

UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO DE JANEIRO
MUSEU NACIONAL
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA SOCIAL

Óleo de palma, pessoas e casas
na floresta do Mayombe.

Rio de Janeiro

2021

**Óleo de palma, pessoas e casas
na floresta do Mayombe.**

Rosa Cavalcanti Ribas Vieira

Tese de doutorado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro em cotutela com a Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales (EHESS).

Orientador UFRJ: Prof. Dr. Federico Neiburg.

Orientador EHESS: Prof. Dr. Benoît de L'Estoile.

Rio de Janeiro

2021

CIP - Catalogação na Publicação

C
V658? CAVALCANTI RIBAS VIEIRA, ROSA
Óleo de palma, pessoas e casas na floresta do
Mayombe / ROSA CAVALCANTI RIBAS VIEIRA. -- Rio de
Janeiro, 2021.
291 f.

Orientador: Federico Neiburg.
Coorientador: Benoît De L'Estoile.
Tese (doutorado) - Universidade Federal do Rio
de Janeiro, Museu Nacional, Programa de Pós-Graduação
em Antropologia Social, 2021.

1. Parentesco. 2. Economia. 3. Óleo de Palma. 4.
África Central. 5. Floresta do Mayome. I. Neiburg,
Federico, orient. II. De L'Estoile, Benoît ,
coorient. III. Título.

**ATA DA DEFESA DE TESE DE DOUTORADO EM ANTROPOLOGIA
SOCIAL DE ROSA CAVALCANTI RIBAS VIEIRA**

No dia 08 de outubro de 2021, às 09 horas, realizou-se a defesa de tese do(a) candidato(a) **ROSA CAVALCANTI RIBAS VIEIRA** intitulada “*Óleo de palma, pessoas e casas na floresta do Mayombe*”, como parte dos requisitos para obtenção do grau de Doutor(a) em Antropologia. A defesa foi realizada em modalidade não presencial, de acordo com as normas estabelecidas na Resolução nº 01, de 16 de março de 2020, do Conselho de Ensino Para Graduados da Universidade Federal do Rio de Janeiro. A Banca Examinadora constituída pelos Professores Federico Guillermo Neiburg (Professor(a)-Orientador(a)), Benoit Charles Marie Etienne de Lestoile (Professor(a)-Coorientador(a)) Carlos Fausto, Ramón Sarró, Jacky Maniacky, Luena Nascimento Nunes Pereira, Sylvie Ayimpam Mbueselir e Omar Ribeiro Thomaz, todos presentes por meio de acesso remoto, aprovada no dia 16 de agosto de 2021 pelo Conselho de Ensino da Unidade, nos termos da Resolução 02/95, artigo 2º, após arguir o(a) candidato(a), e considerando que o(a) mesmo(a) demonstrou capacidade de domínio do tema escolhido e de sistematização na apresentação dos dados, houve por bem **APROVÁ-LO(A)**, de acordo com o artigo 50 das Normas que regem este Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, UFRJ. Uma vez encerrado o exame, eu, Federico Guillermo Neiburg, Professor(a) Presidente da Banca, redigi a presente Ata, que assino abaixo.

Rio de Janeiro, 08 de outubro de 2021.



Federico Guillermo Neiburg

ROSA CAVALCANTI RIBAS VIEIRA

**ÓLEO DE PALMA, PESSOAS E CASAS
NA FLORESTA DO MAYOMBE**

Tese apresentada ao curso de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, como requisito parcial à obtenção do título de doutor em Antropologia Social.

Rio de Janeiro, 08 de outubro de 2021.

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Federico Neiburg, PPGAS/MN/UFRJ

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Benoît de L'Estoile, CNRS, CMH

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Carlos Fausto, PPGAS/MN/UFRJ

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Jacky Maniacky, MRAC

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Luena Pereira, PPGCS/UFRRJ.

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Ramon Sarró, Oxford University.

Participação por videoconferência

Prof. Dra. Sylvie Ayimpam, CNRS, IMAF

Participação por videoconferência

Prof. Dr. John Commerford, PPGAS/MN/UFRJ
(suplente)

Participação por videoconferência

Prof. Dr. Omar Ribeiro Thomaz, IFCH/UNICAMP
(suplente)

Resumo

Esta tese é uma etnografia do universo relacional do óleo de palma entre os Yoómbe, subgrupo étnico-linguístico dos Bakongo, do vilarejo Kayi Mbinga na floresta do Mayombe, província do Congo Central, República Democrática do Congo (RDC). O óleo de palma é elaborado para abastecer uma demanda local, das cidades da região. Consiste na principal fonte de dinheiro das casas e funciona também como dinheiro (enquanto unidade de conta, reserva de valor e meio de pagamento). O trabalho analisa como o óleo é composto por fluxos relacionais entre palmeiras, pessoas e casas, marcados por gênero e por moralidades que definem os espaços da floresta, as pessoas e o dinheiro.

O universo relacional do óleo de palma tem uma historicidade que remete à relação Yoómbe com a palmeira *Elaeis guineensis*, ao comércio com portugueses e à colonização belga. O vilarejo foi um local de experimentação colonial para aumentar a exportação do óleo de palma, usado pelas indústrias europeias para lubrificação de máquinas e para a composição de produtos manufaturados. A tese mostra como circuitos globais são vivenciados localmente, sendo incorporados às práticas ordinárias e às memórias coletivas. Oferece também uma contribuição para antropologia do parentesco e da casa, ao indicar que a palmeira e substâncias oriundas dela (os frutos, o vinho e o óleo de palma) constituem as pessoas, as gerações e a intimidade entre os Yoómbe.

Palavras-chave: Yoómbe; Yombe; Mayombe; Palmeira *Elaeis guineensis*; Óleo de palma; República Democrática do Congo (RDC); África Central.

Résumé

Cette thèse consiste en une ethnographie des univers relationnels qui accompagnent l'élaboration et la circulation de l'huile de palme parmi les Yoómbé, sous-groupe ethnolinguistique des Bakongo, du village Kayi Mbinga dans la forêt de Mayombe, province du Congo Central, République Démocratique du Congo (RDC). Les Yoómbé produisent cette huile pour approvisionner une demande locale, issue des villes de la région. Principale source de revenus pour les membres de la maisonnée, l'huile fonctionne aussi comme monnaie, en tant qu'unité de compte, réserve de valeur et moyen de paiement. Ce travail analyse les flux qui, en constituant l'huile de palme, rassemblent palmiers, personnes et maisons. Soumis aux différences de genre et à l'influence de certaines moralités, ces flux définissent aussi les espaces de la forêt et les usages de l'argent.

L'univers relationnel attaché à l'huile de palme est porteur d'une histoire qui renvoie aux liaisons Yoómbé avec le palmier *Elaeis guineensis*, au commerce avec les Portugais et à la colonisation belge. Le village Kayi Mbinga a servi de laboratoire colonial pour augmenter l'exportation de ce produit, utilisé par les industries européennes afin de lubrifier les machines et comme composant de produits manufacturés. La thèse démontre que les circuits globaux sont vécus localement, étant incorporés aux pratiques ordinaires et à la mémoire collective. Elle apporte ainsi sa contribution à l'anthropologie de la parenté et de la maison, en montrant que le palmier et les substances qui en dérivent (les grains, le vin et l'huile de palme) sont essentiels à la formation des personnes, des générations et de l'intimité parmi les Yoómbé.

Mots-clés : Yoómbé ; Yombe ; Palmeraie *Elaeis guineensis* ; Huile de palme ; Mayombe ; République Démocratique du Congo (RDC) ; Afrique Centrale.

Abstract

This dissertation is an ethnography about the relational universe of palm oil among the Yoómbé, a subgroup of the ethnic-linguistic group of Bakongo, from the small village Kayi Mbinga at the Mayombe forest, Central Kongo province, in the Democratic Republic of the Congo (DCR). The palm oil is drafted to supply local demand, from the cities in the region. It is the primary source of income for the village houses, and it also functions as money (as a unit of account, store of value, and a means of payment). The research analyzes how the oil is made of relational fluxes between palm trees, persons and houses. These flows are gender structured and are marked by moralities which define the spaces of the forest and the uses of money.

The relational universe of palm oil was historically built from a Yoómbé relationship with the palm tree, the trade relationship with Portugal and the Belgian colonization. The village was set of colonial experimentation to increase palm oil export, used by European industries for the lubrication of machines and the composition of manufactured products. This dissertation shows how global circuits are experienced locally, being incorporated into ordinary practices and collective memories. It also contributes to the anthropology of relatedness and the house, indicating that the palm tree and its derived substances (grains, wine and palm oil) constitute the persons, generations and intimacy among the Yoómbé.

Keywords: Yoómbé; Yombe; Palm tree *Elaeis guineensis*; Palm oil; Mayombe; the Democratic Republic of the Congo; Central Africa.

Sumário

| | |
|--|------------|
| Introdução..... | 1 |
| Situando o objeto..... | 3 |
| Substâncias, pessoas e casas..... | 8 |
| O circuito global do óleo de palma..... | 17 |
| Percurso da pesquisa..... | 19 |
| Organização da tese..... | 28 |
| Fotografias e filme etnográfico..... | 30 |
| 1. A palmeira transfigurada..... | 32 |
| 1.1. A palmeira <i>yoómbé</i> | 35 |
| 1.2. Os comerciantes portugueses..... | 43 |
| 1.3. A plantação colonial belga..... | 53 |
| 1.4. O óleo de palma invisível..... | 60 |
| 2. Paisagens, gêneros e corpos..... | 69 |
| 2.1. Espaços sagrados da floresta..... | 70 |
| 2.2. Ceifando o mato, as palmeiras e os roçados..... | 77 |
| 2.3. O aro e a lagarta..... | 84 |
| 2.4. O cesto e o sapo..... | 93 |
| 3. Morar e se sentar com os outros..... | 103 |
| 3.1. O giro das <i>waksi</i> | 104 |
| 3.2. O vinho e um modo de se sentar..... | 117 |
| 3.3. O <i>mwambe</i> , a comida e as casas..... | 126 |
| 3.4. O medo de ser comido..... | 138 |
| 4. Comer dinheiro..... | 145 |
| 4.1. Deixar dinheiro no Mayombe..... | 148 |
| 4.2. O dinheiro de cinco galões..... | 161 |
| 4.3. Comer dinheiro do outro..... | 167 |
| 4.4. O dinheiro da casa..... | 171 |
| 4.5. O dinheiro do mal..... | 174 |
| Conclusão..... | 182 |
| Referências bibliográficas..... | 192 |
| Anexo..... | 204 |
| Résumé complet de la thèse en français..... | 215 |

À Ma Fortuna, à Ma Muzik e ao Defao.

Agradecimentos

Esta tese foi desenvolvida graças ao enorme apoio de pessoas e instituições que viabilizaram a pesquisa e me ajudaram a lidar com os percalços encontrados pelo caminho.

Agradeço imensamente às pessoas que conheci ao longo do trabalho de campo. À Fifi (*in memoriam*), à Dede e ao Serge, onde tudo começou, por terem me ensinado lingala e montado uma rede para me receber em Matadi. À Koko (*in memoriam*), à Ma Aimée e ao Pa Charlie, por todo suporte que me deram e por terem me tratado como uma filha da casa. À Ma Fortuna, à Ma Muzik e às suas famílias, por toda ajuda e por terem me ensinado a morar bem com os outros. Ao Defao, pela parceria inigualável e por tudo que compartilhamos. A Seka e à Ma Adela, pelo acolhimento, pelo apoio, pelos momentos divididos. À Ma Amélie, pela paciência nas suas aulas de kiyombe. A todos os outros habitantes de Kayi Mbinga. Aos chefes deste vilarejo, do agrupamento Mbinga e do setor Bula-Naku, por terem autorizado a minha estadia. Ao Victor Mvumbi, pela amizade e pela participação em alguns momentos da pesquisa. À Ma Mimi e ao Pa Dani, pela acolhida em Kinshasa. Ao Joseph e ao Kivudi, por terem tornado essa capital acolhedora.

Aos meus orientadores, Federico Neiburg e Benoît de L'Estoile, por todo apoio ao longo do doutorado, pela ajuda para buscar financiamentos, pelas leituras finas do meu trabalho e pela amizade.

Ao Fernando Rabossi, pela parceria criada desde o mestrado, pelas suas contribuições à pesquisa e por ter me sugerido olhar para a palmeira. Agradeço a ele e à professora Olívia Cunha os comentários valiosos feitos na banca de qualificação.

Aos professores Carlos Fausto, Jacky Maniacky, Luena Pereira, Omar Ribeiro Thomaz, Ramon Sarró e Sylvie Ayimpam, por integrarem a banca de defesa desta tese. Especialmente à Luena e ao Omar, agradeço por terem aceitado o convite para serem pareceristas, também pela ajuda e pelas sugestões feitas à pesquisa.

Aos professores Ramon Sarró e Jacky Maniacky, pelo estímulo e pelas contribuições preciosas feitas no *comité de thèse*.

Ao Jacky e à pesquisadora Maud Devos, pela acolhedora recepção no *Musée Royale de l'Afrique Centrale* (MRAC) e pelos conselhos com questões linguísticas. Ao Hein Vanhee, pela orientação quanto às referências bibliográficas e às dúvidas sobre o Mayombe.

Aos professores Kiangu Sindani e Léon Tsambu, pela interlocução na *Université de Kinshasa* (UNIKIN) e pelo apoio para a realização do trabalho de campo.

Aos pesquisadores do Núcleo de Pesquisas em Cultura e Economia (NUCEC), pelos diálogos que muito inspiraram esta pesquisa. À Eugênia Motta, pelos comentários perspicazes feitos ao meu trabalho. À Ana Fiod e ao Felipe Evangelista, por terem me ensinado com suas experiências de campo, pelas leituras de capítulos e pela amizade. Agradeço ao NUCEC o auxílio para tradução de parte da tese e ao Thomas Cortado pelo trabalho minucioso.

Ao Centre Maurice Halbwachs (CMH), por todo o suporte e pela acolhida. Agradeço os incentivos para o desenvolvimento do estágio de pesquisa no MRAC, para a participação em congresso e para a edição do filme etnográfico.

Ao Núcleo de Estudos da Cidadania, Conflito e Violência Urbana (NECVU) e ao *Centre de Recherche Sociologique sur le Droit et les Institutions Pénales* (CESDIP), pela oportunidade de participar do projeto Capes-Cofecub. À professora Joana Vargas, pela confiança e pela sua orientação atenciosa. E aos professores René Lévy e Nicolas Fischer, pelos diálogos e pela recepção. Agradeço à CAPES por ter financiado a bolsa de doutorado sanduíche.

Aos docentes, especialmente aos professores John Comerford e Adriana Vianna, aos técnicos e discentes do Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social do Museu Nacional (PPGAS/MN), pela formação, pelo apoio em diferentes contextos e por continuarem em luto e na luta. Aos amigos do programa, pelas trocas e pelo que vivemos juntos. Agradeço ao PPGAS o auxílio que contribuiu para à pesquisa de campo na RDC.

À *Fondation Martine Aublet* (FMA), pelo financiamento que me permitiu realizar uma estadia de longa duração no Mayombe. Ao *Musée du Quai Branly*, pelo auxílio para a finalização do filme.

À CAPES e à FAPERJ, pelas bolsas com as quais contei em distintos momentos do doutorado. Ao CNPQ, pelo reconhecimento no IX Prêmio de Fotografia Ciência & Arte, 2019.

À *Ecole Normale Supérieure* (ENS), pela recepção e pela abertura do seu espaço para sediar o *cine-débat* Amarildo.

À *Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales* (EHESS), pelo aprendizado e pela ajuda de urgência concedida aos estudantes devido à pandemia da covid-19.

Ao Centro de Estudos em Direito e Política (CEDIPIR) da Fundação Casa de Rui Barbosa e ao professor Charles Gomes, pelo projeto que participei antes de ingressar no doutorado, o qual me permitiu ter mais contato com os congoleses residentes no Rio de Janeiro.

Ao grupo Ecologias, por terem me apresentado outras perspectivas e pelos comentários ao meu trabalho, especialmente à Alyne Costa pelo afeto e pela força que me deu.

À Mariana Bróglia e à Carla Bertin, pelo amparo e pelos momentos em Paris.

Agradeço àqueles que contribuíram para a elaboração do curta-metragem. Ao Ricardo Campello, por ter feito uma parte da câmera e por termos compartilhado o vinho de palma. À Luisa de Mello, pela estimulante parceria e pela montagem que fizeram o filme ganhar corpo. Ao Antônio DMC, por ter editado e mixado o som, e ao Saulo Silva, pela edição de cor. Ao Leo Teatini, por ter me motivado a transformar o material num curta.

Ao Grupo Aluandê de Capoeira Angola, cujos ensinamentos eu levei para o campo e busquei passar para as crianças.

Ao Andre Bittencourt, pelo apoio e encorajamento no doutorado.

À Luna Campos, pela amizade, por toda a ajuda e pela leitura cuidadosa de capítulos.

Às amigas, sobretudo à Isabella, Lau, Laura, Maí, Marie, Mila e Sa, pela torcida.

Aos meus pais, à minha irmã e aos meus sobrinhos, por tudo. E por terem me desculpado pelas partidas e pelos celulares fora de área.

“Com que prazer este tipo não comeria o Lutamos, frito com óleo de palma...”

Mayombe, Pepetela, 1980.

“O discurso do sr. Decker sobre os gorilas deixava Goretti fora de si. - Mais uma vez são os brancos que descobriram os gorilas – explodia ela – assim como foram eles que descobriram Ruanda, a África e todo o planeta! E nós, Bakigas, que sempre fomos vizinhos dos gorilas?”

Scholastique Mukasonga. *Nossa senhora do Nilo*, 2012.

“(...) for is not the palm oil the metamorphic sublime, that thing from which all others things are made? Is there any commodity other than gold and fossil fuels which gets so close to being like money, the Universal Equivalent?”

Taussig, *Palma Africana*, 2018.

Listas de figuras, mapas e quadros

| | |
|--|-----|
| Figura 1. Moço no alto da palmeira..... | 2 |
| Figura 2: Ponte Marechal Mobutu sobre o rio Congo..... | 22 |
| Figura 3: Estátua de Nyimi..... | 36 |
| Figura 4: Palmeira <i>yoómbé</i> situada em meio a outras espécies vegetais..... | 37 |
| Figura 5: Palmeiras <i>yoómbé</i> avistadas da trilha..... | 38 |
| Figura 6: Panela de mesmo material daquela usada no preparo do óleo <i>zeta</i> | 44 |
| Figura 7: Alimentos processados..... | 60 |
| Figura 8: Cabaça presa na palmeira para coleta de vinho de palma..... | 86 |
| Figura 9: Objetos associados aos homens..... | 91 |
| Figura 10: Moça catando frutos da palmeira..... | 96 |
| Figura 11: Cachos de frutos amontoados no <i>laála</i> | 97 |
| Figura 12: Moça separando os frutos..... | 97 |
| Figura 13: Cestos cheios de frutos carregados pelas mulheres..... | 98 |
| Figura 14: Moça fazendo vassoura..... | 98 |
| Figura 15: Mulheres levando galões e vassouras à feira de Bula-Naku..... | 99 |
| Figura 16: Desenho da máquina de extração do óleo de palma..... | 106 |
| Figura 17: Desenho da máquina de extração do óleo, por alunos do <i>Institut Révérend Panzu</i> | 106 |
| Figura 18: Tonel com frutos de palma fervendo..... | 108 |
| Figura 19: Cilindro da máquina com frutos desfeitos..... | 109 |
| Figura 20: Óleo de palma de primeira qualidade descendo pela calha do cilindro..... | 109 |
| Figura 21: Óleo de palma de primeira qualidade sendo virado no galão..... | 110 |
| Figura 22: Elaboração do óleo de palma de segunda qualidade..... | 110 |
| Figura 23: Criança recolhendo o óleo de palma de segunda qualidade..... | 111 |
| Figura 24: Porta lateral do cilindro de onde sai os restos de frutos após a elaboração..... | 111 |
| Figura 25: Máquina após uma elaboração do óleo de palma..... | 112 |
| Figura 26: Homens bebendo vinho, sentados em volta de uma mesa dentro de casa..... | 124 |
| Figura 27: Homens sentados na área externa bebendo vinho..... | 124 |
| Figura 28: Um morador e dois visitantes compartilhando vinho..... | 125 |
| Figura 29: Senhora sentada no chão de sua casa separando feijão para cozinhar... | 126 |
| Figura 30: Moças sentadas costurando esteiras..... | 126 |
| Figura 31: Moça fazendo o <i>mwambe</i> | 129 |
| Figura 32: Medidas usadas no comércio de varejo do óleo de palma em Matadi..... | 152 |
| Figura 33: Óleo sendo transferido para outro galão na feira de Bula-Naku..... | 154 |
| Figura 34: Galões das comerciantes reunidos na feira de Bula-Naku..... | 155 |

| | |
|--|-----|
| Mapa 1: Habitats de origem e áreas de dispersão da palmeira <i>Elaeis guineensis</i> | 6 |
| Mapa 2: Região florestal da bacia do Congo..... | 7 |
| Mapa 3: Floresta do Mayombe com as localidades referidas na tese..... | 7 |
| Mapa 4: Zonas de palmeiras nativas e de indústrias de óleo de palma na RDC (década de 1950)..... | 55 |
| Mapa 5: Paisagens de Kayi Mbinga..... | 72 |
| Mapa 6: Mapeamento das máquinas de extração de óleo de palma do agrupamento Mbinga..... | 116 |
| Mapa 7: Planta arquitetônica de uma casa em Kayi Mbinga..... | 127 |
| Mapa 8: Disposição das casas em Kayi Mbinga..... | 133 |
| | |
| Quadro 1: Localização do agrupamento Mbinga na subdivisão administrativa da RDC..... | 8 |
| Quadro 2: Localização do agrupamento Mbinga na estrutura cosmológica e de parentesco Yoómbe..... | 10 |
| Quadro 3: Rede de relações do percurso etnográfico..... | 20 |
| Quadro 4: Exportação de óleo de palma na África ocidental e no sudeste asiático..... | 62 |
| Quadro 5: O consumo global de óleos vegetais entre 2013 e 2020 (em milhões/t). 63 | 63 |
| Quadro 6: O consumo global de óleo de palma (em milhões/t)..... | 63 |
| Quadro 7: <i>Nsaási</i> , área sagrada..... | 73 |
| Quadro 8: <i>Phááká</i> , área sagrada..... | 76 |
| Quadro 9: Casas, terras e roçados..... | 81 |
| Quadro 10: Cronograma da elaboração do óleo de palma..... | 89 |
| Quadro 11: Substâncias e produtos feitos a partir da palmeira..... | 102 |
| Quadro 12: Genealogia da família patrilateral de Defao..... | 132 |
| Quadro 13: Circulações de tigelas entre as casas..... | 133 |
| Quadro 14: Transações de uma comerciante de galões com as varejistas de Matadi..... | 153 |
| Quadro 15: Transações de galões e dinheiro entre Matadi e o Mayombe..... | 155 |
| Quadro 16: Transações de uma comerciante de galões com pessoas do vilarejo.... | 157 |
| Quadro 17: O preenchimento de um galão de óleo de palma de 25 litros..... | 162 |
| Quadro 18: Variações aproximadas do preço do galão em Kayi Mbinga em 2019. | 165 |

Notas introdutórias:

- Trechos de citações bibliográficas em outras línguas foram traduzidas por mim. Fiz traduções também de relatos e categorias em kiyombe e Lingala, baseando-me nas observações feitas em campo e nas explicações dos meus interlocutores. Os contos em kiyombe foram traduzidos em conjunto com a professora Amélie, da escola primária de Kayi Mbinga. Aqueles analisados aqui estão disponíveis na língua original no anexo da tese.
- A maior parte das categorias mencionadas estão em kiyombe e foram escritas com base na grafia do dicionário yoómbé-français de De Grauwe (2009). Apenas as categorias dos contos em kiyombe estão com a grafia apresentada nestes escritos. Utilizo as abreviações lg. e fr. para identificar categorias do lingala ou quando são oriundas do francês. Para as categorias do lingala, utilizei as grafias apresentadas num dicionário lingala – francês acessível online¹. Coloco “gf. incerta” para palavras não identificadas nesses dicionários.
- As categorias utilizadas pelos meus interlocutores (em kiyombe, lingala ou francês) são citadas em itálico de duas maneiras: no corpo do texto com a tradução para o português entre colchetes; ou aparecem entre colchetes para indicar ao leitor à qual categoria me refiro. Essas categorias estão reunidas na lista disponibilizada no anexo. Como elas podem ter vários significados, apresento apenas aqueles referidos na tese. Entretanto, as suas complexidades só podem ser compreendidas com a leitura dos capítulos, nos quais apresento os contextos em que tais categorias foram usadas. Foram excluídas da lista as categorias que aparecem apenas nos contos em kiyombe analisados no capítulo 1.
- Utilizo a palavra congo com k para remeter aos povos Bakongo e ao complexo conjunto social, cultural e cosmológico referido na literatura como “Kongo”. Em outros casos, uso a grafia do português: rio Congo, Reino do Congo, província do Congo Central, Congo belga, República Democrática do Congo (RDC), Bacia do Congo.
- Os dados apresentados se referem ao vilarejo Kayi Mbinga, as reflexões possivelmente se estendem para o agrupamento Mbinga e para outros agrupamentos do Mayombe.
- Omiti ou troquei os nomes da maioria dos meus interlocutores que aparecem nesta etnografia.

¹ Disponível em: <https://dic.lingala.be/> (Acesso em: 20 Ago. 2021).

- As localidades onde a pesquisa foi realizada não são áreas de conflito e não estão marcadas por uma significativa presença da MONUSCO, Missão da Organização das Nações Unidas na República Democrática do Congo (RDC). Esta missão foi criada em 1999, durante a segunda guerra civil da RDC (entre 1998-2003). Seria finalizada em 2020, mas foi renovada por mais um ano.



Romuald Hazoumè. *Kawessi*, 2013.

Nas suas esculturas, Hazoumè (Benim, 1962) utiliza galões de plástico enfeitados com outros adereços que remetem a máscaras africanas e a rostos de pessoas. Sua instalação multimídia *La Bouche du Roi* (British Museum), feita para o aniversário de 200 anos da abolição da escravidão, compreende 304 máscaras de galões pretos de petróleo, posicionados de maneira a retratar um navio negreiro. Ela é acompanhada de duas trilhas com sons da vida de motociclistas que transportam petróleo entre o Benim e a Nigéria. A obra de Hazoumè faz do galão um recurso artístico e uma metáfora, remente também à forte presença desse objeto em outros circuitos comerciais, como do óleo de palma na floresta do Mayombe.

Introdução

O pequeno hospital de Kayi Mbinga segue rodeado de pessoas. Todas apreensivas. Do lado de dentro, sobre uma esteira, está Pa Lubwua, um jovem de vinte e dois anos que caiu do alto de uma palmeira, onde subiu para cortar frutos. O corpo se desequilibrou e fez barulho quando chegou ao chão. Dorcas, sua esposa, estava com ele na floresta, catando os frutos no momento da queda. Havia outros homens por perto que logo fizeram um trabalho com Pa Lubwua a fim de protegê-lo, evitando que um espírito do mal entrasse em seu corpo, ou, como alguns disseram, para tirar o espírito que havia entrado. Ele permanece desacordado e resolvem levá-lo à cidade para fazer exames. Os familiares conseguem uma moto para a qual olhamos assustados o jovem ser amarrado sentado, entre o condutor e outro homem. O veículo parte. As pessoas dispersam e retomam suas atividades. Na porta de uma casa, a avó da Dorcas anda de um lado para o outro, fazendo uma prece.

Alguns meses se passam. Outra queda da palmeira. Defao grita depois que cai, chamando por ajuda. Está machucado, mas diz que o aro usado para subir lhe salvou, freando o tombo. Um moço na floresta escuta e o carrega na trilha até o vilarejo, onde Defao recebe cuidados e repousa em casa.

Lubwua nunca mais voltou a acordar. Faleceu em semanas e foi um grande luto no vilarejo. Além de seus familiares, os homens compartilharam a dor da sua morte, vivendo a inquietude do ocorrido, que podia ter sido com qualquer um. Nas conversas, virou uma história de queda seguida de morte, que foi objeto de lamento, debates (se foi acidente ou feitiçaria) e também aprendizado. Ao contrário de Lubwua, o tombo de Defao virou uma história de queda seguida de vida. Ele continuou subindo e descendo da palmeira todos os dias.

Figura 1: Moço no alto da palmeira.
Kayi Mbinga, junho de 2019.



Situando o objeto

O óleo de palma é uma substância oleaginosa de tom vermelho amarelado extraída dos frutos de cachos cortados do alto da palmeira (*Elaeis guineensis*, Jacq.), que pode chegar até vinte metros de altura.

Esse tipo de palmeira se espalha a partir da ação humana de estabelecimento e cultivo do solo (CORLEY; TINKER, 2004, p. 1), por isso é difícil precisar exatamente o seu habitat de origem. De acordo com as marcações disponíveis na IUCN Lista vermelha de espécie ameaçadas (COSIAUX; GARDINER; COUVREUR, 2016), áreas da África central e ocidental fazem parte do alcance geográfico da espécie nativa *Elaeis guineensis*². A floresta do Mayombe é uma delas, ocupando a costa da República Democrática do Congo (RDC), a província de Cabinda em Angola, o oeste da República do Congo e o sudoeste do Gabão. Faz parte da Bacia do Congo, segunda maior região florestal e reserva de carbono do planeta.

Os Yoómbe são um subgrupo étnico-linguístico dos Bakongo, falantes do kiyombe, língua Bantu do *Kikongo Language Cluster* (KLC)³. Há poucos dados sobre o número de pessoas Yoómbe, mas a maioria delas vive na RDC, em agrupamentos situados na floresta do Mayombe⁴. Tais agrupamentos são as principais organizações tradicionais desse país. Foram fundados com base em linhagens (TUNGA-BAU, 2010), estão vinculados às chefias estabelecidas durante o período colonial belga (1908-1960) e mantêm ainda hoje funções administrativas locais.

Mbinga é um dos agrupamentos, ligado a um *mviila* [clã] matrilinear. Ele compreende 1513 pessoas⁵. Possui sete vilarejos, sendo Kayi Mbinga (KM) um dos menores, com apenas 16 casas. Dessas, 13 são compostas por um casal e seus filhos (por vezes, inclui também sobrinhos e netos). As casas têm um formato retangular, são de tijolo de barro e telhados costurados de folha, chão de terra batida e não possuem luz elétrica. Elas têm um cômodo

² *Nativa* é uma categorização da botânica para remeter às espécies que são identificadas como originárias de uma localidade, difere-se das espécies exóticas ou invasoras, para uma diferenciação destas categorias, ver. Zaluar (2020:15).

³ A partir de uma pesquisa com 95 línguas, o KLC foi identificado como um conjunto contínuo de línguas bantus associadas. Schryver et al (2015) se referem ao KLC como variações do kikongo faladas na região do Baixo Congo, dos dois lados do rio Congo. Correspondem às línguas do grupo H 10 na classificação de Guthrie (1948).

⁴ Os números sobre os Yoómbe foram produzidos por organizações cristãs, as quais mapeiam os povos que não possuem um número elevado de evangélicos. O Joshua Project aponta um total de 1.347.000 pessoas Yoómbe, sendo 1.206.000 na RDC; 82.000 em Angola e 59.000 na República do Congo. Disponível em: <https://joshuaproject.net/>. Já o People Groups identifica 1.930.000 Yoómbe, sendo 1.280.000 na RDC. Disponível em: www.peoplegroups.org/ (Acesso em: 12 Jul. 2021).

⁵ De 1513 pessoas, há 178 homens, 321 mulheres, 680 meninos e 833 meninas. Os dados são do relatório do setor Bula-Naku de 2018, do qual o agrupamento Mbinga faz parte. A discrepância entre o número de homens e o de mulheres ainda precisa ser investigada.

central que liga a outros quartos, cujo número varia de um a três. A cozinha fica num cômodo separado, vinculado ou não à estrutura principal. Cada casa contém também animais, sobretudo galinhas, cabritos e porcos, raramente vacas. Elas englobam roçados, onde mandioca, banana, amendoim, feijão e inhame são cultivados pelas mulheres. Os roçados estão localizados na floresta e não estão vinculados necessariamente à posse de um terreno. Uma mulher pode fazer seu roçado na terra ociosa de outra pessoa que não seja seu marido, irmão ou pai. Mas as casas também estão vinculadas a parcelas de terras individuais, herdadas, compradas ou alugadas por um de seus habitantes (em geral pelos homens). Tais parcelas são chamadas pelos nomes dos seus donos, não estão registradas em documentos e seus limites são marcados por árvores, riachos e trilhas. O valor de uma terra depende do seu tamanho e da quantidade de palmeiras *Elaeis guineensis*.

Do alto da palmeira [*dííba*] os homens extraem uma bebida alcoólica fermentada, chamada vinho de palma [*malaávu ma ngáazi*]. Também cortam os cachos de frutos dos quais extraem o óleo [*mafúuta ma ngáazi*]⁶. Suas esposas e crianças catam os frutos espalhados em volta da palmeira e retiram aqueles que ficam presos nos cachos. Aproveitam igualmente para fazerem vassouras com tiras das folhas das palmeiras.

Parte dos frutos é levada para a cozinha, serve para o preparo do *mwambe*, molho base da culinária Yoómbé⁷. Mas a maioria dos frutos é direcionada para as *waksi*, máquinas cilíndricas feitas de ferro e troncos de árvore localizadas nos terrenos individuais⁸. Elas são operadas pelos homens (no mínimo três, podendo contar com até dez ou doze). Cada vez um homem elabora o seu óleo com a ajuda de amigos, vizinhos e parentes. Embora seja uma atividade masculina, a extração do óleo nas máquinas está inserida em fluxos relacionais mais amplos. Depende da distribuição da comida preparada pela esposa, que decorre da sua atividade de roçado e do cultivo de alimentos, do compartilhamento de vinho de palma, do empréstimo de toneis de 100 litros, nos quais os frutos são fervidos, e de galões vazios de 25 litros, chamados de *vide* [vazio fr.]. É neste galão que o óleo é colocado após ser elaborado, adquirindo um

⁶ Em KM, fazem apenas o óleo de palma, óleo feito a partir da polpa dos frutos. Não fazem o óleo palmista, que é extraído do caroço dos frutos.

⁷ A quantidade de frutos direcionada para a cozinha é inferior a 1/10 daquela direcionada para a máquina. Ela deve ser bem reduzida porque os frutos e o *mwambe* estragam em um curto período de tempo.

⁸ Nem todos os terrenos têm uma máquina. Em geral, aqueles que possuem uma autorizam outros homens a elaborarem também o óleo nela. A categoria *waksi* foi escrita desta maneira com base na grafia utilizada pelos alunos da escola Institut Reverend Panzu. Entretanto, não identifiquei a origem da palavra. Ela talvez venha do verbo *wakasa* que significa espremer.

formato para ser armazenado e comercializado. Torna-se um produto denominado de *jaune* [amarelo fr.], termo que faz referência à cor do galão⁹.

Enquanto o *mwambe* e o vinho são consumidos dentro do vilarejo. O óleo e as vassouras são feitos para serem vendidos na feira semanal de Bula-Naku. Trata-se de um local importante de encontro entre pessoas de outros agrupamentos do Mayombe e comerciantes que vem de Matadi, Boma e Kinshasa (capital da RDC) para comprarem galões preenchidos com óleo de palma e revenderem a varejistas de tais cidades.

Apesar de haver homens nesse comércio, parte significativa dos comerciantes é mulher. A compra e venda de galões na feira de Bula-Naku é feita por meio de um sistema de crédito e dívida: as comerciantes dão/emprestam dinheiro em franco congolês (moeda nacional, CDF) aos homens do vilarejo, os quais retornam/pagam às comerciantes galões de óleo de palma nas semanas seguintes. Através dessa relação dos vilarejos com a cidade, mediada por mulheres e homens, os galões de óleo são trocados por dinheiro e passam, também, eles mesmos, a funcionar como dinheiro dentro de KM.

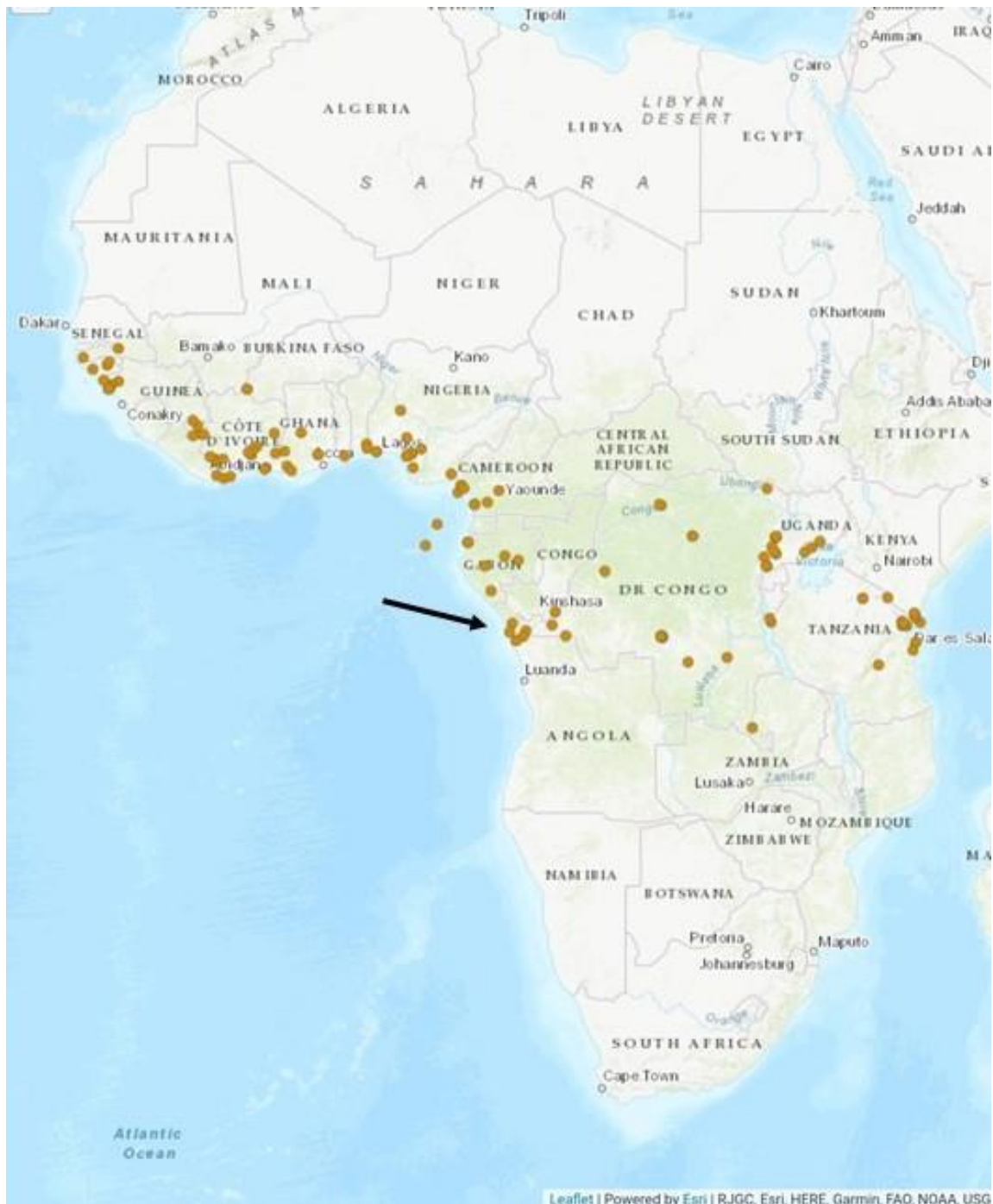
O galão de óleo é um produto empregado também como uma unidade de conta. Os habitantes de KM indexam números de galões a quantidades de dinheiro. Falam, por exemplo, “dei-lhe o dinheiro de cinco galões [*jaune*]”. Dentro do vilarejo os galões de óleo circulam também como meio de pagamento. São usados para pagar o aluguel de uma terra, a escola, o hospital, a compra de objetos. A qualidade material do óleo (dura meses sem estragar) possibilita igualmente que ele seja guardado e que o galão sirva como reserva de valor nas casas. Mas, em geral, quando um homem elabora o óleo e preenche um galão, este é utilizado para pagar uma comerciante da cidade (de quem ele havia recebido dinheiro), ou para retornar a um camarada do vilarejo (com quem havia pego dinheiro emprestado).

Como mostrado nessa breve descrição, a elaboração e a circulação do óleo de palma dependem de um conjunto de relações, entre pessoas de uma mesma casa (esposo, esposa e crianças que cortam e separam os frutos); entre homens (parentes, amigos e vizinhos que operam as máquinas); entre homens do vilarejo e mulheres comerciantes da cidade que vão ao Mayombe comprar galões. O óleo é, assim, composto por relações. E, através da sua transformação material (dos frutos ao líquido inserido no galão) e do seu funcionamento como dinheiro, ele faz essas relações.

⁹ Tanto os galões vazios [*vide*] como os galões cheios de óleo, os *jaune*, são comercializados. Nesta tese analiso sobretudo os *jaune*, por isso, o uso do termo galão (sem a especificação de *vide*) se refere ao galão de 25 litros preenchido com óleo de palma.

A presente tese descreve o universo relacional do óleo de palma, que é constituído e revela fluxos relacionais entre palmeiras, pessoas e casas. Ele é marcado por gênero, por moralidades e tem uma historicidade, que remete a uma relação dos Yoómbé com a palmeira, ao comércio com os portugueses e à colonização belga.

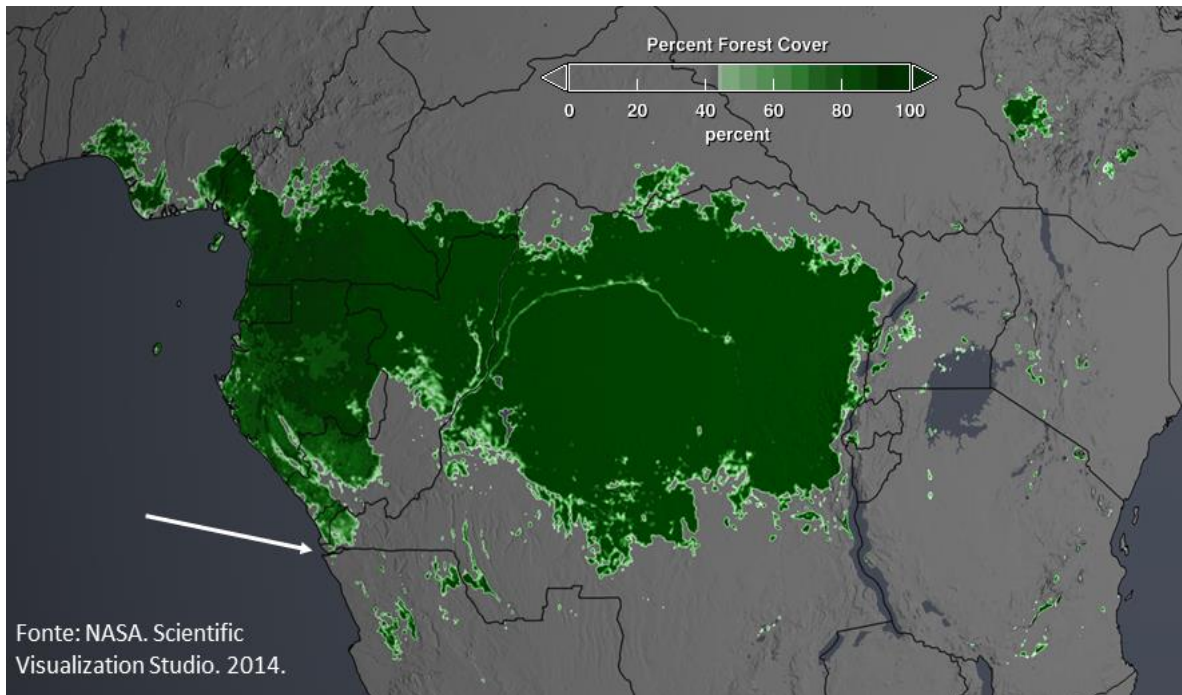
Mapa 1: Habitats de origem e áreas de dispersão da palmeira *Elaeis guineensis*.



Fonte: <https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973>. (Acesso: 26.07.2021).

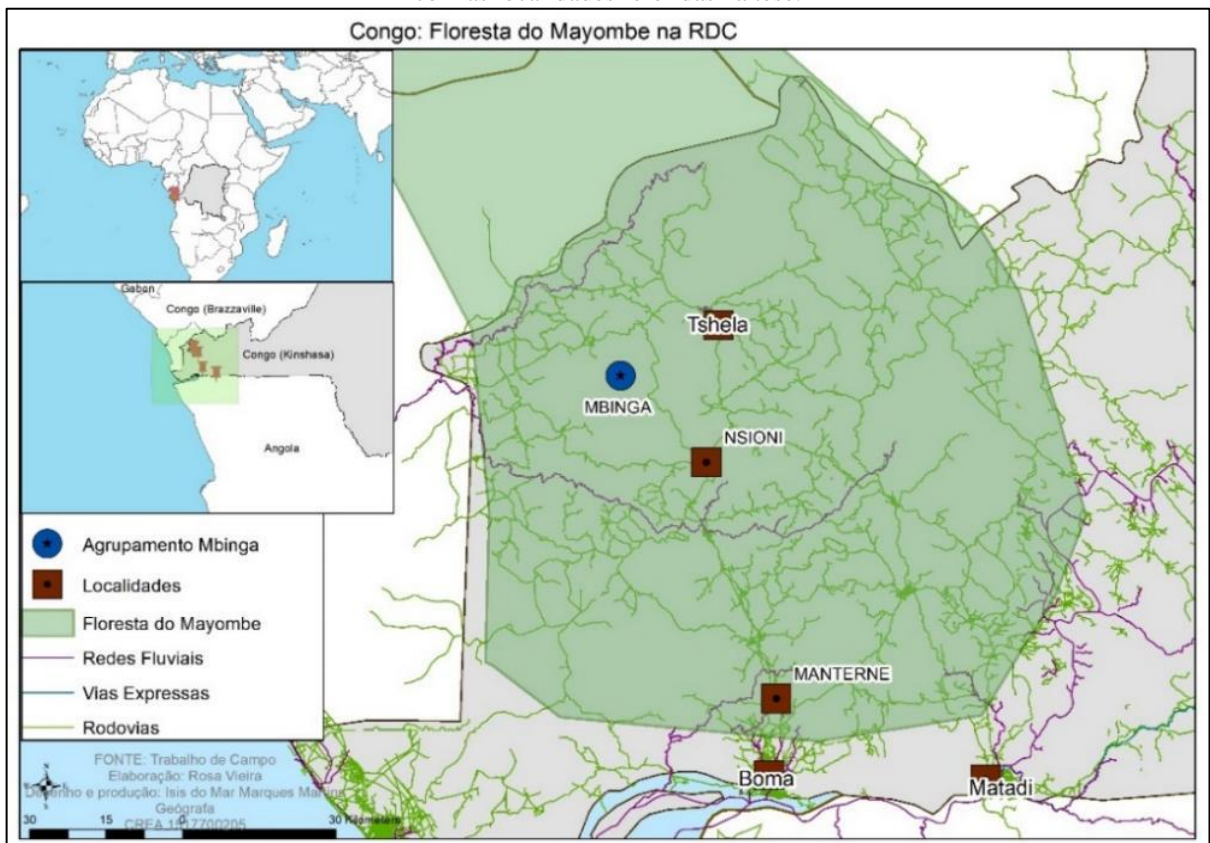
A seta indica a floresta do Mayombe na província do Congo Central (RDC).

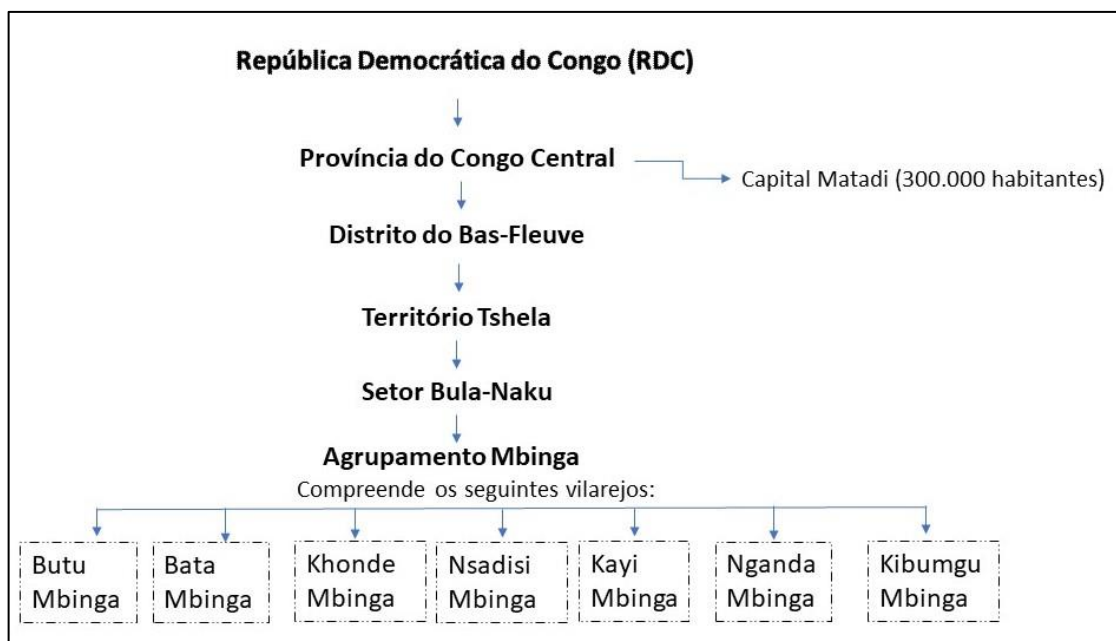
Mapa 2: Região florestal da bacia do Congo.



A seta indica a floresta do Mayombe, na província do Congo Central. Ela corresponde a uma pequena área do complexo florestal da Bacia do Congo, em verde no mapa, que abarca a bacia hidrográfica do rio Congo (61% localizada na RDC).

Mapa 3: Floresta do Mayombe na província do Congo Central com as localidades referidas na tese.



Quadro 1: Localização do agrupamento Mbinga na subdivisão administrativa da RDC.

Substâncias, pessoas e casas

Os Yoómbe são identificados como um dos subgrupos étnico-linguísticos dos Bakongo (DOUTRÉLOUX, 1967; MACGAFFEY, 1986). A categoria kongo remete ao antigo Reino do Congo (XIV-XIX) que ocupou parte da província do Congo Central (antes chamada de Baixo Congo, *Bas-congo*) e o norte de Angola¹⁰.

Contudo, a categoria kongo também é questionada por generalizar um conjunto amplo de culturas e eventos (MARTINEZ-RUIZ, 2013, p. 16). A africanista Dunja Hersak (2001) critica a literatura sobre as culturas kongo por se referirem a um complexo cultural raramente situado no tempo e no espaço. O sociólogo Côme Di Mbumba (2017, p. 27) sublinha as variedades entre os Bakongo. Considera os Yoómbe distintos de outros povos da província, por eles viverem em um habitat específico, ao norte da embocadura do rio Congo, enquanto outros povos Kongo ocupam a margem direita desse rio (da cidade de Boma até a costa atlântica).

¹⁰ Os primeiros indícios de origem do reino do Congo datam de 1350-1375, com o governo de Nimi a Nzima (THORNTON, 2001). O processo de formação do reino nunca se concluiu ao ponto do poder central se tornar incontestável (BALANDIER, 2013, p. 24). Ele foi gradual, caracterizado por rivalidades internas e sucessões. Sua capital e local de fundação foi Mbanza Kongo, também conhecida como São Salvador. O reino foi o pilar da ação missionária portuguesa e o catolicismo foi introduzido na região principalmente durante o governo de Afonso I (1506-1542). Houve um “aportuguesamento” de suas instituições a partir do séc. XVI e o reino também teve um papel importante no monopólio do tráfico de escravizados para suprir a demanda portuguesa (VAINFAS; SOUZA, 1998).

Por outro lado, o etnólogo Doutreloux (1967) analisa os Yoómbé da comunidade Mbenza Kinganga a fim de sugerir generalizações sobre a cultura kongo. E o antropólogo Wyatt MacGaffey (1986) identifica a replicação no espaço das mesmas instituições entre os povos Bakongo. As variações encontradas são, na sua visão, sobretudo linguísticas do kikongo.

O parentesco é uma destas instituições. MacGaffey (1970) assinala que os clãs são as categorias principais dos Bakongo. Fazer parte de um mesmo clã prescreve elos de parentesco com base em uma descendência matrilinear comum (Ibidem, p. 18). Doutreloux (1967) sugere que os Yoómbé estão organizados em várias terras distribuídas entre os segmentos dos principais clãs¹¹. A integração destes segmentos é expressa no mito da mulher dos nove mamilos. Mbangala, ancestral mítica dos Yóombé, teria parido nove filhos, correspondente aos nove clãs Yoómbé. Mbadu Kumbu (2012) sublinha a importância da referência à transmissão do sangue aos nove descendentes, do qual todos os Yoómbé compartilhariam, criando um senso de fraternidade entre eles (2012, p. 28).

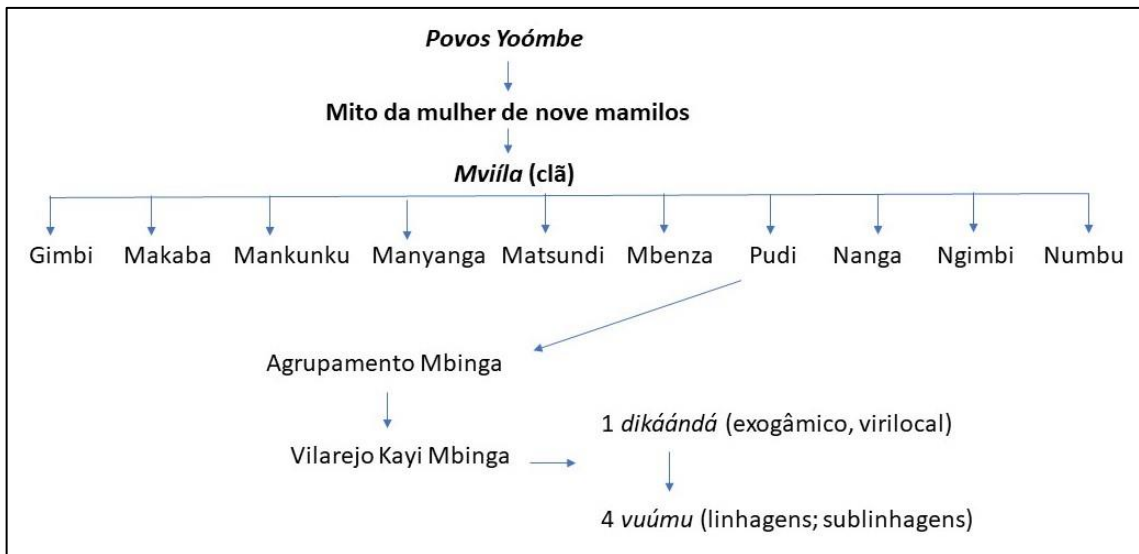
Segundo MacGaffey (1970, p. 4), duas categorias comuns entre os Bakongo, *dikáándá* e *vuúmu*, permitem compreender uma estrutura formal e interna de parentesco¹². A primeira está ligada à descendência materna de uma ancestral comum, que define o grupo exogâmico e remete à localidade. Cada *dikáándá* está dividida em *vuúmu* [linhagens/sublinhagens].

Estas duas categorias são importantes para modelar a forma de residência e para regular os casamentos, que precisam ser fora da *dikáándá*. Elas também definem a herança, por vezes uma parte da terra do tio materno deve ir para os filhos da sua irmã. O tio materno também tem centralidade nas alianças matrimoniais. Além do pai da noiva, ele recebe igualmente pagamentos do noivo e de sua família. Ademais, essas categorias operam na estrutura da autoridade, a chefia em KM está baseada na descendência de uma *vuúmu* principal.

Vuúmu é uma categoria utilizada pelas pessoas para se identificarem e se entenderem num conjunto de relações. Ela também significa barriga. Para definir um parente, chamado de *khóómb'ama* [parente meu], as pessoas fazem explicações se referindo à barriga, como, por exemplo, “uma mesma barriga pariu o pai dele e o meu pai”, ou “a mãe dele e a minha avó nasceram da mesma barriga”. Um laço de parentesco é explicado, assim, através da identificação de uma barriga comum a partir da qual é traçada uma relação genealógica.

¹¹ Um clã pode se estender a vários vilarejos ou chefias, bem como dentro de um mesmo vilarejo pode se encontrar pessoas de outros clãs (CLEENE, 1946).

¹² Coloquei tais categorias no kiyombe, mas MacGaffey (1970) as cita no kituba, também chamado de kikongo *ya leta*.

Quadro 2: Localização do agrupamento Mbinga na estrutura cosmológica e de parentesco Yoómbé.

Entretanto, os fluxos relacionais entre palmeiras, pessoas e casas fazem também pessoas. Através deles, obrigações mútuas e cuidados são criados, mantidos e refeitos. Tais fluxos contribuem para alimentar relações entre pessoas de uma mesma *vuúmu* e fazem outras coletividades ganharem forma. Como a casa [*nzó*], constituída pela relação entre homens, mulheres, crianças e palmeira. Ela está vinculada a uma terra da qual são extraídos frutos para elaboração do óleo de palma e a roçados onde são plantados alimentos. Os fluxos também nutrem as famílias, que abarcam parentes [*khóómbá*] por descendência matrilinear e patrilinear, bem como por aliança, e englobam uma configuração de casas situadas dentro e fora do vilarejo. Igualmente contribuem para manter a vizinhança, os vínculos criados pela proximidade espacial das casas, pela convivência num mesmo cotidiano, pela parceria em atividades coletivas (como o coral da igreja, a limpeza do cemitério, a elaboração do óleo nas máquinas). Tais fluxos também sustentam um conjunto de homens (parentes, vizinhos e amigos) que fazem o óleo uns dos outros. E, além disso, produzem o vilarejo em contraste com a (e articulado à) cidade.

A relacionalidade criada a partir destes fluxos produz intimidade. As relações íntimas estão ligadas a casa e também envolvem familiares de outras casas. Pode englobar pessoas que pela convivência e pela parceria estabelecem laços categorizados num vocabulário de parentesco. O universo relacional do óleo de palma reúne relações de intimidade e parcerias comerciais. Tanto as de intimidade por vezes são relações comerciais, quanto as comerciais criam também intimidade (EVANGELISTA; VIEIRA, 2020).

Vuúmu, casa, família, vizinhança e vilarejo são coletividades que não possuem fronteiras delimitadas, elas se formam e são mantidas, dentre outros aspectos, a partir de uma

relação com a palmeira: de uma identificação Yoómbé com ela; das atividades cotidianas de extração de vinho e do grão; do compartilhamento de substâncias feitas a parti dela.

A centralidade da palmeira e de suas substâncias para compreender a constituição das pessoas e a relacionalidade não foi tratada pela literatura sobre os Yoómbé e os Bakongo. É possível que a socialidade constituída e que constitui a palmeira seja comum a outros povos Bakongo e, inclusive, a outras regiões na África central e ocidental. Mas a relação dos Yoómbé com a palmeira tem algumas particularidades. Como mostro na próxima seção, ela é fruto de um histórico de colonização do Mayombe baseado na produção de óleo de palma. Também faz parte de uma paisagem específica de floresta, coproduzida por humanos, não humanos e forças espirituais.

Qual unidade de análise utilizar para estudar sociedades segmentárias em África foi uma questão que permeou a antropologia. Estudos de linhagem ou de descendência foram explorados como uma maneira de compreender a ordem em sociedades não estruturadas em estados. Nesses estudos, o conceito de linhagem foi utilizado para remeter à unidade de uma coletividade política e jurídica, que tem posse sobre os recursos, uma responsabilidade na lei e uma representação na arena política (GUYER, 1981). Um marco importante foi o trabalho seminal *African Political Systems*, organizado por Meyer Fortes e Evans-Pritchard (1940), no qual grupos de descendência são vistos como a base da organização social e o sangue é entendido enquanto o principal elemento de criação de laço entre as pessoas (KUPER, 1982).

Antropólogos franceses também exploraram a noção de “modo de produção de linhagem” para avaliar a aplicabilidade de conceitos marxistas em sociedades segmentárias em África. Pierre-Philippe Rey (1979, p. 51) definiu as sociedades de linhagem como aquelas em que as unidades de produção estão baseadas num parentesco real ou fictício e na divisão de trabalho entre os sexos. Segundo ele, entre as unidades há um sistema de trocas no casamento através do qual a classe dominante estabelece o seu poder sobre os dominados.

A utilização do conceito de linhagem enquanto uma via para compreender grupos locais tinha um intuito comparativo, de criar modelos que poderiam ser aplicados em diferentes sociedades. Mas a escolha de um mesmo conceito não significa que estes grupos sejam comparáveis (GUYER, 1981, p. 92). Pauline Peters (2019, p. 36) sublinha como estudos de linhagem ajudaram a definir a antropologia social. Entretanto, antropólogos criticaram o exagerado foco na descendência unilinear que prejudicava a análise de outras unidades, como as casas e as redes baseadas em laços cognáticos bilaterais e em afinidade. Esse recorte na descendência não permite observar como os laços de sangue são mantidos e como outros laços

são criados nos fluxos do cotidiano, formando ordenamentos que coexistem e se sobrepõem à linhagem.

Por isso, esta tese propõe outras ênfases, baseadas em discussões antropológicas que problematizaram os estudos de parentesco.

Em primeiro lugar, uma ênfase nas relações entre humanos e palmeiras. As análises multiespécies mostram como diferentes espécies coproduzem as paisagens (TSING, 2004, 2015). Donna Haraway (2015, p. 161) sugere a importância de observar a produção de parentes não apenas entre humanos ligados pela ancestralidade ou genealogia, mas considerando outras espécies que estão o tempo todo coproduzindo pessoas.

Os Yoómbe não definem a palmeira como parente. Entretanto, referem-se à ela como “deles”, enquanto pertencente a eles, identificando-a com um povo e com uma localidade, a floresta do Mayombe. Também dão nomes próprios a algumas palmeiras do vilarejo que são conhecidas por oferecerem uma quantidade elevada de vinho de qualidade. A palmeira faz parente, porque as pessoas se fazem e fazem parentes através dela e, nesse fluxo relacional, criam intimidade com as palmeiras.

As técnicas marcam a relação das pessoas com as palmeiras. Elas demandam um agente, um instrumento e materiais ligados num processo de transformação, que fazem relações sociais e expressa estas relações (CRESSWELL, 2010, p. 4). As técnicas não são conhecimentos prontos, herdados como um modelo, dos antepassados. Elas são aprendidas a partir da observação do outro, da conversa, da escuta de uma história, da ajuda em uma tarefa, do contato com um instrumento. Da experiência de habitar (*dwelling*) um ambiente (INGOLD, 2000, p. 148) e de peregrinar na floresta, que se faz percebendo, conhecendo, manuseando (INGOLD, 2015, p. 239). O compartilhamento de técnicas cria trajetórias similares, contribuindo para a identificação entre as pessoas e para a produção de laços a partir da execução de atividades. Mas as técnicas também produzem diferenciação. Enquanto conjuntos de operações que dão forma às matérias (CRESSWELL, 2010, p. 26), as cadeias operatórias referentes à elaboração de substâncias oriundas da palmeira revelam como o engajamento com a materialidade constitui as pessoas e os corpos, faz homens e mulheres (NAJI, 2009), define as crianças, os adultos e os mais velhos.

Uma segunda ênfase desta tese é nos conceitos de *relatedness*, substância e casa para abordar o parentesco. No final do século XX, análises antropológicas utilizaram as noções de *relatedness* e substância com o intuito de se distanciar de uma oposição pré-estabelecida entre o biológico e o cultural presente nos estudos de parentesco. Um exemplo é o livro *Cultures of relatedness: new approaches to the study of kinship*, organizado por Jane Carsten (2000), cujos

ensaios exploram como o parentesco é fabricado, vivido e categorizado. Utilizam o conceito de *relatedness*, que remete aos laços de intimidade constitutivos das pessoas (não apenas os de descendência) e permite explorar os vocabulários nativos de criação de vínculos e conexões com os outros.

O compartilhamento de substâncias (sangue, sêmen, comida) é chave na constituição do *relatedness* e na composição das pessoas (ver CARSTEN, 2011; STRATHERN, 2012). Sangue e sêmen são centrais para o parentesco, que precisam ser nutridos. De acordo com Carsten (1995, p. 224), dar e receber alimentos (*feeding*), é um componente vital no processo de se tornar uma pessoa: “A comida cria tanto as pessoas no sentido físico quanto a substância – o sangue – por meio do qual elas se conectam umas às outras”. Em KM, as substâncias oriundas da palmeira são cruciais para o *relatedness*. O vinho e o molho feito a partir dos frutos [*mwambe*] são muito consumidos e compartilhados nas casas. São diferentes do óleo, que é utilizado apenas em algumas ocasiões festivas para preparar a folha de mandioca com feijão. O óleo pode ser utilizado para passar na pele de bebês recém-nascidos e dos adultos. Mas estes são considerados hábitos ultrapassados, sendo cada vez mais substituídos pelo uso de hidratantes industrializados. Em geral, no vilarejo, a utilização do óleo na cozinha ou nos corpos é considerada uma perda de dinheiro, porque essa substância é elaborada para ser vendida.

Ao circular como dinheiro, no formato de um galão, o óleo pode ser compreendido enquanto uma substância que é compartilhada, sendo importante para nutrir o sangue e as relações. Esse aspecto fica evidente no vocabulário alimentício empregado com referência ao dinheiro. Como explicito mais adiante, o dinheiro pode ser “comido” em determinadas situações e a sua “ingestão” tem efeitos no físico das pessoas – ser gordo ou engordar pode ser sinal de riqueza e sucesso.

A noção de fluxos relacionais foi proposta nesta tese com base nos conceitos de *relatedness* e substância. Remete ao que é compartilhado e circulado nas relações com a palmeira e nas relações entre parentes, amigos, vizinhos, conhecidos, parceiros comerciais, que compõem as pessoas. Engloba tanto fluxos materiais de comida, objetos, dinheiro, galões, toneis, como aqueles não materiais, de afetos, cuidados, obrigações, conversas. Como fluxos relacionais é uma categoria muito abrangente, centro sobretudo naqueles importantes para compreender a elaboração e a circulação de óleo de palma.

Tais fluxos compõem as pessoas à medida que fazem também as casas. Locus importante para a constituição de relações, a casa remete ao compartilhamento de um espaço comum, da comida, do dinheiro e do cuidado (CARSTEN, 2000, p. 224; CARSTEN, 2004, p. 35). Ela é um processo, feito e desfeito nas práticas cotidianas, revelando aspectos simbólicos,

arquitetônicos, sociais e econômicos (CARSTEN; HUGH-JONES, 1995). Proposta por Biehl e Neiburg (2021 *no prelo*), a *oikografia* se baseia na noção grega *oikos*, que abrange a *oikonomia*, referente ao governo da casa (DE L'ESTOILE, 2020) e à gestão dos recursos, e a *oikologia*, a interação dos organismos e seus ambientes físicos. A proposta dos autores sugere uma perspectiva comparativa de etnografia da casa considerando a sua relacionalidade e plasticidade, compreendendo-a enquanto uma entidade humana e não humana dinâmica.

As concepções mencionadas sobre casa são importantes para abordar sociedades segmentárias em África. MacGaffey (1970) explora a categoria *nzo* [casa no kikongo *ya leta*] com um foco na organização política, definindo-a como um conjunto de duas ou mais linhagens que brigam pelo comando e, no processo, linhagens livres ou escravas são definidas. Certamente esse uso da categoria era mais presente em épocas passadas e operava como um dos princípios organizadores da vida social. Entretanto, hoje em dia em KM, o conceito no *kiyombe* de *nzó* faz referência a uma casa: estrutura arquitetônica, ligada a um terreno e a roçados, em que vivem, em geral, um casal e crianças, ou um adulto mais velho principal, seus filhos e netos. As palmeiras e a elaboração do óleo estão vinculadas a uma casa, por esse motivo não parto da noção de família, embora a explore no terceiro capítulo. Um homem adulto e casado não corta os cachos de frutos das palmeiras situadas na parcela do irmão ou do pai, a não ser que façam uma parceria e dividam o óleo elaborado. Além disso, o dinheiro adquirido através da venda do óleo deve ser usado para o sustento da casa e das pessoas que nela vivem.

Esse espaço é criado e mantido através de relações com casas da vizinhança, de outros vilarejos e das cidades. O conceito de Marcelin (1996, 1999) de configuração de casas propõe uma relação indissociável entre casa e um conjunto de casas, vinculadas por uma ideologia da família e do parentesco (1999, p. 33). Sua proposta é frutífera para problematizar a casa num sentido de *household*, como uma unidade doméstica de tomada de decisão ligada à produção e ao consumo. Além de linhagem, *household* foi outra noção empregada para analisar contextos africanos (GUYER, 1981). Esteve na base de estudos sobre sociedades agricultoras de pequena escala desenvolvidos na década de 60 em África por economistas (ROBERTS, 1991). Os usos quantitativos do conceito têm resultado numa apreensão equivocada dos dados de pobreza (GUYER; PETERS, 1987, p. 198) devido à definição utilizada de *household*: como uma “unidade circunscrita e impermeável” (RANDALL; COAST, 2014, p. 1).

Antropólogos têm explorado o conceito de configuração de casas analisando como a relação entre casas acontece cotidianamente através da circulação de pessoas e do compartilhamento de comida (DALMASO, 2014; MOTTA, *no prelo*). Em KM, a composição de habitantes de uma casa varia ao longo do ano, é alterada de acordo com casamentos,

conflitos, mortes, com a divisão dos cuidados das crianças, com a vinda de parentes de outras localidades. As relações entre as casas também são alimentadas pelo compartilhamento e pela circulação de substâncias ligadas à palmeira, como o *mwambe*, o vinho e os galões de óleo de palma.

Os espaços dentro de uma casa estão estruturados por relações de gênero, como mostram Cunningham (1964) e Bourdieu (1970). E a casa em relação a outros espaços também foi objeto de reflexões sobre gênero. Marilyn Strathern (2006) problematiza o doméstico enquanto um lugar distinto, inferior, em oposição ao político. Para ela, essa perspectiva está fundamentada na maneira como gênero foi estruturado em sociedades ocidentais. O contraste entre o doméstico e o político não deve ser tomado como universal. Strathern sugere analisar gênero de outra perspectiva, investigando de que maneira homens e mulheres são situados uns em relação aos outros e como se dá a articulação dos domínios masculino e feminino (STRATHERN, 2006, p. 188). A categoria domínio capta, de acordo com a autora, uma categorização geral que estende diferenças entre os sexos para diferenças em suas ações sociais.

O óleo de palma é uma responsabilidade dos homens, mas a sua elaboração depende da articulação de domínios masculinos e femininos. A cozinha (feminino) está ligada à máquina de óleo de palma (masculino); o alto (masculino) da palmeira é complementar ao baixo (feminino) da palmeira. Esta associação entre alto e baixo aparece nas práticas cotidianas estruturando a relação com a palmeira, as atividades na casa e os modos de se sentar. As mulheres, em geral, direcionam os seus corpos para o chão para catar e separar os frutos, sentar-se, preparar a comida e varrer a casa. Enquanto os homens normalmente posicionam os seus corpos em direção ao alto, sentam-se com mais frequência em cadeiras, ocupam-se do conserto do telhado e sobem na palmeira para cortar os cachos.

Além da sua compreensão sobre gênero, a visão de Strathern (1992) sobre pessoa informou igualmente a tese. A autora problematiza a noção de pessoa pautada no indivíduo, enquanto uma unidade fechada em si mesma, com uma formação biológica e psicológica pré-existente que precisa ser completada pela sociedade. Ela define a pessoa Garia como um lócus de relações, contendo dentro de si uma socialidade generalizada (STRATHERN, 1992). Sua perspectiva questiona igualmente a concepção de propriedade que está ligada ao conceito de indivíduo. Segundo ela, a crítica ocidental sobre alienação considera que haveria uma espécie de direito natural das pessoas sobre as coisas, porque as coisas são entendidas como fruto do trabalho de uma pessoa (STRATHERN, 2006, p. 202). Mas a pessoa, o trabalho e a coisa produzida a partir dele não devem ser compreendidos como separados das relações. As coisas são fruto de relações e não do trabalho individual.

As sugestões da autora podem ser exploradas com relação ao óleo de palma. Essa substância não é resultado de um trabalho individual a partir do qual se faz um produto, que se torna propriedade de uma pessoa. Ele é elaborado por pessoas relacionais, que se fazem pessoas através da palmeira e do compartilhamento de suas substâncias¹³.

Categorias do kiyombe são importantes para as moralidades que interferem em como as pessoas se relacionam umas com as outras e como as substâncias circulam.

Kukáála significa viver, morar, sentar-se e estar. Ela pode ter um uso pragmático, “sente-se na cadeira” ou “onde você mora?”. Também é usada na expressão *kukáála mbóóte* que se refere a se relacionar bem com os outros e define as pessoas boas e más. Remete a *estar* (pela convivência e nos momentos de urgência) com os outros, a *viver* e *morar* com os outros (compartilhando os mesmos espaços, a comida e o dinheiro, ajudando-se mutuamente) e a *se sentar* (se comportando da maneira que se espera). Relacionar-se bem (ou não) com os outros está ligado também às práticas de comer. O verbo comer [*kudyá*] é outra categoria relevante para compreender as relações. Ele é utilizado principalmente com os seguintes complementos: comer comida, comer uma pessoa (prática que remete à feitiçaria) ou comer dinheiro (que diz respeito ao gasto e pode ter um tom acusatório).

Antropólogos mostraram como a comensalidade permite entender a vida social e a coletividade (GOODY, 1982; MINTZ; BOIS, 2002). Etnólogos amazonistas analisaram como o comer (comer o outro, comer com o outro, comer como o outro) são dispositivos identificatórios e de produção de corpos aparentados (VILAÇA, 2017; FAUSTO, 2002)¹⁴. Comer comida e comer pessoas já foram analisados a partir de óticas diferentes na antropologia, mas não se considerou o comer dinheiro enquanto uma prática importante para a constituição da pessoa e também dos corpos.

As práticas de comer permitem retomar a categoria *vuúmu* [sublinhagem; barriga]. Parentes são aqueles que nascem de uma mesma *vuúmu* [barriga], mas também são as barrigas que comem e que precisam dar de comer. Ou, também, faz-se parentes à medida que se nutre outras barrigas.

¹³ Strathern (1985, p. 203) critica a visão que considera a economia e o parentesco como esferas distintas. Não devemos analisar como essas esferas se articulam, mas sim investigar o parentesco como uma maneira de discutir relações econômicas e vice-versa.

¹⁴ Segundo Carlos Fausto, na Amazônia o modelo que impera é o da predação, que consiste em um vetor de socialidade transespecífica: “humanos e animais estão imersos em um sistema sociocósmico no qual o objeto em disputa é a direção da predação e a produção do parentesco” (2002, p. 11).

O circuito global do óleo de palma

Mintz (1985) olhou para o açúcar e Tsing (2015) para os cogumelos explorando a relação entre produção e consumo para discutir o capitalismo. Nesta tese parto igualmente de um produto específico, o óleo de palma. Diferente dos autores, ele é analisado a partir de uma pequena escala. Não abordo um material mais amplo que englobe outras localidades ou as conexões entre elas. Entretanto, o universo relacional do óleo de palma analisado aqui tem uma historicidade, ligada à relação Yoómbé com a palmeira e à inserção do vilarejo num circuito global de óleo de palma.

Estima-se que o óleo de palma seja utilizado na cozinha pelos africanos há mais de 5000 anos (LYNN, 1997, p. 2). Ao longo do tráfico atlântico de pessoas escravizadas, esse produto foi comercializado com europeus e com luso-africanos, conhecidos como *lançados*, que eram intermediários nas trocas (MARK, 2002, p. 104). O óleo funcionou como moeda em operações de compra e venda de escravizados (WATKINS, 2015, p. 138). Foi identificado nos registros de importação dos navios negreiros, pois era comercializado para outras localidades e utilizado como ingrediente da alimentação oferecida aos africanos ao longo do trajeto (VOGT, 1973, p. 12).

O comércio de frutos e óleo de palma também passou a fazer parte dos circuitos entre África e Brasil. As palmeiras se espalharam entre roçados de escravizados e libertos, configurando uma agência etnoecológica africana no novo mundo (WATKINS, 2018). No Brasil, o óleo de palma passou a ser chamado de azeite de dendê, tornando-se parte da culinária, da cosmologia e das práticas culturais afro-brasileiras (das religiões, dos corridos de capoeira e do samba de roda) (LODY, 1992)¹⁵.

O aumento da exportação de óleo de palma pelos britânicos no século XIX esteve associado à revolução industrial. Ele passou a ser utilizado como lubrificante de máquinas e componente de produtos manufaturados, como sabonetes e velas¹⁶. A maior busca dos ingleses por óleo de palma fez parte da tentativa britânica de intervir na África ocidental por meio do comércio, do cristianismo e da civilização (LYNN, 1997, p. 4).

No final do século XIX e na primeira metade do século XX, a relação entre colonização e óleo de palma adquiriu diferentes características em África. A economia colonial do antigo

¹⁵ No idioma quimbundo, língua banto falada em Angola, *ndende* significa grão da palmeira (LOPES, 2012, p. 104).

¹⁶ McClintock (2010) analisa como o óleo foi usado na confecção de sabonetes, comercializados na Europa a partir de propagandas que difundiam ideais civilizatórios de limpeza.

Congo belga (1908-1960) foi baseada também na produção de óleo de palma (MARCHAL, 2001; HENRIET, 2015)¹⁷. Entre 1950 e 1960, a RDC chegou a ser o segundo maior país exportador do produto do mundo, atrás apenas da Nigéria. As mais conhecidas áreas de exploração de palmeira foram os empreendimentos do britânico Willian Leverhulme, que empregaram trabalho forçado e eram responsáveis por grande parte da exportação de deste produto (ver. Marchal, 2001; Henriet, 2015). Denominadas à época de *Huilleries du Congo Belge* (HCB), a empresa fundiu em 1930 com a firma holandesa *Margarine Unie*, tornando-se o consórcio Unilever, multinacional que concentra mais de 400 marcas atualmente.

O Mayombe foi incorporado a esse circuito global e se tornou uma região de experimentação colonial. Memórias coletivas e marcações no espaço de KM fazem alusão aos comerciantes portugueses e aos colonizadores belgas, interessados nos frutos e no óleo de palma. Uma dessas marcações é a plantação de palmeira *phúútú* [estrangeira, branca], estabelecida em torno de 1930 através da inserção de, ao que tudo indica, mudas selecionadas da espécie *Elaeis guineensis*. Os frutos cortados das palmeiras *phúútú* deveriam ser vendidos para as empresas estrangeiras implementadas na região. KM foi, assim, afetada por um projeto colonial de escalabilidade. Proposto por Anna Tsing (2015), esse conceito diz respeito à simplificação de ecossistemas, à transformação de florestas e pastos em plantações baseadas na disciplinarização de plantas e corpos¹⁸.

O contato com os europeus fez com que as palmeiras e os frutos entrassem em outra escala de valor, motivando novas modulações no vilarejo. Não é possível precisar quando exatamente essas mudanças ocorreram, mas levanto hipóteses para compreender as especificidades do universo relacional do óleo de palma analisado nesta tese.

Provavelmente, uma primeira mudança foi uma nova relação com a terra que fez a extração de frutos depender da posse ou aluguel de uma parcela, diferente da extração de vinho e dos roçados. Mas alterações acarretadas por projetos de escalabilidade podem ser seguidas pelo aparecimento, em suas ruínas, de relações ecológicas e econômicas múltiplas, chamadas por Tsing (2015) de não escaláveis. Apesar da presença europeia, KM não se transformou em

¹⁷ A partir da Conferência de Berlim (1885), foi estabelecido o Estado Livre do Congo, anexado como o estado privado de Leopoldo II, rei da Bélgica. No seu governo, foram feitas amplas concessões de terra a empresas privadas que tinham a possibilidade de recrutar trabalho forçado. Este período foi marcado pela brutalidade e pela morte de cerca de 10 milhões de pessoas com vista à exploração do marfim e da borracha (ROES, 2010). Após denúncias e pressões internacionais na Europa, o parlamento belga foi motivado a transformar o Congo em uma colônia da Bélgica entre 1908 e 1960. Durante este período, foram implementadas plantações e usinas para a produção de óleo de palma (MARCHAL, 2001).

¹⁸ Sidney Mintz (1985) sublinha a disciplinarização de corpos para trabalhar no sistema de plantation implementado no Caribe durante o período colonial. Donna Haraway e Anna Tsing enfatizam em entrevista para Gregg Mitman (2019) que o *plantation* foi marcado por simplificações ecológicas que englobam não só a disciplinarização de humanos para trabalhar, como também a disciplinarização de plantas.

uma paisagem escalável. As palmeiras de onde os frutos são extraídos estão situadas entre roçados e áreas sagradas. Fazem parte de paisagens coproduzidas por humanos, não humanos e forças espirituais.

Outra modulação foi uma nova relação de gênero. Os frutos deixaram de ser um domínio apenas das mulheres ligado à cozinha¹⁹. Um marco importante foi a criação das máquinas de extração [*waksi*] pelos próprios habitantes de KM, inspiradas, ao que tudo indica, na engenharia do modelo industrial e reproduzidas no Mayombe a partir da segunda metade do século XX. Essas máquinas introduziram uma nova técnica que fortaleceu a produção local para abastecer as cidades da região, separada da produção industrial para a exportação que havia à época. O contato com os europeus incentivou uma participação masculina no comércio dos frutos e do óleo que se amplia posteriormente com as máquinas de elaboração.

A presença europeia e, depois, o aumento da produção local do óleo de palma possivelmente levaram também a uma nova modulação do universo monetário. Os vilarejos do Mayombe eram locais monetizados antes da presença europeia. A intensidade das operações monetárias em África não se limita aos fluxos transatlânticos, como salientou Jane Guyer (2004). A comoditização dos frutos e do óleo de palma fortaleceram um meio de se ter acesso a dinheiro, a uma maior circulação de moedas (estrangeiras ou da moeda nacional a partir de 1967 com a criação do Zaire) e estimulou o uso do óleo de palma como dinheiro dentro de KM. Todavia, a maneira como os galões de óleo e os francos congolezes circulam hoje em dia no Mayombe nos faz pensar que o dinheiro foi incorporado às práticas ordinárias e “substancializado”. Assim como o vinho, o *mwambe* e outras substâncias, ele “nutre” as relações, constituindo as pessoas e os corpos.

Percurso da pesquisa

Esta tese é fruto de um trabalho de campo de 11 meses divididos em três fases. Nas duas primeiras (três meses em 2017 e dois meses em 2018), residi na cidade de Matadi, com duas estadias de curta duração (uma semana cada) em KM. Na terceira e última fase de campo (2019) morei nesse vilarejo por um período de seis meses.

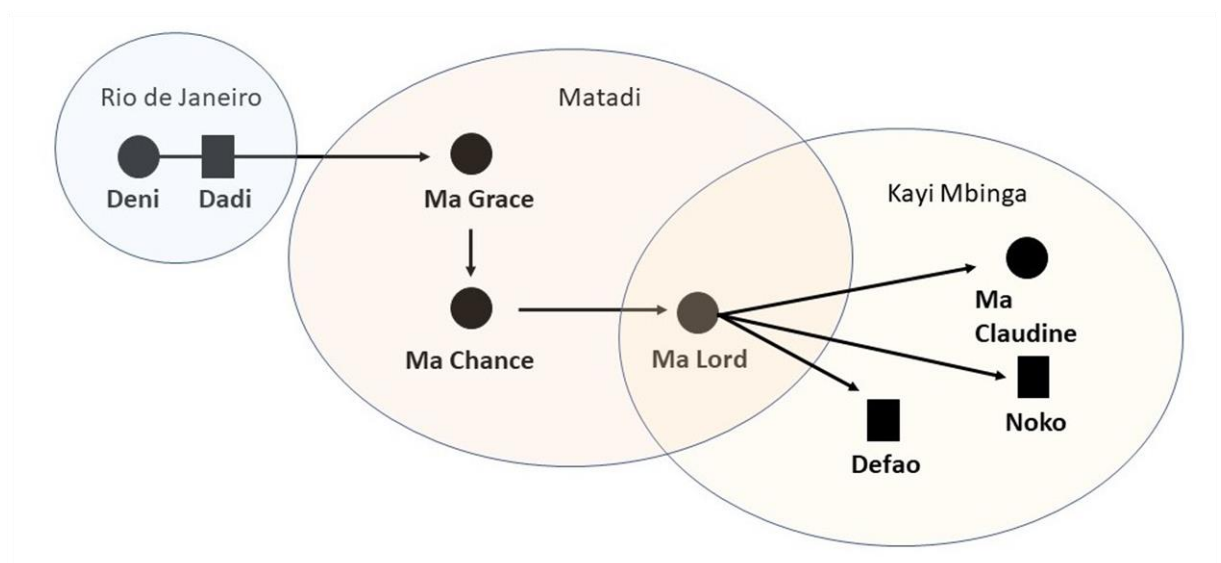
A RDC é o maior país da África subsaariana, mas tem apenas uma pequena faixa de terra no litoral atlântico. Possui a quarta maior população do continente, com cerca de 105

¹⁹ Outras experiências com óleo de palma (como o trabalho de Martin, 1984, sobre a Nigéria) explicitam que as mulheres vendiam frutos e óleo de palma nas feiras locais, antes deste produto ser exportado. É possível que em KM elas também o vendessem, mas o preparo do óleo estava ligado à cozinha.

milhões de pessoas. Tem um extenso universo linguístico com mais de 200 línguas faladas²⁰. Além do francês, estabelecido como língua oficial, existem quatro idiomas reconhecidos como nacionais. Chamado comumente de kikongo *ya leta* [lg. kikongo do Estado], o kituba é uma língua crioula do KLC (ver: nota 3) falada principalmente na província do Congo Central. O lingala é usado sobretudo na capital Kinshasa e também é presente em outras cidades do país, como Matadi²¹. Além disso, há as línguas com as quais tive pouco contato pela sua zona geográfica ser distante da província do Congo Central, como o tshiluba, da região do Kasai, e o swahili, língua difundida no leste do país e a mais utilizada na África central equatorial.

O meu contato com a RDC se iniciou em 2015, quando dei aula de português na Cáritas do Rio de Janeiro para congoleses francófonos solicitantes de refúgio. Foi a partir desta experiência que fui aos poucos estabelecendo uma rede de relações que me levou a Matadi e posteriormente ao vilarejo KM.

Quadro 3: Rede de relações do percurso etnográfico.



Estão identificadas as pessoas que se tornaram mais íntimas e foram determinantes para o desenvolvimento da pesquisa. Cada uma delas me abriu para outras relações.

A atividade de docência foi motivada por um engajamento militante relacionado a minha trajetória de estudos no tema das migrações internacionais (VIEIRA, 2014, 2017). Com

²⁰ Disponível em: <https://glottolog.org/glottolog/language.map.html?country=CD#2/4.8/145.5> Acesso: 06.04.2021.

²¹ O lingala é originário do que antes de 1900 era chamado de Bangala, nascido da pidginização do bobangi no contato com colonizadores europeus (MEEUWIS, 2019).

cerca de trinta alunos, a maioria da turma era oriunda de diferentes províncias da RDC. Alguns moravam em Kinshasa ou haviam passado um período em outro país africano²².

No âmbito do projeto “Refugiados no Brasil” da Fundação Casa de Rui Barbosa (FCRB) desenvolvi uma pesquisa (2015) sobre as práticas de aquisição e uso de documentos dos solicitantes de refúgio congolese. Sugeri que estas práticas eram parte do cotidiano de se virar para fazer a vida que envolvia uma rede de relações através da qual circulavam pessoas, focos, expertises e dinheiro. Para o desenvolvimento do estudo, comecei a ter aulas de lingala com duas das minhas ex-alunas e a acompanhá-las em situações cotidianas, em suas casas, no mercado e na igreja evangélica que frequentavam na baixada fluminense (Rio de Janeiro).

As aulas na Cáritas, a pesquisa na FCRB e o aprendizado do lingala apontaram um novo horizonte de pesquisa que antes de 2016 eu não imaginava.

A feira na cidade de Matadi

Para a realização da primeira fase de campo na RDC, por sugestão de uma das minhas ex-alunas, dirigi-me à Matadi, onde parentes do seu companheiro poderiam me receber²³. Essa cidade é a capital da província do Congo Central, possui 300 mil habitantes, está situada à beira do rio Congo, na fronteira com o norte de Angola, a cerca de 230 km do litoral Atlântico e a 330 km de Kinshasa (7 a 8 horas de ônibus). Matadi é muito movimentada por diferentes circuitos de comércio. Dentre esses, há os circuitos de produtos das áreas rurais da província, como de óleo de palma, mandioca, banana e café.

Análises sobre a economia informal na RDC se referem à categoria *débrouille*, advinda da expressão francesa *se débrouiller* [se virar; dar um jeito; fr.] (DE VILLERS, 2002; AYIMPAM, 2014)²⁴. Inicialmente, a pesquisa tinha o intuito de explorar essa discussão,

²² O Brasil passou a integrar as redes migratórias de nacionais da RDC sobretudo a partir da década de 1990. Num primeiro momento, as solicitações de refúgio eram de pessoas do grupo étnico Bakongo, nascidos na RDC e depois regressados a Angola (PEREIRA, 2015), a qual vivia à época um momento crítico da guerra civil (TANNURI, 2009:188). Até o final dos anos 1990, as solicitações foram bastante reduzidas e após 2003 seguiram num crescente (TANNURI, 2009).

²³ Neste momento, em 2017, Kinshasa passava por turbulências políticas devido à recusa do presidente Kabila de sair de seu mandato, terminado oficialmente em 2016. De acordo com a constituição congolese, ele não podia se candidatar novamente. Há anos a RDC é marcada por instabilidades políticas que motivam a permanência de uma missão da ONU para o estabelecimento da paz. Ela foi criada em 1999, durante a segunda guerra civil da RDC (entre 1998-2003), cujos conflitos atingiram sobretudo o leste do país. A missão seria finalizada em 2020, mas foi renovada por mais um ano.

²⁴ *Débrouille* é uma categoria nativa que foi incorporada também enquanto categoria analítica. Janet MacGaffey (1987) faz um breve comentário sobre o uso da expressão *économie de la débrouillardise* que se refere às práticas da *second economy* e podem dizer respeito aos *débrouillements personnels* [negócios pessoais] ou ao *on se débrouille* [a gente se vira]. De Villers (2002) emprega a categoria para traduzir uma experiência cotidiana de luta

observando mulheres comerciantes em Matadi e dando continuidade ao interesse em compreender como as pessoas se viram, fazem as suas vidas em situações de incerteza.

Nas duas primeiras fases de campo, residi na casa de Ma Grace (irmã do companheiro da minha ex-aluna)²⁵. Localizada no terreno do estado congolês OEBK (*Organisation pour l'équipement Banana-Kinshasa*), área nobre da cidade, a casa fica no alto da montanha, a cinco minutos a pé da Ponte Marechal Mobutu sobre o rio Congo.

Figura 2: Ponte Marechal Mobutu sobre o rio Congo.
Matadi, Junho, 2018.



Bem próxima à entrada da ponte se formou, desde o final da década de 1990, uma pequena feira de vizinhança (feira da ponte ou feira OEBK), onde param carros e caminhões provenientes da área rural²⁶. Moradora do mesmo bairro e colega de Ma Grace numa igreja pentecostal, Ma Chance é uma das comerciantes que tem uma barraca na feira. Passei a vender diariamente com ela durante as manhãs e à tarde nos deslocávamos para o mercado de Mvuado, onde ela compra produtos no atacado.

pela sobrevivência. E Sylvie Ayimpam (2014) retoma tal conceito, investindo no seu caráter econômico e sociológico, coletivo e individual.

²⁵ *Ma* e *Pa* são abreviações de *mama* e *papa*, termos utilizados para chamar os adultos. É um sinal de respeito e de maturidade.

²⁶ Matadi está dividida em três *comune*, Matadi, Mvuado, Nzanza. Somando as três, estão formalizadas 17 feiras. Elas variam de tamanho e histórico de surgimento. Há as pequenas feiras de bairro e três consideradas grandes feiras: o de Nzanza, Damar e Muvado (sendo Mvuado a junção de duas feiras). Também há as feiras consideradas feiras estacionamento [*wenze parking*], onde param os caminhões que vêm dos vilarejos repletos de banana da terra, farinha de mandioca, galões de óleo de palma, vassouras de palha, *kwaánga* [uma massa feita de mandioca].

O óleo de palma foi o primeiro produto que Ma Chance começou a comercializar. Antes de ter uma barraca na feira, ela se dirigia para Tshela, principal cidade na região do Mayombe, para comprar galões de óleo e revender no varejo. A revenda nas feiras da cidade é feita em medidas menores a partir do uso de objetos reaproveitados como caneca, garrafas e latas. A quebra da unidade do galão em pequenas medidas é um exemplo de liminaridade nos circuitos de distribuição (GUYER, 2004, p. 58). As comerciantes conseguem produzir ganhos investindo nas variações dentro dos próprios circuitos e aproveitando as zonas nas quais unidades de medida e moedas podem ser transformadas. Mas Ma Chance interrompeu o seu deslocamento para fazer este comércio após sofrer um acidente de caminhão quando retornava do Mayombe e passou a comprar os galões em Matadi mesmo. O óleo é o produto que lhe rende mais dinheiro na barraca, pois é muito procurado pelas clientes da cidade que o utilizam para preparar comida nas casas.

Quando eu perguntava sobre o óleo de palma e manifestava vontade de conhecer a sua produção no Mayombe, escutava falas negativas que se referiam aos riscos de se sofrer um acidente na estrada, de ser comida vítima de feitiçaria ou que comam seu dinheiro. Um imaginário pejorativo era reforçado nessas falas como uma maneira dos habitantes da cidade se distinguirem da floresta e da área rural. Mas circuitos de produtos, dinheiro e pessoas indicam a continuidade entre Matadi e o Mayombe.

Quem me permitiu começar a entender estes circuitos foi Ma Lord, fornecedora de galões de óleo de Ma Chance. Ela nasceu em KM e foi morar em Matadi com seu tio quando era ainda jovem, onde teve três filhos e reside até hoje. Além de manter a participação na barraca de Ma Chance e iniciar o aprendizado do kikongo, passei a frequentar a casa de Ma Lord e acompanhá-la em suas atividades. Expandir o foco para outras comerciantes e para o cotidiano de suas casas permitiu aprofundar a lógica relacional do comércio que não está limitada ao espaço da feira. Também pude acompanhar os esforços de Ma Lord para “procurar dinheiro” [*koluka mbongo* lg.] que exigiam deslocamentos semanais para o Mayombe em busca de óleo de palma e outros produtos.

Para atuar no comércio era preciso “saber vender” [*koyeba koteka* lg.] que remete a um conhecimento do dinheiro, dos cálculos, das medidas e também do manuseio dos objetos usados para mensurar os produtos. Esse saber exigia *kovanda mboté*, que significa se relacionar, morar e conversar bem com os outros (EVANGELISTA; VIEIRA, 2020, p. 8). Notei que uma expressão com significados similares também era usada no kiyombe, *kukáála mbóóté*, e ela me permitiu explorar as moralidades do universo relacional do óleo de palma quando fiz a terceira fase de campo.

Kayi Mbinga

Para chegar a KM de Matadi é preciso tomar dois taxis coletivos. O primeiro até Manterne e o segundo de Manterne a Nsioni (mapa 3), pequena cidade à beira da estrada. De Nsioni, é necessário pegar uma moto que faz um trajeto pelo meio da floresta do Mayombe e passa por diferentes vilarejos.

Em KM, aluguei um quarto na casa de Ma Claudine, tia paterna de Ma Lord, a comerciante de galões de óleo de Matadi. Ma Claudine mora sozinha, às vezes tem a companhia dos netos. Estabelecemos uma relação de ajuda mútua e confiança. Passei a dividir com ela as tarefas da casa, como fazer as compras semanais na feira, preparar comida e buscar água na fonte.

Contei também com o apoio do irmão de Ma Lord, Noko, que sempre se dirigia a casa de Ma Claudine. E com Defao, amigo de Lord que fornecia galões de óleo de palma para ela²⁷.

Noko e Defao eram das poucas pessoas no vilarejo que falavam lingala. Eles atuaram como intérpretes em algumas situações e me ensinaram elementos básicos do kiyombe. Fiz também aulas dessa língua três vezes por semana com a Ma Amélie, professora da escola primária e esposa do diretor da escola. Elas foram orientadas a partir de leituras e traduções de dois pequenos livros de contos e músicas, aos quais me refiro no primeiro capítulo.

Como Noko faz pão e não elabora óleo com frequência, eu passei a acompanhar Defao em suas atividades na floresta. Ele se tornou o meu principal interlocutor em KM e foi também o meu assistente de pesquisa para a realização de entrevistas e para o desenvolvimento de uma cartografia das máquinas de óleo de palma.

Defao tem quarenta anos, nasceu, cresceu e vive em KM. Mora com sua companheira Ma Bene, com seus três filhos (de três, cinco e sete anos) e com uma filha que nasceu durante a minha estadia. Sua terra fica longe do vilarejo, foi herdada do seu pai, tem palmeiras e também tem roçados de sua mãe e de Ma Bene. Ele corta frutos uma vez por mês para fazer o seu óleo e participa da elaboração do óleo de outras pessoas. Defao é também um dos poucos pegadores de vinho [*mutsoóngo malaávu*], extrai a bebida diariamente para beber e para vender a outros homens do vilarejo²⁸.

²⁷ Eles sempre se dirigiam a casa de Ma Claudine para saber se eu estava bem, me apresentavam a outras pessoas, levavam-me a eventos coletivos e me ajudavam na resolução de problemas.

²⁸ Os verbos nas línguas banto relacionados à ação humana de obter vinho de palma remetem ao ato de incisar a palmeira. Ou seja, indicam uma ação de intervenção direta na planta. Optei por traduzir para o português para “pegador”, tendo em vista a sonoridade do termo, embora não remeta à incisão. Entretanto, ao longo da tese indico as técnicas relativas à coleta de vinho de palma, descrevendo o corte e a intervenção que se faz na palmeira para a realização desta atividade.

Boa parte dos dados apresentados na tese são fruto, assim, da interação com homens jovens e da participação em universos masculinos porque as minhas circulação e comunicação em campo ocorreram inicialmente graças a Defao e Noko e porque, como já mencionado, a elaboração e venda dos galões de óleo de palma são responsabilidades dos homens. Mas eu participava do cotidiano de suas casas, acompanhando também suas mulheres e crianças quando elas catavam frutos e preparavam comida²⁹.

Participar de ambos os espaços, feminino e masculino, era um privilégio baseado em posições de poder que tinham a ver com o meu lugar como branca e estrangeira. Entretanto, havia espaços aos quais eu nem sempre era convidada, como o universo masculino de compartilhamento do vinho de palma. Isso se alterou quando recebi uma visita masculina do Brasil no final da última fase de campo. Apresentado como meu marido, a sua presença me permitiu participar com mais frequência, como “mulher do visitante”, desses ambientes. Passei a ser vista como uma mulher casada, despertando menos estranheza nos meus interlocutores, correspondendo às expectativas locais referentes aos gêneros e às gerações.

A convivência com as crianças foi regular, nas casas e na floresta, porque elas muitas vezes acompanham suas mães ou pais no cotidiano, isso possibilitou-me observar as gerações no universo relacional do óleo. O meu contato com a culinária baiana feita à base de azeite de dendê e com a capoeira angola, cujas músicas fazem referências ao dendê, marcou o meu interesse pelo óleo de palma na primeira fase de campo. A capoeira também viabilizou a minha relação com as crianças em KM. Desde o primeiro mês da minha estadia, dei aulas de capoeira para elas, que, apesar de algumas interrupções, continuaram até eu partir. Essa prática me permitiu falar um pouco do Brasil e de como o país estava ligado à África, o que despertou curiosidades e perguntas.

Estabelecer relações com homens, mulheres e crianças possibilitou identificar a complementariedade geracional e dos domínios masculino e feminino no universo relacional do óleo de palma. Também me levou a compreender a palmeira como parte da casa e enquanto central para a constituição de pessoas.

Além de acompanhar diariamente Defao, Noko, Ma Claudine e suas casas, conduzi outras atividades de pesquisa. Fiz entrevistas gravadas: duas com os habitantes mais velhos do vilarejo; uma entrevista que reuniu alguns chefes (do agrupamento e de outros vilarejos de Mbinga); dez entrevistas com comerciantes de Matadi que se dirigem à feira de Bula-Naku para comprar galões de óleo de palma; outra entrevista com um representante da província do Congo

²⁹ Poucas vezes me dirigi com as mulheres à plantação porque eu acompanhava as atividades vinculadas às palmeiras.

Central sobre o *Projet de Développement des Pôles de Croissance* (PDPC), que tem como foco a ampliação da produção do óleo de palma no distrito do Bas-fleuve, onde fica a floresta do Mayombe. Realizei, ademais, um censo nas casas de KM e numa parte de Nganda Mbinga. Tive conversas com as pessoas do vilarejo nos seus momentos de lazer e durante as suas atividades cotidianas. Participei de eventos e rituais, como funerais, casamentos e a cerimônia de abertura da área sagrada *phááká*. Frequentei semanalmente a feira de Bula-Naku como cliente e pesquisadora. Também me dirigia todos os domingos à missa da igreja católica.

Os habitantes de Mbinga são em sua maioria católicos ou evangélicos. Embora sejam minoritários, há também membros das igrejas chamadas pelos cristãos de *Église des noirs*³⁰. Desde a primeira estadia em Matadi, compreendi o quão sério é se definir não religiosa. Quando eu cheguei na RDC falei que tive uma criação mais próxima do catolicismo, mas que eu não era praticante. Certa vez fui escondida a uma *Église des noirs* perto da feira em Matadi. Um morador da vizinhança me viu e contou às comerciantes que me repreenderam por considerarem tal igreja ligada à feitiçaria.

Percebi, assim, que frequentar uma igreja aceita pelos meus interlocutores era condição necessária para continuar a pesquisa. Ma Claudine, Noko e Defao não consideravam uma possibilidade eu não ir à igreja católica no domingo em KM. Praticamente todos os habitantes a frequentavam. Era um evento semanal importante para o qual as pessoas se arrumavam e faziam ensaios para cantar no coral. Como salienta Luena Pereira (2020, p. 6), colocar-se como católica “não era uma questão de fingir, mas como uma maneira de negociar um posicionamento que existe no sistema de classificação daquele contexto”. Era uma forma de me proteger de acusações de feitiçaria, correspondendo às obrigações mútuas que eu tinha com meus principais interlocutores, os quais queriam que eu fosse vista como uma “pessoa de deus”.

O percurso da pesquisa foi marcado pela constituição de relações de intimidade e de confiança que permanecem para além da tese de doutorado. Ele também foi atravessado por momentos de tensão e de negociação que deixam evidentes as hierarquias inerentes a muitos encontros etnográficos.

No vilarejo, eu era chamada de branca [*múndeela*] da Ma Lord. Fui igualmente classificada como grande comerciante de óleo de palma e de ouro, como uma empresária ou

³⁰ As chamadas *Églises des noirs* são igrejas que veneram profetas negros e têm práticas consideradas tradicionais. Mas são diferentes das igrejas Kimbanguistas, vinculadas ao profeta Simon Kimbangu (1887-1951), um *mukongo* [pessoa Kongo] que fez o seu primeiro milagre em Nkamba, seu vilarejo de origem. Como salientam Ramon Sarró e Anne Mélice (2010, p. 43), o movimento Kimbanguista se apresenta como uma realização profética de uma série iniciada no antigo reino do Congo no século XVII. As *Eglises des noirs* veneram também Simon Kimbangu, mas nas igrejas kimbanguistas este profeta é considerado a encarnação do espírito santo.

funcionária de ONG, como uma ameaça que poderia vender as crianças do vilarejo e também como uma antepassada vendida para o Brasil, transformada em branca e retornada para conhecer a família.

Soube de algumas dessas classificações quando realizei o censo em 28 casas, 16 do vilarejo KM e 12 de uma parte de Nganda Mbinga. Eu tinha o objetivo de mapear as casas e as relações entre elas, compreender as suas composições e analisar as atividades de roçado e elaboração do óleo dos seus habitantes. Em uma das casas, um homem se recusou a participar e se dirigiu ao chefe do agrupamento me acusando de fazer pesquisa para o governo. A situação exigiu conversas com o chefe em que falei mais sobre a minha trajetória e pesquisa³¹. A tensão evidenciou os limites sobre o que pode ser perguntado, quando e para quem. Fez-me evitar certos lugares e priorizar outros. Parei de acompanhar a elaboração do óleo em que tivesse a participação de homens de Nganda Mbinga. Passei a olhar para o vinho de palma e a ficar mais nas casas.

A minha presença atualizou memórias coletivas sobre o passado do tráfico transatlântico de africanos escravizados e, também, da colonização belga. Ela acionou relações de poder historicamente constituídas e cotidianamente vivenciadas.

Para os meus interlocutores não fazia diferença eu vir do Brasil, pois pouco sabiam do país. Eu dizia que ficava na América e, para eles, esse continente é o local para onde foram os seus antepassados. Os sujeitos do encontro etnográfico pertencem, assim, a localidades vinculadas e determinadas por tal comércio. Dentre os 12 milhões e meio de pessoas escravizadas registradas entre 1501 e 1875, mais de 5 milhões e meio eram originárias da África central ocidental e, dentre essas, em torno de 4 milhões foram comercializadas por portugueses ou brasileiros³². A região do Congo-Angola foi das que mais forneceu africanos para o Brasil, direcionados principalmente para o porto do Rio de Janeiro na primeira metade do século XIX para abastecer a economia cafeeira em expansão (FLORENTINO, 2014).

A violência histórica do contato entre as duas regiões se soma ao fato de eu ser branca e de classe média. Estou numa posição de privilégio na relação estrutural entre o Rio de Janeiro e a região Congo-Angola, o que permite problematizar a concepção de que ser do Brasil me tornaria mais próxima aos meus interlocutores do que se eu fosse da Europa. Essa visão coloca um nós (pesquisadores brasileiros) como parte de um sul global, do qual os países africanos

³¹ Eu já havia apresentado para os chefes (do agrupamento e do vilarejo) uma carta-convite da Universidade de Kinshasa, necessária para a obtenção de visto da RDC, onde eu sou apresentada como uma pesquisadora da economia do óleo de palma no Mayombe. Documentos institucionais são vistos com importância e foram necessários para lidar com forças policiais e pessoas em posições de chefia.

³² Disponível em: <https://www.slavevoyages.org/> (Acesso em: 29 Jul. 2021).

fazem parte. Mas, como bem notou Luena Pereira (2020), o “nós” está marcado por um naciocentrismo que desconhece as hierarquias raciais, regionais, de gênero e de classe dos pesquisadores. Mesmo que, anteriormente ao trabalho de campo, eu tenha tido proximidade com práticas afro-brasileiras, as hierarquias não se alteram e precisam ser reconhecidas para se tornarem dados significativos no processo de pesquisa.

Organização da tese

Os capítulos fazem o percurso inverso ao da pesquisa. Enquanto no trabalho de campo eu segui o óleo de palma de Matadi a KM, na tese parto das palmeiras no Mayombe até chegar aos galões vendidos para comerciantes da cidade.

O capítulo 1 analisa a historicidade do universo relacional do óleo de palma a partir das memórias coletivas dos habitantes do vilarejo e de materiais escritos, como os contos em kiyombe que fazem alusão à palmeira e textos encontrados em arquivos do *Musée Royale de l'Afrique Centrale* em Tervuren (Bélgica). Os diferentes registros do passado permitem observar de perspectivas e escalas distintas a transfiguração da palmeira, quando a associação - palmeira / vinho / *mwambe* - é sobreposta à outra - palmeira / óleo / dinheiro. Essa transfiguração é resultado do interesse europeu nos frutos e no óleo de palma, que conduziu a novas modulações constitutivas do universo relacional do óleo de palma.

O capítulo 2 descreve as paisagens de KM, que são estruturadas e estruturam relações de gênero que marcam os fluxos entre palmeiras, pessoas e casas. A floresta é um espaço moral, coproduzida por humanos, não humanos e espíritos. Ela tem duas áreas consideradas sagradas às quais estão atrelados tabus que prescrevem diferenças entre os vivos: homens e mulheres internos às linhagens do agrupamento Mbinga. Atividades extrativas e de cultivo do solo estão interditas nesses espaços. As palmeiras estão situadas fora deles, associadas aos homens e à posse ou aluguel de uma terra, enquanto os roçados estão ligados às mulheres e podem ser feitos na terra ociosa de qualquer pessoa. Apresentada nas duas últimas seções do capítulo, a primeira etapa de elaboração (de corte, reunião e separação dos frutos) depende das relações entre palmeiras e as pessoas que moram numa mesma casa. Analiso como a associação alto (masculino) e baixo (feminino), mencionada em estudos sobre as cosmologias Yoómbe e Kongo, é vivenciada na prática, através de técnicas e objetos específicos que modulam os corpos, definindo as gerações e os gêneros.

O capítulo 3 foca nas casas, nas famílias e na vizinhança. Mostro como esses coletivos adquirem forma através de relações de intimidade criadas e mantidas, dentre outros aspectos,

pela circulação e compartilhamento de substâncias oriundas da palmeira: o vinho e o *mwambe* [molho feito a partir dos frutos]. As substâncias são fundamentais também para a segunda etapa de elaboração nas máquinas de extração de óleo, que dependem de técnicas feitas pelos homens e de um espaço masculino de parceria. Esse espaço está articulado a um domínio feminino, pois a refeição preparada e servida pelas mulheres, normalmente à base de *mwambe*, garante a participação dos homens na elaboração do óleo. A casa é também analisada para apresentar o universo feminino ligado à cozinha, a circulação de comida entre casas e o vocabulário das relações de intimidade. Além do *mwambe*, o vinho é igualmente servido aos participantes das máquinas. É uma substância que conecta homens, mulheres, crianças, vivos e mortos. Mas também é uma bebida central para a masculinidade, associada a um ritual de compartilhamento em mesas e cadeiras do qual as mulheres pouco participam. No capítulo, mostro também como o compartilhamento do vinho e do *mwambe* obedece a princípios de generosidade e hospitalidade, motivados pela presença dos ancestrais e pelo medo de feitiçaria.

O capítulo 4 analisa os circuitos de galões e de franco congolezes (CDF) que constituem o universo relacional do óleo de palma. A compra e a venda de galões são caracterizadas por um sistema de dívida e crédito entre comerciantes mulheres da cidade e homens do vilarejo. Estas transações são apenas mantidas por conta de uma circulação interna de galões entre os homens do vilarejo, que incentiva o funcionamento desse produto como dinheiro, principalmente como meio de pagamento e unidade de conta. Tais circuitos estão permeados por moralidades do dinheiro e das relações que ficam evidentes nos usos da expressão “comer dinheiro”. A expressão evoca a concepção de que o dinheiro foi gasto e, portanto, não retornará. O seu uso pode ter um tom acusatório para se referir a alguém que comeu o seu dinheiro, explicita decepção e quebra de expectativa numa relação, como mostro a partir da descrição de três situações de conflito presenciadas no vilarejo. A primeira explicita a moralidade sobre o dinheiro nas relações de parceria comercial e nas relações de intimidade. A segunda remete à relação entre dinheiro e gênero, indicando as obrigações mútuas nas relações conjugais. Mas gênero é também discutido nesse capítulo através da presença de um outro domínio feminino, o do comércio. Por fim, a terceira situação faz referência ao dinheiro do mal (associado à feitiçaria e ao *nkíúsi*), ligado a uma moralidade sobre o trabalho e o esforço pessoal.

Na conclusão da tese, retomo o que foi abordado em cada capítulo e reflito sobre a circulação de galões a partir do conceito de eclipsamento proposto por Strathern (2006, p. 240). A autora o explora para analisar a circulação de porcos em Hagen, referindo-se a um momento transitório de transformação em que os homens criam uma identidade unitária para si a partir de identidades múltiplas. Eles eclipsam (ofuscam, obscurecem) momentaneamente a unidade

doméstica na qual são constituídos e atribuem para si um domínio da ação política que lhes dá prestígio. Utilizo o conceito, entretanto, para pensar as comerciantes da cidade e não o domínio masculino.

Nos quatro capítulos mencionados, as seções são iniciadas com trechos descritivos, escritos a partir da compilação e transformação de notas etnográficas. Os trechos têm o intuito de fazer o/a leitor/a se envolver com as pessoas, os objetos, os cheiros e as texturas. Na maior parte das descrições, não há identificação precisa de datas, pois podem englobar referências a mais de um dia da semana ou serem a junção de notas de dias diferentes. Com exceção das duas últimas seções do capítulo 2 e das três primeiras seções do capítulo 3. Elas propõem uma sequência da primeira e da segunda etapas de elaboração do óleo com base no cronograma da casa de Defao, por isso são as únicas em que os dias da semana e do mês estão indicados.

Fotografias e filme etnográfico

Ao longo da tese também são apresentadas imagens que explicitam o universo relacional do óleo de palma. Elas são mais um recurso de pesquisa, complementando as notas feitas em campo. Mostram o que nem sempre é possível dizer em palavras, “seja pela densidade visual daquilo que registramos, seja pelo seu aspecto mais sensível e emocional” (NOVAES, 2012, p. 13).

A presença de uma câmera envolve uma das muitas negociações que precisam ser feitas em campo. Em Matadi eu fiz poucos registros, a maioria deles no interior das casas. Nas ruas da cidade, captar imagens é malvisto e pode provocar conflitos. Remete a jornalistas brancos estrangeiros e à produção de representações sensacionalistas sobre a África, criticadas pelos meus interlocutores. Os registros passaram a ser feitos em meados da terceira fase de campo sobretudo em KM, quando eu já havia estabelecido uma relação de confiança com algumas pessoas e sabia os momentos em que era possível fotografar. Expliquei que os registros faziam parte da pesquisa e que eu gostaria de transformá-los também em um filme³³.

As pessoas passaram a estar cientes do que eu fotografava ou filmava, agindo nos planos das imagens, entrando neles, mudando as expressões dos seus rostos, fazendo gestos ou posicionando os corpos. Muitas fotos foram feitas a pedido deles. Outras foram feitas por pedido meu e tiveram autorização das pessoas e do chefe para serem mostradas.

³³ Foi combinado que as imagens seriam entregues a eles impressas ou em cd. Também assegurei que se os registros visuais gerassem algum retorno financeiro, 50% da quantia adquirida seria mandada ao vilarejo, como o fiz quando ganhei o 3º lugar do concurso de fotografia do CNPQ 2019.

Durante o campo, eu não estava sempre com a câmera. Escolhi dias ou semanas em que a utilizaria mais. Concentrei-me principalmente em registrar a relação das pessoas com as palmeiras, a elaboração do óleo, a extração e o consumo de vinho de palma. Os registros me permitiram captar técnicas e movimentos corporais sem afetar seus ritmos. Tornaram possível também criar uma memória da própria experiência etnográfica.

Propus a Defao filmá-lo nas suas andanças entre a sua casa e a floresta. O curta metragem produzido a partir das filmagens não é sobre Defao. Ele é sobre a nossa relação. Para as filmagens, eu apenas dei continuidade ao que fazia todos os dias, acompanhá-lo. Para Defao, foi uma experiência de atuação, pois ele representava a si mesmo, mostrando-me a maneira como gostaria de aparecer na imagem. E de contato com a câmera, falávamos sobre a luz, os enquadramentos, os dias melhores ou piores para filmar.

O filme mostra o pegador de vinho na sua relação cotidiana com a palmeira. Poucos homens têm a habilidade e a disciplina para serem pegadores e aqueles que o têm são muito requisitados no vilarejo. Além de etnográfico, o curta também tem um caráter experimental. Ele convida o espectador a mergulhar no universo do vinho de palma, provando a bebida e tendo uma experiência sensorial pelo Mayombe.

Recomendo ao/à leitor/a assistir ao filme e depois continuar a leitura dos capítulos.

O filme está disponível em:

<https://docs.google.com/document/d/1LqDu3gS1Sr5CXAUM6s9khPa48ApPWLBAhxJB2kfMIU4/edit?usp=sharing>

A palmeira transfigurada

As memórias coletivas e as marcações nas paisagens de KM remetem ao comércio com portugueses e à colonização belga no passado, indicando que o vilarejo esteve inserido em circuitos globais de pessoas escravizadas, de frutos e de óleo de palma.

Os brancos são referenciados no texto “O dendezeiro e o pomar de dendezeiros. Uma contribuição sobre *Elaeis Guineensis*” (1945), escrito por Malonda com o missionário Leo Bittrémieux³⁴. Os autores comentam que os antepassados reconheceram parcialmente o valor da palmeira *Elaeis guineensis* no Mayombe. Bebiam do vinho de palma e faziam um molho dos frutos, extraíndo óleo e colocando água. Depois descartavam o caroço ou o usavam para acender o fogo. E complementam: agora que os brancos chegaram “o óleo de palma se tornou riqueza e os frutos de palma se tornaram um tesouro” (1945, p. 147). O texto sugere que antes da presença e do interesse dos brancos, não existia o óleo de palma tal como é hoje no Mayombe: um meio importante de se fazer dinheiro. A mesma observação pode ser feita com relação as histórias em kiyombe contadas e registradas em dois livros encontrados na escola de KM. Há referências ao vinho de palma e aos frutos para cozinhar, mas não se encontra menções ao óleo de palma.

Não é possível afirmar que previamente ao contato com os brancos não se produzia e não se vendia óleo de palma no Mayombe. Produtos feitos a partir da palmeira *Elaeis guineensis* são comercializados em África antes dos frutos, dos caroços e do óleo de palma serem importados pelos europeus. O óleo de palma foi utilizado por luso-africanos como umas das primeiras moedas nas operações de tráfico de africanos escravizados (WATKINS, 2015, p. 138), portanto, ele já fazia parte de fluxos comerciais internos. Mas o maior interesse dos brancos no produto fez com que ele entrasse provavelmente em uma nova escala de valor.

O Mayombe foi uma área de atuação comercial de europeus que compravam africanos escravizados, frutos e óleo de palma. Foi também um local de instalação de plantações de palmeiras e de usinas de óleo de palma durante o período colonial. KM foi atravessado pelo

³⁴ De acordo com De Grauwe (2009:viii), Malonda foi professor escolar da missão católica em Kangu e Tshela e de filosofia em Boma. Agradeço a Hein Vanhee do Musée Royal de l’Afrique Centrale (Tervuren) por ter me indicado esta informação.

contato com portugueses e belgas. Suas presenças incentivaram o comércio de frutos e de óleo de palma, contribuindo para uma transfiguração da palmeira *Elaeis guineensis*: quando a associação entre palmeira, vinho e *mwambe* é sobreposta a outro, palmeira, óleo de palma e dinheiro. Tal transfiguração motivou mudanças referentes às relações de gênero, à relação com a terra e às técnicas que constituíram o universo relacional do óleo de palma analisado nesta tese.

Guyer (1981, p. 88) comenta que um dos desafios dos estudos africanos é colocar hipóteses para testá-las em vez de demonstrá-las. Uma questão relacionada à dificuldade de reunir fontes escritas que não sejam exclusivamente de arquivos coloniais. Nesse sentido, o presente capítulo analisa a historicidade do universo relacional do óleo de palma com base em registros com formas e temporalidades diversificadas. Como histórias em kiyombe que fazem alusão à palmeira (ou a elementos ligados a ela); memórias coletivas dos habitantes do vilarejo sobre os antepassados e o contato com os brancos; textos e documentos que tive acesso nos arquivos do *Musée Royale de l'Afrique Centrale* (Tervuren, Bélgica), como Malonda e Bitrémieux (1945) mencionado anteriormente, as publicações de Heyse no periódico Congo (*Revue Générale de la Colonisation Belge*) e a dissertação de Mananga Ma-Polo (1978) sobre o desenvolvimento do óleo de palma no Mayombe. Tal heterogeneidade de fontes viabiliza compreender a transfiguração da palmeira através de distintas escalas e perspectivas. E mostram também como a constituição do óleo de palma enquanto mercadoria global dependeu de experimentos em uma localidade específica, que são vivenciados e atualizados nas práticas cotidianas das pessoas do vilarejo.

O capítulo está dividido em quatro seções. Na primeira, analiso histórias em kiyombe que mostram uma palmeira tradicional associada ao vinho e aos frutos para cozinhar, mas não ao óleo de palma. Com personagens como o leopardo, a gazela, e também o jovem Nyimi, as narrativas ensinam formas de ver e fazer, de conhecimentos passados entre gerações. Elas contribuem para tornar a palmeira um elemento de construção cultural e identitária Yoómbé: produtora de vínculos entre as pessoas, e entre pessoas e a terra onde habitam, inserida num contínuo de vida e morte que não se encerra, mas se renova. A palmeira é, assim, um elemento central do parentesco Yoómbé, pois a identificação entre as pessoas também é construída pelo compartilhamento da experiência de habitar lugares nos quais são criadas trajetórias similares em um ambiente (INGOLD, 2000, p. 148). Tais trajetórias englobam a relação com a palmeira, como as histórias em kiyombe retratam.

Na segunda seção do capítulo, analiso as memórias coletivas que fazem referência aos comerciantes portugueses. O contato com os portugueses inseriu o vilarejo em circuitos globais

que são concebidos de acordo com as referências locais. Os portugueses são descritos como comerciantes de pessoas, de frutos, de óleo *zeta* e de *kímbiindi*, além disso, meus interlocutores fizeram um paralelo entre as memórias do tráfico de africanos escravizados e a atual prática de vender uma pessoa para um *ngaánga nkúsi*. Exploro tal paralelo na seção para refletir sobre os deslocamentos que sustentaram sistemas de *plantation* no continente americano³⁵. Sugiro que a relação entre sacrifício familiar e dinheiro (inerente à prática de venda de pessoas e ao *kímbiindi*) esteja ligada também à experiência do tráfico atlântico ou tenha interferido na maneira como ele foi concebido nas memórias coletivas.

No bojo do projeto colonial para renovação das palmeiras nativas e aumento do fornecimento de frutos a empresas estrangeiras, foram introduzidas em KM mudas de palmeiras para o estabelecimento de lotes de plantação por vilarejo. Na terceira seção do capítulo, analiso as memórias dos habitantes em relação às marcações no espaço que remetem ao período colonial e permitem explicar a categoria palmeira *phúútú* [branca, estrangeira]. O vilarejo foi objeto de um experimento colonial e de expansão de paisagens escaláveis da palmeira *Elaeis guineensis*³⁶. Por outro lado, situo a generalização das *waksi* [máquinas] no Mayombe num histórico de conjugação e de tensão entre a produção industrial colonial do óleo de palma e a produção local baseada num regime extrativista.

Na quarta seção analiso o óleo de palma a partir de outra escala, fora do contexto específico de KM. A transformação dessa substância em uma mercadoria global foi fruto da colaboração e da rivalidade entre duas regiões produtoras: a África ocidental e central, e o sudeste asiático. Tal transformação dependeu também da criação de um óleo sem gosto, sem cheiro, “invisível”, desenraizado da culinária de uma comunidade³⁷. Este óleo é diferente daquele ainda hoje elaborado nas máquinas na floresta do Mayombe, ingrediente central do preparo da comida nas casas da cidade. Mas há, atualmente, esforços para transformá-lo. O óleo de palma foi recentemente objeto de um projeto do Banco Mundial em parceria com a ONG holandesa SNV e o governo da RDC. O projeto objetivou o desenvolvimento de uma economia de exportação na província do Congo Central, aumentando a produção de óleo e tornando-a

³⁵ A noção de *plantation* é utilizada com referência ao sistema de *plantation* implementado no continente americano durante o período colonial que se caracterizou pela expansão de plantações monocultoras sustentadas pela mão de obra escravizada, ver: Mintz, 1985.

³⁶ Como assinalado na introdução da tese, o conceito de paisagens escaláveis é empregado com base no trabalho de Anna Tsing (2015), que remete às paisagens sujeitas a processos de simplificações ecológicas. Neste caso específico, trata-se da disciplinarização da palmeira *Elaeis guineensis*, colocada em uma plantação monocultora, separada do complexo de relações entre espécies e espíritos que constituem a floresta do Mayombe.

³⁷ Diferente do óleo de palma, o chamado óleo palmista é feito do caroço dos frutos, também passou a ser produzido pelas indústrias e ser utilizado como ingrediente de produtos manufaturados. Entretanto, ele não é elaborado, circulado e vendido em KM nos dias de hoje.

competitiva para o mercado internacional. Ele visou a distribuição de sementes de *palmier nain* [fr. palmeiras modificadas de crescimento lento] e a introdução de usinas.

As referências mencionadas em cada seção do capítulo (o personagem Nyimi das histórias em kiyombe, o comerciante português, a colonização belga e o projeto do Banco Mundial) foram atualizadas com a minha presença, uma pesquisadora branca. Parte das fofocas a meu respeito remetia ao tráfico de africanos escravizados. Disseram que eu podia vender as crianças, prática associada ao comerciante português. Também mencionaram que eu seria uma antepassada mandada para a América, transformada em branca e retornada para conhecer os familiares³⁸. Houve gente que levantou a hipótese de eu ser irmã de Nyimi, personagem das histórias em kiyombe. O passado colonial entremeado aos regimes pós-coloniais de projetos missionários e humanitários também foi avivado, contribuindo para desenhar um horizonte de expectativas. Apareceram demandas para a elaboração de projetos no agrupamento Mbinga, que faziam menção à plantação estabelecida durante a colonização belga e à atuação de ONGs naquela área da província³⁹.

1.1. A palmeira *yoómbe*

O livro tem um tom verde claro, meio branco. Sua capa de papel está empoeirada e gasta, mas ainda dá para ver que foi publicado e organizado pela Diocèse de Boma (2010). Tem figuras, canções e histórias em kiyombe. O outro livro está sem capa e desfeito. É um conjunto de páginas soltas e desordenadas. Contêm histórias de Nyimi e orações cristãs, indicando que sua autoria e publicação também esteve ligada à igreja católica.

Antigamente as histórias de Nyimi eram ensinadas na escola e, por isso, alguns adultos do vilarejo sabem contá-las. Elas têm um tom de piada e propiciam um compartilhamento de humor. Defao e eu fomos conhecer uma antiga professora sua que sabe tudo sobre tal personagem. Ela nos contou também outras histórias em sua casa em outro agrupamento, a 12 km de KM.

Mas Nyimi não é apenas um personagem de história. Ele é visto como uma pessoa externa ao vilarejo, que veio de Sekebanza (Congo Central) para “dar formação”, como disse

³⁸ A suspeita de eu ser uma antepassada retornada foi levantada inicialmente pelo chefe de KM, quando lhe perguntei qual era o clã do agrupamento Mbinga. Ele se surpreendeu com uma branca perguntando sobre clã e aventou a possibilidade de eu ser uma parente retornada. Dizia que, mesmo sem saber, eu estava ali para conhecer os meus parentes. Tal concepção pode ter a ver também com a mobilização de um vocabulário de parentesco, por parte dele, para sublinhar as obrigações que eu deveria ter com aquele lugar.

³⁹ Foi utilizada a categoria *mundélé ya projet* [branco de projeto Ig.] que remete aos estrangeiros, geralmente brancos, que fazem projetos de ONG, Banco Mundial e/ou ligados a órgãos da ONU.

Defaio, ensinando as técnicas das atividades rurais e o emprego correto da língua kiyombe. Ma Amélie, a professora da escola, queria me levar para conhecer seu túmulo, que fica num vilarejo próximo de onde ela nasceu. Por notarem o meu interesse em Nyimi, algumas pessoas, rindo, levantaram a hipótese de eu ser irmã de Nyimi.

Figura 3: Estátua de Nyimi.
Patu, Bas-fleuve. Vieira, 07.2019.

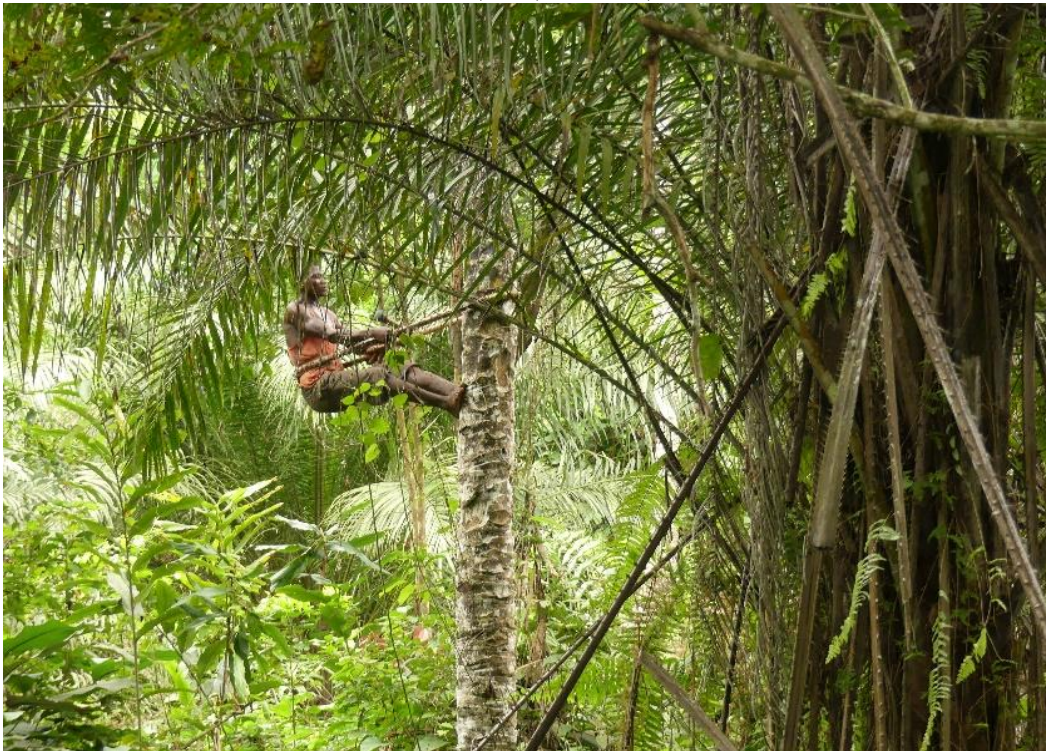


....

Palmeira *yoómbé* é como as pessoas de KM chamam as palmeiras nativas *Elaeis guineensis* que não estão dispostas em uma plantação, estão localizadas entre os roçados e as áreas sagradas da floresta, inseridas em um arranjo de seres (humanos, não humanos e espíritos). A categorização existe em contraste com outra, a palmeira *phúúttú* [branca,

estrangeira, europeia]. Estas também são palmeiras *Elaeis guineensis*, mas são consideradas como “de fora do vilarejo” porque são oriundas de mudas inseridas durante o período colonial belga⁴⁰.

Figura 4: Palmeira *yoómbe* situada em meio a outras espécies vegetais.
Vieira, KM, setembro, 2019.



⁴⁰ As variações da espécie *Elaeis guineensis* estão baseadas no endocarpo (caroço) dos frutos. Distinguem-se três tipos: *dura* (D) que apresenta um endocarpo espesso; *tenera* (T) com um endocarpo de espessura média; e *pisifera* no qual o endocarpo é ausente. A *tenera* é um híbrido entre *dura* e *psifera* (ROSA *et al.*, 2012). Seria necessário um estudo de botânica para identificar qual a variação das palmeiras *yoómbe* e *phúútú*. Pelas descrições mencionadas, a palmeira *yoómbe* é uma espécie nativa da região (ver: nota 2) e a maior parte das palmeiras nativas das florestas da RDC são da variação *dura* (NICOLAÏ, 2013). Durante o período colonial, na década de 1930, foram estabelecidas no Mayombe plantações de mudas selecionadas de variação *tenera*, que possivelmente originaram as chamadas no agrupamento Mbinga de palmeiras *phúútú* (analisadas no item 1.3).

Figura 5: Palmeiras *yoómbé* avistadas da trilha.
Vieira, KM, setembro, 2019.



A categoria *yoómbé* utilizada em contraste com a *phúútú* mostra a implicação dos humanos na ecologia da palmeira e a identificação de um coletivo com ela. As pessoas dizem que a palmeira é “nossa, de nós, os Yoómbé”. Este coletivo não diz respeito à localidade específica de “Mbinga”.

O vínculo entre as diferentes linhagens Yoómbé foi descrito por alguns autores a partir do mito da mulher dos nove mamilos, mãe dos nove clãs Yoómbé considerados oficiais (DOUTRELOUX, 1967; DI MBUMBA, 2017; MBADU KUMBU, 2012). Tal mito não foi mencionado pelos meus interlocutores. A história contada pelos mais velhos sobre a origem de KM se refere à migração de um local originário, a antiga capital do reino do Congo, Mbanza Congo (igualmente chamada de São Salvador). Também menciona uma descendência matrilinear comum, uma mulher, irmã de um homem identificado como Makaya, teria parido as quatro *vuúmu* [linhagens] do vilarejo.

Além dessa história, tive contato no vilarejo com outras histórias que estavam registradas nos livros mencionados anteriormente. Elas são materiais de construção e ensinamento da cultura e identidade Yoómbé. Algumas retratam a interrelação entre pessoas e palmeiras (ou elementos ligados à palmeira). Mostram como a relação entre os Yoómbé depende também do compartilhamento de conhecimentos, de técnicas, da língua kiyombe e de substâncias referentes à palmeira num contexto de engajamento com a terra e os seres que a habitam (INGOLD, 2000, p. 133). Nessas histórias, a palmeira é associada ao vinho e aos frutos

para cozinhar, mas não ao óleo de palma. O óleo não é apresentado, assim, como um elemento tradicional, originário, da relação dos Yoómbe com a palmeira.

No conto “A batalha entre a gazela e o grande leopardo”, registrado no livro escolar citado anteriormente (DIOCESE DE BOMA, 2010), aparece, por exemplo, o pegador de vinho e os restos de frutos⁴¹.

Uma grande batalha se desenrola na floresta do Mayombe: a disputa entre a gazela e o grande leopardo. A gazela fica muito ferida e foge rapidamente, o sangue pinga pela trilha. Ela encontra com o pegador de vinho em seu *lala*. A gazela se esconde debaixo de um monte de *ziphusu* [restos dos cachos dos frutos]. O leopardo está furioso, quer encontrar o inimigo que fugiu. Segue, assim, seus rastros de sangue pela trilha, para poder matá-lo e comê-lo. O leopardo chega no *lala* do pegador de vinho, os dois tremem quando se encontram. Ao lado, o *ziphusu* [monte de restos do cacho de frutos] balança, subindo e descendo, no ritmo da respiração da gazela. O leopardo diz: e você, pegador de vinho, diga-me onde está a gazela. Então, o pegador de vinho diz: a gazela tem orelhas, o leopardo, olhos, o *ziphusu* balança, balança, a gazela escuta, o leopardo enxerga, ele enxerga. O leopardo rapidamente abre bem os olhos para procurar a gazela. Mas ele não vê nada, ele não acha nada. Aí parte correndo do *lala* para ir procurar a gazela em outro local. A gazela encontra, portanto, com a vida⁴². O pegador de vinho começa a falar: gazela, saia, vá, porque o leopardo não tem inteligência. A gazela sai andando bem devagar. Temos que abrir as orelhas e os olhos para ver os problemas que estão no nosso entorno, onde vivemos.

O ponto de partida do conto é um conflito, mas ele é todo marcado pelo encontro com o pegador de vinho, que aparece numa postura ambígua. Ele aceita que a gazela se esconda, mas também dá dicas para o leopardo achá-lo. O enredo é movido pela possibilidade da morte, latente na narrativa. O contraste entre o sangue e os restos de frutos chama a atenção, um faz o leopardo perseguir a gazela, o outro o distrai de sua vítima. É no *laála* do pegador de vinho, espaço da floresta de repouso e armazenamento de frutos, que o momento mais tenso do conflito se delinea. Mas ele configura um espaço de refúgio para a gazela, garantindo a sua sobrevivência. Faz com que a gazela “encontre a vida”. Além da morte, a narrativa então se volta para a vida, mobilizando também ações inerentes ao processo vital: escutar, ver, respirar. É a falha destas ações que faz o leopardo não conseguir o seu objetivo.

Numa tarde de sábado, estava sentada junto com Defao e outros dois homens do vilarejo. Segurava o livro de histórias na mão e perguntei o que este conto queria dizer. Um deles

⁴¹ Este conto foi adaptado para o curta metragem “O pegador de vinho de palma”.

⁴² Neste e em outros contos citados, as categorias do kiyombe são escritas de acordo com as grafias apresentadas nos dois livros onde tais histórias estão registradas.

respondeu que os olhos precisam “saber ver” [*kuzáaba móóná*]. O emprego do termo *záaba* [saber, conhecer] indica que o leopardo deixou de pegar a gazela porque não havia um conhecimento para ver. Esta interpretação do conto nos remete à formulação de Ingold (2000) de que as maneiras de agir no ambiente são maneiras de percebê-lo (INGOLD, 2000, p. 9). Elas dependem de habilidades e sensibilidades desenvolvidas através do engajamento com os constituintes humanos e não humanos da paisagem.

Nas histórias de Nyimi, o conhecimento está vinculado ao ensinamento da língua, o *kiyombe* e das atividades da área rural relativas aos roçados e às palmeiras. Em “Nyimi dorme [*leki*] embaixo de sua palmeira”, diferente da história acima, o pegador de vinho é o personagem principal e a técnica de extração do vinho é o eixo central.

Um certo dia, pela manhã, todos foram fazer o primeiro corte [*tenda madiba*] na palmeira para tirar o vinho de palma. Depois de um tempo, à tarde, fizeram o segundo corte [*buela sinza*]. Quando a noite chegou, eles fizeram o terceiro corte [*buela kila*]. Mas quando Nyimi, sozinho, foi pegar vinho, ele fez um corte pela manhã e um segundo à tarde. Então, o chefe do vilarejo procurou aconselhá-lo quanto ao gosto forte do vinho de palma: “Você, Nyimi, quantas vezes você sobe na palmeira para pegar vinho de palma?”. Nyimi respondeu: “Grande chefe, duas vezes, uma de manhã e outra à tarde”. O chefe escutou e o aconselhou: “Nyimi, os seus [amigos, parentes] vão também fazer um corte [*babuezi lekila*] quando a noite chega, pois assim o vinho fica com gosto leve. Mas e você? Por que você não faz o terceiro corte em sua palmeira?”. Nyimi escuta isso e decide dormir embaixo de sua palmeira a noite inteira. No alvorecer, os amigos saem para procurar Nyimi, eles o veem e perguntam: “ei, você, nós te procuramos. Por que você dormiu no mato?” Nyimi diz: “O chefe falou que eu não faço o terceiro corte e, assim, o vinho fica amargo. Fui dormir [*lekila*] embaixo da palmeira para o vinho ficar leve.” Todos lhe escutaram e lhe deram conselhos.

Quando traduzidas para o português, as histórias de Nyimi perdem o sentido, porque a narração joga com os múltiplos sentidos de uma mesma palavra. Nyimi faz uma trapalhada porque é um literalista, não se guia pelo diálogo com seu interlocutor e segue o significado da palavra fora do seu contexto de uso. O termo utilizado nesta história para se referir ao terceiro corte que se faz no alto da palmeira para pegar vinho de palma também remete ao verbo dormir. O chefe aconselha Nyimi a fazer o terceiro corte porque deixa o vinho com gosto bom. Mas Nyimi segue o outro significado, e, assim, dorme embaixo de sua palmeira. Embora não apareça enquanto um refúgio para se encontrar a vida, abrigar-se durante a noite na palmeira é apresentado como uma possibilidade. É interessante notar também o conhecimento compartilhado sobre a extração do vinho, a relação de cuidado cotidiano que os pegadores de

vinho possuem com a palmeira. Se o cuidado não é feito adequadamente, como no caso de Nyimi, o resultado é um vinho ruim, amargo.

No seu trabalho de monografia para a conclusão da licenciatura em literaturas africanas, Julien Mbwangi (1999) qualifica as histórias de Nyimi de “contos de excêntricos ou de idiotas”. Porque, segundo o autor, as funções (entendidas como ações dos personagens definidas do ponto de vista de sua significação na intriga) representam as partes fundamentais do conto.

As ações de Nyimi são aparentemente bobas, por isso as histórias possuem um tom de piada no vilarejo. Embora tenha havido quem dissesse que Nyimi era burro, ele também era visto como muito inteligente. Sabia o que fazia, seu objetivo era mostrar as dificuldades do kiyombe e ensinar as formas corretas de empregar seus termos. Em alguns contos, o final é marcado pela chegada de uma autoridade para julgar a besteira feita por Nyimi. Mas lhe dão razão, é sempre o outro, e não Nyimi, que utiliza de maneira equivocada o kiyombe.

Além das histórias de Nyimi sintetizarem o aprendizado da linguagem e das técnicas ligadas às atividades do vilarejo, elas também expressam a figura do masculino. As atividades feitas por Nyimi são as mesmas exercidas pelos homens adultos hoje em dia: eles participam da caça, sobem na palmeira para cortar frutos de palma e são pegadores de vinho. Por não haver menções ao óleo de palma, não se aponta o domínio masculino sobre a elaboração desta substância. Tais histórias explicitam de que maneira são constituídas as relações entre homens e mulheres, e entre gerações. Como na história “Nyimi corta sobre/para [*undodisila*] sua mãe um cacho de frutos”:

A mãe do falecido Nyimi diz: “os filhos das minhas conhecidas sempre cortam frutos para elas. Mas e você, Nyimi? Nunca cortou sobre/para [*undodisila*] mim um cacho de frutos”. Nyimi, assim, responde: então vamos comigo à floresta que eu vou cortar sobre/para [*undodisila*] você um cacho. Nyimi pega o seu facão e o seu aro para partir com sua mãe para a floresta⁴³. Os dois avistam um cacho em uma palmeira e Nyimi sobe no alto dessa árvore. (...) Ele pega o cacho com a mão e grita: “Mamãe?”. A mãe responde: “o que é?”. Ele fala, “venha para debaixo da palmeira para eu poder cortar sobre/para você [*ndidodudila*] o cacho de frutos”. A mãe fica debaixo da palmeira e berra: “estou aqui!”. Nyimi pega o cacho de frutos e corta sobre o corpo de sua mãe, que falece. Ele desce da palmeira, passa por cima do seu corpo, e volta para o vilarejo. À noite, o pessoal do vilarejo lhe pergunta: “cadê sua mãe?”, Nyimi logo diz: “ela me disse: “vamos na floresta cortar em/pra mim [*wendodisila*] o cacho de frutos”, então nós fomos, cortei o cacho sobre ela e a deixei embaixo da palmeira”. O pessoal pergunta, “ela está dormindo?”. Ao perceberem que ela estava morta, dizem: “Nyimi, você é burro!”. Nyimi se defende: “olha, foi ela mesmo que me disse, vamos à floresta para você cortar sobre/para mim [*undodisila*] o cacho de frutos”. O pessoal,

⁴³ O aro de fibras [*khóózi*] usado pelos homens para subir na palmeira é descrito no capítulo 2.

assim, responde: “ah, então você tem razão”. Pegam o corpo e o enterram, depois retornam ao vilarejo.

O termo em kiyombe utilizado na história remete a deixar cair sobre algo/alguém ou para alguém. Mas Nyimi, em vez de cortar o cacho “para” sua mãe, ele corta “sobre” sua mãe. Como todas as outras histórias de Nyimi, é ele que tem sempre razão. As pessoas que me contaram esse final defenderam Nyimi, argumentando que a mãe errou ao não empregar a língua corretamente.

Não raro as histórias de Nyimi terminam com morte ligadas ao uso equivocado do kiyombe. Em outra história, a mãe de Nyimi vai à plantação e deixa inhame na panela. Diz ao filho para ele comê-lo junto com a criança. Contudo, em vez de dividir o inhame com a criança, Nyimi entende que era para comer o inhame e a criança. Quando a mãe retorna, pergunta onde está a filha/filho pequena/o e Nyimi diz que a/o comeu. Em outra história, durante um dia de caça, o líder do grupo de caçadores aconselha Nyimi: “não deixe nada passar, tudo que você avistar, você mata”. Mas Nyimi acaba realmente matando tudo que avista. Viu uma lagarta e atirou, viu uma borboleta e atirou. O cachorro que ajuda na caça passa e Nyimi também atira nele. Chega a matar inclusive o líder do grupo. A história termina com Nyimi próximo a um monte destes cadáveres, porque seguiu, segundo ele, o que lhe ordenaram.

Mbwangi (1999) não classifica as histórias de Nyimi como contos “descendentes”, nos quais a degradação observada na história é fruto da estupidez do personagem. A idiotice é apenas aparente, pois ele sabia o que estava fazendo ao explorar as ambiguidades das falas dos outros. Para o autor, Nyimi simboliza uma revolução na linguagem, no sentido de aperfeiçoá-la e torná-la precisa, bem como, nos costumes. Ele opõe Nyimi ao comunitarismo das sociedades tradicionais. Classifica os contos como “ascendentes”, marcados por uma escassez inicial, o que poderia ser pensada com relação à falta de bichos, capturados na caça, ou à falta de vinho e de frutos. As histórias poderiam ser interpretadas, assim, como uma tragédia cômica. Mas ao observarmos a maneira como Nyimi é visto entre os habitantes de Mbinga poderíamos considerá-lo também como um fundador da linguagem e das técnicas ligadas às atividades de roçado e da palmeira.

As suas histórias trazem não só a morte, digamos, por motivos “bobos”. Ligam também a morte à vida e à geração. Os frutos são para cozinhar, aparecem num registro familiar, inseridos em uma relação de reciprocidade e de obrigações mútuas. As mães contam com os frutos cortados por seus filhos. Há uma dimensão cíclica que se renova, mas não se encerra. A morte não equivale à substituição de uma geração por outra, mas permite um contínuo processo “progenerativo”, pontos de transição na circulação da vida (INGOLD, 2000, p. 145). Morte e

geração, nesse caso, estão englobadas na vida e não contrastadas a ela. A crítica de Ingold (2000, p. 142) a um modelo de descendência e em defesa de um modelo relacional possibilita compreender a pessoa como um *locus* em que a geração está acontecendo. O que é diferente de conceber a pessoa como uma entidade substantiva composta por uma genética e especificações culturais adquiridas dos antepassados. Tal como retratada nos contos, através da palmeira as gerações estão “acontecendo” nas pessoas. E na própria palmeira, gerações estão também “acontecendo”, uma vez que ela se modula de acordo com a ação humana⁴⁴.

Explícita na história na qual Nyimi mata a sua mãe com o cacho de frutos, a associação entre vida, morte e geração também aparece na maneira como as folhas da palmeira são utilizadas quando alguém falece. Elas podem ser colocadas fincadas no chão, próximas ao corpo velado. As pessoas também pegam partes da folha da palmeira e a carregam na mão, podem amarrar na moto, ou até mesmo na cabeça. Além de ser uma maneira de comunicar que alguém faleceu, é igualmente uma forma de se proteger do espírito do falecido, porque impede que ele prejudique os vivos. Isso indica o caráter sagrado da palmeira ligado à proteção, observável também na centralidade das folhas do dendezeiro para os terreiros nas religiões afro-brasileiras⁴⁵.

As histórias analisadas são conhecidas sobretudo entre os mais velhos e adultos, pois elas eram utilizadas nas escolas. Tinham, portanto, um caráter pedagógico, porque ensinam a língua kiyombe, as técnicas e as moralidades. Hoje em dia, elas não são mais trabalhadas no ambiente escolar e dificilmente são contadas às crianças. Mas recuperá-las nesta análise é importante, uma vez que retratam as relações constituídas através da palmeira, do vinho e dos frutos. O contato com os brancos contribuiu para a palmeira passar a ser associada também ao óleo de palma e à aquisição de dinheiro.

1.2. Os comerciantes portugueses

Defao tem uma estatura média, é bem magro, está sempre com os cabelos completamente raspados e nunca deixa um fio de barba crescer em seu rosto. Andamos na trilha e ele vira à direita, pegando um caminho estreito. Ali é uma parte bem escondida e nunca frequentada da terra do seu pai. Mato alto, as árvores e as folhas encobrem as irregularidades

⁴⁴ A interferência da ação humana na palmeira é tratada no capítulo 2.

⁴⁵ Lody (1992) descreve que o *marió* (folha do dendezeiro desfiada artesanalmente) é atestado de proteção e confirmação, fonte para a vida material e simbólica dos Orixás, Voduns e Inkices, impede a entrada de malefícios quando posicionada nas portas e janelas dos terreiros (1992, p.17).

do terreno. Defao entra abrindo espaço, cortando galhos com o facão. Estica os braços, mostrando-me onde estamos: aqui era o *laála* dos antepassados, me diz, eles colocavam os frutos neste lugar. Segue mato adentro e aponta para um buraco na terra de mais ou menos um metro de diâmetro e 80 cm de profundidade. Fala que os antepassados pegavam os frutos, jogavam ali e começavam a socar.

Quando Defao era criança, foi o seu pai que o levou para conhecer este espaço na sua terra e falar do óleo *zeta*. É o óleo de outra época, de “muito tempo atrás”, explicam as pessoas imitando como ele era feito: fazem o movimento do braço de cima para baixo como se segurassem um bastão e esmagassem algo no chão. Igualmente se referem a uma panela grande, aberta na parte superior, na qual os frutos eram colocados para ferver antes de irem para o buraco. Havia ainda em KM uma similar, do mesmo material, embora não mais utilizada. Depois de desfeitos e socados os frutos, a massa que restava era pendurada na árvore, em folhas de bananeira, como se fizessem uma espécie de passador por meio do qual o óleo pingava. Em seguida, enrolavam-no “como se prendem os cabritos, sabe?”, numa espécie de pacote feito de galhos e folhas.

Figura 6: Panela de mesmo material daquela usada no preparo do óleo *zeta*.
KM, outubro, 2019.



....

Antes da colonização belga e da posterior uniformização de uma técnica mecanizada, através das máquinas [*waksi*], já havia no Mayombe a prática de extrair o líquido pastoso das polpas dos frutos de palma, colocando-os dentro de um buraco na terra e socando-os. Chamada de *zeta*, tal técnica resultava em um óleo grosso, concentrado.

Nos trabalhos de Susan Martin (1984, 1988) sobre a Nigéria e de Donna Maier (2009) a respeito da Costa do Ouro e da Togolândia (sudeste de Gana e sul do Togo) há referências a uma técnica ligada às mulheres que produzia um óleo chamado de leve (*soft oil*), usado para consumo doméstico e para o comércio local, cuja preparação se assemelha aos procedimentos do *mwambe* apresentados no capítulo 3. Os frutos são colocados na água para ferver e depois são socados em um pilão, onde a polpa fibrosa se separa do caroço. A técnica envolve as atividades femininas ligadas ao fogo, à lenha, à cozinha e ao pilão (MAIER, 2009, p. 12). Susan Martin aponta que “(...) antes do século XIX, a produção do óleo de palma era vista pela maioria dos agricultores do sul da Nigéria como parte da cozinha, uma atividade feminina. As mulheres coletavam frutos caídos, que eram fervidos e pilados. Depois removiam o caroço, lavavam e espremiavam as fibras da polpa” (MARTIN, 1988, p. 32). Tal técnica exigia tempo e era bastante trabalhosa, mas garantia um óleo de alta qualidade, com baixa porcentagem de gordura livre.

Além desta técnica ligada às mulheres, as autoras mencionam outra que era também empregada em diferentes regiões da costa atlântica africana antes e durante o período colonial. Ela estava associada à exportação e vinculada aos homens. Dependia da fermentação e não seguia procedimentos de fervura. Produzia um óleo duro (*hard oil*) com alta presença de gordura livre, que fica concentrado quando a temperatura está baixa. Em 1840 em Daomé e em 1850 na Costa do Ouro, as fontes remetem a esse outro modo de fazer o óleo, no qual os frutos são deixados amontoados ao ar livre ou em buracos para fermentação, para a polpa se separar do caroço paulatinamente. Água era inserida, a massa socada com pilão ou pisoteada (MAIER, 2009, p. 12).

Procedimentos similares, com referências ao buraco e à fermentação, são mencionados para descrever a técnica *zeta* no texto “O dendezeiro e o pomar de dendezeiros. Uma contribuição sobre *Elaeis Guineensis*” (MALONDA; BITTRÉMIEUX, 1945), mencionado na introdução do capítulo. Não fica claro se essa técnica era empregada apenas por homens, pois há a participação das mulheres, mas certamente não se trata de uma atividade feminina associada à cozinha. Os autores mencionam que o termo *zeta* vem da palavra azeite da língua portuguesa (1945, p. 168). Também sublinham que tal óleo era vendido às companhias

portuguesas e holandesas presentes no Mayombe no final do século XIX, antes das companhias belgas.

Em uma entrevista com um homem e uma mulher mais velhos de KM (nascidos na década de 60) foram repetidos os mesmos relatos sobre a maneira como se fazia óleo antes da mecanização da técnica com a construção das máquinas⁴⁶. Uma vez pronto o óleo, os antepassados o vendiam para os portugueses⁴⁷. Também se referiram à venda dos frutos. Havia uma época, bem antes deles terem nascido, em que um português de nome *Mangoko* (gf. incerta), dirigia-se a Nganda-Bula (onde ocorre a feira semanal de Bula-Naku) para comprar frutos de palma. A medida utilizada era a *caisse* [caixa, fr.]. Avaliavam a quantidade de frutos, colocando-os dentro de uma caixa de madeira e medindo até qual altura ela era preenchida. Pagava-se em dinheiro, embora não tenham respondido qual tipo de dinheiro era. Se a pessoa vendia bastante frutos, ela ganhava uma retribuição em formato de presente, cobertor, sardinha, peixe seco.

Além de estar ligado ao comércio de frutos e de óleo *zeta* (mensurados e precificados), o português foi associado à prática de vender uma pessoa para um *ngaánga nkíísí*⁴⁸. Esta implica em “dar” ou “sacrificar” um parente em troca de *nkíísí*, um poder oculto, charme, que permite conseguir dinheiro. A prática também é compreendida como “dar o sangue de alguém”. Por isso, quando o dinheiro é considerado suspeito, ele é chamado de “dinheiro de sangue”, porque foi conseguido por meio do sangue de um familiar. A mesma relação entre sangue e dinheiro está presente nas explicações sobre *kímbiindi*, uma força espiritual caracterizada de maneiras variadas e igualmente associada ao comerciante português.

A seguir descrevo as práticas de *vender uma pessoa* e o *kímbiindi*. Elas indicam, por um lado, como o tráfico de africanos escravizados foi vivenciado localmente, constituindo-se

⁴⁶ Estas duas pessoas eram o chefe de linhagem [*fhúúmú dikáándá*] e a chefe das mulheres [*Mama fhúúmu*]. O chefe de linhagem participa de reuniões com o chefe do vilarejo e com outros homens. A chefe das mulheres cuida de questões trazidas pelas mulheres que são levadas ao chefe do vilarejo.

⁴⁷ Um dos entrevistados disse que as pessoas se dirigiam a Loango para vender, mas é um nome muito abrangente para poder identificar uma localidade. Loango-Buete é o nome de um vilarejo a algumas horas a pé de KM. Chiloango é o nome de um rio entre Cabinda e a província do Congo Central. E Loango também se refere à costa, área do Cabo Lopez no Gabão até Luanda em Angola, e a um porto, na subprefeitura de Hinda na República do Congo. São espaços importantes do tráfico de africanos escravizados (SOMMERDYK, 2012; MOBLEY, 2015; FLORENTINO, 2009; XIMENES, 2012).

⁴⁸ *Ngaánga* no kiyombe remete a um especialista (curandeiro, médico), que possui conhecimentos e técnicas específicas a respeito de um ritual, de remédios, de charmes, entre outros. O complemento da categoria *ngaánga* que define a sua especialidade. Há uma literatura ampla sobre a noção *nkíísí* na África Central. De acordo com MacGaffey (1986), *nkíísí* é empregado com referência a medicinas tradicionais, esculturas, charmes. Estatuetas e objetos são um *nkíísí* quando práticas especializadas forem utilizadas para torná-los potentes. *Nkíísí* apareceu em KM com referência à prática de vender uma pessoa ao *ngaánga nkíísí*; “pessoa de *nkíísí*”, que obteve *nkíísí* ou dinheiro de *nkíísí* (dinheiro considerado sujo, conseguido através de um *ngaánga* e do sacrifício de um familiar). Como análise no capítulo 2, a categoria também foi usada como sinônimo de *símbí* para remeter ao porco-espinho da área sagrada *phááká*.

memórias coletivas do vilarejo. Por outro lado, sugerem que a conexão atual entre sangue familiar e dinheiro possa estar ligada à experiência violenta deste comércio transatlântico. Ambas as práticas indicam que o comerciante português estimulou a monetização dos frutos e do óleo *zeta*, e também a monetização do sangue de um familiar.

Kutééká muútu [vender uma pessoa]

Quando fui acusada por um homem do vilarejo vizinho, o qual alegou que eu estava fazendo um censo para o governo, tive acesso a uma das fofocas circuladas sobre a minha presença. Ela dizia respeito à suspeição de que eu poderia vender as crianças do vilarejo. Um dos meus interlocutores disse que as pessoas tinham medo por eu ser branca. Ao me explicar o que era vender uma pessoa, ele se referiu aos portugueses:

O primeiro produto da América foi o café. Foram as pessoas negras que fizeram. Os portugueses fizeram a escravidão (...) Nossos antepassados passaram dificuldades na América. Porque a gente está próximo do rio Chilungo, as pessoas vinham pelo rio para comprar pessoas negras (...). A gente escuta que muita gente da floresta do Mayombe foi vendida.

De acordo com a principal base de dados sobre o tráfico transatlântico (SLAVE VOYAGE CONSORTIUM, 2021), a maioria dos africanos transportados forçadamente para as Américas era originária da África ocidental e central. Os portugueses foram precursores no litoral africano, principalmente na região da bacia do Congo, onde no século XIV se consolidaram os reinos Congo, Tito e Loango. Mobley (2015) aponta que as caravanas oriundas do interior não eram as únicas fornecedoras de escravizados. Segundo ela, a partir do final do século XVIII, as pessoas eram capturadas na costa do Loango e no interior da floresta do Mayombe. Os Yoómbé foram vítimas do tráfico e não apenas mediadores (2015, p. 141).

Tornar uma pessoa escrava era presente entre os povos Kongo antes dos portugueses. Era um efeito de guerras, um meio de troca, resultado de alguma penalização, um fator de prestígio ou de poder (BALANDIER, 2013, p. 189). Estava ligado a noções de vingança, reparação, dependência, hospitalidade, fracasso moral e descrédito legal (ALMEIDA, 2020). Além disso, a escravidão no antigo baixo Congo (atual província do Congo Central) era também ligada a práticas rituais e ao conhecimento (ALMEIDA, 2020). Jane Guyer e Eno Belinga (1995) salientam a necessidade de pensar a riqueza na África pré-colonial enquanto acumulação de conhecimento. Ter escravos era uma maneira de diversificar as habilidades no interior de uma comunidade.

A pessoa “escravizada” não estava numa condição muito diferente da pessoa livre. Ela fazia parte da unidade doméstica, inserindo-se numa relação “mestre” e “filho da casa”, cujo trabalho era gerido pelo chefe que também tinha o dever de casá-lo. Entre os Yoómbé, uma pessoa em condição subalterna correspondia, de acordo com Doutreloux (1967), a alguém por definição sem linhagem, que passa a ser submetido a um outro grupo. O mesmo ponto da condição de estrangeiro é apontado por Balandier (2013): na antiga sociedade do reino do Congo havia pessoas que eram excluídas de seu clã e eram incorporadas em uma nova unidade doméstica. Entre os Bakongo, enfatiza igualmente Luena Pereira (2013, p. 19), havia duas categorias de pessoa, indivíduos de livre direito que pertenciam a uma linhagem materna, e estrangeiros ou escravos sem linhagem materna e não identificados a um clã que eram subordinados na estrutura social. Mas, com a presença dos portugueses, sugere Balandier (2013), a relação mestre e filho da casa passa a ser modificada. Um regime de abuso e violência é introduzido e a estrutura de subordinação é radicalmente alterada. Entretanto, a estrutura de descendência e de aliança matrimonial já existente entre os Bakongo, constituiu, segundo MacGaffey (1983), o aparato de controle administrativo da escravidão transatlântica. Os chefes das linhagens que dominam o estado comum numa *nzo* [conjunto de duas ou mais linhagens] controlavam a transferência de escravos de um grupo de descendência para outro, assim como entre comunidades Bakongo e o tráfico transatlântico.

Esse ponto trazido por MacGaffey indica como uma estrutura interna se imbricou a um circuito global. Mostra como práticas diferentes (e as categorias referentes a estas práticas) se sobrepõem e se transformam nos fluxos das interações. Alguns paralelos entre o tráfico atlântico de africanos escravizados e a venda de uma pessoa a um *ngaánga nkíísí* sugerem que experiências passadas estruturam práticas presentes. Bem como explicações em KM sobre práticas atuais ressignificam experiências passadas e as memórias sobre elas.

Um primeiro paralelo diz respeito ao uso de um vocabulário relativo ao comércio. A prática de dar ou sacrificar um familiar ao *ngaánga nkíísí* em troca de dinheiro incorpora atualmente em KM o termo “vender”. Fala-se, por exemplo, ele vendeu o seu sobrinho. Marcos Almeida (2020) enfatiza que o alinhamento entre categorias das línguas europeias remetendo a escravo e categorias da língua bantu é um elemento fundador para as transações comerciais de africanos escravizados. Ele mostra que, no século XVII, lexicógrafos traduziram a categoria do latim *vernaculus* (“escravo sujeito a ser vendido”) por *muntu cusumbisa* [pessoal vendível] no kisikongo (idioma do Kikongo Language Cluster). A tradução indica a ausência de uma categoria referente a “escravo” em kisikongo e a utilização de uma categoria que remete ao

comércio, *cusumbisa*. Ou seja, o uso da categoria vender ligado à pessoa remonta séculos, embora tenha certamente se transformado ao longo do tempo.

Um segundo paralelo pode ser pensado a partir da fala do meu interlocutor, citada anteriormente. Segundo ele, os brancos (portugueses) solicitavam as pessoas negras e “o pessoal começou a ir aos brancos e vender, por exemplo, os/as filhos/as da irmã”. Essa relação entre irmão da mãe [*nguudí kháázi*] e filhos/as da irmã [*mwáana khaázi*] também é presente quando se vende uma pessoa a um *ngaánga nkíísí*. Os Yoómbé são matrilineares. Diferente do pai, o tio materno tem o direito de vender os sobrinhos (Doutreloux, 1967) e o poder do tio de vender os filhos da irmã é algo temido em toda a África Central (MacGaffey, 1983, p. 177). Nas práticas de feitiçaria, também é marcante a rivalidade entre tio materno e sobrinhos. Isso explicita a relação entre parentesco, venda de pessoas e feitiçaria. Em KM, geralmente se vende um parente. Um argumento utilizado para me defenderem das suspeições foi a afirmação de que eu não podia vender uma pessoa porque eu não era parente⁴⁹.

O terceiro paralelo é a relação entre venda, morte e deslocamento. A pessoa vendida a um *ngaánga nkíísí* em KM morre de maneira súbita, normalmente num acidente. Mortes repentinas no vilarejo são explicadas porque as pessoas “foram vendidas”. É considerada diferente da morte por feitiçaria, que é lenta, ocorrendo após um período de adoecimento. Além disso, a morte ocasionada pela venda pode ser seguida de um deslocamento: a pessoa falecida é enterrada e aparece trabalhando em outro lugar. Algo semelhante apareceu com relação ao tráfico de escravizados. Escutei no vilarejo que as pessoas vendidas para os portugueses morriam, podiam virar brancas e apareciam trabalhando na América⁵⁰.

Tal relação (venda, morte e deslocamento) remete à experiência de desenraizamento, que pode ser pensada a partir de uma metáfora mencionada pelo missionário Bittremieux no início do século XX. A expressão *tabula mvika* era utilizada entre os Yoómbé para se referir a “comprar um escravo”. Segundo o autor, ela tem um sentido metafórico que remete a remover uma pessoa do seu clã matrilinear, como um galho da árvore (BITTRÉMIEUX *apud* ALMEIDA, 2020). Essa compreensão de “retirar do clã” também está presente na referência

⁴⁹ A análise de Joe Trapido (2013) permite identificar a relação entre venda de pessoas e parentesco. Em seu trabalho sobre fetichismo em Kinshasa, ele menciona que a troca de uma vida humana (geralmente de alguém da linhagem) por *kindoki* [feitiçaria; poder oculto] é frequente nas narrativas contadas sobre fetiches. Uma expressão associada a essa prática é a expressão *koteka mukongo*, que significa “vender a espinha”. A espinha remete ao esperma, à potência sexual e à fertilidade: *koteka mukongo* é fazer o sacrifício da fertilidade [coluna vertebral] (TRAPIDO, 2013, p. 215). Ver também: De Boeck (1998, p. 788).

⁵⁰ MacGaffey (1986) se refere a este tipo de deslocamento como ligado à feitiçaria, embora meus interlocutores diferenciasssem as duas práticas. Segundo ele, uma feiticeira pode ter uma vítima que se torna sua escrava, seu espírito pode ser inserido em um charme, pode ser vendido para um outro mestre ou mandado para as Américas para trabalhar nas fábricas (1986, p. 162).

ao sangue, para dizer que uma pessoa foi vendida. O sacrifício de um parente a um *ngaánga nkíísí* é mencionado como “dar o sangue de alguém”. Ou seja, retira-se da pessoa aquilo que define o seu pertencimento a uma linhagem ou clã.

Tal metáfora também exprime a violência de um deslocamento forçado, que é uma condição inerente a diferentes tipos de escravidão. Mas uma das características da escravização transatlântica é forçar e coagir ao deslocamento de longa distância⁵¹. Além disso, a metáfora associa a retirada de uma pessoa do clã com a retirada de uma planta, remetendo às reflexões sobre o conceito de escalabilidade de Tsing (2015)⁵². Os sistemas de *plantation* introduzidos na América durante o período colonial, para onde foram levados africanos da África central e ocidental, consistiram na produção de paisagens escaláveis. Tais sistemas só foram possíveis a partir do deslocamento de longa-distância, da retirada de pessoas e plantas de seus lugares de origem, às quais foram submetidas à disciplinarização em um novo território.

Kímbiindi de branco

A relação entre o sacrifício de um familiar em troca de um poder oculto a fim de se conseguir dinheiro igualmente está presente nas referências à força espiritual chamada em KM de *kímbiindi*. O comércio de *kímbiindi* de branco [*múndeela*] foi atribuído também aos portugueses.

Na enciclopédia de kiyombe de Léo Bittrémieux, publicada em 1927, o autor define *kímbiindi* como o fantasma de um falecido e também como um “homem pequeno”. Ele enumera tipos de *kímbiindi*: o *kímbiindi* que faz dinheiro, errante, andarilho; o *kímbiindi* da floresta; *kímbiindi* que chora depois da morte. O *kímbiindi* de um feiticeiro, que aparentemente morreu, fica em partes vazias dos pastos e rouba os galos dos camponeses. Além disso, *kímbiindi* pode ficar nos pés das árvores, transformando-se em torrão de formiga⁵³.

Em KM, as pessoas tinham muito medo de falar sobre *kímbiindi*. Não desejavam mostrar que sabiam a respeito e receavam dos outros suspeitarem de que estavam na posse de um. Há mais de uma definição de *kmbindi*, acusações sobre quem tem ou o teve, e quem tem *kímbiindi* não pode contar aos outros.

⁵¹ Sobre a centralidade do deslocamento de longa distância para a escravização moderna, ver: Lovejoy, 1983.

⁵² Ver: Nota 36.

⁵³ MacGaffey (1986) diz que fantasma no *kikongo ya leta é n'kuyu*, descrevendo-os como espíritos de feiticeiros falecidos ou aliados a feiticeiros, anônimos, odiáveis, que não são mobilizados por técnicas e nem por especialistas (MACGAFFEY, 1986, p. 7, 1970, p. 180). Mas não os associa à categoria *bimbindi* [plural de *kímbiindi*] que é a terra dos ancestrais, para onde os mortos vão (MACGAFFEY, 1986, p. 74).

Em uma conversa com outras pessoas na casa de Defao, um interlocutor fez uma distinção entre *kímbiindi* de branco, associado aos portugueses, e *kímbiindi* de negro, uma herança familiar que ocorre no interior de uma linhagem.

Há muito tempo, os nossos antepassados iam vender para os portugueses, os portugueses vinham comprar frutos. Os portugueses davam *ekeko* [estatueta lg.]. Este é o *kímbiindi múndeela* [branco]. Muitos foram vendidos para os antepassados, porque as pessoas de Mbinga viam que os portugueses faziam muito dinheiro (...).

Os *kímbiindi* de branco passaram a circular no vilarejo porque havia uma expectativa de que trouxessem dinheiro para as pessoas de KM. Na fala acima, *kímbiindi* tem uma forma de estatueta ou é uma força espiritual inserida em tal objeto. Ele mencionou que as próprias pessoas do Mayombe passaram a imitar o *kímbiindi* de branco fazendo estatuetas de madeira pequenas⁵⁴. Ao que tudo indica, são estatuetas antropomórficas, porque *kímbiindi* também foi descrito como uma boneca pequena, um anão e uma foto de uma pessoa. Havia uma história de que um senhor de outro vilarejo tinha um *kímbiindi* de branco, chamado Carlos, e tratava-se da imagem de um homem branco colada na parede⁵⁵. Por outro lado, *kímbiindi* também é referido como algo que não se vê. Se a pessoa o enxerga, ela pode desmaiar ou morrer.

O *kímbiindi* traz dinheiro e não por acaso os portugueses o tinham. Meus interlocutores não relataram como os portugueses alimentavam o *kímbiindi* de branco. Mas falaram que se a pessoa tem um *kímbiindi* em casa, ela precisa sacrificar alguém da família para mantê-lo. Por isso, é visto como uma força negativa, porque pode levar familiares à morte.

Essa compreensão do *kímbiindi* como algo maléfico pode ter a ver com a presença da igreja católica em Mbinga, que qualifica as concepções espirituais locais como “forças do mal”, ligadas ao “diabo”. Certa vez em que voltávamos da feira de Bula-Naku e perguntei o que era *kímbiindi*, levaram-me até a uma cruz de madeira de mais de dois metros de altura cuja introdução no vilarejo fez os *kímbiindi* acabarem. Contaram-me que em 2018 foi recolhido de cada casa do agrupamento Mbinga 4.500 francos congolezes (cerca de três dólares americanos) para trazer um abade de outra cidade da província do Congo Central. Esse representante da

⁵⁴ É possível sugerir uma aproximação dos *kímbiindi* com as estatuetas chamadas de *tob jugs*, que são objetos de cerâmica antropomórficas. A maioria dos *tob jugs* mostra um homem gordo, com roupa do século XVIII, sentado em uma cadeira. Trazidos pelos portugueses, eles foram muito populares na RDC e em Angola. Um desses objetos foi encontrado junto com outros artefatos por Albert Maesen em 1950 na cidade de Boma, Congo Central (ver: VOLPER, 2013). Dentre esses outros artefatos, há alguns similares aos *tob jugs* feitos pelos povos Kongo (JEANNEST, 1883, p. 101).

⁵⁵ Talvez esta associação à figura de um homem branco esteja relacionada à introdução de imagens de santos pelas missões católicas presentes desde o século XVI no baixo Congo (atual província do Congo Central).

igreja católica escutou os problemas das pessoas e famílias, deu um pouco de sal e água santa que foram espalhados pelo chão das casas durante a noite. Também inseriu uma cruz em cada vilarejo de Mbinga para acalmar os espíritos. Quem tinha *kímbiindi* foi obrigado a destruí-lo. Aqueles que tentaram fugir com seus *kímbiindi* morreram, como um homem que faleceu tentando pegar o seu em sua horta. O padre de KM relatou em uma entrevista em sua casa que a vinda do abade acalmou KM, acabando com os *kímbiindi* e com a ação dos feiticeiros.

A visão dos *kímbiindi* como negativos pode ter a ver também com os processos transnacionais que interferem na maneira como forças espirituais são concebidas. Analisando a história da imaginação moral entre os *temne* em Serra Leoa, Rosalind Shaw (2002) argumenta que habitantes invisíveis do espaço passaram por uma metamorfose ao longo do tráfico de africanos escravizados e se tornaram forças negativas. Talvez isso possa ter ocorrido com o *kímbiindi*. Pois também existe, por exemplo, o *kímbiindi* ligado a uma tradição ancestral e a rituais de iniciação. Um amigo e sociólogo Yoómbé, morador de Matadi, mas originário de Lukula (cidade do Mayombe), não o relacionou aos portugueses. Definiu-o como um poder ancestral, uma “espiritualidade invisível”, que traz dinheiro. Apenas algumas pessoas iniciadas e escolhidas dentro da linhagem sabem onde está o *kímbiindi*. Entre os iniciados, um é o líder que o receberá e aprenderá de seu tio materno princípios de *kháádúlu*⁵⁶. Assim como o *kímbiindi* de branco, ele também é alimentado com sangue humano. Comprando habitantes que morriam no vilarejo, frutos e óleo *zeta*, os portugueses podem ter contribuído para uma metamorfose do *kímbiindi*: tornando-o algo externo ao vilarejo e reforçando a sua dimensão mais negativa (ser nutrido com sangue humano).

Kímbiindi e vender uma pessoa para um *ngaánga nkíísí* conformam atualmente uma moralidade sobre a riqueza, pois indicam que o dinheiro foi adquirido mediante o sacrifício de um familiar (foi dado o seu sangue). É uma associação que talvez esteja relacionada à experiência do vilarejo com o tráfico de africanos escravizados. As memórias mencionadas no descrevem os comerciantes portugueses. Sugerem que as suas presenças possam ter contribuído para a comoditização dos frutos e do óleo, motivando a transfiguração da palmeira. Permitem pensar que a monetização do óleo esteve ligada à monetização do sangue de um familiar.

⁵⁶ Os princípios de *kháádúlu* são relativos à maneira de ser e de se viver: 1. *kukáála mbóóté*: tem que se morar e se relacionar bem com os outros. 2. a criança deve deixar de ir ao *ngaánga nkíísí*. 3. ela deve deixar de estudar o livro dos brancos (a bíblia). 4. o iniciado precisa saber escolher seus amigos/parceiros para *káála* [se sentar; morar; se relacionar].

1.3. A plantação colonial belga

É domingo. Um amigo de Defao do vilarejo vizinho, Nganda Mbinga, leva-nos em um terreno para pegar vinho de palma para bebermos.

Por conta do mato alto, eu achei durante um tempo que ali era a terra de seu amigo e demorei para notar os resquícios de uma plantação desativada: as palmeiras estão posicionadas em fileiras, a distância entre cada uma delas é padronizada e a área é descampada. Esta é a *ndiíma leéta* [plantação do estado] de Nganda Mbinga e, assim como ela, há outras no agrupamento⁵⁷. Elas constituem concentrações das palmeiras chamadas de *phúútú* [estrangeira, branca], inseridas no vilarejo durante o período colonial belga.

Hoje em dia, estes terrenos estão praticamente desativados. São considerados uma plantação sobre a responsabilidade dos chefes. Quando os frutos são cortados, o óleo feito a partir deles deve ser usado em algum evento coletivo. Ou então é vendido e o dinheiro adquirido deve ser retornado para a população.

....

As referências aos belgas e as inscrições na paisagem do vilarejo mostram que KM foi um espaço de experimentação colonial.

As memórias coloniais apareceram na entrevista com as duas pessoas mais velhas do vilarejo. Elas fizeram referência à presença de um outro branco: “Depois de Mangoko partir” (o comerciante português citado na seção anterior) “veio o ‘branco de produto’ motorizado e com uma balança” que “fez o caminho (7 km de terra batida) de Bula-Naku até KM para conseguir entrar com um veículo”⁵⁸. E também mencionam uma mudança na maneira de medir os frutos: era o momento do *tsako* [gf. Incerta, saco], os frutos eram colocados em sacos de pano (utilizados no comércio de arroz) de cor marrom de 50 kg ou 100 kg⁵⁹.

A categoria “branco de produto” remete aos belgas e marca uma diferenciação com a atividade comercial dos portugueses. De acordo com o mapa da divisão espacial das empresas de óleo de palma que atuaram na região do Mayombe, disponibilizado no estudo de Mananga Ma Polo (1978, p. 32), o agrupamento Mbinga está na área de atuação da *Compagnie des*

⁵⁷ A categoria *leéta* vem do francês *l'Etat*. Normalmente é utilizada para chamar pessoas que trabalham em alguma instância do governo ligada ao estado congolês, como os policiais, os soldados, os chefes (dos vilarejos, do agrupamento, do setor) e o poder nacional sediado em Kinshasa.

⁵⁸ Empregaram a palavra *mutuka* [gf. incerta, lg.], que hoje em dia significa carro ou caminhão, mas não descreveram o veículo.

⁵⁹ *Tsako* provavelmente vem da palavra saco em português.

produits. Esta identificação geográfica indica que a categoria “branco de produto” possa estar ligada ao nome de tal empresa⁶⁰.

Essa categoria foi usada em uma reunião a qual fui convidada pelo chefe do agrupamento⁶¹. As *ndiúma leéta* [terrenos do estado] foram mencionadas como um exemplo de projeto deixado pelos brancos para me pedirem para fazer investimentos no vilarejo. Contaram que no início da década de 30 fizeram um germinador, espaço com sementes e mudas de palmeiras, em um vilarejo em Bula-Naku, a caminho da pequena cidade Nsione, não muito longe do agrupamento Mbinga. Os moradores foram buscar as mudas para fazerem plantações nas “parcelas estabelecidas pelos brancos”, disse um senhor de Nganda Mbinga. Todo vilarejo teve a sua parcela⁶². Uma organização meticulosa dos terrenos foi feita com a presença de um agrônomo que dividiu as fileiras de palmeiras e estabeleceu as distâncias entre cada muda plantada. Cada homem e seus associados (esposa e crianças), como relataram, ficaram responsáveis por duas fileiras de palmeira. As palmeiras demoraram mais ou menos seis anos para crescerem e os frutos cortados deveriam ser vendidos para as indústrias estrangeiras de produção do óleo que havia no Mayombe. Alguns disseram que era para a *Compagnie des produits*, mas também houve referência a SCAM (*Société de Colonisation Agricole du Mayumbe*)⁶³.

KM fez parte de um histórico específico de produção de óleo de palma no Mayombe, que foi diferente da experiência nas zonas das *Huileries du Congo Belge* (HCB), geridas pelo britânico Willian Lever e chamadas de círculos Lever. Inicialmente, Lever buscou sem êxito negociar concessões de terra com as autoridades britânicas nos territórios coloniais da Nigéria e Serra Leoa. Mas foi no Congo que ele encontrou a possibilidade de obtê-las. Em 1911, teve acesso a 750.000 ha de terrenos com palmeiras naturais, escolhidos em cinco círculos de um raio de 60 km. Tais círculos foram desenvolvidos a partir da expansão de plantações da palmeira *Elaeis Guineensis*, do trabalho forçado e da perseguição aos habitantes locais. As HCB fizeram com que a colônia belga se tornasse uma das maiores exportadoras de óleo de palma do mundo na primeira metade do século XX⁶⁴. O aumento da produção e da exportação teve a ver com o

⁶⁰ “Branco de produto” é distinto de “branco de projeto”, que é outra categoria empregada para classificar brancos que têm interesse ou fazem projetos na região. Esta abrange não só pessoas de empresa, mas também de ONG e organismos internacionais. Ambas as categorias não deixam de estar interligadas.

⁶¹ Ela ocorreu em frente a sua casa, estavam presentes também o chefe de família de Nganda Mbinga e os mais velhos do vilarejo.

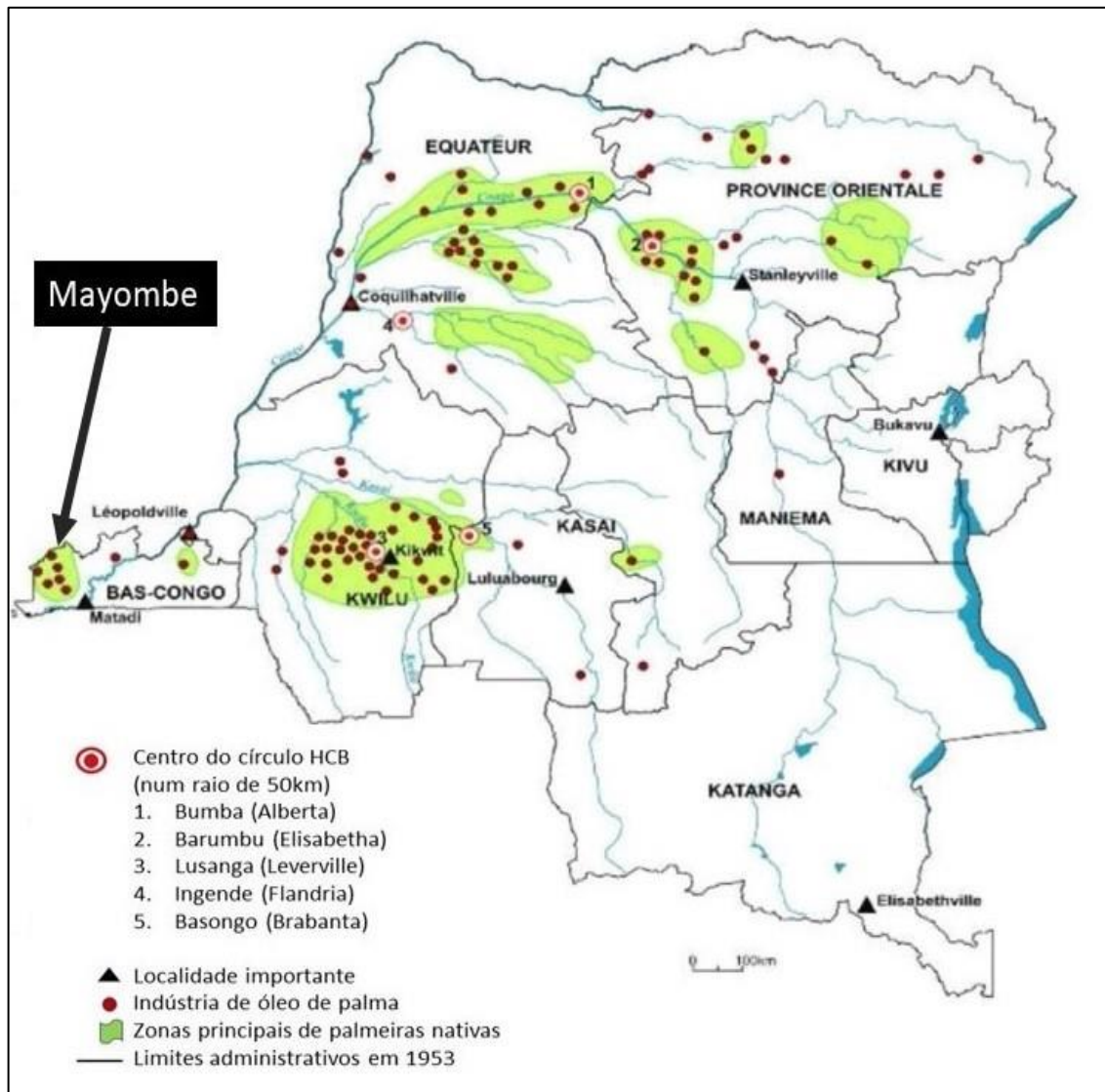
⁶² Os vilarejos KM, Bata, Nsadisi e Khonde Mbinga possuíam a mesma plantação porque à época eram um só vilarejo.

⁶³ A SCAM foi denominada posteriormente de *Société de Cultures et d’Industries Agricoles du Mayumbe*.

⁶⁴ Henriët (2015) sublinha o compartilhamento da soberania no Congo belga, referindo-se à colaboração entre as companhias privadas e a administração colonial. Essa colaboração consistia na supervisão, por parte da

recrudescimento do consumo do óleo de palma pelos europeus, que o utilizavam como lubrificante da maquinaria industrial e ingrediente de produtos manufaturados (sabão, velas e alimentos processados).

Mapa 4: Zonas de palmeiras nativas e de indústrias de óleo de palma na RDC (década de 1950).



Os números de 1 a 5 equivalem às zonas de Lever. A região do Mayombe (indicada pela seta preta) não está enumerada, entretanto está marcada como uma área de plantações de palmeiras e de indústrias de óleo (o mapa foi retirado de HENRARD, 1953 *apud* NICOLAÏ, 2013, p. 4).

Na região do Mayombe, as concessões de terra tiveram início com o projeto de construção do caminho de ferro que atravessaria o Baixo Congo (atual província do Congo Central), ligando a cidade de Boma à bacia navegável do Rio Chilungo. O decreto de julho de 1898 criou a *Société vicinaux du chemin de ferre du Mayombe* que, através de uma convenção

administração, da distribuição de terra entre populações locais e europeus, bem como no incentivo do estado colonial na criação de um monopólio da HCB.

de setembro do mesmo ano, recebeu uma concessão de 100.000 ha para desenvolver o projeto. Dentre as prerrogativas adquiridas pela companhia, constam o direito ao uso de todo o terreno necessário para a implantação da via-férrea e a exploração durante trinta anos da floresta situada numa extensão de 5 km de cada lado da linha. A propriedade total de 1000 ha de terra por km de via construído deveria ser escolhida entre as terras consideradas “vacantes” (HEYSE, 1927, p. 4)⁶⁵. A apropriação de terras no Mayombe começa com essa primeira concessão, da qual decorre uma série de transações de acesso a terra para companhias privadas.

Ainda durante o governo do rei Leopoldo II (1885-1908), agrônomos foram encarregados de fazer plantações de palmeiras em postos administrativos e nas missões católicas e protestantes (NICOLAÏ, 2013, p. 3). Para se instalarem, os belgas precisaram lidar com os portugueses e os holandeses que já tinham se estabelecido em terrenos adquiridos diretamente com os chefes locais⁶⁶.

O estudo de Mananga Ma Polo (1978) aponta que em 1913 foi construída a primeira empresa de óleo de palma, a SCAM, cuja sede estava situada em Tshela⁶⁷. Companhia de direito belga, quando foi criada recebeu 1.500.000 francos de subsídios do governo. Investiu na borracha, no cacau e na criação de plantações de mudas selecionadas da espécie *Elaeis guineensis*. Mas a SCAM e outras companhias não podiam depender apenas destas plantações, recorrendo às autoridades para criar zonas determinadas de compra de frutos dos habitantes locais que os adquiriam através de um regime extrativista das palmeiras nativas (MA POLO, 1978, p. 41).

A agronomia e a botânica foram importantes peças da economia colonial belga. Os belgas iniciaram a partir de 1920 estudos para aprimorar o cultivo da palmeira na bacia do Congo e na região costeira do Mayombe (VANDERWEYEN *et al*, 1953, p. 2). O *Institut National Agronomique du Congo Belge* (INEAC) criou centros de pesquisas em toda colônia⁶⁸. O mais importante foi o de Yangambi, onde foi reunida uma coleção de variedades da espécie *Elaeis guineensis*. Essas variações eram coletadas na colônia, também vinham de outras regiões

⁶⁵ A noção de “vacantes” abarca o aparato de ocupação e expropriação colonial, uma vez que não considera a relação das populações originárias com a terra e com os recursos. Autoridades belgas recorreram ao sistema de concessão de terras, que lhes permitiu explorar os recursos do Congo para benefício da metrópole. Isso fez com que companhias privadas tivessem o direito sobre os frutos das palmeiras das terras “vacantes” (HEYSE, 1947).

⁶⁶ A partir de um decreto de 1895, propriedades do Mayombe foram registradas sob os nomes de pessoas portuguesas, companhias privadas portuguesas e holandesas, missões católicas e protestantes (HEYSE, 1928).

⁶⁷ Antes mesmo do período colonial belga, Tshela era um local importante por onde passavam circuitos comerciais ligados às regiões de fronteira, como Cabinda e a República do Congo. Com a instalação da autoridade colonial na cidade e com a implementação do caminho de ferro, as atividades comerciais em Tshela foram intensificadas (DI MBUMBA, 2017, p. 230).

⁶⁸ Uma das figuras mais importantes do INEAC foi o agrônomo Leplae, que tinha uma visão produtivista e autoritária, ver: PONCELET, 2018, p. 313.

através das trocas de materiais com o IRHO (*Institut Français de Recherches des Huiles et Oléagineux*, ex-colônias francesas em África) e com o SOCFIN (*Sociétés Financières des Caoutchoucs*, Malásia) (VANDERWEYEN *et al.*, 1953, p. 3). Os agrônomos belgas identificaram as variações *dura* (D), *pisífera* (P) e *tenera* (T), investindo no cruzamento entre D e P para reprodução da T. Os belgas foram os primeiros a fazerem uma monocultura da variação T (CORLEY, TINKER, 2004, p. 241)⁶⁹. Nos anos 1930, o INEAC distribuiu sementes de cruzamento T x T para plantações comerciais na colônia, visando a renovação e substituição das palmeiras nativas de modo a aumentar o fornecimento de frutos para as indústrias (NICOLAÏ, 2013).

As *ndiúma leéta* [plantações do estado] do agrupamento Mbinga foram provavelmente uma das plantações que foram inseridas no Mayombe nesse mesmo período (NICOLAÏ, 2013). Elas consistiram no estabelecimento de lotes de palmeiras selecionadas por vilarejo ou por família que deveriam ser cultivadas individualmente ou de maneira comunitária (NICOLAÏ, p. 19). Estão dentro do sistema chamado de “cooperação entre europeus e africanos” que foi criado para promover a exportação de produtos agrícolas (JEWSIEWICKI, 1977). Tal sistema estava baseado no fornecimento de matérias-primas pelos africanos para as indústrias europeias, as quais tinham o monopólio do processamento e do comércio. Inicialmente foi experimentado com o algodão, depois com o óleo de palma e o arroz. Ele faz parte de iniciativas da economia colonial belga para racionalizar os métodos de exploração do trabalho e dos recursos, impulsionadas sobretudo após a grande depressão de 1930. Segundo Jewsiewicki, esse sistema levou à dominação de um setor tradicional, agrário e negro por um setor moderno, industrializado e branco. Também implicou na integração da economia colonial local ao amplo sistema econômico mundial (JEWSIEWICKI, p. 171).

Contudo, como abordado no item anterior, pessoas do Mayombe já faziam parte de uma economia global que sustentou as plantações nas Américas. O que ocorreu foram deslocamentos e extensões de paisagens escaláveis, fazendo com que a disciplinarização de uma espécie (a palmeira) ocorresse no próprio solo do vilarejo⁷⁰. A reprodução e a inserção da palmeira *phúútú* foi um experimento fruto da circulação de saberes da botânica e da agronomia entre a metrópole e a colônia, e entre as colônias em África e no sudeste asiático.

Entretanto, como discutiu Mananga Ma Polo (1978), no Mayombe a produção de óleo de palma industrial dependeu das palmeiras nativas e não apenas das palmeiras selecionadas e

⁶⁹ Beinaert e Vanderweyen (1941) foram cientistas importantes do período e fizeram publicações nas quais descreveram seus estudos sobre a *Elaeis guineensis* no Congo belga.

⁷⁰ Sobre escalabilidade, ver: Nota 36.

introduzidas em plantação. Antes de 1960, 2/3 da produção do óleo industrial provinha dos frutos coletados pelos moradores através de uma atividade extrativista ou de suas pequenas plantações.

Também ocorreu a concomitância de dois tipos de elaboração do óleo: aquele produzido industrialmente e outro feito, primeiro através da técnica *zeta* e depois por meio das máquinas locais [*waksi*]. O autor aponta que esta concomitância gerou tensões. Após a II Guerra mundial, autoridades administrativas passaram a aplicar medidas severas para interditar os habitantes a elaborarem o próprio óleo, de modo a garantir o abastecimento de frutos para as indústrias.

A questão do controle da elaboração do óleo apareceu na entrevista com as duas pessoas mais velhas do vilarejo⁷¹:

(...)

Rosa: E quando o branco soube que vocês estavam fazendo o óleo, fizeram o quê?

H: Se eles te viam carregando 40 litros, *leéta* [o estado] estava vigiando na feira. Se você visse que o *leéta* estava ali, todo mundo fugia. Eles iam e te prendiam.

Rosa: E o *leéta* era branco?

H: O *leéta* era gente negra, mas quem comprava era branco. (...) te prendiam e você tinha que pagar dinheiro. (...) quando você ia vender frutos, cada vez que ia vender frutos, eles te davam um *ticket*. Se você voltava para o vilarejo, fazia o óleo, não podia faltar este *ticket*... Se te prendiam, você mostrava o *ticket*. (...) as pessoas viam, ah, bom, este é um fornecedor, ele vende pra gente frutos. Se você fez seu óleo, foi vender, aí prendem você e se você não tem o *ticket*... eeee...Prisão!

R: E como era este tíquete?

Defao: Era um cartão.

R: E quem tinha o cartão? Homem ou mulher?

Defao: Homem.

M: Homem.

As falas indicam os esforços de controle do comércio local pelas autoridades, explicitando que havia um registro dos homens encarregados de fornecer frutos para as empresas. A política colonial do Congo belga não incentivou a produção local. Foi diferente do que ocorreu na Nigéria, onde os britânicos consideraram as palmeiras como domínio das comunidades africanas, não investiram em uma política de concessão de terras para a explorá-las e motivaram a produção local (MARCHAL, 2001, p. 362; MARTIN, 1988).

⁷¹ As duas pessoas H e M falavam apenas kiyombe. Tive dificuldades para compreender todas as suas falas e foi preciso contar com algumas traduções do Defao para o lingala.

Após a II Guerra mundial, as pessoas do Mayombe empregaram uma nova técnica de elaboração do óleo por meio da criação das suas próprias máquinas, as *waksi*. Num primeiro momento, elas foram implementadas na província do Bandundu e depois foram construídas em outras localidades (MA POLO, 1978). Não há precisão quanto à data de construção da primeira máquina no Mayombe, mas é possível considerar a generalização do seu uso ao longo da segunda metade do século XX.

A primeira máquina foi feita em KM porque um habitante, já falecido, foi até outro vilarejo, Kakongo, onde conheceu o seu modelo. A partir disso, o número de máquinas foi multiplicado no agrupamento, levando à expansão da mecanização e à elaboração de uma maior quantidade de óleo que abastecia um mercado interno (as cidades de Boma, Matadi e Kinshasa). Isso significou também, na visão das pessoas, uma melhora na qualidade da substância: o óleo ficou *nlaángu nlaángu* [“água, água”], uma apreciação que reforça sua aparência mais líquida em contraste com o óleo *zeta*, considerado grosso, sólido, pesado.

A multiplicação das máquinas foi acompanhada de uma queda na produção industrial do óleo de palma. No Mayombe, a deterioração das relações entre os habitantes locais e as indústrias é vista por Mananga Ma Polo (1978) como um dos aspectos que contribuiu para a crise no setor industrial⁷². A crise econômica foi presente em todo o território nacional. A partir da década de 1960, a taxa de exportação decresce, chegando a zero atualmente. Um dos motivos da queda foi a política de *Zarianisation* (1937), implementada durante o governo de Seso Seko Mobutu (1965-1997). Ela consistiu na expropriação e nacionalização progressiva de empresas e propriedades pertencentes a estrangeiros ou a grupos internacionais que teve efeitos nefastos para a economia, mergulhando o país em uma profunda crise (MACGAFFEY, 1987, p. 46).

Hoje em dia, a produção local para o mercado interno continua. Em 2005, a produção não industrial era de 190.000 t na RDC. À época, estimou-se que esse número poderia chegar a 300.000 t em 2015. Na província do Congo Central, no mesmo ano, eles calculam em 15.000 t a produção dos habitantes locais, enquanto o setor agroindustrial produziu 150 t⁷³.

⁷² Mananga Ma Polo (1978) aponta outras causas endógenas e exógenas: as péssimas condições do setor de transporte e infraestrutura; o debilitado fornecimento de materiais e produtos para a produção; a falta de interesse do poder público no setor agrário nacional; a deterioração dos circuitos de comercialização; a diminuição dos preços internacionais do óleo de palma; a deterioração do poder de compra dos produtores por conta da presença de intermediários na venda; a falta de políticas de investimento e de rejuvenescimento das palmeiras; e a ausência de motivação dos agricultores por conta do baixo preço de compra dos frutos.

⁷³ Os dados foram produzidos por um grupo de consultores belgas (AGRER – EARTH GEDIF, 2005).

1.4. O óleo de palma invisível

O primeiro pote é da pasta de avelã chamada de Nutella, muito consumida nos países europeus. Dificilmente é encontrada na RDC, a não ser em grandes supermercados de produtos estrangeiros da capital Kinshasa. As crianças em Matadi me pediam para eu comprar *chocolat*, uma pasta de gosto parecido. O segundo pote é uma manteiga da marca *Bleu band*, um item mais frequente no café-da-manhã das casas congoleesas.

Os dois potes levam em seus rótulos o ingrediente *palm oil*. No de manteiga, ele está englobado por outra categoria *vegetable oils*. Nas tabelas nutricionais dos dois produtos, ele está abarcado na noção *total fat*.

Figura 7: Alimentos processados⁷⁴.



O óleo de palma se tornou uma mercadoria global utilizada principalmente na indústria alimentícia. Para isso ocorrer, a palmeira *Elaeis guineensis* foi arrancada de uma rede de relações, submetida a processos de seleção e meticulosamente reproduzida em plantações monocultoras. Considerando o pouco uso das *ndíima leéta* atualmente, seria possível dizer que as palmeiras *phúúttú* marcam o efêmero, o contingente. Assim como foram experimentadas no Mayombe, mudas e sementes de palmeiras selecionadas foram deslocadas para empreendimentos em outras localidades e foram continuamente alteradas para garantir a

⁷⁴ A imagem do pote de Nutella está disponível em: <https://zerowastechef.com/nutella-label/>. Acesso em: 01 Set. 2021. A imagem do pote de margarina Bleu Band foi tirada por mim em Matadi, maio de 2017.

expansão da agroindústria do óleo de palma no século XX⁷⁵. Foram também necessárias transformações químicas do óleo de palma para torná-lo uma mercadoria global. Agricultura, química e comércio global estão, assim, conectados.

As modificações da palmeira e do óleo de palma se desenvolveram através da circulação de sementes, saberes, especialistas e empresários entre duas regiões produtoras, a África (ocidental e central) e o sudeste asiático.

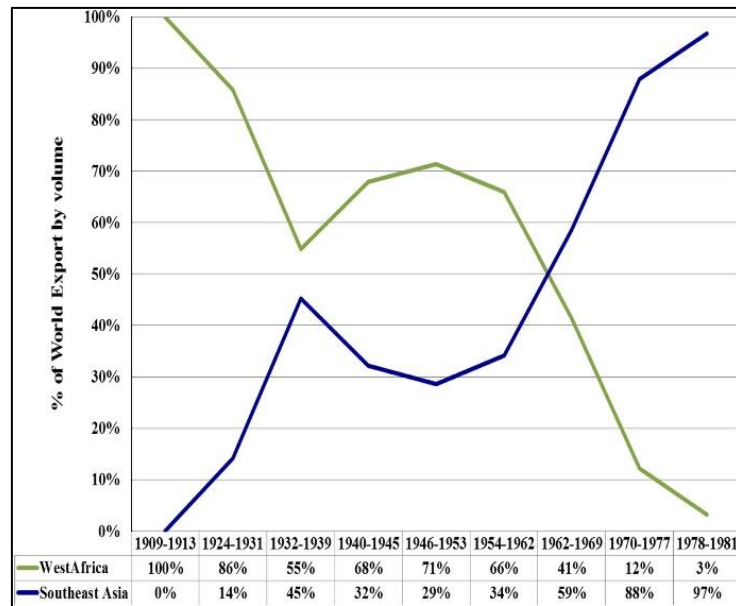
O empresário e agrônomo belga, Adrien Hallet, foi o primeiro a investir no produto na Ásia. Teve inicialmente uma experiência no Estado Livre do Congo (1885-1908) e depois, em 1911, criou a primeira indústria de óleo de palma na província de Deli na Sumatra (GIACOMIN, 2018, p. 384). Esta localidade também teve importância na história da seleção das palmeiras. Como assinalado na seção anterior, o INEAC desenvolveu seus estudos com acesso a materiais disponibilizados por centros de pesquisa em outras localidades (nas ex-colônias francesas e na Malásia). A circulação de materiais também foi importante para experimentos no sudeste asiático⁷⁶. A ocorrência natural da *tenera* em África propiciou a reprodução de plantações de palmeiras dessa variação, que tinham um nível de qualidade considerado alto. No sudeste asiático, os primeiros trabalhos se concentraram em providenciar sementes das palmeiras selecionadas a partir da variação *dura* do tipo de palmeira de Deli (Sumatra)⁷⁷.

Além de ressaltar os efeitos negativos da política de *Zarianisation*, Henri Nicolai (2013) enfatiza outro aspecto para a queda da exportação de óleo de palma na RDC: a impossibilidade de vender um óleo de qualidade, comparável ao produzido no sudeste asiático (NICOLAÏ, 2013). A relação entre a África (ocidental e central) e o sudeste asiático foi marcada no século XX pela colaboração e pela rivalidade (GIACOMIN, 2018). Ao longo das décadas, as produções nessas duas regiões seguem tendências opostas. A diminuição da exportação do óleo de palma na RDC e em outros países africanos ao longo da segunda metade do século XX é contrária ao aumento crescente da produção no sudeste asiático.

⁷⁵ Essa é uma das características da noção de escalabilidade, a sua capacidade de expandir (TSING, 2012).

⁷⁶ Por exemplo, pólenes de *pisífera* também foram importados do Congo belga em 1947 pela *Oils Palms of Malaysia* que foram posteriormente cruzados com a variação *tenera* importada da Nigéria. Para outros exemplos, ver. CORLEY; TINKER, 2004, p. 134.

⁷⁷ Em 1922, a associação Geral de Plantadores de Borracha da Costa Leste da Sumatra (AVROS) decretou que o tipo Deli deveria ser utilizado nas plantações da Sumatra. No sudeste asiático, as pesquisas foram desenvolvidas por grandes empresas da Malásia e Indonésia, pela AVROS e pelo Departamento de Agricultura da Malásia (CORLEY; TINKER, 2004, p. 133).

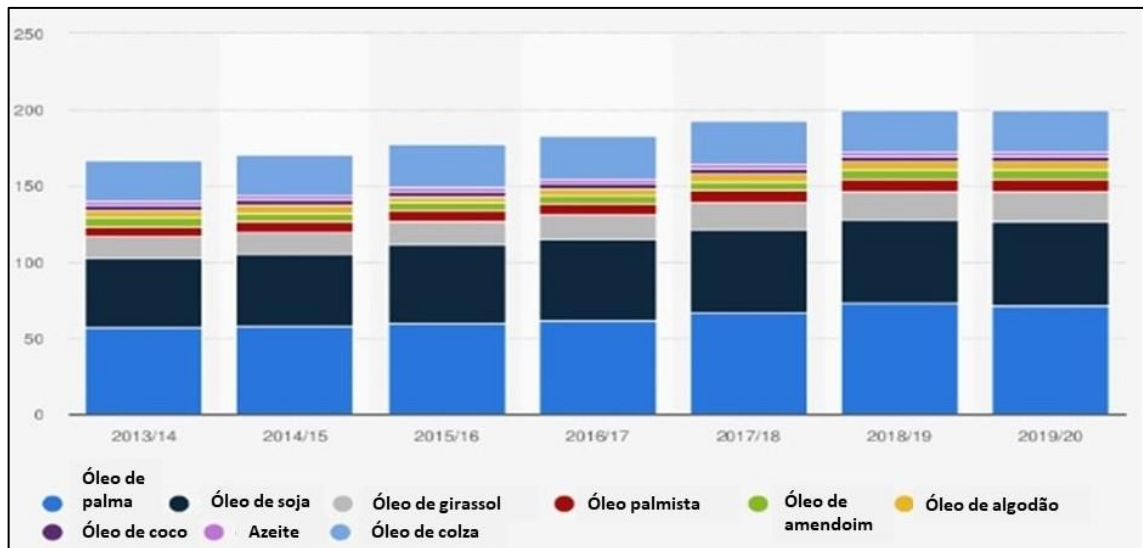
Quadro 4: Exportação de óleo de palma na África ocidental e no sudeste asiático.

Retirado de: Tinker & Corley, 2016.

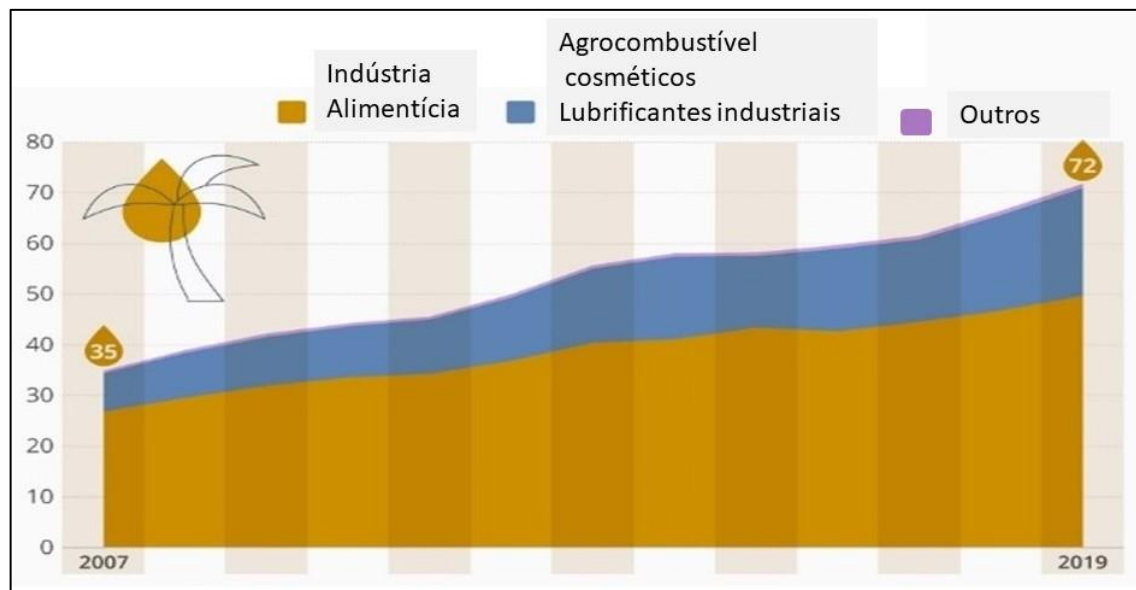
Atualmente, o sudeste asiático concentra 80% da produção mundial. Os principais países produtores são: a Indonésia (43,5 milhões/t), a Malásia (19,7 milhões/t), a Tailândia (3,1 milhões/t), a Colômbia (1,67 milhões/t) e a Nigéria (1,0 milhões/t) (FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE, 2021). E os principais importadores são Índia, China e União Europeia. O óleo de palma é o óleo com menor custo de produção. Os outros óleos vegetais com um consumo global elevado, como o óleo de soja, o óleo de girassol e o óleo de canola, demandam entre cinco e oito vezes mais terra para a produção do que o de palma. Em agosto de 2020, a produção mundial de óleo de palma foi de 74,99 milhões t, enquanto a do óleo de soja foi de 59,86 milhões t (FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE, 2021)⁷⁸.

O óleo de palma é usado principalmente pela indústria de alimentos, mas também é empregado em cosméticos, velas, produtos de limpeza e outros artigos domésticos.

⁷⁸ Ver: A palestra de Jean Marc Roda (2019) no *Ciclo Nacional do Institut of Advanced Studies for Science and Technology (2018-2019)*.

Quadro 5: O consumo global de óleos vegetais entre 2013 e 2020 (em milhões/t).

Quadro extraído do site statista.com (Acesso em: 05 Ago. 2021)

Quadro 6: O consumo global de óleo de palma (em milhões/t).

Quadro extraído do site statista.com (Acesso em: 05 Ago. 2021)

A produção de gorduras vegetais é um capítulo central da industrialização e da globalização. Jonathan Robins (2018a) mostra a relação entre o aumento da necessidade de comida e o crescimento da produção de óleos vegetais. A comida foi uma preocupação dos países do norte no século XIX, que passavam por um recrudescimento populacional. Num primeiro momento, a gordura animal foi uma alternativa para lidar com essa questão. A importação de banha de porco pelos EUA em 1870 equivalia a menos de 70 milhões de dólares e subiu para cerca de 700 milhões em 1900 (ROBINS, 2018, p. 319). Entretanto, a crescente

demanda não podia ser suprida devido à falta de disponibilidade e ao preço da gordura animal (desperdiçava-se uma quantidade elevada de terra para pouca aquisição de gordura). Para corresponder à crescente demanda, a produção de gordura a partir da plantação de vegetais era menos custosa e mais eficiente. Assim, o aumento da necessidade de comida consistiu na força motora da expansão da produção de óleos vegetais (ROBINS, 2018, p. 140).

Diferente das gorduras animais, todavia, as gorduras vegetais estão mais sujeitas à oxidação e à rancificação. Por isso, nem sempre podem ser transportadas para longas distâncias. O grão de palma produz ácido graxo livre que, ao interagir com o ar e a água, pode gerar modificações no seu cheiro, no seu gosto e na sua consistência. O primeiro uso do óleo de palma em uma margarina foi em 1890. O óleo disponível à época continha um nível elevado de ácido graxo livre e, por isso, provocou reclamações de autoridades americanas que reclamaram do gosto e do cheiro da margarina (ROBINS, 2018, p. 334). O processo de tornar o óleo um ingrediente de alimentos processados dependeu, assim, do controle do ácido graxo livre, o que acarretou a retirada do seu cheiro e da sua cor⁷⁹. Ou seja, houve um processo de descaracterização do óleo de palma. Esse aspecto fez com que a substância se tornasse invisível para os seus consumidores. Ao ingerirem alimentos processados, as pessoas desconhecem ou não percebem que ingerem o óleo de palma. Esse óleo se tornou apenas mais uma gordura que aparece na categoria *fat* ou *vegetable oils* dos rótulos de produtos manufaturados.

A incorporação do óleo de palma em alimentos processados teve a ver também com os malefícios para saúde identificados em outras gorduras, como a gordura animal e a gordura trans. A alternativa encontrada foi o investimento no óleo de palma que gerou uma “dinâmica circular entre aumento da demanda, grande produção, aumento do fornecimento, diminuição dos preços e volatilidade nos preços de varejo” (GESTEIRO *et al*, 2019, p. 2). Mas o óleo também passou a ser criticado por questões relacionadas à saúde e ao meio ambiente. Há quase duas décadas, movimentos ambientalistas, ONGs, pesquisadores, partidos e mídias denunciam o óleo de palma contido em alimentos processados⁸⁰. Tornam o óleo “visível” para seus consumidores, mostrando a relação da produção monocultora de palmeiras *Elaeis guineensis* com a destruição de faunas e floras. O aumento da demanda do óleo tem contribuído para a degradação de florestas na Indonésia, gerando mais de 1,8 bilhões de toneladas de gás de efeito

⁷⁹ Os governos coloniais em África se preocuparam com a produção do óleo de palma e não investiram na modificação química do produto (ROBINS, 2018, p. 336). No sudeste asiático, foi diferente. A combinação entre disponibilidade de terra, força de trabalho, capital e conhecimentos técnicos foi bem-sucedida. Desde a primeira metade do século XX, essa região passou a produzir um óleo de palma comestível de alta qualidade, prejudicando pequenos produtores em África (ROBINS, 2018, p. 337; ver também: OLUKOJU, 2009).

⁸⁰ Gesteiro *et al* (2019) descreve detalhadamente as características nutricionais do óleo de palma e dos seus derivados empregados na indústria alimentícia.

estufa. Fez com que esse país se tornasse um dos principais emissores globais, atrás apenas dos EUA e da China (GREENPEACE INTERNACIONAL, 2007; GREENPEACE, 2018). Em 2004, foi criada a Mesa Redonda sobre Óleo de Palma Sustentável (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*), cujo objetivo é promover práticas de produção do óleo mais sustentáveis, garantindo a proteção de florestas, da vida animal e dos direitos humanos nas terras cultivadas⁸¹.

O óleo de palma que se tornou uma gordura invisível nos produtos é cada vez mais visibilizado nas denúncias e campanhas ambientalistas. Ele se contrasta com o *mafúuta mangáazi* [óleo de palma] elaborado em KM. O que garante a continuidade da sua produção local do óleo no Congo Central e a alta demanda nas cidades é exatamente o seu gosto e forte cheiro.

Em 2004-2005, o óleo de palma foi identificado como o terceiro alimento mais consumido na RDC (NICOLAÏ, 2013, p. 30). Uma culinária depende, como alega Mintz (1996, p. 96), de “raízes sociais comuns”, de uma população que a coma com frequência e que se torne uma especialista nela, sabendo como deve ser feito e qual gosto deve ter. O óleo de palma é uma qualidade da culinária regional da província do Congo Central, também de culinárias de outras regiões da RDC, de outros países da África e da culinária afro-brasileira.

Um recente *Projet de Developpement des Poles de Croissance* (PDPC), financiado pelo Banco Mundial, em parceria com a ONG holandesa SNV, visa promover alterações na composição do óleo de palma produzido no Mayombe para que ele seja direcionado para o mercado internacional⁸². O funcionário da coordenação provincial do Congo Central alegou que a taxa de água no óleo elaborado pelos habitantes é muito elevada e, por isso, o produto é ácido. Assim, o projeto objetiva controlar as taxas de umidade e acidez a partir do estabelecimento de usinas que fariam, como o funcionário salientou, uma segunda transformação do óleo. Além disso, o projeto começou apoiando a produção e a venda de sementes de palmeiras selecionadas, chamadas no francês de *palmier nain* [palmeiras anãs] por serem pequenas devido ao crescimento lento. Após o período colonial, novamente o Mayombe é objeto de agências externas com o objetivo de promover a produção para exportação do óleo de palma. O setor de Tshela foi escolhido para o projeto, mas Mbinga não foi incorporado.

Entretanto, os chefes do agrupamento sabiam da atuação de uma ONG na região e da expansão de plantações de palmeiras anãs. A minha presença promoveu expectativas para que

⁸¹ Os princípios, as agências envolvidas e as atuações da RSPO estão disponíveis em: <https://rspo.org/> (Acesso em: 14 Maio 2021).

⁸² Trata-se de um projeto piloto de reforço de três produções: arroz, mandioca e óleo de palma. A primeira avaliação foi feita em 2012, em 2014 começaram a realizar discussões e a se organizar para chegar ao momento de implementação do projeto. A província Congo Central foi escolhida por alguns fatores: suas condições climáticas, posição geográfica próxima ao mar, ter uma central de hidroeletricidade que fornece energia e a produção agrícola dos habitantes locais.

eu fizesse um investimento no óleo de palma ou me tornasse uma mediadora na relação com agências estrangeiras. Essas expectativas foram explicitadas em conversas em que os chefes fizeram referências ao projeto da ONG SNV e citaram às plantações feitas pelos belgas durante o período colonial.

Considerações finais

O capítulo utilizou um conjunto de materiais diversificados para compreender a transfiguração da palmeira: à associação palmeira, vinho e frutos se sobrepõe uma nova, entre palmeira, óleo e dinheiro. Tal transfiguração ocorreu porque KM foi inserido em circuitos globais de tráfico de africanos escravizados, de frutos e de óleo de palma. Tais circuitos foram vivenciados de acordo com as referências dos próprios habitantes, incorporados às memórias coletivas e às práticas ordinárias.

Na primeira sessão, as histórias em kiyombe mostram palmeiras e pessoas enraizadas num território, integrantes de um universo relacional, compartilhando um conjunto de conhecimentos e habilidades. As histórias contribuem para difundir uma identidade e cultura Yoómbé, produzindo uma coletividade através da ênfase na língua e nas técnicas das atividades agrícolas. Ligada ao vinho e aos frutos, e não ao óleo de palma, a palmeira é entendida como constitutiva das pessoas e das gerações. Tais aspectos ajudam a compreender o emprego da categoria *yoómbé* para qualificar as palmeiras nativas (não dispostas em uma plantação) em contraste com as palmeiras *phúútú* das plantações feitas no período colonial.

Atualmente no vilarejo a palmeira *yoómbé* não é uma palmeira “original” e “tradicional” tal como retratada nos contos. Diferenças entre as palmeiras categorizadas como *yoómbé* indicam que ela foi transfigurada. Por exemplo, as palmeiras são distinguidas entre palmeira de vinho e palmeira de frutos. A distinção pode ter a ver com as variações da palmeira. Watkins (2015, p. 125) menciona que, segundo o botânico Jack Harlan, algumas populações da África ocidental preferem cortar frutos da variação *tenera* e *pisífera*, e optam por pegar vinho da variação *dura*. Mas essa distinção também marca uma diferença na relação com a terra. O vinho pode ser tirado de qualquer palmeira do vilarejo, mesmo que esteja na terra de outra pessoa, enquanto os frutos só podem ser cortados de palmeiras que estejam dentro da própria terra (seja herdada, comprada ou alugada). A extração de frutos está, portanto, ligada à posse de uma terra, o que teve a ver com a presença dos brancos e o maior consumo de óleo de palma.

Na segunda seção, analisei as memórias sobre os comerciantes portugueses que remetem ao óleo *zeta*, ao tráfico de africanos escravizados e ao *kímbiindi*. Também descrevi as

associações escutadas entre a prática de vender uma pessoa para os portugueses e a prática de vender uma pessoa para um *ngaánga nkúisi*. Ser vendido para os portugueses levava à morte no vilarejo e ao deslocamento para trabalhar em outro lugar. Esse mesmo aspecto aparece atualmente quando se vende o sangue de um familiar para um *ngaánga nkúisi*, o que sugere que experiências passadas podem estar entremeadas às práticas e às concepções contemporâneas. A ligação entre sacrífico familiar e aquisição de dinheiro (presente na prática de vender uma pessoa a um *ngaánga nkúisi* e no *kímbiindi*) pode estar relacionada à experiência do tráfico de africanos escravizados. Os comerciantes portugueses propiciaram a monetização dos frutos e do óleo *zeta*. Essa monetização andou junto com a monetização do sangue de um familiar. A relação entre óleo, dinheiro e sangue familiar permite entender como o óleo se tornou dinheiro e um dinheiro sujeito a moralidades.

Na terceira seção, apresentei as memórias da colonização belga. Analisei o histórico específico da região do Mayombe que foi marcado pela conjugação e pela tensão entre um regime extrativista de frutos e um regime industrial baseado em plantações de palmeira através do sistema de concessão de terra. Mostrei como o próprio vilarejo foi um espaço de experimentação de paisagens escaláveis de palmeiras selecionadas, sublinhando que a retirada, a modificação e a circulação de plantas são aspectos centrais da produção de *commodities*.

O contato de KM com os europeus conduziu a novas modulações do universo relacional do óleo de palma explorado nos próximos capítulos. A modificação da materialidade do óleo de palma – de uma consistência mais sólida para uma mais líquida- através de alterações nas técnicas de elaboração (do óleo *zeta* à introdução das máquinas). Tal transformação implica também em mudanças nas unidades de medida. Os frutos foram vendidos em caixa [*caisse*], saco [*tsako*], o óleo *zeta* era amarrado em folhas, depois o óleo feito nas máquinas passou a ser vendido em tonel (mencionado na entrevista com os mais velhos do vilarejo).

O direcionamento dos frutos e do óleo para abastecer um comércio transatlântico pode ter motivado também uma alteração na divisão de atividades por sexo. Nas histórias de Nyimi, o único momento em que ele corta os frutos é porque sua mãe lhe pediu. Embora o corte seja uma atividade masculina na história, o direcionamento dos frutos é para uma personagem feminina. Na descrição de Malonda e Bittrémieux (1945), participam da elaboração homens e mulheres, e a elaboração do óleo *zeta* não aparece ligada à cozinha. A colonização belga pode ter reforçado a participação masculina no óleo de palma com a implementação de plantações, com a divisão dos lotes entre cada homem e seus associados, com a formalização de fornecedores que eram homens. A generalização das máquinas amplia a produção local de óleo de palma e igualmente o domínio masculino sobre esta atividade.

O interesse europeu no óleo de palma também foi analisado fora do vilarejo KM. Na última parte do capítulo, mostro que a transformação do óleo de palma numa mercadoria global dependeu da cooperação e da rivalidade entre duas regiões: a África (central e ocidental) e o sudeste asiático. Também de uma descaracterização da substância (retirando-lhe a cor, o cheiro e o gosto), descolando-o do vínculo com uma comunidade que o aprecia exatamente pelo seu sabor na culinária. O óleo invisível dos produtos industrializados passou a ser produzido principalmente no sudeste asiático. Mas o óleo de palma de KM, com cheiro, gosto e cor forte continua a ser elaborado e circulado entre a floresta, as feiras e as casas do Congo Central.

Paisagens, gêneros e corpos

Este capítulo descreve as paisagens de KM, coproduzidas por humanos, não humanos e espíritos, e situa onde estão localizadas as palmeiras *yoómbé*. Mostro como tais paisagens são estruturadas e estruturam relações de gênero constitutivas do universo relacional do óleo de palma.

Apresento na primeira seção as áreas sagradas da floresta, chamadas de *nsaási* e *phááká*. São locais abrangidos na categoria *nsítúú* [mato, floresta, roça], mas regulados por tabus que impedem o uso do solo e as atividades extrativistas⁸³. Essas áreas ilustram que a floresta é um espaço moral, garantindo uma diversidade ecológica e impedindo a reprodução do modelo de plantação das palmeiras *phúútú* [estrangeiras, brancas]. Analiso estas áreas sagradas em diálogo com as obras de Doutreloux (1967) e MacGaffey (1986, 2001) sobre as cosmologias Yoómbé e Kongo, que trazem elementos para refletir sobre diferenciações de gênero.

Nas paisagens da floresta, as palmeiras são um “entrelugar” das áreas sagradas e dos roçados. Elas não são encontradas dentro das áreas sagradas, estão situadas nas parcelas das pessoas, pois se espalham com a ação humana de cultivo do solo⁸⁴. Mas também não estão dispostas em uma plantação. Na segunda seção do capítulo, foco na relação das pessoas com as suas terras, que são herdadas, alugadas ou compradas. Mostro como o corte de frutos está associado à posse ou ao aluguel de uma terra. Em contrapartida, os roçados e a extração de vinho de uma palmeira podem ocorrer dentro dos limites do terreno de outra pessoa. Indico também como a palmeira é considerada responsabilidade dos homens, em contraposição aos roçados, vistos como das mulheres. Entretanto, os seus cuidados dependem da complementaridade das atividades de homens e mulheres.

Tal complementariedade é abordada nas terceira e quarta seções do capítulo com um olhar para a palmeira. Descrevo a primeira etapa de elaboração do óleo de palma, a qual necessita de um planejamento envolvendo as pessoas da casa (esposo, esposa, crianças), por

⁸³ A compreensão da floresta enquanto um espaço moral possibilita questionar a perspectiva ecológica de meio ambiente, enquanto um ecúmeno orgânico e inato (WAGNER, 1977).

⁸⁴ Este aspecto permite problematizar a concepção de meio ambiente “puro”, “virgem”, separado da ação humana, da sociedade e da história (TSING, 2004, p. 190).

vezes, um ou outro associado de outra casa⁸⁵. A complementariedade das atividades de homens e mulheres é desenvolvida através da articulação entre o alto e o baixo da palmeira, que marca as gerações. Na terceira seção, descrevo a atividade masculina de subida na palmeira e de corte dos frutos, baseada em uma modelação rítmica entre corpo, aro e palmeira. Na quarta seção, ressalto a atividade feminina de catar os frutos embaixo da palmeira e separá-los [*kunóónga zingáázi*], ligada a um modo de posicionar o corpo e ao uso do cesto.

2.1. Espaços sagrados da floresta

Escrevia dentro do quarto, aproveitando a luz da manhã, quando Ma Claudine me chama: “Prenderam Defao”, e complementa, “É, por causa do problema da *phááká*...”. Ela parece apreensiva. Magra, alta, veste um tecido amarrado na cintura e uma blusa larga. De sua cabeça descoberta, saem fios brancos. Pés descalços e uma pele ressecada, sinal da idade e do mês de julho, quando o clima é bem seco. Começa a me explicar o que havia ocorrido: Defao foi caçar, ontem, durante a madrugada. Tinha esquecido seu facão embaixo de uma palmeira na *phááká*, de onde estava extraindo vinho e voltou para buscar. O vigia o encontrou. “Ele errou, não devia estar ali”, disse.

Há uma série de cuidados que é preciso tomar quando se caça à noite. A lanterna é um utensílio fundamental para fazer a comunicação entre os caçadores. Ao ver uma pessoa no meio da escuridão da floresta, é importante fazer um sinal, acendendo e apagando a luz. Uma forma de se cumprimentar e também de mostrar que não é uma pessoa suspeita. Além de sombria, a floresta é caracterizada pela circulação noturna de feiticeiros/as e espíritos do mal. Ninguém deseja esbarrar com um na trilha, muito menos ser confundido. Também pode acontecer de encontrar com o vigia da *phááká*. E foi este o problema em torno da detenção...

Phááká é um espaço da floresta interditado, onde não se pode entrar para caçar, pegar lenha ou extrair outro recurso. Dois homens têm a atribuição de fazer a vigia durante as noites. Na noite em que Dafao foi preso, um deles foi ao chefe do agrupamento logo cedo pela manhã fazer uma queixa. Alegou que Defao foi pego na *phááká* com uma espingarda e que, ao que tudo indica, estava caçando. Dafao deveria então pagar ao chefe um porco ou cabrito, meio saco de arroz (20 dólares), um engradado de cerveja primus (15,50 dólares), e 50.000 CDF em

⁸⁵ Dividi a elaboração do óleo em etapas, cujas diferenças dizem respeito ao conjunto de pessoas que participam de cada uma delas. A divisão é apenas analítica e narrativa, porque as pessoas de KM não fazem uma divisão em “etapas”.

espécie (31 dólares). Defao busca dinheiro de quem lhe deve, pega emprestado com conhecidos combinando que retornarão em galão de óleo e também me pede ajuda.

De Defao, a versão escutada foi outra. A palmeira de onde estava pegando vinho não fica dentro da área sagrada, mas na fronteira. Como o vigia o encontrou lá, próximo a ela, pensou que ele estava saindo da *phááká*. E, à noite, com uma espingarda nas costas, só podia achar mesmo que ele estava no lugar errado. Mas Defao negou a culpa. Acusou o vigia. Foi ele, em sua visão, que estava saindo da *phááká*: "sem lanterna, sem nada, caminhando lá, ele abriu queixa para o chefe com medo de eu abrir contra ele".

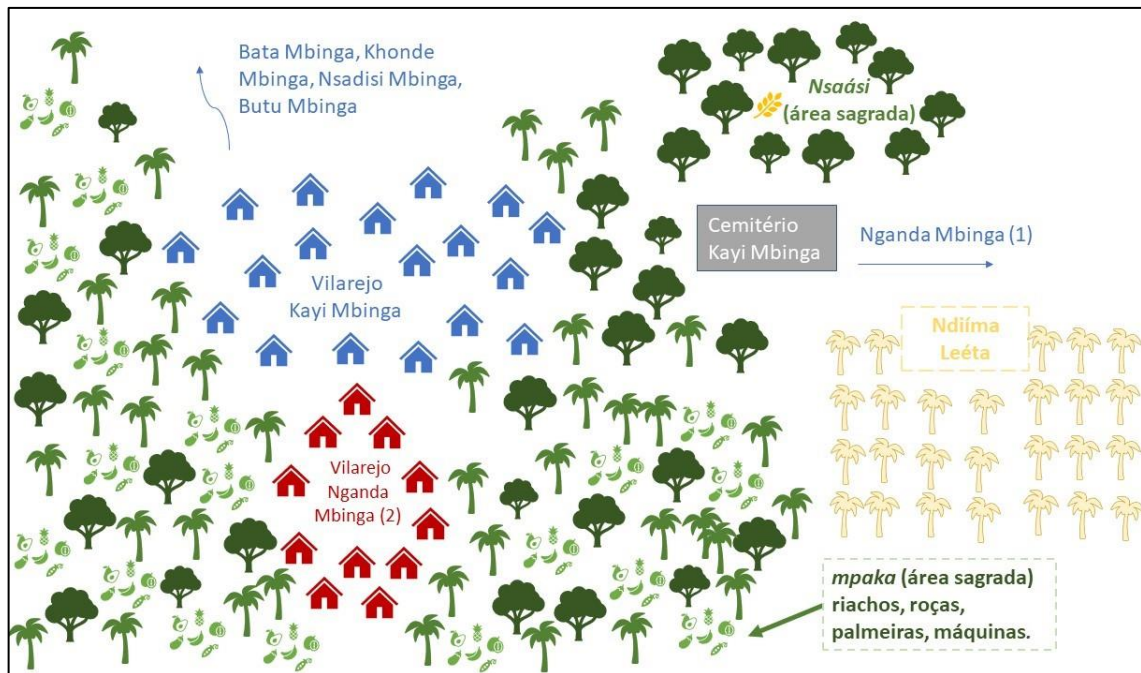
....

Na floresta do agrupamento Mbinga existem duas áreas sagradas, *phááká* e *nsaási*, onde dificilmente as palmeiras *Elaeis guineensis* são encontradas. Estas áreas foram estabelecidas pelas chefias locais a partir de preceitos [*nsiíku*] que proíbem o corte de árvores, atividades extrativas e de cultivo do solo. Não são áreas de proteção ambiental formalizadas pelo governo nacional da RDC⁸⁶. Mas a existência destas áreas sagradas, regulando a relação das pessoas com a floresta, certamente possibilitou a manutenção de uma paisagem compósita no agrupamento Mbinga⁸⁷. Os tabus atribuídos a estas áreas prescrevem normas de conduta e criam diferenciações entre homens e mulheres das linhagens de Mbinga.

⁸⁶ A RDC possui 10 % do seu território em áreas consideradas de proteção. Na floresta do Mayombe há a reserva de biosfera de Luki de 33.000 ha, reconhecida pela UNESCO em 1979. A política e gestão de floresta na RDC levanta questões. Em 2002, foi promulgado um novo código florestal para substituir a lei de 1949. O código define os direitos de uso das populações originárias e visa diminuir a lacuna entre o estado congolês e as chefias locais. Trefon (2008) aponta que o Banco Mundial foi bastante ativo no apoio à promulgação deste código porque permitiria uma melhor gestão dos recursos. Entretanto, como ele argumenta, um enquadramento legal não é suficiente para garantir uma gestão participativa e redistributiva dos recursos que englobe as comunidades locais.

⁸⁷ Alguns autores já explicitaram como instituições locais e tabus contribuem para a preservação da floresta. Sobre a relação entre conservação e tabu, ver: o trabalho de Jones *et al.* (2008) sobre Madagascar. A respeito dos efeitos dos tabus nas comunidades, ver: o trabalho de Osei-tutu (2017) sobre Gana.

Mapa 5: Paisagens de Kayi Mbinga.



Vilarejo Nganda Mbinga (2) é uma parte deste vilarejo que fica próxima a KM.

A área sagrada *nsaási* fica ao fundo do cemitério [*zyáámi*], como é possível observar no mapa acima. É um local de floresta densa, mata fechada com árvores enormes. Em geral, todos os agrupamentos Yoómbé possuem um *nsaási*, considerado o “cemitério” dos chefes ou onde os *bankúúlú* [ancestrais] estão enterrados⁸⁸.

Quem é do sexo masculino e é das matrinhagens do agrupamento Mbinga está interdito de entrar no *nsaási*⁸⁹. Os outros até podem circular na área, costumam fazê-lo para catar cogumelos, mas não é um espaço de roças, muito menos de circulação frequente.

Bankúúlú é uma categoria que possui vários sentidos. Faz referência a ancestrais, antepassados que foram sacralizados. Entre os Yoómbé, de acordo com Doutreloux (1967, p. 230), os mortos considerados ancestrais são apenas aqueles consagrados pelo espírito *kiínda* [gf. incerta], proprietário da terra e protetor dos símbolos materiais, como das rochas. Não é incorporado nas rochas, mas marca o lugar sagrado, visível e acessível aos iniciados (os chefes investidos ou os homens adultos consagrados ao *kiínda*).⁹⁰

⁸⁸ Era comum esconder dos brancos, e dos próprios habitantes, o local em que os chefes são colocados depois de falecerem (DI MBUMBA, 2017:142).

⁸⁹ Ou seja, homens cuja mãe é descendente de uma matrinhagem de Mbinga.

⁹⁰ Ritos de iniciação não são mais frequentes em KM, principalmente por conta da forte presença dos rituais e cerimônias da igreja católica, e de um modelo escolar europeu introduzido com a colonização. No Mayombe, antes da presença dos missionários, eram comuns as associações iniciáticas que eram responsáveis pelo aprendizado intelectual, técnico e moral dos jovens (DI MBUMBA, 2017).

A categoria *bankúúlú* também pode ser empregada pelas pessoas para se referir a antepassados de muito tempo atrás, que não são nomeados e a partir dos quais não é possível remeter a um vínculo de parentesco preciso com os vivos. Por exemplo, quando contavam sobre a técnica *zeta*, diziam que era como “os nossos *bankúúlú*” faziam o óleo. Os *bankúúlú* estão presentes no cotidiano, as pessoas dizem que “estão por aqui”, escutam e veem principalmente quando se toma vinho de palma, como analiso no capítulo 3.

Quadro 7: *Nsaási*, área sagrada.

- Considerada o cemitério dos chefes, local onde os ancestrais estão enterrados.
- Pessoas do sexo masculino das matrinhagens do agrupamento não podem entrar no *nsaási*.
- Nesta área, são interdidadas atividades de corte de árvore ou de roçado. Dificilmente se encontra uma palmeira *Elaeis guineensis*.

Diferente do cemitério dos chefes [*nsaási*], não soube de nenhum outro agrupamento Yoómbe que possuísse uma *phááká*, a outra área sagrada. Também não encontrei referências nas obras de Doutreloux (1967) e Di Mbumba (2017). As pessoas não identificam uma data de criação da *phááká*, apenas dizem que ela foi estabelecida “há muito tempo pelo *leéta*” [chefia local, estado].

Phááká em kiyombe significa o lugar onde se guarda os animais, por exemplo, uma pequena casinha em que se pode prender patos, galinhas ou cabritos. A área sagrada é chamada assim talvez porque lá haja uma concentração maior de animais de pequeno porte, almejados na caça, como o porco-espinho.

A história de origem da *phááká* embasa um tabu com relação ao porco-espinho e às mulheres. Dizem que, há muito tempo, vivenciava-se uma guerra. Os inimigos alcançaram Mbinga, o povo fugiu para a floresta e se escondeu embaixo de uma grande pedra que fica na área da *phááká*⁹¹. Por ter esquecido de sua bengala, uma senhora retornou ao vilarejo. As pessoas foram contra, mas ela, teimosa, voltou mesmo assim. Quando chegaram, os inimigos a prenderam. Para não morrer, ela contou onde todos estavam escondidos. Assim, o povo foi encontrado e sobre as pessoas tacaram fogo, morreram queimados.

⁹¹ Quando contaram a história, utilizaram o termo *soldats*, no francês significa soldado. A explicação feita por eles mesmos foi de que eram “inimigos”, sem identificá-los. Mas o termo *soldats* também corresponde no universo Kongo às almas roubadas pelas feiticeiras que passam a atuar como suas escravas (MACGAFFEY, 1986, p. 162).

Alguns comentaram que esta senhora era suspeita, ou consideraram sua bengala suspeita. Falaram que ela traiu o povo do vilarejo e depois fugiu. Também disseram que ela colocou um espírito, que se referiram como *símbí*, no porco-espinho. Por outro lado, contaram que um homem, sobrevivente do ataque com o fogo, proibiu as mulheres de comerem o porco-espinho. Como resposta, a senhora da bengala criou um remédio que curava as mulheres que comiam o bicho.

Independentemente da versão sobre o que se sucedeu após o fogo, o resultado foi o estabelecimento na *phááká* de um tabu: nenhuma mulher do agrupamento Mbinga, cuja mãe é das linhagens do agrupamento, pode comer a carne do porco-espinho. Caso coma, ela se sente mal, a barriga fica inchada, começam a aparecer listras, que são os caminhos feitos pelos porcos-espinho na *phááká*. Mesmo o cheiro deste bicho faz mal a elas e, portanto, quando nascem, os bebês do sexo feminino precisam tomar um remédio⁹².

Na primeira vez em que passei pela *phááká*, disseram-me que ali era melhor não tocar nas árvores. Ela é uma área ampla de floresta densa e escura, referida como um espaço de “pedras enormes” e com uma “grande água”. Também se menciona que ali têm os *símbí*. Eles estão na água, embaixo de árvores grandes e em rochedos. *Símbí* foi traduzido por *sirene* [sereia] do francês. Enfatizam que na água da *phááká* moram os *símbí múndeela* [*símbí* branco]⁹³.

Símbí e *nkítsí* também foram categorias empregadas para denominar o porco-espinho quando a *phááká* foi aberta para a caça coletiva.

Cultos ancestrais sobrevivem no Congo Central em conexão com as caças coletivas anuais no final da estação seca (MACGAFFEY, 1986, p. 71). A caça é, assim, efetivada num local sagrado sem que isso seja um desrespeito aos seres que ali vivem. Pelo contrário, é sinal de contato com estes seres, inclusive porque os ancestrais são consultados.

Todo ano há uma reunião em Mbinga, juntando os chefes dos vilarejos, os subchefes e os chefes de família para decidirem se a *phááká* será aberta para a caça coletiva, que ocorre durante um ou dois dias e reúne os homens dos setes vilarejos do agrupamento. Algumas dessas autoridades e os homens mais velhos realizam o ritual do *nsaánga* [gf. incerta], que é o momento de “encontrar uma só posição”. O especialista neste ritual coloca dentro de uma pequena panela de 5 cm os ossos dos animais caçados na última abertura da *phááká*, misturados

⁹² A composição do remédio é um segredo (leva ervas e vinho de palma) e é feito apenas por algumas mulheres.

⁹³ Quando contei que em minha cidade de origem, Rio de Janeiro, havia mar e ficava lotado no domingo, ouvi perguntas se eu não tinha medo de entrar na água e me alertavam para tomar cuidado porque eu poderia ser pega. As mesmas recomendações são escutadas em Matadi. Quase ninguém entra no rio Congo, pois lá vivem *símbí*, e não raro há casos de pessoas desaparecidas após entrar.

com água, pigmento vermelho, farelos de pedra polida. Ele faz evocações até o líquido borbulhar, que é uma resposta positiva dos ancestrais, indicando que autorizam a abertura da *phááká*.

A caça ocorreu durante dois dias. Entretanto, não foi bem-sucedida. Ao todo não somavam nem dez bichos, dentre eles porco-espinho e rato de floresta. Defao disse aos outros homens em sua casa: “Vimos mais de quarenta *nkíísí* passarem, mas nenhum tiro entrava”. Na sua fala, os porcos-espinho também são chamados de *nkíísí*. Alguns comentaram que os *símbí* pariram os porcos-espinho, outros equivaleram as duas categorias.

MacGaffey (1977, p. 180) afirma que os *símbí* são espíritos de localidade, creditados por habitarem em elementos da paisagem (terra, água, rochedo) e podem ser considerados espíritos da natureza. Doutreloux (1967) os define apenas como “espíritos da água”. Os *símbí* são também associados às pessoas nascidas de maneira “anormal”, “especial”, como gêmeos/as e albinos (MACGAFFEY, 2001, 2009). Além disso, também podem ser vistos como seres humanos que morreram mais de uma vez, uma primeira morte na terra dos vivos e uma segunda na terra dos mortos (MACGAFFEY, 1986, p. 76).

A categoria *nkíísí* é muito abrangente e pode ter vários significados, como menciono na segunda seção do capítulo anterior. Doutreloux (1967, p. 279) afirma que ela remete ao espírito da terra, *kiínda*, também chamado de *nkíísí tsi*, seu suporte material. Embora não mencionado em KM, esta ligação explicaria o caráter sagrado da *phááká* e dos porcos-espinho.

Referências ao espírito *kiínda* nas análises da cosmologia Yoómbé e Kongo sugerem a relação entre alto e baixo. De acordo com MacGaffey (1986, p. 6), entre os povos Kongo um ser superior reina no alto, no céu. Ele se tornou o deus cristão com a presença das igrejas católicas e protestantes, sendo igualmente referido como *nzáambi*. Abaixo do *nzáambi*, em cada terra, existe um *nzáambi a tsi* [deus da terra ou sob a terra], que também é chamado, segundo Doutreloux (1967, p. 144), de espírito *kiínda*⁹⁴.

O *nzáambi* do alto pode ser visto como masculino e o *nzáambi* de baixo (o *kiínda*) enquanto feminino (DOUTRELOUX, 1967, p. 144). A mesma relação entre alto (masculino) e baixo (feminino) aparece, segundo MacGaffey, nas práticas vinculadas aos charmes. Estes se dividem em dois complexos: de “cima” (a terra em contraste com a água ou o céu em contraste com a terra), e de baixo. Os charmes de cima estão associados à chuva, aos negócios masculinos e ao fogo, enquanto os de baixo estão ligados às águas terrestres, às atividades femininas, à cura e à fertilidade (MACGAFFEY, 1986, p. 178). A relação entre em cima e embaixo também está

⁹⁴ O termo *nzáambi* pode ter sido introduzido pelos missionários e se expandido na região do Congo Central. Foi incorporado também ao vocabulário de afrodescendentes no Brasil (DOUTRELOUX, 1967, p. 2012).

presente na concepção de corpo humano discutido pelo autor. O corpo está dividido em duas partes: a de cima, incluindo a cabeça, é vinculada ao masculino, ligada à inteligência, percepção, autoridade e rigor. A parte de baixo é associada a funções orgânicas, sexualidade, emoção e outros atributos femininos vistos pelos homens como poderosos, obscuros e desordenados (MACGAFFEY, 1986, p. 123).

Os dois pares de relação (alto/masculino e baixo/feminino) também estão associados à direita e à esquerda. No kiyombe, os termos usados para lado direito [*lubaakála*] e esquerda [*lunkéeto*] englobam as categorias de homem [*baakála*] e mulher [*nkéeto*]. MacGaffey (1986, p. 60) argumenta que palavras para leste e oeste igualmente indicam direita|alto|masculino e esquerda|baixo|feminino.

Quadro 8: Phááká, área sagrada.

- A *phááká* é considerada um local de grandes águas e pedras, onde há *símbí* que são espíritos de localidade.
- São interdidas atividades extrativas e uso do solo nesta área. Ela pode ser aberta uma vez ao ano para uma caça coletiva feita pelos homens mediante autorização dos chefes dos vilarejos do agrupamento e dos ancestrais.
- Almejados na caça e concentrados embaixo de uma pedra da *phááká*, os porcos-espinho são chamados de *símbí* ou *nkíísí*. É um animal sagrado ao qual está prescrito um tabu ligado a história de origem da área: as mulheres das matrilineagens de Mbinga não podem comê-lo.
- *Nkíísí* é identificado por Doutréloux (1967) como o espírito *kiínda*. Os porcos-espinho podem ser pensados como uma manifestação deste espírito ou seu suporte [*nkíísí tsi*].
- O espírito *kiínda* é o deus de baixo [*nzáambi a tsi*], em contraposição ao deus de cima [*nzáambi*]. O deus de baixo está associado ao feminino e o de cima ao masculino. A mesma relação alto|masculino e baixo|feminino é identificada pela literatura em práticas ligadas ao charme, na representação do corpo humano, como também estão vinculadas às categorias leste e oeste.

Alguns rituais não ocorrem mais em KM e aqueles que ocorrem não possuem a mesma força e importância que tiveram no passado. Mas, mesmo assim, tabus são mantidos diferenciando homens e mulheres, e interferindo na relação das pessoas com a floresta. No *nsaási* não podem circular homens das linhagens de Mbinga. Em contrapartida, as mulheres das linhagens do agrupamento não podem ingerir porco-espinho (que veio ou não da *phááká*). Ao mesmo tempo, os preceitos dizem respeito às pessoas de todo o agrupamento Mbinga, interditando a execução de atividades nas áreas sagradas. A quebra dos tabus mencionados pode ter efeitos como a detenção e o pagamento de multa, como aconteceu com o Defao. Também podem produzir mal-estar, dor e risco de morte, quando o porco-espinho é ingerido por uma mulher.

A atuação das igrejas católica e evangélica no agrupamento Mbinga contribui para que as pessoas se refiram apenas a um *nzaámbi* como próximo ao sentido de deus do cristianismo. Mas, de acordo com a maneira como o porco-espinho é chamado no vilarejo (*símbi* ou *nkísi*) e com a história contada sobre a *phááká*, sugiro que este animal esteja relacionado ao espírito *kiínda*, também denominado de *nkísi* e identificado como o *nzámbi a tsi* [deus da terra; deus de baixo] por Doutreloux (1967). Esta relação (porco-espinho, *kiínda*, deus de baixo) remete a outras que envolvem os sexos (baixo|feminino e alto|masculino) e que se manifestam no cotidiano da relação entre pessoas e palmeiras, como descrevo nas terceira e quarta seções do capítulo.

2.2. Ceifando o mato, as palmeiras e os roçados

Defao já havia tirado vinho pela manhã nas palmeiras próximas do vilarejo. Sua peixeira na mão, um saco quase vazio nas costas, amarrado como uma mochila. Segue na trilha de entrada logo atrás de sua casa. Há uma primeira bifurcação, à direita o caminho para pegar água da fonte, mas continuamos pela esquerda. Começa uma descida íngreme, a mata é fechada, alguns raios de luz entremeiam-se entre as copas de árvores longas. Passa a terra de seu pai, onde tem uma *waksi* [máquina], uma das mais usadas de KM. Atravessamos um rio, com água na canela. A trilha começa a subir, novamente é preciso passar o riacho, equilibrando um pé depois o outro em um tronco que liga as duas margens. Mais uma bifurcação. À esquerda o *laála* de seu pai, pegamos à direita. Dois troncos de palmeira caídos cruzam a trilha, saltamos. Nova ladeira, o andar fica mais lento, paramos para respirar um pouco, e depois uma nova descida, os passos são curtos, o olhar atento para não escorregar, alcançamos uma segunda *waksi*, de um homem de Nganda Mbinga. Agora começam as passagens da trilha de muita lama, que adentra pelos dedos dos pés, quase massageando. Atravessamos uma terceira *waksi*, de um amigo de Defao, de onde se avista, à direita, plantações de mandioca, inhame e milho num terreno montanhoso. Chega-se num pequeno riacho e, logo depois, à *waksi* do pessoal de Bula, do vilarejo vizinho. Dali seguimos contornando pela direita até chegarmos à parcela de Defao. Sua terra tem palmeiras espalhadas, abacateiros, pés de *nsááfu* [pera africana], bananeiras, vegetações baixas, as plantações de sua esposa e de sua mãe. Há um riacho que atravessa o terreno. Não longe da água, fica o *laála*, numa pequena área de terra batida, sem mato.

Defao apara uma parte da trilha para mostrar que sua terra está sendo frequentada. Se deixar o caminho sem ser cuidado, podem considerar sua ausência e cortar os frutos da palmeira ou pegar alimento da roça. “Eu fiz isso para conseguir este terreno”, ele diz, passando o dedo

indicador na frente da testa (um gesto que mostra esforço e ralação). Ele é o único filho homem do seu pai em atividade no vilarejo, pois possui um irmão com problemas de saúde e os outros partiram do agrupamento Mbinga. As duas irmãs mulheres moram nos vilarejos de seus maridos, Nganda Mbinga e Bata Mbinga. Quando Defao foi morar com sua companheira, seu pai lhe concedeu este terreno, que é enorme e fica bem longe das casas. Mas o pessoal do agrupamento vizinho não concordava que a terra fosse da família. Como fica na fronteira de Mbinga, alegavam que ele não tinha direito a usufruir daquela parte do terreno. “Quando eu vinha cortar frutos, eles apareciam para me ameaçar (...), uma vez cortei um cacho e eles vieram e levaram o cacho”. Por conta deste conflito, Defao chegou a ser detido, ficou preso. Conseguiu negociar de pagar parte da fiança, ficou um tempo colocando todo dinheiro extra que fazia nesta dívida e seu pai o ajudou. Perguntei quem eram os homens que o ameaçavam. “Ah, lá do lado da família de madame [sua companheira Bene], do agrupamento dela, mas o problema acabou. Hoje em dia a gente até se fala, somos camaradas”.

....

Se as áreas como *phááká* e *nsaási* são locais interditados, parcelas de terra, como a de Defao, são frequentadas diariamente para extração de recursos e cultivo de roças.

As palmeiras estão vinculadas ao habitat humano. A espécie *Elaeis* floresce quando os humanos passam a funcionar como um distribuidor de sementes à medida que derrubam a floresta para fazer roça, não para cultivar a palmeira no modelo de plantação⁹⁵. Quanto maior a presença humana, portanto, maior a quantidade de palmeiras, tendo em vista que em

(...) áreas menos populosas, onde há menos pressão por terra, a floresta pode chegar a 20 metros ou mais antes de ser abatida para um novo período de safra. Se não forem muito altos, os dendezeiros são espremidos, e apesar de algumas palmeiras ainda persistirem nessas circunstâncias, pomares acabam não se desenvolvendo. Quando árvores são abatidas para um outro período de cultivo, as palmeiras existentes não estão mais sombreadas e começam a florescer novamente e algumas novas mudas são estabelecidas (CORLEY; TINKER, 2004, p. 3).

É por isso que em locais onde o uso do solo é interditado, como as áreas sagradas, dificilmente uma palmeira é encontrada. Case Watkins critica a noção botânica de palmeira de crescimento subespontâneo, uma vez que a “espontaneidade” do crescimento é resultado de sistemas interativos de humanos, planta, solos, água e ferramentas (WATKINS, 2018, p. 141).

⁹⁵ Igor Scaramuzzi (2016) também aponta que as castanheiras são dependentes da luz solar e, portanto, se beneficiam de clareiras, do corte e da queima de biomassa.

Não só o crescimento subespontâneo é produzido pela aglutinação de um conjunto de agências, como, dentre estas agências, é fundamental considerar os espíritos descritos na seção anterior que regulam quais agentes, quais ações e onde elas ocorrem. Os métodos de abate de árvores e manejo do fogo existem, assim, respeitando às interdições das áreas da floresta já discutidas.

Seria possível caracterizar a palmeira *yoómbé* como um entrelugar entre o roçado e a área sagrada *phááká* ou entre a casa e a floresta. Não propriamente plantada, ela precisa, todavia, dos roçados para se espalhar. Defao falava que era bom manter o entorno da palmeira com pouca vegetação, para ela poder se reproduzir. A paisagem dos roçados em KM corresponde também ao que os interlocutores de Watkins (2018) comentam com relação aos dendezeiros na Costa do Dendê na Bahia: o dendezeiro pode nascer em qualquer momento ou lugar, entre campos de mandioca e de cana de açúcar.

Com relação às palmeiras e aos roçados, duas diferenças são importantes. Primeiro, as roças são associadas às mulheres e as palmeiras aos homens. Diz-se, por exemplo, a roça de Ma Lord, a palmeira de Defao. Mas não há roçados sem o abate de árvores e o uso do fogo feito pelos homens, assim como não há elaboração do óleo sem a tarefa das mulheres de catar os frutos.

Além disso, diferente dos roçados e da extração de vinho, a extração de frutos está vinculada aos limites de uma parcela. Uma terra é valorizada de acordo com o número de palmeiras que possui e com a qualidade delas. Ter uma parcela significa a possibilidade de ter palmeiras para cortar frutos. Este aspecto pode ser explicado porque, como vimos no primeiro capítulo, os frutos e o óleo de palma foram comoditizados. Também porque não é possível ter uma rotatividade de terreno com as palmeiras como se tem com os roçados.

A descrição apresentada no início desta parte mostra a disputa que Defao teve por estar cortando frutos da palmeira de uma terra que não era reconhecida como sua. E houve outros casos. Um amigo de Defao passou a ser mal falado em KM pois foi visto cortando frutos da palmeira de outra pessoa. Teve também o desentendimento entre dois homens do vilarejo. Um deles aparou uma palmeira entre sua terra e a parcela de seu vizinho. Embora nunca tenha ligado para a palmeira, ao vê-la aparada, cuidada, o vizinho passou a alegar que ela estava em sua terra.

Mas esses conflitos não dizem respeito apenas aos limites de um terreno, aos cuidados e usos da palmeira, eles também atualizam desentendimentos já existentes. No caso da detenção de Defao, a sua companheira passou a morar com ele em KM sem eles terem se casado. Ele não prestou, portanto, as recompensas que a família da noiva recebe no casamento. As ameaças podem ter sido a expressão do incômodo e uma tentativa de justiça/vingança, dos familiares do

vilarejo de sua companheira. Com relação ao desentendimento dos outros dois homens, pode ter sido a reatualização de antigos conflitos internos à família. As mães deles eram casadas com o mesmo homem. Neste caso, embora haja cooperação entre as duas esposas e entre os irmãos, o conflito e a rivalidade entre eles podem ser constantes.

As pessoas fazem uma diferenciação entre palmeira para extrair vinho [*dííba malaávu*] e palmeira para cortar frutos [*dííba zingáazi*], mas ambas as categorizações se referem à mesma espécie *Elaeis guineensis*. Embora a primeira possa dar cachos de frutos, ela é chamada assim porque é considerada boa para tirar vinho⁹⁶. Diferente da extração de frutos, a extração de vinho não está ligada à posse de uma terra e pode ser feita na palmeira de outra pessoa. Não de qualquer pessoa, é preciso conhecê-la, ser do mesmo vilarejo ou uma pessoa de convivência. O direito à exclusividade da palmeira dura o tempo (semanas ou meses) que a pessoa fica retirando o vinho. O período de dar vinho de cada palmeira varia, pode sair vinho durante um mês, ou até mesmo seis meses.

Torna-se um conflito se alguém já começou a tirar vinho de uma palmeira, prendendo a sua cabaça (ou uma garrafa) próxima à copa da palmeira e um outro homem sobe na árvore. Vira uma questão levada aos chefes, porque podem colocar veneno dentro da cabaça. Assim, com relação à palmeira de vinho, há um domínio sobre o recurso extraído que depende de se ter habilidade e conhecimento sobre a técnica de extração. Praticamente todos os homens em idade adulta cortam frutos. Em contrapartida, há poucas pessoas que extraem vinho.

Assim como a extração de vinho, fazer uma roça não depende da posse ou do aluguel de uma terra. Em geral, as mulheres cultivam roças nos terrenos de seus maridos, filhos, pais ou tios. Mas também fazem roças na parte ociosa da terra de KM ou de outro vilarejo com quem não tenham intimidade.

⁹⁶ É possível que as palmeiras “boas” para tirar vinho tenham relação com as variações da palmeira *Elaeis guineensis*, ver: Cap. 1, nota 40.

Quadro 9: Casas, terras e roçados.

| Casa | Moradores | Terra própria | Roçado/terra |
|------|--|--|--|
| 1 | Ma Claudine 1 criança (neto) | Sim. Herdada de seu pai. | Roçados na própria terra, nas terras de Ma Lord e Pa Tula. |
| 2 | Ma Elodie Joseph (filho) 1 criança (neto, filho de pai falecido) | Sim, mas a terra é do filho mais velho de Ma Elodie, morador da cidade, de pai falecido. | Roçado nas terras de Joseph, Vangu, Makaya. |
| 3 | Ma Debo (2ª esposa) Chefe do vilarejo ? crianças | Sim. Seis terrenos, herdados do pai do chefe. | Roçados nas terras do chefe e de Charlie. |
| 4 | Ma Bene Pa Defao 3 crianças (filhos) | Sim. Herdada do pai de Defao, Pa Perse. | Roçado na terra de Defao e Vangu. |
| 5 | Mado Pa Die 3 crianças (filhos) | Sim. Herdada da avó de Vangu, Mama <i>Fhúúmú</i> comprou a terra e deixou pra ele. | Roçado na terra de Perse e de Pa Djengo (Bata Mbinga). |
| 6 | Ma Dita (1ª esposa) Chefe do vilarejo 4 crianças (filhos). | Sim. Seis terrenos, herdados do pai do chefe. | Roçado nas terras do chefe. |
| 7 | Pa Enfermier Ma Enfermier Irmã de Ma Enfermier 4 crianças | Não. Usa a terra de Pa Homere (morador de outro vilarejo). | Roçado na terra do pai de Ma enfermier. |
| 8 | Ma Lucie 1 criança (neta) | Não. | Roçado nas terras de Pa Vangu (filho de Ma Lucie), Pa Noko, Pa Makoso, Joseph. |
| 9 | Pa directeur Ma directeur 3 crianças (netos) | Não. Aluga duas terras. | Roçado na terra do chefe do agrupamento. |
| 10 | Padre. | Não. Usei da terra da igreja católica em KM. | Roçado na terra da igreja. |
| 11 | Ma Renée Pa Noko 2 crianças (filhos) | Sim. Uma terra herdada do pai de Noko, outra herdada do tio materno da mãe de Noko. | Roçado nas terras de Noko, do chefe do vilarejo e de Ma Brigitte. |
| 12 | Pa Perse Ma Chantal 1 filho adulto | Sim. Herdada do pai de Perse. | Roçado nas terras de Perse, de Defao, Vangu, Joseph, Brigitte. |
| 13 | Mama <i>Fhúúmú</i> . Ma Jane (neta). 5 crianças (netos e bisnetos) | Sim. Uma terra comprou, outra foi herdada da mãe. | Roçado na terra de Ma <i>Fhúúmú</i> . |
| 14 | Ma Helene Pa Vangu 3 crianças (filhos) | Sim. Herdada de Perse (irmão da mãe de Vangu). | Roçado na terra de Vangu. |
| 15 | Ma Lorraine Pa Charlie 2 crianças (filhos) | Sim. Uma terra herdada do tio materno da mãe de Jean P. e uma terra alugada. | Roçado nas terras de Pa Charlie e de Joseph. |
| 16 | Ma Monike Pa Bianco 4 crianças (filhos) | Sim. Herdada do pai de Bianco. | Roçado na terra de Bianco. |

O uso do termo criança engloba tanto bebês quanto jovens. Não foram buscadas no questionário mais informações sobre as “crianças”, uma vez que os entrevistados não se mostraram à vontade para dizer os nomes dos filhos. Os termos “filho” ou “neto” podem englobar sobrinhos e sobrinhos netos. Embora eu coloque o nome das mulheres, elas muitas vezes não são chamadas pelos seus nomes. É bem frequente chamarem-nas pelo nome do marido, como *nkáází Defao* [a mulher de Defao] ou *madame Defao*, ou pela ocupação profissional dos seus maridos.

Os dados apresentados acima foram obtidos a partir do censo feito em 28 casas: nas dezesseis casas do vilarejo KM; em doze casas do vilarejo Nganda Mbinga. Parte das informações coletadas foi esquematizada relacionando a casa, a terra e a roça para analisar a herança da terra e como estão distribuídos os roçados.

Em sete casas a terra é uma herança patrilateral, uma transferência de pai para filho. Na casa de Ma Christiana (3), o seu marido faleceu, a terra foi herdada para o filho mais velho, apesar de não morar no vilarejo, mas em Boma (cidade à beira do rio Congo). Em outra casa, a de Ma Claudine, a terra advém de uma herança patrilateral que contemplou também filhas mulheres. O mesmo se apresentou na herança do pai de Pa Noko e Ma Lord, que foi dividida entre eles e um irmão mais novo⁹⁷. Noko também recebeu uma terra do irmão da sua falecida mãe. Uma herança matrilateral, herdada do tio materno, também é referida em duas outras casas, na casa de Pa Vangu, que recebeu uma parcela do irmão de sua mãe, Pa Perse, e na casa de Pa Jean P., cuja terra foi herdada do tio materno da mãe. Entre as casas de Nganda Mbinga, em oito a herança da terra foi patrilateral, de pai para filho, em duas matrilateral, do tio materno para o sobrinho, em duas casas não possuem terra própria⁹⁸.

Como a terra será dividida depende da quantidade. Se um homem falece e possui duas terras, uma de suas terras ficará para os seus filhos e a outra é, por vezes, concedida aos filhos da irmã.

Estas duas possibilidades, patrilateral e matrilateral, tem a ver com as especificidades do parentesco Yoómbé que igualmente se apresentam em outros povos Bakongo. Os Bakongo se caracterizam por um parentesco bilateral, matrilinearidade e patrilateralidade se combinam de maneira variada de acordo com os contextos. Os títulos sobre uma terra são diversificados. Um deles, segundo Doutreloux (1967), é a transferência de pai para filho, conceder uma terra ao filho é um ato de *kitata* [paternidade, gf. incerta].

A valorização cada vez maior do poder do pai tem sido uma transformação percebida no parentesco Bakongo, como sugere Luena Pereira (2013, 2015). Esta mudança é acompanhada também de uma nuclearização da família no interior das casas. Tais tendências não são apenas efeitos da modernização e urbanização. Segundo ela, a relação pai e filho sempre foi importante, principalmente no que concerne à passagem de poder político e à herança da terra (PEREIRA, 2013, p. 20). Pereira também aponta que este tipo de doação pai-filho é

⁹⁷ Ma Lord e o seu irmão mais novo não aparecem na tabela por residirem em Matadi. Mas Ma Lord passa períodos na casa de Ma Claudine quando precisa trabalhar no seu roçado.

⁹⁸ É importante mencionar a dificuldade de reunir, esquematizar e comparar dados referentes à posse da terra. As respostas às perguntas do censo foram variadas. As pessoas também tinham receios de responder as perguntas, porque as entrevistas num formato censo são associadas ao governo e ao controle.

política e sagrada, porque implica em um pacto com os antepassados, os donos da terra, possibilita ao filho ter o poder sobre um novo domínio, no qual ele estabelece uma nova matrilinearidade (PEREIRA, 2015, p. 220)⁹⁹. Estas observações dizem respeito à transferência de terra e ao poder político de governar. A autora considera as hierarquias internas que “opõem irmãos e linhagens mais velhas e/ou mais antigas a irmãos mais novos e linhagens mais recentes” (PEREIRA, 2015, p. 219). As terras da matrilinearidade seriam direcionadas à primogenitura, enquanto a relação pai-filho permitiria a possibilidade de linhagens menores se legitimarem e se autonomizarem.

Esta relação política e sagrada nos remete ao espírito *kiínda* que permite problematizar a posse sobre uma parcela. Como dito no item anterior, Doutreloux (1967) aponta que entre os Yoómbé há um deus do céu e um deus da terra, este último chamado *nzáambi a tsi*, ou espírito *kiínda*. O chefe de um território ou de um povo só pode ser consagrado se ele é legitimado pelas forças espirituais que compõem o território. Como salientou o missionário Léo Bittrémieux, os limites de um vilarejo dependem da extensão do seu espírito tutelar (*apud* DOUTRELOUX, 1967, p. 228).

Os povos Yoómbé não são, portanto, proprietários, eles fazem usufruto do solo. Só há segurança se for estabelecido um contrato com os espíritos proprietários: “um homem e um grupo são de uma terra, muito mais que uma terra é de um grupo” (DOUTRELOUX, p. 229) [tradução da autora]. O chefe de um vilarejo tem a responsabilidade com um território, de governá-lo e protegê-lo, e não o domínio (no sentido de propriedade) sobre ele.

A colonização colocou em confronto duas concepções diferenciadas. A noção de terra vacante introduzida pelos colonizadores se refere a uma outra ordem de valores:

Se a exploração da sua terra permite aos grupos de viverem, isso não constitui o valor essencial da terra, o que faz da terra um valor. Assim, um estrangeiro pode perfeitamente estar autorizado a explorar uma parte do domínio sem que o grupo possuidor se sinta lesado ou ameaçado, desde que este estrangeiro reconheça explicitamente a soberania dos possuidores tradicionais. (...) Ele [o colonizador] acreditou poder definir a vacância de alguns terrenos, se tornando proprietário por compra e se felicitando do baixo custo da operação. Na realidade, a ele se concedia simplesmente o direito tradicional de explorar um domínio ou uma parte do domínio, sem que fosse considerado seu único mestre legítimo. As compensações irrisórias a ele demandadas em troca não constituíam um

⁹⁹ Aspecto importante ressaltado por Pereira (2015) é que a relação pai-filho comporta igualmente uma proteção contra feitiçaria, pois em sociedades matrilineares a relação primordial do direcionamento dos feitiços é entre tio materno e sobrinho.

preço de venda, mas um reconhecimento simbólico dos possuidores tradicionais (DOUTRELOUX, 1967, p. 237).

As concessões de terra no Mayombe apoiavam-se na noção de vacante que permitiu o estabelecimento de plantações de palmeiras de empresas produtoras de óleo (ccap. 1). Doutreloux argumenta que a colonização reforçou os conflitos por conta da desestabilização de dois valores ligados ao território, o poder de direito sagrado e a religião ctoniana tradicional (DOUTRELOUX, 1967, p. 232)¹⁰⁰.

A criação das *ndiíma leéta* [plantações do estado] durante o período colonial introduziu outra concepção com relação a terra, desprovida de valores sagrados e pautada na exploração de palmeiras para abastecer as indústrias. Elas possivelmente contribuíram para que a extração de frutos se tornasse ligada aos limites de uma parcela. E também para que houvesse uma maior nuclearização (no sentido de família nuclear de uma casa) da palmeira e da parcela, pois a divisão das palmeiras na *ndiíma leéta* foi feita considerando uma fileira para cada homem e seus associados (esposa e filhos).

A maneira como os roçados e as palmeiras são cuidadas remete aos limites entre pessoas e casas, que podem, por vezes, reproduzir conflitos, mobilizar invejas e suspeitas. Entretanto, além de possíveis rivalidades, o uso do solo é marcado também pela complementaridade. A rotatividade dos roçados entre diferentes terras é indicativa deste aspecto, uma vez que para fazer uma roça uma mulher não precisa alugar ou pagar o dono da terra. E o usufruto de uma parcela do terreno não ameaça a legitimidade do proprietário. A posse sobre o vinho ou um alimento plantado está vinculada à atividade de cuidado e não a terra.

2.3. O aro e o lagarto

Nos primeiros anos de uma palmeira, o tronco cilíndrico adquire mais espessura e só depois de alcançar seu diâmetro máximo, de até 75 cm, ele passa a se alongar. Forma uma encorpada relva que pode chegar a 35 cm acima do solo e suas raízes podem ir até um metro de profundidade. As folhas mais jovens gradualmente se tornam espinhos e as mais maduras se sobrepõem em uma espiral no topo da árvore. Formam uma quase cabeleira, com 30 a 50 folhas, num corpo magro e alto, fazendo sombras que podem parecer um palito de fósforo.

¹⁰⁰ Doutreloux (1967) utiliza esta categorização “religião ctoniana tradicional”. Embora não defina, é possível compreender pela sua análise que ele se refira a crenças e práticas ligadas a espíritos e deuses associados a terra, como o espírito *kiínda*.

A palmeira é unissexual, possui uma inflorescência masculina e uma feminina. A masculina [*muengi* gf. incerta] produz de 10 a 50 gramas de pólen. O *muengi* é retirado para se fazer um corte, de onde o vinho de palma, líquido branco e esverdeado, espirra do tronco, reação imediata à intervenção da faca¹⁰¹. O ponto de onde o *muengi* foi arrancado se torna o *ndikumba* [gf. incerta], a partir do qual se cria um suporte para amarrar uma cabaça. Ela enche de vinho à medida que as horas passam. Por isso é importante subir mais de uma vez por dia na palmeira, para esvaziá-la, entornando o vinho em um galão de dois litros ou numa garrafa. Faz-se um outro corte, amarra novamente a cabaça, onde o vinho continuará caindo¹⁰².

As pequenas espigas de 6 a 15 cm da inflorescência feminina [*kyumba*] possuem um formato mais espinhoso e as flores nascem entre elas, preenchendo toda a estrutura de cerca de 30 cm¹⁰³.

A polinização pode ser pelo vento ou por insetos, sendo a segunda bem mais frequente. O processo de abertura das flores pode durar até uma semana. Inicialmente, o óleo de dentro do caroço se forma. Depois, o óleo da polpa começa a se desenvolver, de onde se tira o óleo de palma. Os frutos estão posicionados entre os espinhos da inflorescência feminina, constituindo um cacho no formato de um ovo, que varia de 10 a 50 kg.

Depois de tirar o mato do caminho de sua parcela, Defao olha uma palmeira, fazendo um movimento na vertical com o pescoço, de baixo para cima, para conseguir observar seu alto. Vê que ela deu um cacho de frutos. Mais adiante, outra palmeira. Nesta ele cortou os frutos na última vez que fez o óleo. O mato no entorno do seu tronco está ralo e Defao nota seus frutos pelo chão. Quando eles brotam e já estão maduros, começam a se desprender do cacho e cair, formando pontos vermelhos no mato. Ele logo dirige sua visão para cima para conferir. Constata que nela, também, tinha cacho. Era o momento de cortar frutos. Após alguns dias, Defao começa a subir em suas palmeiras.

Sexta-feira (17.05). Desfaz o nó do aro [*khóózi*], que se abre rapidamente por conta da pressão da soltura. Envolve-o no tronco, amarrando-o, e com um puxão final assegura a firmeza do novo nó. Levanta o aro circundado no tronco, passando seu corpo por baixo e entrando dentro dele. Suas costas ficam apoiadas em uma extremidade do eclipse e a palmeira constitui o ponto de apoio da extremidade oposta. Seu corpo faz uma leve inclinação. Ele dá um impulso, faz força nos braços que seguram cada lateral do aro, atravessado na sua lombar, ao mesmo

¹⁰¹ A faca utilizada para fazer o corte na palmeira para coletar vinho de palma é um objeto próprio para esta atividade. Ela tem muita importância na vida social e é, inclusive, referida em provérbios do kikongo.

¹⁰² A técnica é mostrada no filme “O pegador de vinho”, quando Defao está no alto de uma palmeira.

¹⁰³ Em alguns casos, pode se formar uma inflorescência mista, numa mesma estrutura podem aparecer uma mistura de espiguetas, ver: CORLEY e TINKER, 2004, p. 43.

tempo que, num movimento cadenciado, assenta seus pés sobre o tronco. A subida é uma coordenação entre os braços que posicionam o aro para cima e as pernas acompanhando-a num caminhar sobre o tronco. Enquanto os pés andam quase sem fazer barulho, o impacto do aro no tronco expressa o ritmo da ascensão sobre a palmeira. Ao alcançar meados do tronco, uma pausa. Respira, descansa e segue novamente até a copa. O barulho da subida retorna, cessando mais uma vez. Então escutamos apenas o facão golpeando a estrutura firme das grandes folhas que vão ao chão, uma a uma, até o forte e pontual estrondo: o cacho cortado despenca, faz um somido alto quando encontra o gramado, frutos se soltam, espalhando-se em volta e juntando-se a outros que já haviam caído. Defaço corta mais folhas para sua companheira que fará vassouras e para conseguir chegar no segundo cacho, esborrachado igualmente próximo à base da palmeira.

Figura 8: Cabaça presa na palmeira para coleta de vinho de palma.
KM, julho, 2019.



....

MacGaffey (1986) faz uma associação entre os dois tipos de inflorescências da palmeira (a masculina e a feminina) e a divisão de trabalho entre os sexos. À masculina se recorre para tirar vinho de palma, segundo ele, “prerrogativa dos mais velhos e dos homens em geral, lubrificante essencial para ocasiões sociais, e certificado para todos os eventos legais” (MACGAFFEY, 1986, p. 130). Por outro lado, a feminina fornece os frutos, que, em suas palavras, “propiciam o óleo essencial para cozinhar” (MACGAFFEY, 1986, p. 130).

Considerando o vinho como associado aos homens e os frutos às mulheres, o autor faz um paralelo da composição biológica unissexual da planta com a vida social dos Bakongo. Argumenta também que há hierarquia entre os sexos, pois as mulheres dependeriam da atividade dos homens para ter os frutos.

No local onde o autor fazia pesquisa, havia provavelmente apenas um direcionamento dos frutos para a cozinha. Como descrito no capítulo anterior, a comoditização dos frutos propiciou o estabelecimento de outros destinos para os frutos – para o comércio para os portugueses e empresas estrangeiras no período colonial e, posteriormente, para as máquinas de extração. Essas máquinas consolidaram um domínio masculino de manuseio dos frutos. Assim, tal identificação entre inflorescências da palmeira e a divisão de trabalho por sexo não pode ser afirmada entre os Yoómbe.

Outras associações ligadas à palmeira são mencionadas por MacGaffey. Em duas histórias por ele citadas, a mulher e o sapo estão ligados à morte, enquanto os homens e o lagarto à vida (1986, p. 52). O autor sublinha que lagartos, como os homens, podem subir em uma palmeira, por outro lado, sapos, como mulheres, devem aguardar embaixo. Mulheres e sapos apresentariam uma mesma postura, curvada, em direção ao chão, onde vivem os mortos. Esta ênfase no alto e no baixo, bem como na postura, são interessantes para compreender a relação entre palmeira, pessoas e divisão de atividades por sexo que analiso nesta e na próxima seção. Ênfase que meu intuito na comparação de MacGaffey é explorar a relação alto – masculino e baixo – feminino. Entretanto, a associação dos homens (lagarto) com a vida e as mulheres (sapo) com a morte pode ser problematizada. As atividades mais arriscadas e que podem levar à morte, como as guerras, são, em geral, atribuídas aos homens. Enquanto as mulheres estão vinculadas às atividades mais árduas e ao privilégio da reprodução da vida.

A elaboração do óleo está baseada numa complementaridade entre a atividade masculina, voltada para o alto da palmeira, e a atividade feminina, direcionada para o baixo. As associações entre alto (masculino) e baixo (feminino), mencionadas na primeira seção do capítulo com relação à cosmologia Yoómbe e Kongo, aparecem no cotidiano das pessoas. Através da palmeira, as pessoas, os sexos e as gerações são constituídas, mediante técnicas corporais e o vínculo com objetos específicos.

No relato apresentado no início da seção, Defao verificou se as palmeiras já tinham dado fruto para fazer um planejamento de corte dos cachos. Seu olhar se direcionava para o alto, buscando encontrar os cachos, ou para o baixo, procurando por frutos. Ao caminhar em uma trilha, não é raro os homens direcionarem seus olhares para o alto das palmeiras das terras por

quais passam para ver se estão dando frutos. Também procuram aquelas com uma cabaça ou uma garrafa presa próxima às suas copas, indicando que alguém está tirando vinho dali.

Cada palmeira, como diz Defao, tem seu período e seu jeito. Tem umas que dão muito fruto, outras que nunca deram, umas que dão vinho, e outras que, por mais que se tente, quase não é possível extrair a bebida, ou quando é extraída ela não tem um gosto bom. É muito mais difícil a palmeira dar um bom vinho e em quantidade significativa. Aquelas possuidoras de tais qualidades são tratadas com muito apreço no vilarejo, são nomeadas e conhecidas. Diz-se, por exemplo, peguei vinho da palmeira *táálá mu nzíila* [“olha a trilha”] e não da palmeira de uma pessoa.

Não só como crescem, algumas palmeiras também morrem. O tronco é cortado quando notam suas folhas avermelhadas, ou quando se percebe nele cogumelos, chamados, não por acaso, de cogumelo da palmeira. Ela também é derrubada quando sua altura fica muito elevada e os homens passam a evitar de subi-la.

Para além das especificidades de cada palmeira, há também momentos do ano mais propícios à elaboração do óleo ou à extração do vinho. O Mayombe possui duas estações, a estação da chuva [*mvúúlá*], de outubro a maio, e a estação seca [*sívu*], de maio a outubro. Na seca, as palmeiras quase não dão frutos, há semanas em que ninguém consegue fazer o óleo. É frequente o uso do termo *crise* [fr.] neste período, para indicar uma constatação crítica negativa do momento, afirmando a falta (de frutos, óleo, dinheiro) e salientando a dificuldade pela qual estão passando. O oposto da *crise* é o *ndóolo*, o tempo da colta, abundância, que é em abril, quando chove muito e as palmeiras ficam cheias de cachos de frutos. E *luangu* [gf. incerta], em outubro, que é um momento de sol e chuva, as palmeiras costumam dar bastante vinho.

O óleo é feito geralmente uma ou duas vezes por mês, depende da quantidade de terras e do número de pessoas da casa que podem contribuir para cortar ou catar frutos. Dentre as casas entrevistadas no censo, onze homens responderam que fazem o óleo duas vezes no mês e dez apenas uma vez. Foram excluídas as casas que não possuem homens e aquelas cujos homens praticamente não fazem óleo.

Quando identifica que já é momento de cortar frutos, pelos cachos nas palmeiras, Defao organiza os dias da semana em função da elaboração do óleo. A categoria utilizada para esta organização é *programme* [fr.] que é usada com o significado de cronograma. Fazer um *programme* do óleo é pensar nos dias a serem destinados para aparar o mato em volta das palmeiras e aqueles nos quais subirá para cortar os cachos; combinar com a companheira e os seus filhos para eles catarem os frutos; organizar o momento em que os frutos serão separados dos cachos. Tais atividades envolvem as pessoas de uma mesma casa. Podem incluir uma mãe

ou filhos/as que residem em outra casa, mas não incorporam uma configuração de casas. Também podem contar com pessoas que são pagas por dia de serviço (mulheres para catar, separar e transportar frutos) ou por quantidade de palmeira (homens para subir e cortar frutos)¹⁰⁴.

A organização do cronograma incorpora um cálculo do tempo, que prevê a elaboração do óleo na máquina no sábado ou na segunda-feira, uma vez que a feira de Bula-Naku ocorre às terças (momento em que os galões de óleo são entregues às comerciantes). Muitas vezes alguns empecilhos aparecem e o cronograma é readaptado considerando o intervalo de mais uma semana.

Quadro 10: Cronograma da elaboração do óleo de palma.

| Dia | Atividades |
|------------------------------|---|
| Terça-feira (14.05) | Defao apara o mato das palmeiras; Ma Bene vai à feira comprar comida. |
| Quarta-feira (15.05) | Defao apara o mato das palmeiras e corta cachos de palmeiras pequenas; Ma Bene vai à roça. |
| Quinta-feira (16.05) | Defao não vai à floresta, reunião no vilarejo; Ma Bene vai à roça. |
| Sexta-feira (17.05) | Defao corta frutos de palmeiras altas; eu e seus filhos catamos os frutos; Ma Bene pega as folhas das palmeiras para fazer vassouras. |
| Sábado (18.05) | Defao vai caçar; Ma Bene vai à roça. |
| Domingo (19.05) | Defao e Ma Bene vão à igreja; Ficam no vilarejo. |
| Segunda-feira (20.05) | Defao faz o óleo de uma camarada de Nganda Mbinga; Ma Bene fica no vilarejo para fazer vassouras. |
| Terça-feira (21.05) | Defao corta frutos de palmeiras altas; sua mãe cata; Ma Bene vai à feira vender as vassouras e comprar comida. |
| Quarta-feira (22.05) | Defao corta frutos; Ma Bene, eu e seus filhos catamos. |
| Quinta-feira (23.05) | Defao, Ma Bene, filhos, mãe de Defao e eu separamos os frutos no <i>laála</i> . |
| Sexta-feira (24.05) | Defao faz o óleo na máquina; Ma Bene faz a comida para servir aos homens participantes da elaboração. |

O cronograma foi feito através do meu acompanhamento do cotidiano da casa do Defao. Os dias mencionados são referidos nas descrições da próxima seção e das três primeiras seções do capítulo 3, de modo que o leitor possa seguir a primeira e a segunda etapas da elaboração do óleo.

A tabela acima indica as atividades de Defao e de sua companheira ao longo de duas semanas que antecederam à elaboração do óleo no mês de maio de 2019. Nem todos os dias puderam ser dedicados ao seu cronograma. Assim, quase duas semanas foram necessárias para

¹⁰⁴ Os homens recebem 250 CDF (0,15 dólares) por palmeira que sobem, o número de palmeiras que conseguem subir em um dia varia entre 10 a 20. As mulheres podem ganhar entre 1000 CDF – 2000 CDF (0,62 – 1,25 dólares) por dia na tarefa de catar frutos.

o cumprimento das atividades até o momento em que o óleo foi extraído das polpas dos frutos na máquina.

Defao foi inicialmente dois dias sozinho a sua terra para aparar o mato no entorno da palmeira e retirar folhas pinadas do tronco. Trata-se de um preparo do baixo da palmeira para ele poder subir até o topo e para tornar possível que os frutos caídos do cacho sejam catados. Nestes dias, ele cortou também cachos de três palmeiras pequenas, que ainda não adquiriram uma altura elevada.

As palmeiras pequenas em contraste com aquelas compridas permitem pensar sobre gerações. Um homem mais velho não sobe mais no alto de uma palmeira. Tal aspecto ficou evidente quando Defao e eu estávamos na floresta e atravessamos a terra de um senhor de Nganda Mbinga. Seus cabelos e barba são brancos, ele fala baixo, tem um andar devagar, estava em pé, em frente a uma palmeira pequena, com um facão, fazendo esforço para arrancar um cacho de frutos. Nós o cumprimentamos e logo Defao me disse que este senhor já é velho, seu corpo [nyítú] não consegue mais subir na palmeira.

Os mais velhos deixam de cortar frutos do alto porque seus corpos não são mais os mesmos, apenas as palmeiras pequenas lhes são acessíveis. Eles passam a depender de filhos, netos, ou de um outro homem a quem pagará pelo serviço para cortar os frutos. Entretanto, a palmeira pequena indica também que o corte dos frutos não diz respeito apenas a estar fisicamente apto. Pois mesmo não necessitando do esforço da subida dificilmente uma mulher cortará frutos de palmeiras pequenas.

Depois dos dias dedicados a preparar para subir nas palmeiras, Defao foi a sua parcela começar a cortar os cachos.

A subida na palmeira exige uma limpeza do terreno como também ter uma ferramenta adequada a sua própria altura. O aro tem o formato de um eclipse, feito de caule de planta trespassado. Antes de ir para a floresta para tirar vinho ou cortar frutos, Defao costuma verificá-lo. Tiras do eixo central da grande folha da palmeira são utilizadas por ele para envolver, contornando em espiral, o material principal do aro. Isso evita que ele se deteriore ao ponto de rasgar, arrebentar, quando se está no alto da palmeira.

O aro remete à singularidade do corpo de uma pessoa, pois é um instrumento feito sob medida. Colocado ao lado do homem, na vertical, apoiado no chão, ele precisa ir até abaixo do peito. Se mais alta ou mais baixa que esta altura, usá-lo pode ser perigoso por gerar desequilíbrio no momento de subir. Assim, todo homem tem seu próprio aro que dura mais ou menos dois anos. Os vilarejos de Mbinga possuem homens que sabem fazê-lo, entrelaçando três tipos de raízes. É cobrado um galão de óleo pelo objeto.

Alcançar o alto implica adquirir pouco a pouco proximidade com a palmeira, o que é feito através de uma acomodação e assimilação, no sentido de um encaixe dialogicamente modelado, entre a palmeira, o aro e o corpo masculino. O encaixe é combinado à coordenação de movimentos ritmados. A qualidade rítmica da subida na palmeira não é uma sequência de atos executados de maneira automática. Como salienta Ingold (2015, p. 106), para que haja ritmo, é preciso haver sentimento, o qual reside no acoplamento entre o movimento e a percepção que define a prática habilidosa. A destreza é caracterizada pela capacidade de lidar com as circunstâncias, com a sintonia de movimentos de uma tarefa e não pela rapidez da repetição (INGOLD, 2015, p. 104).

Figura 9: Objetos associados aos homens.
KM, outubro, 2019.



Na mão esquerda, o aro e a espingarda, na mão direita uma fibra de árvore usada para envolver o aro e uma garrafa que é recipiente do vinho.

O aro é usado em uma ação habilidosa e ritmada de uma pessoa. Ele também é constitutivo da masculinidade e seu uso depende de uma técnica passada entre gerações de homens.

Um dia deparei-me com o filho de sete anos de Defao sobre o tronco de uma palmeira próxima ao vilarejo, envolto em um aro bem pequeno, posicionado como o pai quando corta frutos. Ele havia subido menos de um metro do chão, mas o filho do meio assistia o irmão animado. Defao disse que fez isso para ele começar a aprender a subir, algo que exige treino e paciência.

Os filhos ou netos de pais pegadores de vinho e que elaboram o óleo com frequência começam desde novos a subir na palmeira. Adquirir coragem para subir pode depender do incentivo de um adulto, seja ele pai, tio, avô ou irmão. Uma história da juventude contada por Defao ilustra este aspecto.

Seu pai era também era um pegador de vinho. Estava tirando tal bebida de uma palmeira, mas precisou viajar para um outro vilarejo para o velório de um parente. Nesta época, Defao ainda estava na escola e começava a aprender a subir no tronco. Seu pai queria que o filho praticasse para quando ele viajasse poder deixar a atividade de tirar vinho sob sua responsabilidade. Defao então subiu enquanto seu pai lhe assistia. Foi até o topo da palmeira, mas na hora de descer teve dificuldades por causa do peso do galão onde colocou a bebida que havia se acumulado na cabaça. O pai foi até o alto e buscou o galão. Sem o peso, Defao conseguiu descer.

A ação de subir na palmeira depende, portanto, do apoio dos adultos e de uma “imitação prestigiosa” (MAUSS, 1974a, p. 215). As crianças imitam atos exitosos, bem-sucedidos em pessoas em quem confiam, as quais possuem autoridade sobre elas. Ao mesmo tempo, o conhecimento não é propriamente transmitido como um conjunto de informações herdado de uma geração à outra. Ingold sugere que as pessoas crescem no conhecimento, experimentando uma redescoberta guiada, como o ato de seguir trilhas em uma paisagem. Um peregrinar que não é, todavia, “encenar um roteiro recebido de seus antecessores, mas, literalmente, negociar um caminho através do mundo” (2015, p. 239). Defao com frequência levava seus filhos para sua terra. Nem sempre à espera do cumprimento de uma tarefa que lhe ajudasse, mas permitindo este peregrinar, que é simultaneamente conhecer, perceber, manusear.

O conhecimento para subir na palmeira também é adquirido a partir de conversas, histórias, conselhos, que são importantes no momento de gerir imprevistos de diversas ordens: o aro arrebentar, o pé escorregar, o corpo desequilibrar, uma abelha ou cobra picar lá no topo da palmeira. Durante o último período de trabalho de campo, duas quedas ocorreram. Pa Lubwua, jovem, marido da filha da esposa de Noko (irmão de Ma Lord), que faleceu alguns dias após tombar de uma palmeira na qual subiu para cortar frutos. E o próprio Defao caiu de uma palmeira de vinho, mas teve apenas alguns ferimentos.

A tragédia da morte de Pa Lubwua despertou muita tristeza no vilarejo, a queda foi por várias vezes avaliada, qualificada, discutida. Hipóteses foram levantadas e circuladas entre as pessoas. A finura do tronco foi vista como uma das causas da queda do jovem, ele se desequilibrou lá no alto, dando uma cambalhota para trás do aro. Um outro homem que cortava frutos por perto tinha lhe aconselhado a não subir. Lubwua respondeu, como contam, “eu sei

subir”, prendeu o aro e foi até o alto. Ele compreendeu o comentário do outro homem possivelmente como uma afronta a sua maturidade e ao seu conhecimento com relação à palmeira. Como falado no vilarejo, o erro de Lubwua foi não ter escutado um mais velho que “sabia”. Também houve quem acusasse a atuação de um “espírito do mal” que o fez subir mesmo depois de um conselho para fazer o oposto.

A percepção de que existem palmeiras com troncos finos e, portanto, arriscadas, indica que o aro não apenas precisa estar de acordo com a altura do corpo do homem, mas também com a largura da palmeira. Por isso, em algumas muito altas ou finas se evita subir. As avaliações dos riscos devem ser ainda maiores com relação à palmeira para cortar frutos, porque não se sobe na mesma palmeira de grão com igual frequência que a palmeira de vinho. As palmeiras de vinho são mais fáceis porque com elas se têm mais familiaridade, sobre elas se faz também uma espécie de escada, cortes transversais e paralelos ao longo de todo o tronco utilizados para apoiar o pé e auxiliar a subida. A “escada” mostra os efeitos de tirar vinho ou cortar frutos na própria planta (e não só no corpo do homem e no aro)¹⁰⁵. Além da escada, quando se tira vinho, a inflorescência masculina é cortada. Da mesma maneira, o corte dos frutos envolve sucessivos golpes com a faca sobre a palmeira até o cacho ser cortado e cair.

Mas a palmeira também responde às ações dos homens. Ela pode ser entendida como um ser corpóreo, composto por matérias, forças e uma forma, consistindo numa malha de fios emaranhados que reagem (INGOLD, 2012, p. 27). Não é, portanto, algo inerte, sempre com o mesmo formato e textura, com fronteiras precisas e inalteráveis, sobre a qual a pessoa reproduz um ato já apreendido. É desenvolvida respondendo às condições temporais, à presença de outros seres que a rodeiam, como insetos, pássaros, cogumelos e também aos gestos dos humanos.

A relação das pessoas com a palmeira constitui as relações de gênero e as gerações. Os homens adultos direcionam-se ao alto para cortar os frutos e para pegar vinho. Estas atividades só são possíveis a partir de técnicas e do uso de instrumentos, como o aro, que exigem gestos coordenados e habilidosos que ligam o homem à palmeira. Neste processo, as palmeiras são atingidas por estes gestos e respondem a eles a partir da interação com forças, matérias e outros seres. Assim, a ação de subida na palmeira não é a reprodução automática de gestos, mas exige uma percepção das circunstâncias específicas a cada subida.

¹⁰⁵ Os efeitos na palmeira são mais ofensivos do que aqueles que marcam a relação não predatória das pessoas com as castanheiras do Pará (Brasil) narradas por Igor Scaramuzzi (2016).

2.4. O cesto e o sapo

Sexta-feira (17.05). A barriga de Ma Bene cresce a cada mês. O quarto/a filho/a do casal está previsto para nascer em julho [2019]. Defao foi para sua parcela cortar cachos, ela parte para buscar água da fonte bem cedo pela manhã para não pegar tanta fila no riacho. Depois se senta no chão da cozinha com os dois filhos mais novos para comer mandioca e tomar uma xícara de café. No seu cesto, roupas para lavar, um sabão e um facão. Uma tira prende a parte inferior do cesto e atravessa a sua testa. O cesto fica acomodado sobre suas costas, permitindo-lhe caminhar com os braços livres. Lava as roupas no riacho, próximo a *waksi* do terreno de Pa Perse, estende-as no mato e segue com seus outros dois filhos para se juntar a Defao, a mim e a seu filho mais velho.

Encontra Defao em sua terra acabando de cortar os cachos da terceira palmeira do dia. Ele limpa o terreno em volta da árvore, puxando com força as grandes folhas cortadas para um canto e abrindo espaço para os frutos serem catados. Faz uma espécie de travesseiro circular com um conjunto de plantas enroladas. Agacha-se e pega o cabo do cacho com uma das mãos, repousando-o equilibrado sobre sua cabeça para juntá-lo a outros.

Eu e seu filho mais velho estamos em outra palmeira catando os frutos. Com o impacto da queda dos cachos cortados por Defao, os frutos se soltam e se espalham¹⁰⁶. Nossos corpos se posicionam em direção ao chão, numa postura curvada, um, dois, três, quatro frutos numa mão, a outra se usa para tirar as formigas que sobem pelo braço. Seu filho mais velho coloca os frutos dentro do saco ao mesmo tempo que bate seus pés para expulsá-las.

Ma Bene e os dois outros meninos estão embaixo de outra palmeira. Os três sentados no chão, com as pernas esticadas e um pé cruzado por cima do outro. Sobre os corpos, grandes e longas folhas. Destas, eles arrancam com as mãos uma a uma as suas ramificações, tiras a partir das quais são feitas as vassouras. Ma Bene puxa com tanta rapidez cada tira, que logo passa para uma próxima folha. As partes retiradas se acumulam, formando um conjunto que depois é levado para o vilarejo. Lá as tiras são raspadas com uma lâmina, deixando apenas fios de palha, posteriormente agrupados através de uma latinha de molho de tomate, cujo tampo e o fundo são cortados.

Terça-feira (21.05). Ma Bene foi vender as vassouras na feira. Defao voltou com sua mãe. Ele cortou mais cachos, enquanto ela o ajudou a catar.

¹⁰⁶ *Manonga* é um termo usado para nomear os frutos quando separados do cacho. *Nonga zi ngazi* se refere a dois tipos de ação. Uma é catar frutos caídos no entorno da palmeira. A outra é arrancar, com as mãos, os frutos do cacho.

Quarta-feira (22.05). Ma Bene está acostumada com a postura de curvar o corpo em direção ao chão para catar. Com os dedos das duas mãos simultaneamente, ela pega os frutos, junta mais de cinco em cada. As mãos se unem, a cabeça se ergue para olhar o cesto e, num arremesso preciso, lança os frutos dentro. Seu cesto enche numa velocidade acelerada e depois é virado formando aos poucos um montinho de frutos.

Eu e seus filhos estamos em outra palmeira catando mais frutos. O mato parece um mar de pontos vermelhos intermináveis. O dia já dá sinais de partir e os sons dos insetos começam a aumentar. Defao termina de cortar os frutos e leva quase todos os cachos para o *laála*. Chega na palmeira onde estamos e começa a nos ajudar a catar os frutos. Fala para os meninos fazerem com vontade e com esforço. Com a presença de Defao, os frutos vermelhos foram diminuindo e o saco enchendo. Hora de partir.

Quinta-feira (23.05). O terreno de Defao está repleto de frutos. Em um monte há vinte a trinta cachos. Os outros dois montes são de frutos soltos. Ele chega antes de todos. De pé, com seu facão, posiciona suas pernas semiabertas e começa a cortar os cachos. Ele deve mirar o facão nas laterais, de modo que partes do cacho se quebrem. O montinho adquire pouco a pouco uma amplitude horizontal e não mais vertical, composto de pequenos pedaços do que era a inflorescência feminina arrancada da palmeira.

No entorno dos cachos quebrados, sua companheira, sua mãe, seus filhos e eu, nos sentamos para arrancar os frutos, tirando-os um a um da estrutura agora quebrada que os prende. Ma Bene e sua mãe se sentam da mesma maneira, pernas esticadas e com os pés cruzados um por cima do outro. Utilizam seus facões para aproximarem as partes dos cachos sem espetar o dedo. A tarefa exige puxar cada grão do esqueleto principal e colocar no cesto ou no saco. Os meninos também ajudam enquanto conversam e brincam. Alguns frutos avermelhados são grandes e fáceis de arrancar. Quando estão com esta cor e com a superfície lisa, são considerados “bons” e “para cozinhar”, separados, assim, pelas mulheres para serem levados para casa. Tem os que já estão meio passados, um vermelho mais escuro, menos cintilante, com a casca desfeita. Eles têm um cheiro mais forte, atraem as formigas, mas não deixam de ser colocados no cesto para serem levados à máquina.

Ma Chantal reclama com Ma Bene dizendo que Defao deveria ter pago alguma moça para ajudar. Já são mais de 14h, continuamos, as mãos aceleradas porque precisamos terminar naquele dia. Defao se junta ao final. Diferente das mulheres, pega um tronco para se sentar e começa a arrancar os frutos.

Quando os cestos são completamente enchidos, Ma Bene e Ma Chantal os colocam às costas preso à testa. Defao junta os frutos em um só saco que põe sobre a cabeça. Os três vão

até a máquina do pessoal de Bula, uns quinze minutos de caminhada, viram os frutos nos três toneis de 100 litros cada. Defao e Ma Bene voltam ao terreno de Defao, Ma Chantal segue para o vilarejo. Continuamos a separar frutos por algumas horas. A chuva vem. E tudo começa a ser feito com rapidez. Vai, vira o saco no cesto, pega, coloca nas costas de novo. Ma Bene e Defao seguem com passos apertados novamente até a máquina para carregar mais uma leva de frutos.

Figura 10: Moça catando frutos da palmeira.
KM, outubro, 2019.



Figura 11: Cachos de frutos amontoados no *laála*.
KM, julho 2019.



Figura 12: Moça separando os frutos.
KM, outubro, 2019.



Figura 13: Cestos cheios de frutos carregados pelas mulheres.
KM, outubro de 2019.



Figura 14: Moça fazendo vassoura.
KM, setembro, 2019.



Figura 15: Mulheres carregando galões e vassouras para levarem à feira de Bula-Naku. KM, outubro, 2019.



....

O cronograma de elaboração do óleo compreende a combinação das atividades dos habitantes de uma mesma casa. Se o marido, Defao, volta-se para o alto para cortar os frutos, Ma Bene e as crianças inclinam-se para o chão para catá-los. As mulheres dependem dos homens para ter frutos para cozinhar e conseguir ter acesso às grandes folhas para fazerem vassouras. Os homens contam com a tarefa de suas mulheres, mães, filhas ou filhos de catar e separar os frutos que são levados à máquina.

A presença e participação de crianças nesta primeira etapa de elaboração do óleo é frequente¹⁰⁷. A partir dos 11 ou 12 anos, as meninas se engajam na confecção de vassouras que são vendidas na feira de Bula-Naku. Com a venda, as meninas e mulheres adquirem um pouco de dinheiro, que quando não é usado para complementar a compra de alimentos, pode ser empregado para obtenção de um creme ou uma roupa.

Com relação aos meninos, à medida que adquirem familiaridade com o aro e começam a fazer o óleo nas máquinas, eles deixam de fazer vassouras e catar frutos, atividades consideradas de mulheres e crianças.

¹⁰⁷ É interessante notar que a coleta de frutos em outros contextos também envolve a presença de mulheres e crianças, embora nem sempre seja uma tarefa reservada a elas. No caso da coleta de castanhas no estado do Acre, Brasil, não há a atividade de subir na castanheira para extrair o fruto. As etapas da extração se diferenciam entre juntar e quebrar castanha, ver, por exemplo, Narahara, 2011.

As diferenças entre os gêneros se expressam também nos usos de determinados objetos, como o aro (masculino) e o cesto (feminino). Direcionada ao baixo (ao contrário dos homens direcionados para cima na palmeira), a postura curvada feminina tem a ver com as atividades feitas pelas mulheres (catar frutos, cozinhar no fogo no chão, plantar). E também está relacionada com o cesto [*phiídi*], usado para elas carregarem peso. Elas costumam transportar os frutos do *laála* para as máquinas. Levam também os alimentos do roçado para a casa. Muitas vezes, seus maridos lhes pedem para elas transportarem um galão de 25 litros de óleo de palma até a feira de Bula-Naku. O produto pode ser preso às suas costas da mesma maneira que os cestos são colocados. Sacos grandes também são posicionados por elas imitando os cestos (ver: figura 15, p. 98).

O cesto é um objeto exclusivamente feminino em diferentes contextos, acompanhando as mulheres em suas atividades fora de casa. Pierre Clastres (2011) discute a oposição, no povo Guayaki, entre o arco e o cesto, indicando que “(...) cada um destes dois instrumentos é, de fato, o indício e o resumo de dois estilos de existência ao mesmo tempo opostos e cuidadosamente separados” (CLASTRES, 2011, p. 91). O arco é a principal arma dos caçadores, um instrumento masculino, enquanto o cesto é apenas utilizado pelas mulheres.

O cesto faz parte do conjunto de atributos de feminilidade. No Mayombe, desde pequenas as meninas possuem seus próprios cestos, que têm um tamanho reduzido para estarem adequados às suas alturas. Assim como os homens adultos, os meninos pequenos não levam cestos, carregam frutos dentro de sacos que são colocados sobre a cabeça.

Além do aro, um instrumento de caça (a espingarda) também é constitutivo do universo masculino. A caça é uma atividade de lazer que ocorre geralmente aos sábados. Mas os homens nem sempre retornam com um bicho, por isso não se trata de uma prática que garante o sustento da casa. O advento das máquinas de elaboração e da venda sistemática do óleo de palma reforçou a centralidade destas atividades e, com isso, a importância do aro para a constituição dos homens.

A primeira etapa de elaboração do óleo depende das pessoas que moram numa mesma casa. Ela consiste na complementariedade de atividades masculinas e femininas. A tarefa das mulheres de catar e separar os frutos indica a relação que elas têm com o chão. A maneira como se posicionam para realizá-las e como usam os seus cestos contribuem para modularem os seus corpos. Ao participarem da elaboração do óleo, elas aproveitam para fazer vassouras para serem vendidas, permitindo a aquisição de um pouco de dinheiro que elas mesmos gerem.

Considerações finais

A palmeira é analisada neste capítulo em dois planos. Ela é localizada no espaço e identificada como parte de um conjunto de paisagens variadas coproduzidas por diferentes seres. Também é explorada a partir da relação das pessoas com ela.

Descrevi como a floresta é um espaço moral caracterizado pela presença de ancestrais e espíritos locais que interferem na vida dos vivos. Ela está submetida a regulações que proíbem atividades humanas em determinadas áreas, propiciando a manutenção de uma paisagem mista (selvagem, secundária, cultivada, sagrada) no vilarejo, a qual se estende para outros agrupamentos do Mayombe.

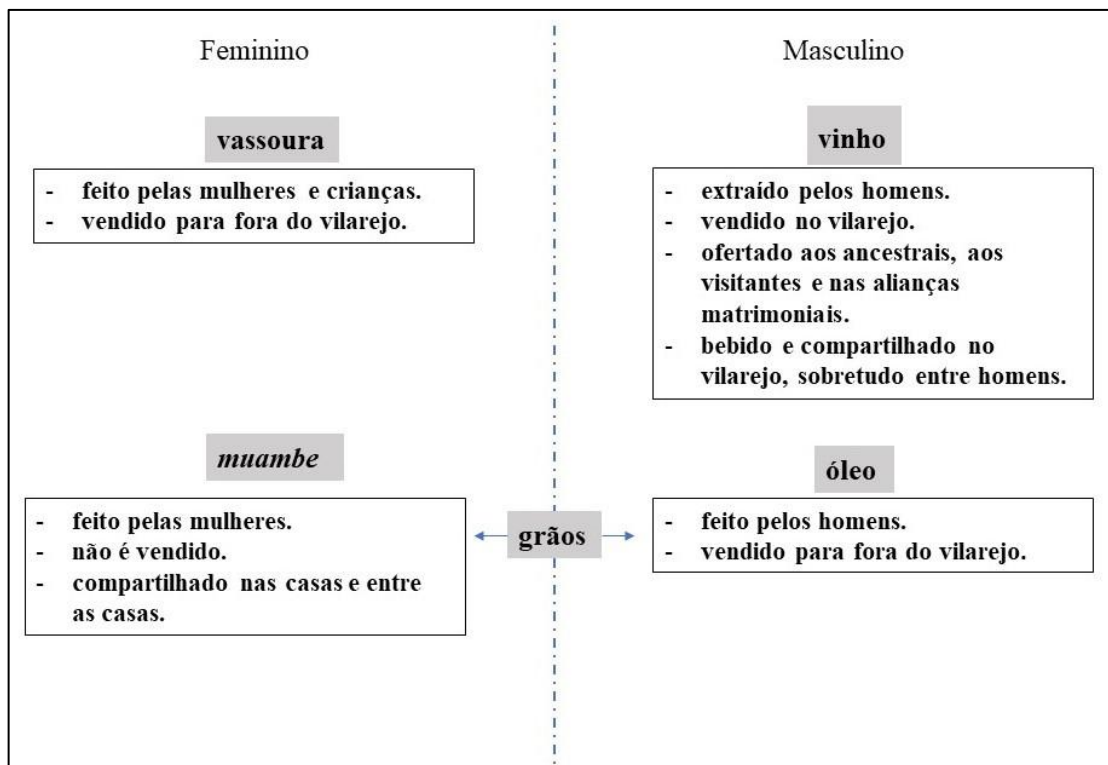
Portanto, embora o território de KM tenha sido objeto de intervenção colonial, como tratado no capítulo anterior, as plantações inseridas não o transformaram em uma paisagem escalável. Sobretudo pelo conjunto de seres humanos, não humanos e espíritos que o habitam. Estas plantações se tornaram o resquício de outra época, sendo mais um espaço num compósito de espaços sagrados, palmeiras e roçados. Mas o interesse europeu no óleo de palma motivou uma monetização dos frutos e pode ter contribuído para o território ser dividido também em parcelas (vinculadas a uma pessoa e sua casa). A comoditização do óleo de palma permite compreender por que a atividade de cortar frutos de uma palmeira está ligada à posse ou aluguel de uma terra, diferente dos roçados e da extração de vinho que podem ser feitos na parcela de outra pessoa.

A análise dos espaços sagrados e das terras individuais indica, além disso, como as paisagens são janelas importantes para discutir gênero. Os espaços sagrados estão associados a tabus que definem e distinguem o masculino e o feminino. Nas terras individuais, observamos que a palmeira é entendida como uma responsabilidade dos homens, enquanto os roçados são um domínio das mulheres. Ao caminhar na trilha, Defao constantemente se referia à palmeira como de algum homem (“olha, a palmeira do chefe”) e o roçado como de uma mulher (“o roçado da minha companheira”). Entretanto, obter frutos para extrair o óleo, bem como plantar alimentos para o dia a dia da casa, depende da complementariedade de atividades masculinas e femininas.

Observei esta complementariedade com um foco específico na palmeira, descrevendo a primeira etapa de elaboração do óleo de palma – de corte, reunião e separação dos frutos. Ela se baseia no estabelecimento de um cronograma envolvendo o homem, a esposa e as suas crianças. Mostro, assim, como a palmeira engloba as relações inerentes a uma casa, possibilitando compreender as diferenciações de gênero e gerações.

As atividades de corte e reunião dos frutos articulam o alto (masculino) e o baixo (feminino) da palmeira. Esta distinção está presente nas cosmologias Yoómbé e Kongo. Descrevo como ela opera no cotidiano das pessoas, sendo produzida e reproduzida na relação humano-palmeira através de técnicas passadas entre gerações e do uso de objetos específicos. Sublinho, portanto, como esta distinção está fazendo as pessoas e modelando seus corpos. No próximo capítulo, explicito como ela aparece igualmente nas atribuições de tarefas dentro da casa e nos modos de se sentar.

Quadro 11: Substâncias e produtos feitos a partir da palmeira.



Morar e se sentar com os outros

As atividades de corte, coleta e separação dos frutos (a primeira etapa de elaboração do óleo de palma) são feitas pelas pessoas de uma mesma casa. Elas envolvem uma relação com a palmeira através da qual as gerações, os gêneros e os corpos são constituídos. A segunda etapa de elaboração do óleo ocorre nas *waksi*, máquinas cilíndricas, feitas de ferro e troncos de árvore, situadas nas terras individuais na floresta.

As duas etapas englobam relações de intimidade e parcerias que são alimentadas, dentre outros aspectos, pelo compartilhamento de duas substâncias oriundas da palmeira: o *mwambe* (molho feito a partir dos frutos) e o vinho de palma. Este capítulo analisa como elas são centrais para o universo relacional do óleo de palma, porque fazem as pessoas à medida que fazem as casas, as famílias e a vizinhança.

As duas substâncias são emblemáticas para observar a articulação entre o masculino e o feminino trabalhada no capítulo anterior a partir da relação das pessoas com a palmeira. No presente capítulo mostro como essa articulação aparece em outros planos: na complementariedade entre cozinha e máquina; na relação entre alto e baixo nos modos de se sentar e nas casas.

O compartilhamento e a circulação dessas duas substâncias também permitem analisar os imperativos morais de dividir o que se tem, expressos em algumas categorias, como *kuzáába zínga* [saber viver] e *kukáála mbóóté* [morar/sentar/viver/ficar bem com os outros] que definem as pessoas “boas” e as “más”. Tais expressões retratam expectativas mútuas entre as pessoas e mostram que o potencial de conflito é inerente às relações de intimidade e parcerias. Sobre esse aspecto, sublinho como a feitiçaria e os ancestrais operam enquanto forças onipresentes nas relações, motivando-as ou abalando-as.

Na primeira seção do capítulo, descrevo a segunda etapa de elaboração do óleo nas máquinas para analisar um espaço coletivo, de criação e manutenção de parceria entre os homens. Mostro como este espaço está articulado à cozinha. As técnicas de extração do óleo dos frutos incorporam elementos – o fogo e a água – e refletem um vocabulário igualmente presente no preparo do *mwambe*. Além disso, uma refeição é servida nas máquinas (geralmente

à base de *mwambe*, preparada pela companheira, mãe ou irmã daquele cujo óleo será feito) como uma maneira de reconhecer e agradecer a participação dos homens na elaboração.

O vinho é o foco da segunda seção. Apresento como ele é uma substância central nos vilarejos Yoómbé. Está ligado aos ancestrais, bebê-lo é torná-los presentes. Também tem propriedades curativas, sendo visto como bom para o corpo e utilizado em medicamentos tradicionais. É ofertado aos visitantes e às famílias, bem como compartilhado em cerimônias (funerais e casamentos). O vinho faz relações entre homens, mulheres e crianças, vivos e mortos. Mas enfatizo, por outro lado, como ele está associado ao masculino. É extraído pelos homens a partir de técnicas que eles conhecem e é oferecido como reconhecimento da ajuda em atividades, como depois da elaboração do óleo nas máquinas. Geralmente é compartilhado através de um ritual específico e cotidiano ligado a um modo de servir e se sentar em cadeiras em volta de uma mesa, do qual as mulheres pouco participam.

O preparo do *mwambe* é descrito na terceira seção do capítulo. Quando cortados e separados, uma fração dos frutos é direcionada para a cozinha, enquanto a maior parte é levada para as máquinas. O *mwambe* retrata um manuseio feminino dos frutos, pois é um molho preparado pelas mulheres a partir de técnicas e utensílios que elas dominam. Enquanto um importante ingrediente culinário, ele permite discutir de maneira mais ampla o conceito de “comer comida” que envolve o compartilhamento entre pessoas de uma mesma casa e a circulação de tigelas entre casas de parentes, amigos ou vizinhos.

Na quarta seção do capítulo analiso a relação entre comer e feitiçaria. Ela mostra como a ameaça é inerente à intimidade, criada e mantida através da circulação e do compartilhamento de comida. No vilarejo, nem sempre todos têm, uns ganham mais do que os outros em determinadas situações, o que pode motivar inveja e acarretar práticas de feitiçaria, como a ação de “comer o outro”. O medo de feitiço impõe a obrigação de dar ao próximo, mas também motiva formas de evitar a inveja e a feitiçaria, como esconder a comida, ir à igreja, fechar a casa e o corpo.

3.1. O giro das *waksi*

Sexta-feira (24.05). Ainda é noite quando Defao acorda. Peixeira à mão, um galão amarelo vazio, o aro e segue para a máquina do pessoal de Bula, que fica perto de sua terra. Como todos os espaços de máquina, o mato ali é aberto, de modo que no final da manhã, entre 11h e 12h, o sol fica a pino fazendo suar os homens. Há um riacho próximo, cuja água retirada

é fundamental para a elaboração do óleo. Próximo a ele, estão concentrados os restos dos frutos, os caroços e as fibras secas que sobraram dos usos anteriores da máquina.

Ao chegar, com o dia ainda amanhecendo, já havia frutos dentro de dois toneis que ele, sua mãe e Bene tinham levado na quarta-feira (ver seção 2.4, capítulo 2). De volta à máquina, corta dois troncos grandes de árvore para fazer lenha e posiciona os toneis sobre pedras arranjadas na forma de um triângulo. Embaixo deles, Defao insere a lenha e acende o fogo. Para cada tonel de frutos, são inseridos quatro baldes de água para ferver. Ele aguarda. Os toneis estão cobertos por panos pretos, molhados e pelando, de modo a reter o calor no interior. Deles sai a fumaça que se espalha pelo espaço da máquina e se eleva até as copas das árvores. Quem vê de longe logo sabe que ali se faz óleo, sentindo um cheiro doce, dos frutos quentes, o mesmo inalado no preparo do *mwambe*.

Quando faz seu óleo, Defao enfrenta o problema da distância. Esta máquina é longe do vilarejo, por isso, nem sempre os seus camaradas comparecem para ajudá-lo na elaboração. É possível operá-la com no mínimo três pessoas, contudo, este número reduzido torna a elaboração muito cansativa. Para a pouca quantidade de frutos de Defao, cinco homens são suficientes.

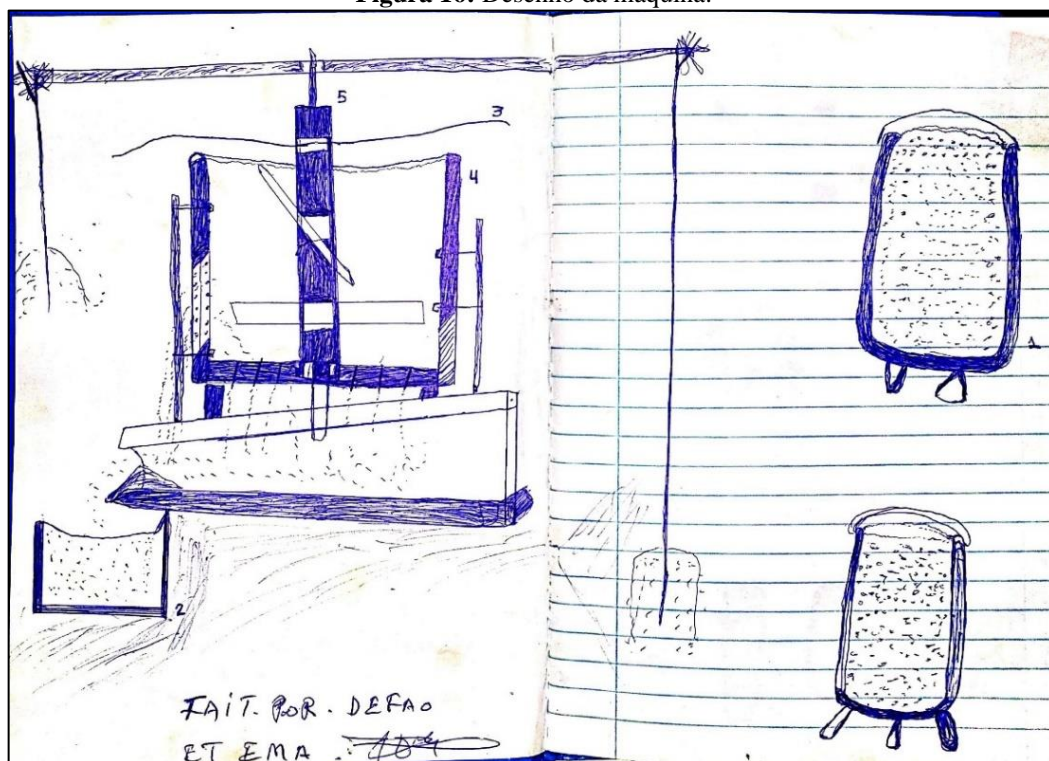
Ele olha o relógio, já são mais de oito horas e nenhum de seus parceiros havia chegado. Primeiro aparece Aziza, filho de Noko, um jovem de quatorze anos. Uns 30 a 40 minutos depois vemos descendo a trilha Joseph, Jeremie e Vangu.

A máquina é composta por uma parte central, cilíndrica, feita de toneis de ferro manuseados e transformados. A parte interior inferior do cilindro é composta de uma placa de ferro que, ao ser girada, tritura os frutos. No seu fundo, há pequenos buracos por onde o óleo escorre.

Um tronco é inserido num buraco no meio da madeira principal, formando uma alavanca que, com a força dos homens, faz o interior do cilindro girar. O outro cruza o tronco grosso pela sua parte superior, sendo sustentado em cada ponto por outros dois troncos fincados no chão.

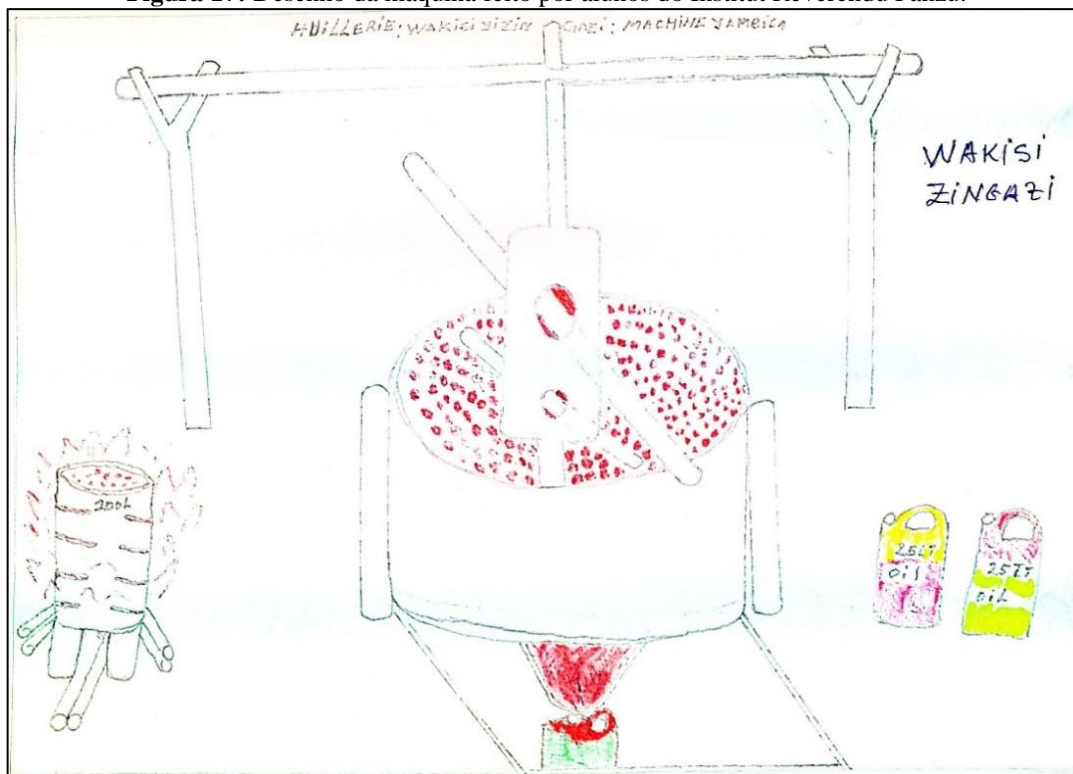
Na lateral do cilindro, há uma pequena porta pela qual Defao retira os restos dos frutos que sobram no interior. Joseph está com um balde na mão, que enfia dentro do tonel, enchendo-o de frutos já passados pela fervura na água. Passa-o para Defao, que anda apressado até o cilindro, virando o balde. O movimento é repetido várias vezes até um tonel e meio ser esvaziado. Em cada cilindro, cabem dois a três toneis de frutos. Como havia um total de três toneis, preferiram fazer duas rodadas de um tonel e meio.

Figura 16: Desenho da máquina.



Este desenho foi feito por Defao e pelo chefe do vilarejo em meu caderno de campo. Legenda: 1. Tonel; 2. Vuúmu [gf. incerta; buraco na terra onde cai o óleo]; 3. Tronco transversal; 4. *Kiivu* [cilindro]; 5. Tronco central. KM, maio, 2019.

Figura 17: Desenho da máquina feito por alunos do Institut Reverendu Panzu.



Ele é interessante por explicitar o conhecimento dos alunos da máquina, do tonel e dos galões. O desenho identifica, inclusive, a capacidade de litragem. Chama a atenção também o título. Colocaram no francês *huilleries* (nome utilizado no período colonial para chamar as usinas estrangeiras de produção do óleo), em seguida inseriram

o nome em kiyombe *wakisi yi zingazi* [*waksi* de frutos] e um nome que mistura o francês e o lingala *machine ya mbila* [máquina de frutos]. Khonde Mbinga, junho de 2019.

A fumaça agora sai de dentro do cilindro. Vangu e Aziza se posicionam do lado do tronco transversal, enquanto Jeremie e Joseph ficam do outro lado. O movimento é circular, os homens inclinam seus corpos, fazendo força com os braços e as pernas, caminham movendo o tronco no sentido horário. A posição exigida do corpo é a mesma de quando se tenta retirar um carro atolado da lama. No interior do cilindro, os frutos se mexem como uma onda acompanhando a rotação e suas polpas aos poucos se desfazem. Bem avermelhado, o líquido extraído é filtrado ao atravessar os pequenos buracos da parte inferior, é drenado sem as fibras dos frutos até o buraco quadrado onde, logo abaixo da calha, Defao colocou um balde. Forma-se aos poucos o que chamam de óleo de “primeira qualidade”. É o óleo líquido, qualificado como *nlaángu nlaángu* [água, água], considerado mais limpo e puro.

Os braços esquerdos dos homens começam a cansar e Joseph aciona para mudarem o lado da rotação. Continuam a girar, num ritmo não acelerado, mas frequente. Por vezes, um dos quatro homens no eixo faz mais esforço, animando os outros que apressam o passo. À medida que giram, giram, giram, a quantidade de líquido caindo no balde diminui, indicando a finalização do óleo de primeira qualidade.

Defao entra no buraco para pegar o balde e vira-o lentamente num funil inserido na boca de um galão amarelo de 25 litros. Aziza segura o funil, o gesto requer atenção, um pouco de distração e o óleo de primeira qualidade escapa, escorrendo pela parte externa do galão. É um desperdício quando isso acontece.

Os outros descansam até iniciarem o óleo de “segunda qualidade”.

Aziza e Defao, cada um com um balde, retiram água do riacho e jogam no interior do cilindro. Eles vão e voltam rapidamente, enquanto os outros três continuam girando o eixo. Da calha, a água desce misturada com o óleo em uma velocidade rápida, fazendo barulho, e a mistura começa a preencher o buraco na terra. “Coloca água”, diz Defao, suado, sem camisa, virando um balde d’água após o outro. Os demais seguem, giram, giram, giram novamente. Invertem o lado da rotação. O buraco enche de água alaranjada, que sobe até o nível do chão. Quando começa a transbordar, os homens param o movimento do eixo. Faz-se um silêncio. Cansados, Vangu estende o corpo na grama, Joseph vai até o riacho beber um pouco de água, Defao coloca mais lenha para o fogo do outro tonel. Aziza se posiciona agachado ao lado do buraco e, com sua mão direita, passa um recipiente sobre o líquido, retirando o óleo que fica concentrado na superfície da água. Este é chamado de segunda qualidade, colocado em um

tonel e fervido para, novamente, ser separado da água e de outras impurezas. Os frutos do outro tonel, depois de longo tempo no fogo, são colocados no cilindro, para a segunda rodada ser iniciada, na qual o processo relatado é repetido.

Dos três toneis de frutos, Defao conseguiu quatro galões de óleo de 25 L (normalmente de um tonel repleto se tira um pouco mais que um galão).

Após terminarem, os homens aguardam o *laso* [gf.incerta, refeição]. Não demora muito, e lá vem Ma Bene, descendo devagar a trilha, com uma panela grande de arroz sobre a cabeça e no seu cesto está o feijão no *mwambe*. A comida é servida em cumbucas a todos presentes na máquina.

Figura 18: Tonel com frutos fervendo.
KM, outubro, 2019.



Figura 19: Cilindro da máquina com frutos desfeitos.
KM, outubro, 2019.



Figura 20: Óleo de palma de primeira qualidade descendo pela calha do cilindro.
KM, outubro, 2019.



Figura 21: Óleo de palma de primeira qualidade sendo virado no galão.
KM, outubro, 2019.



Figura 22: Elaboração do óleo de palma de segunda qualidade.
KM, outubro, 2019.



Figura 23: Criança recolhendo o óleo de palma de segunda qualidade.
KM, outubro, 2019.



Figura 24: Porta lateral do cilindro de onde sai os restos de frutos após a elaboração.
KM, outubro, 2019.



Figura 25: Máquina após uma elaboração do óleo.
Nganda Mbinga, outubro, 2019.



....

As máquinas para extração do óleo da polpa dos frutos se multiplicaram na floresta do Mayombe ao longo da segunda metade do século XX. Elas introduziram uma nova técnica e contribuíram para a constituição de um espaço masculino, onde se cria e se mantem relações entre os homens (parentes, amigos, vizinhos). Mas este espaço está articulado a casa. A parceria estabelecida entre os homens depende da comida preparada por suas mulheres. Além disso, o vocabulário e as técnicas empregadas na máquina abarcam características presentes na cozinha para o preparo do *mwambe*.

Susan Martin (1988) e Maier (2009) sugerem que na Nigéria o óleo considerado *suave* (no inglês *soft*), de qualidade mais elevada, era feito a partir de técnicas semelhantes às usadas na cozinha para fazer o *mwambe*. O que se diferencia é o processo final. Para fazer o óleo *suave* é necessário colocar o *mwambe* no fogo, retirando com um recipiente a substância oleaginosa que ficou na superfície da água. A técnica sugerida pelas autoras se assemelha também à última etapa de elaboração do óleo de segunda qualidade feito na máquina. O líquido retirado do buraco no chão é colocado no fogo para decantação da água e separação do óleo por meio do uso de um recipiente. O fogo, a lenha e a água são elementos presentes em ambos os espaços, mas que estão associados primordialmente às mulheres, à cozinha e a casa (MAIER, 2009).

Os dois instrumentos utilizados para a elaboração do *mwambe* e do óleo levam o mesmo nome de *kiívu*, na cozinha um grande pilão de madeira e no espaço da máquina o cilindro. Os dois servem para desfazer os frutos, separando a polpa do caroço e a prática é denominada da mesma maneira: *kutúúta zingáazi*. A expressão parece remeter originalmente à ação de socar os frutos no pilão para preparar o *mwambe*, tendo em vista que o verbo é utilizado também quando se soca outros alimentos (pimenta, tomate, mandioca). O vocabulário da cozinha talvez tenha sido incorporado à máquina quando ela foi criada, apesar do movimento do corpo e do instrumento empregado serem diferentes.

No preparo do óleo de Defao não havia muitos toneis de frutos, portanto, não foram necessárias várias rodadas de elaboração e nem um coletivo amplo de homens. Quando há de sete a oito toneis, a máquina pode contar com a presença de dez a doze homens. Para garantir que haja um número suficiente de pessoas é importante oferecer um bom *laso* [gf. incerta]. Como expliquei anteriormente, esta é uma categoria utilizada para chamar a refeição oferecida quando uma pessoa ajuda numa tarefa (construção de uma casa, derrubada do mato para iniciar o plantio e a elaboração do óleo)¹⁰⁸.

Na máquina, sempre há o *responsable* [fr. responsável]. Ele gere a elaboração do óleo, colocando o ritmo das rodadas, preocupando-se em inserir a substância extraída dos frutos nos galões. Em geral, ele é o dono dos frutos (oriundos de palmeiras de sua terra) e do óleo que será elaborado. Mas os frutos também podem ser fruto de uma parceria. Por exemplo, um homem corta para um outro homem os frutos das suas palmeiras e fica encarregado de fazer o óleo. Neste caso, o responsável não é o dono dos frutos e ficará apenas com uma fração do óleo elaborado. Ele providencia troncos para lenha, os toneis, os galões vazios e confere à companheira/esposa (caso não tenha, à irmã ou à mãe) a tarefa de preparar a refeição para ser oferecida. Com alguns dias de antecedência, o responsável avisa seus parentes, camaradas e vizinhos que fará o óleo. Se ele deixa de oferecer a refeição ou não a oferece em quantidades apropriadas, ele quebra as expectativas dos outros homens presentes. Ouvirá reclamações e pode correr o risco de não ter parceiros para elaborar o óleo numa próxima ocasião. A comida nas máquinas é fundamental para atrair os homens e para que eles se sintam agradecidos pelo esforço feito. Na época de chuva, que ocorre muita extração de frutos, tem gente quase todos os dias nas máquinas. O *laso* [gf. incerta] se torna uma refeição importante para o cotidiano das

¹⁰⁸ Na obra clássica de Malinowski (2018), o autor sublinha que a comida é distribuída como prestação por trabalho e serviço. Algo pontuado também por Mauss (1974b), quando diz que tudo, crianças, mulheres, trabalho, terra, serviço pode ser objeto de transmissão e retribuição.

casas, pois, por vezes, o homem come apenas metade do que lhe deram na máquina e leva o resto para comer mais tarde ou para as suas crianças.

A comida faz com que a máquina seja também um espaço de compartilhamento. As conversas entre os homens ocorrem ao longo de toda a elaboração, enquanto giram o eixo há sempre alguém contando uma história, uma fofoca ou levanta uma discussão sobre determinado tópico – de jogo de futebol ao enterro do chefe de outro vilarejo. Mas, por ser um atrativo e um momento de espera, de divisão, de reconhecimento e de satisfação, ela contribui para constituir uma coletividade no entorno da máquina. Quando não há refeição, os homens partem da máquina logo após a elaboração para fazer outra atividade.

O conjunto de homens na máquina não forma uma associação fechada. Há alguns círculos abertos de relações. Essa coletividade varia em sua composição, mas há homens que estão sempre fazendo o óleo uns dos outros. Há um círculo de relações que é mantido entre uma elaboração e outra. Neste sentido, embora a comida atraia os homens e amplie a participação nas máquinas, ela não é o único elemento que garante a presença de um pequeno grupo. Além de ser criada pela parceria entre parentes e amigos, a regularidade das pessoas nas máquinas também é mantida por conta da proximidade espacial das casas que permite avisar às pessoas da elaboração. Por exemplo: “amanhã farei o óleo na máquina de Pa Perse, pela manhã”. É comum Defao participar da elaboração de homens da parte do vilarejo Nganda Mbinga que fica mais perto de KM.

A participação de parentes é marcante na elaboração. Englobam relações entre parentes afins, como cunhados (Defao sempre participa do óleo do marido de sua irmã). Também relações entre diferentes gerações: avôs e netos, pais e filhos, tios e sobrinhos, genro e sogro. Este encontro permite que, de um lado, os meninos pequenos frequentem as máquinas desde criança e passem a ajudar em pequenas tarefas, como segurar o funil quando o óleo do balde é transferido para o galão ou recolher o óleo na superfície da água no buraco de terra. Quando não há muitos homens na máquina, os meninos gostam de segurar um dos lados do eixo. Eles vão quase pendurados, às vezes nem alcançam o eixo, mas se sentem participando da rotação. De outro lado, este encontro de gerações é muito importante também para os mais velhos.

Homens numa idade já avançada no vilarejo não aguentam fisicamente participar da elaboração. Mesmo assim, eles frequentam a máquina. Por mais que não ajudem, a eles é sempre servida uma tigela de comida. Esta distribuição de comida na máquina possibilita um cuidado com os mais velhos que, debilitados para as atividades do vilarejo, dependem do apoio dos mais novos.

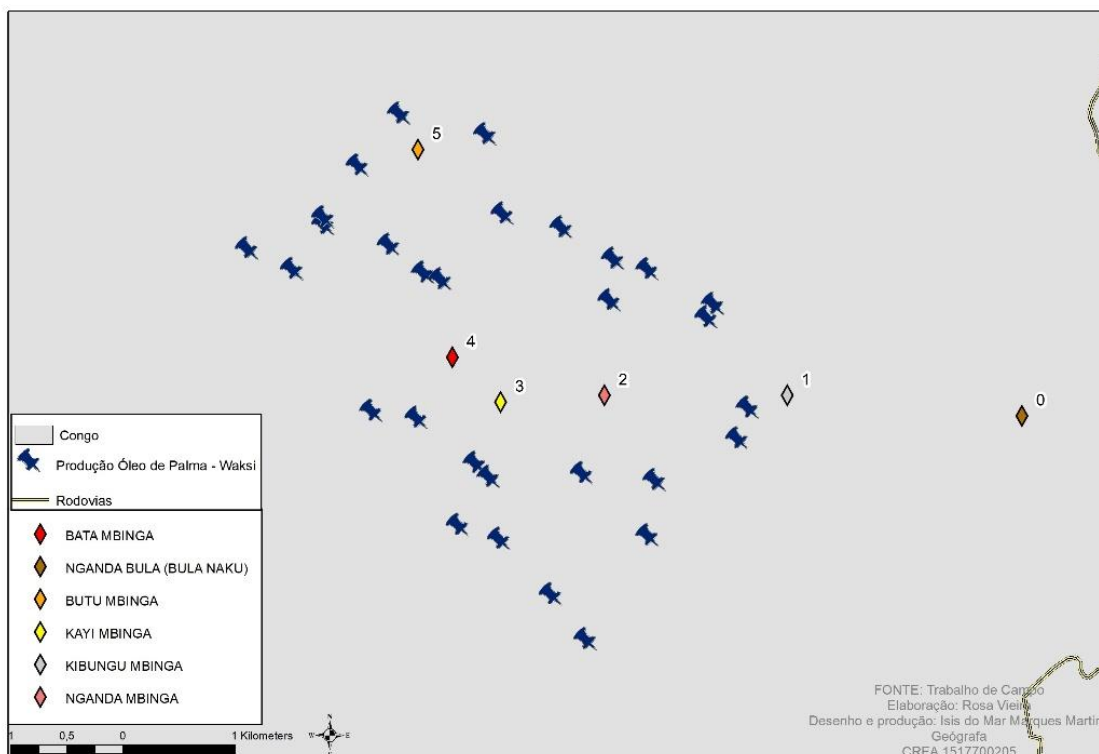
A colaboração criada entre mais velhos e mais novos gera uma parceria na elaboração. Por exemplo, o pai de Defao, Pa Perse, tem uma terra grande, com palmeiras, uma máquina e um tonel. Todavia, ele não sobe mais nas palmeiras para cortar frutos. Estabelece, assim, uma parceria com seu filho ou com o marido de sua filha. Eles cortam os frutos, são os responsáveis pela elaboração e recebem uma parte do óleo. No caso deste tipo de parceria, entre parentes de gerações diferentes, Defao ou o genro ficam com 1/3 do óleo elaborado. Mas a parceria é firmada igualmente entre pessoas que não são parentes ou são apenas amigos. Além do óleo de seu pai, Defao cortava frutos e fazia o óleo de um homem de Nganda Mbinga. Nestes casos, a divisão dos galões é de metade para cada parte envolvida.

Ademais da comida oferecida e das parcerias estabelecidas, há uma troca entre os homens no empréstimo do espaço da máquina, de toneis e de galões vazios.

Defao queria conseguir dinheiro para se casar com a sua companheira e para construir uma máquina em sua terra. Dizia que em sua parcela havia tudo, um espaço, um riacho perto, faltava apenas comprar os materiais. O principal da máquina é o cilindro e para fazê-lo são necessários três toneis, cada um no valor de 25.000 CDF (aprox. 15 dólares) que são cortados e manuseados. Os troncos utilizados como eixos e o buraco na terra precisam apenas de mão de obra para serem feitos.

As máquinas estão situadas nas parcelas das pessoas. Elas foram construídas pelo dono da parcela. Também podem ser de um conjunto de homens que se reuniu para investir no material e para construir a máquina. Não é todo homem no vilarejo, portanto, que possui uma máquina em sua terra. As pessoas de KM utilizavam sobretudo duas máquinas por serem próximas às casas do vilarejo. Em todo agrupamento Mbinga há um total de 31 máquinas. Nem todas estão em bom estado, tampouco são utilizadas semanalmente. Quando não se tem intimidade com o dono da máquina, é necessário lhe pagar dez litros de óleo. Mas isto pode causar conflitos, porque nem sempre é evidente se há uma intimidade entre as duas pessoas em questão – o dono da máquina e o responsável – e a cobrança dos dez litros pode ser recebida como uma ofensa.

Mapa 6: Mapeamento das máquinas do agrupamento Mbinga.



Este mapeamento de trinta máquinas foi feito através do uso do GPS do celular e da assistência de Defao nas trilhas. Apenas uma máquina não está marcada.

O empréstimo de toneis também é frequente. Em geral, o homem tem um tonel e quando não faz seu óleo o empresta. Mas conflitos podem ser desencadeados porque um dos homens não empresta o seu tonel e o esconde dos outros.

Além dos toneis, também circulam entre os homens galões de óleo vazios, chamados de *vide* [termo do francês que significa “vazio”]. No Mayombe e nas cidades da RDC, galões de diferentes tamanhos são utilizados. Mas o galão amarelo de 25 litros começou a adentrar o agrupamento na última década. Ele é usado no comércio de óleos vegetais importados da Ásia que circulam entre Angola e RDC. Como o produto da marca OKI, que é um óleo de palma refinado, identificado como 100% puro, transparente e sem cheiro, oriundo da Malásia. Criou-se, a partir da venda de óleo vegetal industrial importado, um comércio interno de galões vazios, reutilizado no comércio local do óleo de palma. Em meados de 2019, um galão vazio custava entre 3 e 4 mil CDF [menos de três dólares]. Por isso, quando o obtinha, um homem podia até emprestá-lo, mas exigia que o objeto retornasse para as suas mãos.

O tempo de empréstimo de um galão é maior do que o do tonel. No caso do tonel, ele é devolvido no mesmo dia ou é deixado na máquina para ser usado em uma próxima elaboração. Com o galão é diferente. Defao, por exemplo, pega emprestado um galão vazio para colocar o seu óleo, entretanto o retornará quando entregar este óleo a um/a comerciante (que virará o óleo

no seu próprio galão). Pode ocorrer do/a comerciante levar o galão vazio de outra pessoa para a cidade. Quem atua no comércio do óleo, na compra e revenda, necessita ter um número elevado de galões. Diferentemente, os homens do vilarejo que apenas o elaboram podem contar com o empréstimo de seus camaradas.

A máquina é, portanto, um espaço de encontro entre homens e entre gerações. Ali se constitui um universo masculino apoiado na comida, na conversa, no empréstimo de toneis e galões vazios. Ao frequentarem a elaboração do óleo uns dos outros, os homens ficam a par de quem fez óleo na semana e de quantos galões foram elaborados. São informações relevantes para posteriores pedidos de empréstimo de galões *jaune* [os galões cheios de óleo], como é discutido no capítulo 4.

A segunda etapa de elaboração do óleo incorpora relações de parentesco, de vizinhança e de amizade entre homens que são igualmente cultivadas fora do espaço da máquina, muitas vezes através do compartilhamento do vinho. Assim como a comida, o vinho também é ofertado às pessoas que participaram da elaboração na máquina. Ele contribui para reproduzir uma sociabilidade masculina da qual as mulheres não participam.

3.2. O vinho e um modo de se sentar

Sexta-feira (24/05). Depois de partir de sua máquina, Defao subiu em quatro palmeiras para tirar vinho. Na parcela descampada de um camarada seu, de onde se vê um horizonte de floresta, fica a palmeira conhecida no vilarejo como *baakála zoóba* [homem bobo]. Faz anos que as pessoas tiram vinho dela. Defao prendeu uma cabaça em seu alto há menos de um mês e, duas vezes por dia, sobe para recolher o vinho. Não é toda palmeira que dá vinho, mas esta é reconhecida pela sua abundância e por não decepcionar os pegadores de vinho de palma. Além dela, ele havia prendido a cabaça em mais três, duas próximas ao *laála* de seu pai e uma na terra de um vizinho, as quais também subiu após a elaboração do óleo¹⁰⁹.

É esperado que o responsável da elaboração ofereça vinho aos participantes da máquina. Não tardou, e os homens que elaboraram o óleo de Defao se sentaram em volta da mesa azul de plástico em sua casa. O ritual costuma ser o mesmo. Apesar da lanterna acesa, posicionada no centro da mesa, a escuridão permeia o ambiente, não se vê os rostos, mas vultos expondo os trejeitos de cada um. Defao pega uma garrafa de vidro de cinco litros, no qual ele deixa o vinho armazenado, vira em uma outra garrafa *primus* [cerveja usada como medida]. Um gole é

¹⁰⁹ Como dito no capítulo anterior, um homem pode tirar vinho da palmeira da terra de outro homem, sem precisar lhe pagar taxas ou lhe dar vinho.

entornado no chão para ofertar aos ancestrais. Distribui os copos entre os presentes, coloca um pouco de vinho num copo e este pouco é passado para os outros copos, de um a um. Em seguida, bebe-o para mostrar que o vinho está bom, passando confiança aos seus camaradas. Todos os copos são, então, enchidos.

Vão uma, duas, três, quatro garrafas. O vinho acaba. A companheira de Defao está na fogueira na porta da casa vizinha, as crianças estão na sala brincando. Mandam o filho mais velho do casal chamar a jovem de Nganda Mbinga. Ela tem quatorze anos, um corpo robusto e um sorriso simpático. Traz o *keluwele*, bebida destilada, de gosto muito forte, que se vende no vilarejo em pequenas doses de 100 CDF cada [menos de 0,10 centavos de dólar]. Defao dá 1000 CDF e pede para lhe servir quatro doses, as outras ficam com os demais. A jovem vira a bebida num pequeno copo, de oito centímetros (preso a um garfo) que serve como medida. O gosto é forte, é preciso tomar o *keluwele* sem apreciá-lo, num gole só. Os corpos se esquentam e as vozes se animam¹¹⁰.

....

O vinho é uma bebida fermentada, alcóolica, extraída do alto da palmeira. Antes da palmeira estar ligada ao preparo do óleo para o comércio e o dinheiro, ela já era associada ao vinho e aos ancestrais¹¹¹.

Esta substância está articulada ao óleo, pois é oferecida para os homens que participaram da elaboração nas máquinas¹¹². Além disso, assim como o óleo, o vinho pode funcionar como uma forma de pagamento (em sanções do estado, em alianças matrimoniais). Entretanto, ele se difere do óleo por ser ofertado em diferentes situações (aos ancestrais, a um visitante, aos amigos e parentes). Também é muito compartilhado nas cerimônias (em casamentos e funerais). É bebido e vendido sobretudo dentro do vilarejo. Quando conseguia muito vinho, Defao o vendia na feira de Bula-Naku, mas não é um comércio que movimenta dinheiro como o óleo e não engloba uma relação com comerciantes das cidades. Porque precisa ser consumido num curto espaço de tempo, no máximo um dia após a extração se não seu gosto fica muito amargo.

¹¹⁰ *Keluwele* é uma bebida destilada feita a partir da palmeira, mas, diferente do vinho, necessita de um processo de transformação química para ser elaborada. Não se faz *keluwele* em KM. Geralmente, ele é comprado na feira de Bula e revendido dentro do vilarejo.

¹¹¹ Em KM, o vinho é coletado do alto da palmeira, mas em outras localidades e épocas ele também pode ser extraído a partir do abate da planta. Jonathan Robins (2018b) analisou como esta prática, que acarreta a morte da palmeira, gerou conflitos durante o período colonial em Gana.

¹¹² O vinho é ofertado também aos homens que colaboraram em outras atividades, como a construção de uma casa, o corte e a queimada do mato para o preparo do roçado.

Para ser armazenado ou distribuído para as cidades seria necessária uma logística que não é possível no Mayombe¹¹³.

A distinção entre o vinho (substância aquosa para beber) e o óleo (substância oleaginosa) também é encontrada em outros locais da África. David Parkin (1972) menciona uma relação parecida referente às substâncias elaboradas a partir de uma outra espécie de palmeira, o coqueiro, numa comunidade rural no Quênia. Segundo Parkin, o vinho está num regime de compartilhamento interno. Por ser perecível, exigindo uma rápida distribuição, ele nunca foi exportado para fora da área de onde era extraído¹¹⁴. Não estimulou, assim, uma maior circulação de dinheiro dentro da sociedade, enquanto o óleo de coco era vendido para empresas árabes e asiáticas (PARKIN, 1972, p.12)¹¹⁵. Este exemplo e o caso dos Yoómbé indicam o interesse estrangeiro em substâncias oleaginosas e o lugar do vinho dentro de uma comunidade¹¹⁶.

Uma das principais características do vinho é a sua ligação com os ancestrais, que o apreciam e gostam de consumi-lo acompanhado de noz de cola. Os pegadores e bebedores de vinho não podem decepcioná-los e devem ofertar um pouco da bebida sobre a terra. Para se comunicar com eles ou com algum parente falecido, joga-se vinho igualmente sobre o chão, próximo ao túmulo¹¹⁷. MacGaffey (1986, p. 67) argumenta que a ação dos ancestrais é na maioria das vezes benevolente: protegem, trazem saúde, vida longa, muitas crianças, boas colheitas e caça. Mas eles podem se tornar nocivos em algumas situações, quando, por exemplo, a eles se nega vinho e noz de cola. Beber vinho é, portanto, convocar os ancestrais, fazê-los presente. Negá-lo às pessoas íntimas é malvisto, porque os ancestrais observam a gentileza ou a avareza frente ao outro.

A combinação de vinho e noz de cola também é associada aos homens mais velhos do vilarejo. Na África central, os mais velhos são considerados os representantes dos ancestrais e os mediadores entre eles e o grupo de parentesco (Kopytoff, 1971, p. 129). A ligação dos

¹¹³ O interesse europeu no óleo motivou a construção de uma infraestrutura para sua distribuição, um aumento da produção, transformações nas técnicas e na composição química da substância. Estes aspectos permitiram a consolidação de um circuito global, diferente do que ocorreu com o vinho.

¹¹⁴ Sobre o comércio de “vinho dos coqueiros” entre os povos Mijikenda no século XIX, ver: Herlehy, 1984.

¹¹⁵ Entretanto, é importante assinalar que em outros lugares da África, o vinho movimenta a circulação de dinheiro e é uma fonte de renda das casas, ver: Lebbie e Guries (2002, p. 253).

¹¹⁶ Case Watkins (2015, p. 215) não identificou a extração e consumo de vinho de palma na Costa do Dendê no Brasil, embora afirme, com base nos estudos de Câmara Cascudo e Raul Lody, que a bebida tenha sido popular na Bahia até a virada do século XX.

¹¹⁷ MacGaffey faz referência a alguns rituais entre os Bakongo, hoje em dia pouco praticados, em que o vinho de palma era empregado (1986).

ancestrais com o mundo dos vivos se dá através dos homens mais velhos, que, assim, adquirem autoridade.

O vinho é uma bebida diferente da cerveja e dos destilados vendidos na feira, por ser extraído da palmeira, pelo vínculo com os ancestrais e por ter propriedades curativas que dão proteção e vitalidade. É considerado uma substância boa para o corpo e consumido independentemente da idade. Mães e pais colocam um pouco nas bocas de seus bebês que ainda não completaram nem um ano, também costumam servir um copo para as suas crianças.

É uma substância compartilhada entre gerações, gêneros, vivos e mortos. Ela faz relações. Por isso, é uma bebida central da hospitalidade. Aos visitantes se oferece uma garrafa ou copo de vinho, consolidando um ritual de incorporação, em que se cria ou se mantêm laços. A categoria utilizada para visitante é *nzéenza*. No geral, o visitante é um parente, conhecido ou amigo de algum morador. Neste caso, ele tem o estatuto de um convidado, não de um estranho, e está respaldado pelo seu anfitrião. Embora sejam mais raras, igualmente há visitas de pessoas sem nenhum vínculo com o vilarejo, como foi o caso de um comerciante da cidade (episódio descrito no quarto capítulo). Ou quando o visitante é uma autoridade, que se dirige ao local para averiguar uma questão, resolver um problema ou supervisionar. Neste último caso, precisam ser tratados com respeito, reconhecendo-se às suas posições. As variações de estatutos do visitante (parente de fora; autoridade; desconhecido) implicarão em diferentes maneiras de lidar com ele. Em praticamente todas as situações se oferece vinho, porque contribui para substituir o conflito por uma honra recíproca (PITT-RIVERS, 2017, p. 178), criando obrigações e expectativas mútuas.

O vinho pode ser bebido sozinho, mas em geral é compartilhado e envolve um momento coletivo de diálogo. Esse aspecto fica evidente no provérbio Yoómbé: *buúka malaávu, buúka khúúngu*. Ele foi traduzido no vilarejo como “lugar de vinho, lugar de *masolo*”. *Masolo* [sing. lisoló] é uma categoria do lingala bastante utilizada em situações diversas, significa: conversa jogada fora, uma história, uma novidade, uma fofoca, um segredo, um problema para ser resolvido, um acordo comercial. Ou seja, lugar em que se bebe vinho é lugar de papo (entre duas ou mais pessoas). Mas é um lugar de papo sobretudo entre homens.

Embora possa ser compartilhado por mulheres e crianças, o vinho está ligado ao masculino.

Esse ponto pode ser observado na própria palmeira. O vinho é extraído da inflorescência masculina da planta, podendo, inclusive, ser pensado como uma alusão ao sêmen. MacGaffey (1986) enfatiza a divisão sexual da palmeira, inflorescência masculina e inflorescência feminina, fazendo uma relação com a divisão sexual social, tendo em vista que o vinho é

apropriado pelos homens e os frutos pelas mulheres para cozinhar. No segundo capítulo, mostrei como esta relação se complexifica quando os frutos também possuem um destino masculino (para as máquinas de elaboração do óleo). Mas a relação entre inflorescência masculina, vinho e virilidade me parece ser relevante entre os Yoómbe. Raul Lody (1992, p. 65) também a sugere quando analisa o dendezeiro e as religiões afro-brasileiras. Segundo ele, Exu, é um agente do dendê, um bebedor de vinho, o qual lhe confere um caráter guerreiro e viril: “Pois beber vinho de dendê é um indício da força e condição masculina dinâmica que fazem o ser-funcional Exu, tanto nos terreiros como na sociedade complexa”.

A associação do vinho com o masculino também está ligada à técnica, ele é extraído apenas pelos homens. Neste aspecto, destaca-se a figura do pegador de vinho. A história *Nymi dorme embaixo de sua palmeira*, analisada no primeiro capítulo, mostra como o vinho apreciado pelas pessoas depende do conhecimento da sua extração. Até mesmo cada corte feito na palmeira possui um nome específico. Neste sentido, ser um pegador de vinho é uma singularidade, pois nem todos os homens o são.

Hoje em dia, Defao é conhecido por ter um bom vinho no vilarejo. Ele me disse com orgulho que seu pai era também um grande pegador de vinho, ensinando-lhe as técnicas. Igualmente instruiu Defao que um pegador podia beber, vender ou ofertar a bebida, mas é preciso saber articular as três possibilidades.

A demanda diária por vinho é sempre maior do que a quantidade disponível. Bem cedo pela manhã ou quando chega a noite, a porta da casa de Defao fica cheia de homens “procurando” vinho, seja para comprar uma garrafa para beber logo cedo ou para reservar para de noite. Caso não combine com um pegador com antecedência, é muito difícil encontrar a bebida depois que escurece. O vinho fica normalmente guardado em um galão de plástico ou em uma garrafa de vidro de cinco litros. Quando Defao não está presente ou está ocupado, sua companheira se encarrega de atender o interessado em comprar. Um litro (o equivalente a uma cerveja primus) é vendido por 500 CDF (> 0,50\$). Na sua casa, alguns homens entram para beber ali mesmo, o que a transformava em um local de encontros¹¹⁸.

Quando vendia vinho a amigos, Defao bebia com eles e sempre oferecia uma garrafa da sua parte. Além disso, dava diariamente uma garrafa para a casa de Ma Claudine, onde eu e Lord nos hospedávamos, e uma garrafa para o seu pai. Ele também presenteava, por vezes, o

¹¹⁸ O vinho associado a uma busca masculina incessante é o aspecto central do livro de Amos Tutuola, *The palm wine drinkard* (1952), cuja história narra as aventuras fantásticas de um bebedor de vinho atrás do pegador para ter a bebida. Ficar atrás de vinho é algo frequente entre os homens nas noites do vilarejo. Não foram raras às vezes que percorri com Noko e Defao algumas casas de KM, Nganda e Bata Mbinga perguntando se havia bebida para comprar ou procurando algum conhecido que nos ofertasse.

diretor da escola. Fazia isso pela *relation* [fr.], disse-me. Essa categoria emprestada do francês foi usada para sublinhar a importância de manter uma relação com uma pessoa que, além de ser um cliente assíduo, tinha uma posição de poder no vilarejo.

A pouca sabedoria para lidar com a demanda de vinho, correspondendo aos princípios de hospitalidade e generosidade, é criticada no vilarejo, como mostram duas situações que presenciei. Uma vez Defao mobilizou o vocabulário do parentesco para conduzir um vizinho a lhe oferecer vinho, virou para mim e disse: Ele é parente [*khomb'ama*], toda vez que passar aqui perto de casa, ele tem que dar vinho. A senhora com quem eu morava também reclamou de um jovem vizinho que tirava vinho perto de sua casa. Passava sempre com uma garrafa e nunca nos ofereceu um copo. Ela demonstrou reprovação da sua falta de gentileza alegando que ele “era pessoa má”.

Como se bebe e se compartilha uma bebida varia de acordo com o contexto. O antropólogo Fernando Rabossi mostra que uma característica de Ciudad del Este é o compartilhamento entre os homens de bebida alcoólica no mesmo copo (2004, p. 171). A antropóloga Christina Toren (1994) associa o compartilhamento de Yagona, bebida tóxica e não alcoólica, a um modo de se sentar que posiciona hierarquicamente os chefes, os homens casados, os jovens e as mulheres.

Em KM, o vinho está associado ao masculino também porque é compartilhado de maneira específica. Apesar de bebido ao redor de uma fogueira ou no meio da floresta, há um ritual de consumo ligado a um modo de se sentar em cadeiras ao redor de uma mesa, que opera como um marcador de diferença dentro e fora da casa. Esse modo de se sentar não é interdito às mulheres, elas podem ser convidadas, mas não se vê um grupo de mulheres em volta de uma mesa bebendo vinho. Tal aspecto se reforça porque não há espaços fechados de frequência masculina como bares.

A diferença entre alto e baixo que aparece na relação dos Yoómbe com a palmeira, abordada no capítulo 2, também está presente nas casas. Os homens se ocupam de atividades voltadas para o alto, como consertar e fazer o telhado, enquanto as mulheres cozinham e varrem posicionadas em direção ao chão. Tal diferença se vê igualmente nos modos de sentar, os homens em geral se sentam em cadeiras, no alto, e as mulheres no chão, em bancos de tronco achatados, esteiras ou sobre um tecido. Não significa que os homens não se sentem no chão ou que as mulheres não fiquem em cadeiras. Mas é comum este contraste, que fica explícito à noite, quando se bebe vinho nas casas ou em ocasiões festivas.

As distinções dos modos de se sentar não estão relacionadas apenas ao masculino e ao feminino. Há uma hierarquia de prioridade no se sentar, para quem pode e deve se sentar na

cadeira. A um visitante sempre deve ser oferecida a cadeira, seja homem ou mulher, ainda mais se o visitante estiver numa posição profissional importante. No geral, se os homens estão numa posição de poder (de chefia, ocupam cargos na escola ou na igreja) e possuem dinheiro, eles têm ainda mais prioridade para se sentar em cadeiras. A cadeira estabelece, assim, diferentes marcações: de separação de uma área da vida social ligada ao sexo masculino; de distinção entre o interno e o externo do vilarejo; e de diferenciação política e econômica.

Tendo em vista estas outras variáveis de prioridade para se sentar, seria possível dizer que a diferença entre homens e mulheres (ligada ao alto e baixo) indica hierarquia e não apenas complementariedade (como mostrado no capítulo 2).

O domínio sobre o alto da palmeira permite aos homens cortar os frutos para levar à máquina e elaborar o óleo de palma. Abre-lhes, assim, a possibilidade de gerir um produto que tem maior valor de troca no vilarejo. Através disso, eles conseguem ter acesso a um dinheiro que suas mulheres não têm. Mas este domínio do alto, do óleo de palma e do dinheiro, tem suas próprias fissuras. Parte do dinheiro que conseguem através do óleo de palma precisa ser direcionado a casa, para o pagamento da escola das crianças e para as despesas semanais com compras na feira. Estes fluxos de dinheiro são discutidos no capítulo 4, por ora, menciono que muitas vezes os homens não conseguem prover a casa do jeito esperado e são criticados pelas suas mulheres.

Este aspecto se agrava quando elas descobrem que eles gastaram o dinheiro da casa com outra mulher ou com bebida. O vinho pode se tornar um problema também quando o homem exagera no seu consumo e tem um comportamento não aceito – agir de maneira violenta contra a sua mulher. Geralmente, o excesso com a bebida depende também do consumo do *keluwele*, um destilado forte, ao qual os homens recorrem quando o vinho acaba. Só que o vinho e o *keluwele* estão interligados, quem bebe muito o primeiro, passa, em algum momento, para o segundo. Neste sentido, o mesmo alto da palmeira que pode garantir prestígio aos homens pela elaboração e a venda do óleo, pelo acesso a dinheiro, pela parceria e virilidade através do compartilhamento do vinho, também pode lhes trazer vergonha.

Mencionada no início da seção, a palmeira *baakála zoóba* [homem bobo] recebeu tal nome por causa de uma história de conflito conjugal. Um homem estava tirando vinho desta palmeira. Certa noite, bebeu demais e teve uma grande briga com a esposa, alguns disseram que ele chegou a agredi-la. Os seus camaradas foram a sua casa e lhe deram um conselho: quando sua esposa começar a falar, você não deve seguir o que ela fala, faça-se de “homem bobo”, sonso, faça o que ela manda, deixe-a falar. Por isso, ele resolveu nomear a palmeira de *baákala zoóba*. A atitude de transformar o conselho recebido em nome da palmeira de onde se

tira vinho explicita sua percepção de que a bebida (e o acesso a ela) estaria relacionada ao problema que teve com esposa.

Figura 26: Homens bebendo vinho, sentados em volta de uma mesa dentro de casa.
KM, outubro, 2019.



Figura 27: Homens sentados na área externa bebendo vinho.
KM, setembro, 2019.



Figura 28: Um morador e dois visitantes compartilhando vinho.
KM, outubro, 2019.



Figura 29: Senhora sentada no chão de sua casa separando feijão para cozinhar.
KM, julho de 2019.



Figura 30: Moças sentadas costurando esteiras.
KM, julho, 2019.



3.3. O *mwambe*, a comida e as casas.

Quinta-feira (23/05). A casa de Defao e de sua companheira, Ma Bene, é feita de tijolos de barro, um telhado trançado de grandes folhas, janelas e portas pequenas de tábuas de madeira. Como outras do vilarejo, ela está dividida em duas partes separadas. Uma onde ficam a sala, dois quartos e um pequeno vão. Na sala há duas mesas. Uma alta, de madeira, encostada na parede da lateral direita de quem vem da área externa, com três cadeiras do mesmo material. Logo ao lado, situada no centro, estão posicionadas uma mesa e cadeiras de plástico azul, dessas que se vê nos bares da RDC e também do Brasil, onde os homens se sentam para beber vinho. Na sala não há outros móveis ou objetos, mas em outras casas são comuns um pequeno armário ou uma cômoda, também fotos, posters de futebol e imagens de santos penduradas na parede.

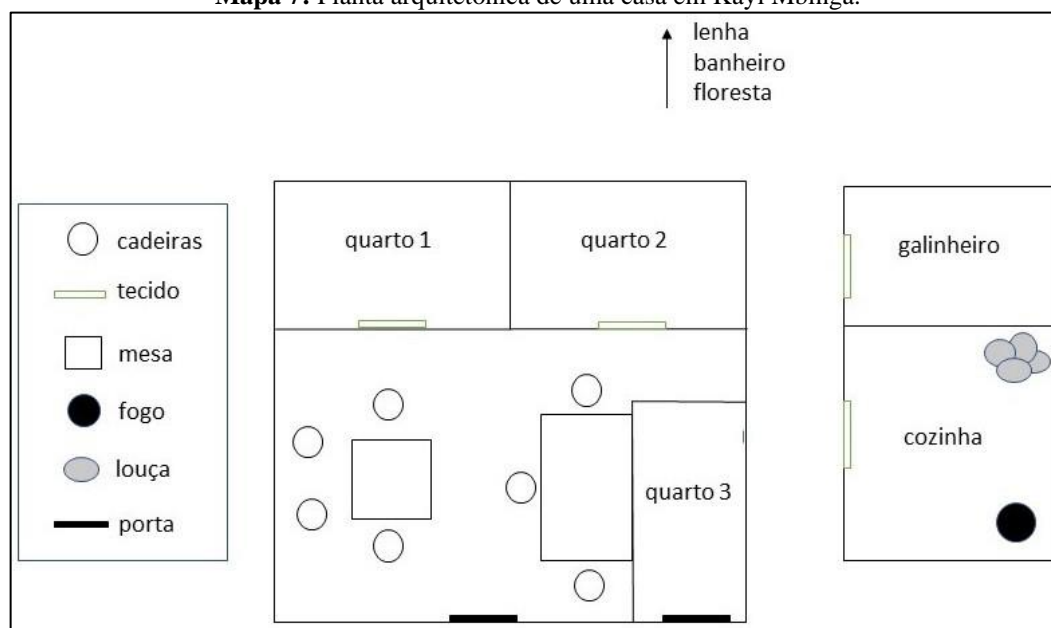
A mesa de plástico é retirada à noite para colocar esteiras sobre as quais dormem as crianças. Da sala, seguem as entradas para os dois quartos, cujos espaços da porta são preenchidos por panos. Num dos quartos, fica a cama do casal. O outro era utilizado por Defao para colocar galões de óleo, cheios ou vazios, alimentos da roça, garrafas e bacias de água da fonte. Era uma espécie de depósito que, quando nasceu a quarta filha, ele transformou em um quarto para a sua esposa amamentar e receber visitas. Um novo local de depósito foi

estabelecido, feito a partir de um pequeno vão, fechado com uma porta de madeira que dá para a área externa.

A outra parte da casa é a cozinha, um cômodo separado da estrutura principal, cuja porta é uma pequena cerca para impedir os cabritos de entrar. No interior, há um recipiente de ferro, com três pés, sobre o qual se apoia a panela para cozinhar. O banheiro é do lado de fora, atrás da casa, próximo ao espaço para guardar a lenha catada. Além desta área do fogo, não há mais quase nada na cozinha. Pode ser que o cesto fique pendurado na parede ou que se encontre uma bacia com louças. Com exceção dos dias de festa, em que é preciso esquentar muitas panelas, nunca se prepara a comida do lado de fora. Colado à cozinha, com uma outra entrada, mas igualmente com uma cerca, fica um pequeno galinheiro.

Quando chega em casa, Bene vira o cesto no interior da cozinha. Logo se senta para tirar cascas das bananas que são colocadas para ferver. Parte dos frutos é utilizada para a refeição desta noite da família, mas a maioria fica num canto para o preparo da comida no dia seguinte.

Mapa 7: Planta arquitetônica de uma casa em Kayi Mbinga.



Este desenho retrata a casa de Defao e Ma Bene. O “banheiro” corresponde a um quadrado pequeno, cercado, dentro do qual se lava o corpo com água armazenada em um balde.

Sexta-feira (24.05). Defao havia saído cedo, com o dia amanhecendo, para fazer seu óleo. Bene hoje não vai à roça, permanece no vilarejo para fazer o *laso*, a refeição que levará à máquina. Este é calculado de acordo com o número de toneis de frutos a serem espremidos. Para cada tonel, devem ser feitos dois copos (de 250 ml) de arroz e um copo de feijão marrom. Esse copo é de vidro é uma medida padronizada, utilizada nas feiras da área rural e nas cidades.

Para fazer o feijão com *mwambe*, Bene começa primeiro separando os grãos de feijão. Senta-se no chão na frente da entrada da cozinha. Mexe com as mãos, procurando aqueles considerados “ruins”, porque estão furados, quebradiços ou muito enrugados. Em seguida, a água é colocada para ferver na panela e o feijão é inserido. Enquanto aguarda o cozimento, aproveita para afinar as tiras das folhas da palmeira para fazer vassouras. A panela é retirada e o preparo do *mwambe* é iniciado.

O molho que dá sabor, liquidez e uma nova cor ao feijão exige um pouco mais de trabalho. Os frutos da palmeira são lavados em água e depois colocados para ferver. Bem avermelhados, flutuam na água borbulhante coberta pela tampa da panela. Quem passa por perto sente o cheiro adocicado que soltam quando cozinham. Após ficar um tempo na água fervendo, eles expandem, suas cascas se abrem e a polpa amolece. Bene se inclina em direção ao chão, retira a panela do fogo. Com uma longa colher de madeira, pega os frutos da água e coloca-os pouco a pouco dentro do *kiívu* [um grande pilão de madeira]. Posiciona este objeto entre suas pernas, segurando firme o bastão que é movimentado na vertical para socar os frutos.

Do lado de fora da casa, logo se nota que há alguém fazendo *mwambe*. O barulho da madeira sobre os frutos se desfazendo, encontrando a superfície compacta dos caroços e do fundo do *kiívu*, é alto e ritmado – pa, pa, pa, pa, pa. Até o momento em que o braço precisa descansar um pouco antes de retomar o mesmo movimento com força e precisão. Quando no fundo não se vê mais os frutos, mas apenas os caroços e uma massa amarelada, fibrosa, advinda da polpa, Bene retira esta composição e passa para uma panela com água fria. A massa é ali colocada, deixando a água logo amarelada. Com as mãos dentro da panela, ela pressiona as polpas desfeitas, apertando, para extrair mais líquido oleaginoso. As fibras e os caroços são retirados e postos em outro recipiente. O líquido da panela é passado numa peneira duas vezes, e na terceira é virado na panela com o feijão parcialmente cozido. O fogo é alimentado com mais lenha e assopros. Quanto tem, sal, pimenta, cebola e alho são adicionados.

Bene o verifica o molho com a colher, levantando-o um pouco para cima e deixando cair novamente, o que permite observar a sua densidade e concentração. Ao ficar grosso e o feijão amolecido, é o momento de retirar do fogo. Agora é hora de fazer o arroz.

....

Feito a partir dos frutos, o *mwambe* é um componente central da culinária Yoómbe e não se assemelha aos pratos dos Bakongo preparados na cidade de Matadi. Ele é misturado à folha de mandioca, ao inhame ou se come com banana. Também o utilizam para fazer um ensopado de frango, porco, peixe seco ou para misturar no feijão.

Como é utilizado em alguns pratos, tal molho remete ao compartilhamento de comida de maneira mais ampla, permitindo analisar as casas, a configuração de casas, a constituição e manutenção da intimidade e o vocabulário do parentesco. Ele compõe o prato que geralmente é servido nas máquinas, o feijão no *mwambe*. Por outro lado, a comida liga as mulheres às suas casas e conecta também as diferentes casas. Cozinhar é um afazer feminino. Não é por acaso que quando se recebe uma tigela em casa, o nome da mulher que a mandou é utilizado.

As meninas aprendem desde cedo a cozinhar. Adquirir conhecimento sobre o sabor e a consistência do *mwambe* leva tempo e exige prática, diferenciando as mulheres mais maduras das jovens meninas. Ma Lord com frequência dizia que as meninas jovens não têm paciência com a cozinha, são apressadas e querem logo tirar a panela do fogo. O resultado é uma comida aguada, porque o *mwambe* ficou pouco concentrado. E, apesar do sabor apreciado ser mais ou menos compartilhado, ele varia de casa para casa. Nas máquinas os homens levam sal e pimenta, porque nem sempre a esposa do responsável dos frutos acerta no tempero.

Figura 31: Moça fazendo o *mwambe*. KM, outubro, 2019.



O *mwambe* está fervendo no fogo. A direita, embaixo, está o *kiivu* [pilão]. Ao fundo, no centro da foto, dentro de uma panela, está a peneira.

Tão fundamental quanto saber preparar é ter conhecimento de como se divide a comida. A divisão indica as relações de proximidade e obrigações mútuas. Quem cozinha é encarregado de separar a comida em cumbucas. Precisa conhecer as relações, as posições na casa e as relações com outras casas para estabelecer quem compartilha uma mesma tigela, quem terá a

sua própria, quem ganhará duas (uma para o alimento mais seco outra para o mais molhado), para qual casa se mandará uma tigela, em qual casa se pedirá algum ingrediente que estiver faltando.

De segunda a sábado a comida é dividida principalmente entre as pessoas que dormem na mesma casa. Em geral, a comida do homem principal da casa tem um estatuto diferente dos demais habitantes, algo que também se nota nas casas em Matadi de diferentes grupos étnicos. Na casa de Defao e Bene, a comida de Defao é deixada separada, servida na mesa de madeira da sala, enquanto Bene e as crianças comem na cozinha dividindo as tigelas.

Por vezes, as casas possuem algumas casas associadas para onde sempre se manda uma tigela. A circulação de comida dentro do vilarejo KM ou com os vilarejos mais próximos (como Nganda Mbinga, Bata Mbinga, Nsadisi Mbinga e Khonde Mbinga) faz as relações entre as casas.

A partir de um olhar para a casa de Defao e Ma Bene, observo a seguir estas relações, explicando o vocabulário utilizado para categorizá-las.

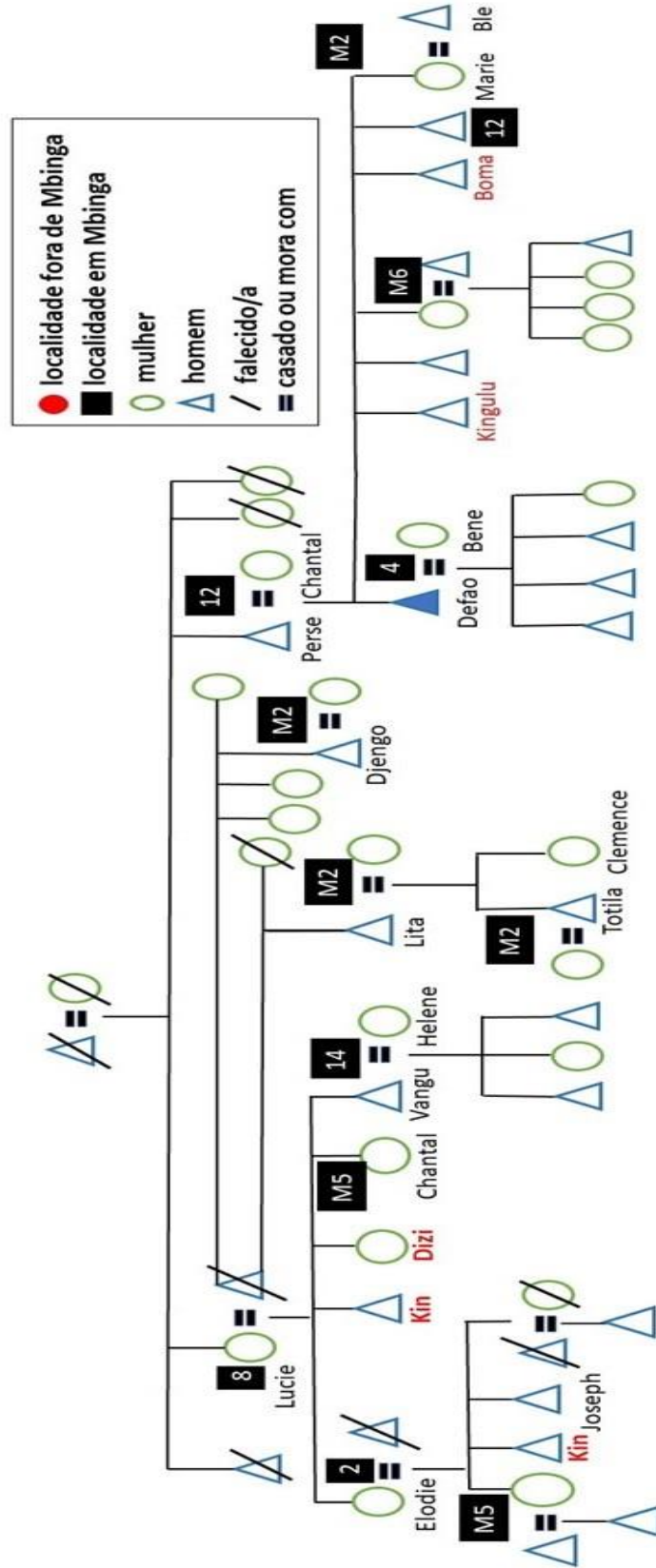
A residência entre os Yoómbe é virilocal. Uma das questões levantadas sobre os sistemas matrilineares está relacionada à regra de residência virilocal e patrilocal. Contudo, esta regra não necessariamente enfraquece a organização matrilinear. Como sugere Kopytoff (1977), o que importa não é o “endereço” fixo de alguém, mas sim, a zona na qual a pessoa vive e circula. Muitas mulheres de KM nasceram em agrupamentos próximos, cerca de 7 a 15 km de distância, como era o caso de Ma Bene. Ela encontra com frequência os seus parentes na feira de Bula-Naku e, por vezes, participa de casamentos e funerais no seu vilarejo de origem.

Bene não possui parentes por descendência em KM, mas têm a família de Defao, que reúne aqueles da matrilinearidade de seu pai. Pa Perse, pai de Defao, é o mais velho de uma das quatro *vuúmu* [linhagem/sub-linhagem] da *dikáándá* [seção de clã/linhagem] de KM¹¹⁹. Como a descendência é matrilinear, Defao não faz parte desta *vuúmu*. Mas a sua relação com irmãos/ãs e sobrinhos de seu pai que residem no vilarejo é identificada pelo termo *khóómbá* e pela expressão *khóómb´ama* [parente meu]. O uso desta expressão pode ser seguido de uma explicação do vínculo através da utilização da noção de *vuúmu*, mas com o sentido de barriga. Por exemplo, “uma mesma barriga pariu a mãe dele e o meu pai”. A referência ao parentesco por meio da menção a uma “barriga que pariu” é frequente e independe de fazer parte ou não

¹¹⁹ Como dito na introdução desta tese, *dikáándá* e *vuúmu* são categorias que indicam uma estrutura interna corporativa dos clãs Yoómbe.

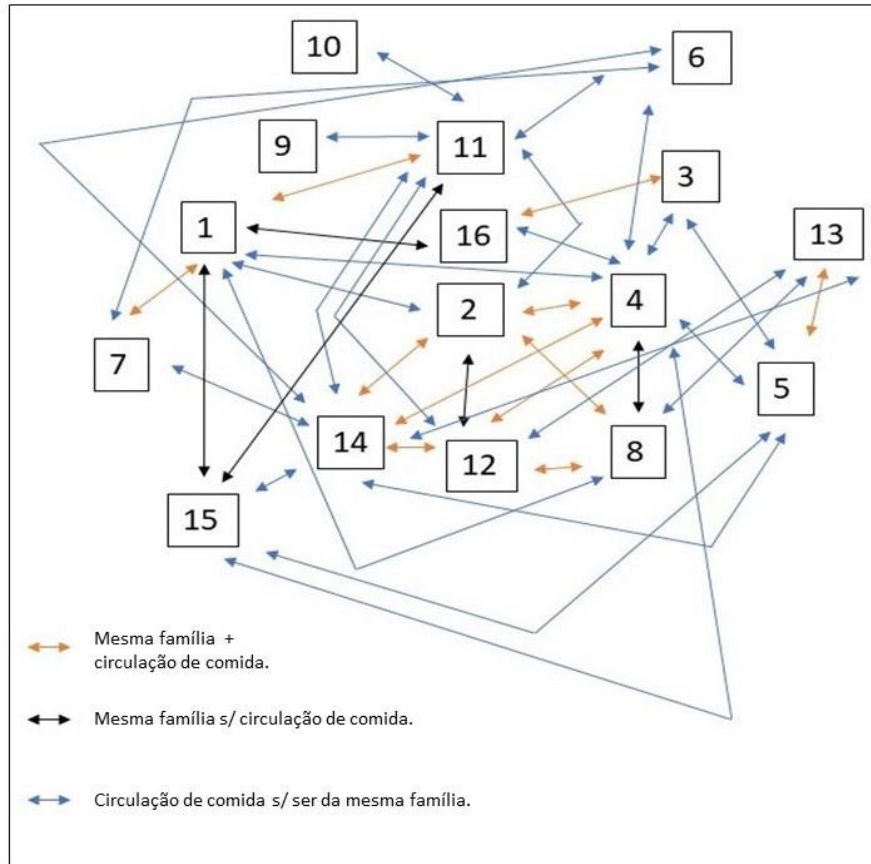
da mesma linhagem. A expressão é mobilizada também em situações específicas para justificar/explicar uma relação.

Quadro 12: Genealogia da família patrilateral de Defaio.



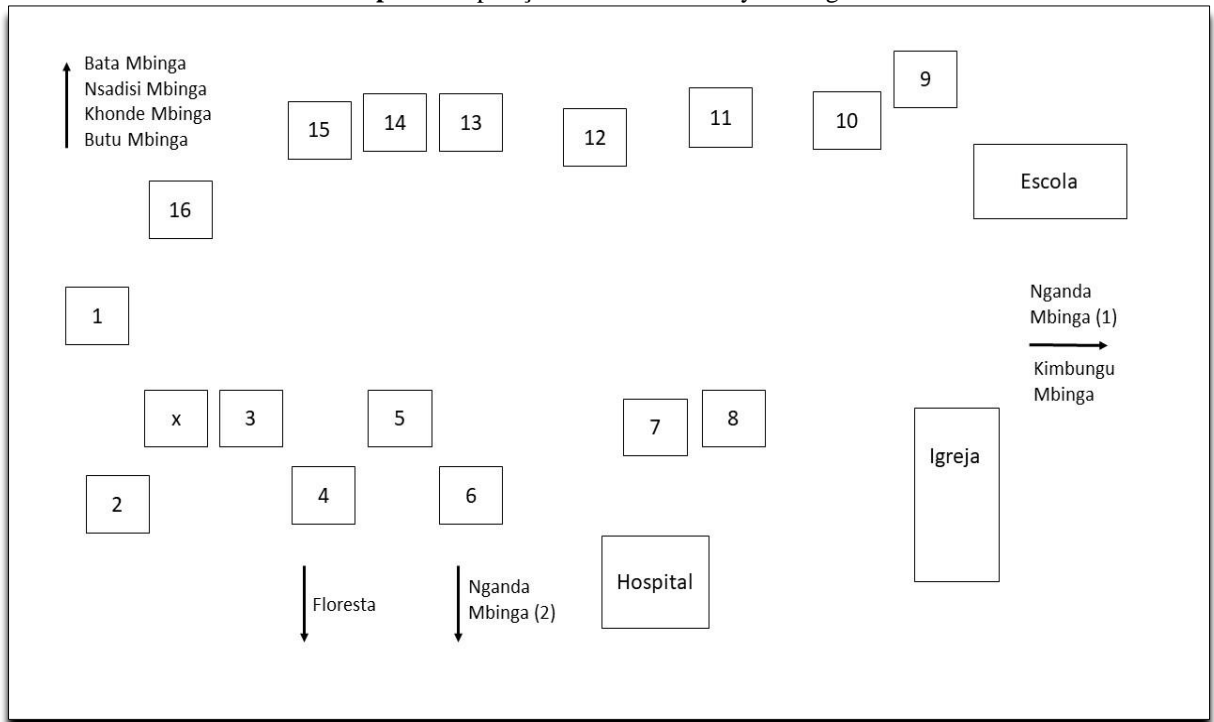
Os números 2, 4, 8, 12, 14 são as casas em KM e M2, M3, M5, M6 correspondem aos outros vilarejos de Mbinga. Em letras vermelhas, sinalizo as localidades de fora de Mbinga, como Kin (Kinshasa), Dizi, Boma.

Quadro 13: Circulações de tigelas entre as casas.



Utilizo a categoria *mabiúútá* [família] para incorporar as pessoas que se veem como parentes e mobilizam as noções de *khóómb'ama*. Pode englobar laços patrilineares e matrilineares.

Mapa 8: Disposição das casas em Kayi Mbinga.



Legenda das casas:

| Casa | Moradores |
|------|---|
| 1 | Ma Claudine; 1 criança. |
| 2 | Ma Elodie; Joseph; 1 criança. |
| 3 | Ma Debo (2ª esposa do chefe); Chefe do vilarejo; (?) crianças. |
| 4 | Pa Defao; Ma Bene; 4 crianças. |
| 5 | Pa Die; Ma Do; 3 crianças. |
| 6 | Ma Dita (1ª esposa do chefe); Chefe do vilarejo; 4 crianças. |
| 7 | Pa Enfermier; Mama Enfermier; Irmã de Ma Enfermier; 4 crianças. |
| 8 | Ma Lucie; 1 criança. |
| 9 | Pa directeur (Diretor da escola); Mme directeur; 3 crianças. |
| 10 | Padre. |
| 11 | Pa Noko; Ma Renée; 2 crianças. |
| 12 | Pa Perse; Ma Chantal; 1 filho adulto. |
| 13 | Mama Fhúúmú [Mama Chefe]; Ma Jane; 5 crianças. |
| 14 | Pa Vangu; Ma Helene; 3 crianças. |
| 15 | Pa Charlie; Ma Lorraine; 2 crianças. |
| 16 | Pa Bianco; Ma Monike; 4 crianças. |

No quadro dez, apresento a família patrilateral de Defao. Dos irmãos de Defao, apenas três residem no agrupamento. Os outros partiram e a família não teve mais notícias deles. Identifico na genealogia os números das casas das pessoas que podem ser verificados no quadro onze. Este outro quadro apresenta uma cartografia das relações entre casas feita a partir do acompanhamento cotidiano das circulações de tigelas e também das respostas reunidas no censo, a partir do qual perguntei às mulheres “quando você precisa de café, sal, açúcar, em qual casa você vai pedir?”. A resposta de Ma Bene indica seus parentes por aliança, mencionados na genealogia, como a casa 12 (dos pais de Defao) e a casa 14 (de Vangu e sua esposa). Tratar bem a *buziútu* [família do marido] é algo que se espera da mulher.

Além de parentes por aliança, Bene também tem intimidade e obrigações mútuas com sua irmã, que é casada com um homem de Nganda Mbinga. Quando Bene teve seu bebê, a filha de sua irmã foi morar na sua casa durante um mês para preparar comida e trabalhar na plantação. Pode haver irmãs de outros agrupamentos residindo próximas em Mbinga, o que as permite manter um vínculo com a sua família na localidade do marido.

Bene também tem uma relação com a esposa de Pa Bianco (casa 16). As duas tem uma amizade criada através da proximidade espacial das casas, por serem da mesma geração e por participarem de um mesmo cotidiano. Ma Claudine (com quem morei) e Ma Bene também passaram a circular mais tigelas e pequenos itens (sabão, café, açúcar) durante a minha estadia. Este aspecto mostra como relações entre pessoas se tornam relações entre casas. A parceria que

criei com Defao contribuiu para uma maior circulação de comida entre a sua casa e a de Ma Claudine.

As relações notadas na casa de Bene são exemplos que se estendem por todas as casas do vilarejo.

Como é possível notar, a maior parte das casas cujas pessoas têm um vínculo de parentesco (ou seja, a noção de *khóombá* é mobilizada) é acompanhada pela circulação de comida entre as casas. Entretanto, há casas (seta preta) em que há pouca ou praticamente nenhuma circulação mesmo havendo uma ligação genealógica. Entre a casa 1 (de Ma Claudine) e casa 16 (de Pa Bianco) não havia uma relação frequente, embora o pai de Ma Claudine fosse irmão da mãe de Bianco. Todavia, nem toda relação de parentesco na qual não há circulação constante de comida pode ser interpretada como uma relação conflituosa. Mesmo as relações entre casas que não apresentam laços de parentesco evidentes e mobilizados pelas pessoas podem ter algum grau de parentesco distante que é recorrido em situações específicas.

Em todas as relações indicadas no quadro onze, a proximidade das casas ou dos roçados, a participação nas mesmas atividades cotidianas (coral da igreja; elaboração do óleo; venda na feira) motivam a circulação de comida entre as casas. Tal ponto indica a importância da vizinhança, de fazer parte do mesmo *bwaála* [vilarejo]. Cada casa de KM está inserida em uma configuração de casas que abrange outros vilarejos e, por vezes, casas da cidade. Mas o vilarejo também forma uma configuração de casas que se liga pela proximidade espacial e pela convivência. Neste sentido, ser uma pessoa de KM ou crescer no mesmo vilarejo são pressupostos que podem fundamentar as relações, a circulação de comida entre as casas e criar mais intimidade. Uma identificação mais ampla, como ser “pessoa de Mbinga” (mesmo agrupamento) ou ser um Yoómbe, é importante também para iniciar uma parceria comercial ou para fornecer ajuda. A referência a estes vínculos aparece principalmente quando as pessoas estão fora dos seus vilarejos e se encontram na cidade de Matadi ou nas estradas.

Outra categoria importante para compreender as relações de intimidade é *muútu ama* [pessoa minha]. A antropóloga Flavia Dalmaso sublinhou a centralidade desta expressão no crioulo haitiano para compreender as relações de intimidade e as pessoas que se tornam “parentes” ao longo da vida (2014). No kiyombe (e também no lingala), falar que alguém é sua pessoa remete à amizade e à parceria que se cria aos poucos, no decorrer dos anos. Um aspecto definidor de ser pessoa uma da outra é a confiança estabelecida, a possibilidade de se pedir ajuda, a obrigação de dar quando puder, a ajuda em atividades do cotidiano, como na elaboração do óleo e a perspectiva de se fazer alguma parceria para se conseguir dinheiro. Este último aspecto é central no comércio. Em outro trabalho, Evangelista e eu (2020) discutimos como

“ter” pessoas, ou pessoas que se veem como umas das outras, é importante para comerciantes conseguirem fazer a vida no Haiti e na RDC.

Os interlocutores marcam uma distinção entre *muútu ama* [pessoa minha] e *khoómb'ama* [parente meu], explicando que pessoa minha não é parente e seria mais os *nkúúndi* [amigos, camaradas]. Ambos, todavia, indicam uma pessoa relacional, composta por outras pessoas. Escutei Defao e Ma Lord falarem de pessoas suas através da expressão “nos tornamos um só” [lg. *tokomi mutu moko*]. Os parentes compartilham um vínculo que remete ao nascimento de uma mesma barriga. Em alguma medida, eles já foram “um só” concentrados naquela barriga. Mas esse vínculo precisa ser alimentado no cotidiano para que o vocabulário do parentesco continue a ser mobilizado. As pessoas umas das outras criam vínculos ao longo da vida e, a partir disso, passam a constituir um só.

Além disso, quando uma pessoa menciona, por exemplo, que ela “tem muitas pessoas” ou que em determinado lugar ela “tem pessoas”, trata-se de uma afirmação de que naquele local ela possui relações com as quais pode contar. Podem incluir pessoas com quem se têm algum vínculo de parentesco, mas não necessariamente. Uma situação ocorrida na feira semanal de Bula-Naku indica as obrigações que se tem com as “pessoas suas” e como o antropólogo passa a se inserir nessas relações ao longo do trabalho de campo.

Um comerciante me pediu para ficar com o troco do que eu havia comprado, eu neguei, ele insistiu, até que outro comerciante interveio: “Deixa ela em paz, ela tem pessoas aqui”. A fala do segundo comerciante aponta duas interpretações interligadas. Consiste em um aviso: “ela tem pessoas que a protegem, não a incomode, pois você incomodará as suas pessoas”. Também indica que o dinheiro do troco era importante, pois eu já tinha gente para quem dar. Um exemplo disso foi quando Ma Lord sublinhou: “Você é dele, ele é seu” [lg. *oza naye, aza nayo*] para enfatizar que eu sempre deveria mandar uma tigela a Defao quando cozinhasse na casa de Ma Claudine.

Ter pessoas com quem não necessariamente se têm vínculos de descendência ou de aliança amplia as possibilidades de acesso à comida quando não há alimento suficiente, por conta da escassez que ocorre no período de seca (maio a setembro), pela dificuldade de se comprar comida, pois a loja mais próxima fica há sete km de distância de KM e pela impossibilidade de armazenar comida devido à ausência de luz elétrica.

As relações mencionadas, entre parentes, pessoas que cresceram num mesmo vilarejo, pessoas umas das outras, são marcadas por um imperativo moral de dividir o que se tem. Aos parentes e às pessoas suas não se nega um prato de comida. Uma moça do vilarejo reclama frequentemente de seus parentes, dizendo que “conhece seus espíritos” e que “eles só comem”

num sentido de apenas consomem do outro e pouco lhes dão. Mas, mesmo assim, quando aparecem em sua casa, ela lhes oferece um prato de comida.

A obrigação de dar vai além dos laços de intimidade. Faz parte do viver no vilarejo e da constituição da “pessoa boa”, noção que remete a algumas expressões usadas em kiyombe referentes aos saberes de convivialidade. “Saber viver com os outros” [*kuzáába zíinga kudi báatu* gf. incerta] ou “saber sentar/morar/se relacionar com os outros” [*kukáála mbóóté kudi báatu* gf. incerta] implicam em dividir o que se tem, não ter inveja, não roubar, ser honesto, ou seja, não reproduzir ações ou comportamentos que possam prejudicar o outro.

Sobre tais aspectos, a característica líquida do *mwambe* é indispensável. Domingo é o dia mais importante da semana numa casa. É um momento de se arrumar, de ir à missa na igreja, de não ir para a floresta, de repousar e se distrair. É quando junta gente na porta de casa para comer. Também é o único dia da semana em que se prepara feijão¹²⁰. Geralmente ele é feito no *mwambe*, o que faz com que haja uma maior quantidade de comida¹²¹. O molho pode ser comido apenas com arroz ou com mandioca, permitindo servir mais pessoas e ampliando, assim, o gesto de dividir.

Entretanto, a circulação de tigelas não é um indicativo exclusivo de harmonia e estabilidade entre as casas e pessoas. Pelo contrário, o conflito é latente e inerente à ação de dar: ter comida num contexto no qual a comida é escassa pressupõe uma dívida com as pessoas que não têm. O compartilhamento de comida e a prática de esconder a comida das pessoas também estão relacionados ao medo das consequências de não dar ao outro: da inveja e do mal olhado que podem despertar feitiços.

3.4. O medo de ser comido

Tomávamos um café preto, pegando amendoim numa panela e mandioca cozida em outra. Ma Claudine me pergunta se eu me sinto melhor, depois de eu ter passado mal durante a noite, e comenta: “Fiquei com medo ontem”. Eu lhe indago: “Por quê? É normal passar mal.

¹²⁰ Como se diz no vilarejo, uma casa ou uma mulher sem feijão para preparar aos domingos não é casa ou mulher ou, também, um homem que não dá feijão à mulher para preparar aos domingos não é um homem. Esse foi, inclusive, o argumento mencionado pelo chefe de KM quando lhe perguntei por que os habitantes do vilarejo começaram a vender as suas árvores para um grupo/empresa da cidade que estavam fazendo corte e transporte de madeira na floresta. Ele não hesitou em responder: “assim a gente tem dinheiro para comprar feijão aos domingos”.

¹²¹ O feijão verde com folha de mandioca [*tsaka madesu*] feito no óleo de palma é também um prato típico dos domingos na província do Congo Central. No Mayombe, o prato é considerado de festa, pois o feijão verde é mais caro e não se cozinha no óleo de palma.

Em Matadi e na minha cidade já fiquei doente muitas vezes”. Ma Claudine: “Não, aqui no vilarejo se alguém fica doente logo achamos que é *ndoóki* [feiticeiro/a]”.

....

Foi notável o constante medo das pessoas de feitiçaria, compreendida enquanto uma força onipresente. Peter Geschiere (2013) sublinha como as relações de intimidade (entre parentes, amigos, vizinhos, pessoas suas) são permeadas pelo potencial de ameaça. As acusações de feitiçaria podem indicar laços de parentesco entre vítima e feiticeiro, propiciando rompimento de relações e uma reconfiguração das relações entre casas (FIOD, 2015, 2019). Em KM, intimidade e feitiçaria também estão interligadas. As relações são mantidas *apesar da* feitiçaria, mas elas também são alimentadas exatamente porque se tem medo de feitiços.

A categoria *ndoóki* no kiyombe foi traduzida como *sorcier/sorcière* [pt. feiticeiro/feiticeira]. No vilarejo e nas cidades, ela também é empregada como xingamento (“ele é *ndoóki*”) e para classificar negativamente práticas ligadas a poderes ocultos, não apenas aquelas executadas por feiticeiros¹²².

As pessoas falam e pensam o tempo todo em *ndoóki*, mas se recusam a expor informações mais detalhadas. Mostrar domínio sobre o assunto causa suspeitas e acusar publicamente alguém de feiticeiro pode ser perigoso, porque apenas um feiticeiro identifica outro feiticeiro¹²³. Ele/ela está em todos os lugares e em todos os momentos. Sua eficácia consiste exatamente na imprecisão, incerteza, dúvida e rumores sobre quem é *ndoóki*. Na possibilidade, portanto, de haver um *ndoóki* fora e dentro da própria casa.

A feitiçaria é atribuída à inveja. O/a feiticeiro/a é um invejoso e ganancioso, alguém com *coração ruim* [*ntúúmá mbúmbi*], uma agência oculta das relações que não conseguiu obter (ganhar, receber) e envia seu espírito para fazer o mal. Há uma variedade de espíritos considerados ruins. Alguns exemplos são os de limitação, que podem dar paralisia no corpo, podem causar excesso de reflexão (fazem sua cabeça parar, a pessoa só fica sentada em casa) ou travar a pessoa (impedindo que ela evolua na vida); tem os espíritos “impuros” (como marido da noite ou mulher da noite, referentes aos desejos sexuais).

¹²² MacGaffey (1986) define o termo *kindoki* do kikongo como poder oculto cujas quatro variações são executadas pelo: chefe, sacerdote (“priest”), feiticeiro ou mágico. Ele distingue o uso destes poderes entre fins destrutivos (chefes e feiticeiros) e fins produtivos (sacerdotes e mágicos), fins públicos (chefes e sacerdotes) ou fins privados (feiticeiros e mágicos). Não existem mais correspondentes destas duas primeiras figuras na província do Congo Central de hoje, mas das duas últimas sim.

¹²³ O *ngaánga* também pode indicar quem foi o perpetrador de um feitiço se uma família recorrer a ele e demandar a sua cooperação.

Além de poder ser atingido por estes espíritos, o feitiço pode entrar por três diferentes partes do corpo: pelos calcanhares (quando se circula); pelas mãos (quando se cumprimenta); pela boca (quando se ingere algo). Dois feitiços mais frequentes são: *mpese* [gf. incerta] que causa doenças na pele; e o *mbasu* [gf. incerta] que gera inchaços em partes do corpo.

Uma categoria central usada para a feitiçaria é o verbo “comer”. O feiticeiro é compreendido como alguém que come (consome) o que é do outro (suas comidas, dinheiro, frutos) e seu objetivo principal é comer o outro¹²⁴. Nesse último caso, dizem que a vítima é transformada em porco ou cabrito, sendo ingerida pelo feiticeiro no decorrer da madrugada. Ninguém a vê sendo comida. Para a vítima e suas pessoas íntimas, ela sente dores e fica doente, até morrer. A pessoa comida tem uma morte lenta, diferente de quando a pessoa é vendida em que a morte é súbita e rápida¹²⁵.

Alguém doente numa casa pode ser o indicativo de que há um feiticeiro. Pode ser de dentro da própria casa da vítima, sua esposa, ou seu esposo, até mesmo as crianças, principalmente as consideradas teimosas¹²⁶. O feiticeiro é considerado alguém que come a vítima e o dinheiro da casa, uma vez que aumentam os gastos com hospital e medicamentos.

O medo de ser comido aparecia nos comentários das pessoas da cidade, que falavam dos vilarejos do Mayombe como locais onde os parentes te comem e comem seu dinheiro. A visão dos visitantes de Matadi, por exemplo, é que se não levarem nada de comida ou não derem dinheiro no vilarejo, despertarão inveja e poderão acionar a ação de um feiticeiro. Na área rural, há um olhar para os parentes e conhecidos moradores da cidade como pessoas que estão numa condição melhor e se espera, quando vão ao vilarejo, que deem dinheiro, comida e roupas. Mas a feitiçaria não está restrita à área rural, sendo igualmente presente na área urbana¹²⁷.

O exemplo referente ao rural e ao urbano remete à sugestão de MacGaffey (1986, p. 161). A feitiçaria é, segundo ele, um indício de como as pessoas agem com relação à competitividade. E também ao que Joe Trapido apontou sobre a África central e ocidental contemporânea: o enriquecimento de alguns (e o empobrecimento de muitos) motivou o

¹²⁴ Apesar de feiticeiros realizarem outros atos como destruição de jardins, roubos, desordens temporais, seu principal objetivo é causar a morte para, assim, consumir o corpo, como sugere Nancy Munn (1986). Emprego o termo feiticeiro no masculino, mas homens e mulheres podem ser feiticeiros/as.

¹²⁵ Esta diferenciação entre comer e vender é importante. Também está presente em outros contextos. Fiod (2019, p. 194) sublinha, por exemplo, que comer implica em matar a vítima ingerindo sua alma, e vender significa dar a alma da pessoa ao *lwa* [espíritos da família] como pagamento por uma dívida com os ancestrais.

¹²⁶ Como relata MacGaffey (1986, p.163), maridos são alertados sobre uma maneira de descobrir se a sua mulher é feiticeira. Precisam acender um foco de luz embaixo de sua cama, se ela não acordar, é feiticeira e seu espírito foi passear.

¹²⁷ Peter Geschiere (2013) inclusive explicita a sua abrangência nas cidades, em instâncias empresariais e políticas, além de ressaltar seu caráter “globalizado”, acompanhando africanos na diáspora. Ver também: a análise de Janet MacGaffey e Rémy Banzanguissa-Ganga (2000) sobre as redes internacionais de comércio feitas por congolese.

fortalecimento da feitiçaria (2013, p. 218). Competitividade, disparidade e feitiçaria são expressas na relação entre parentes da cidade e pessoas do vilarejo.

Entretanto, o medo não está apenas nos parentes da cidade. As relações entre os moradores do agrupamento são igualmente marcadas pela desconfiança.

A coletividade criada pela circulação de comida, pelo compartilhamento de vinho, pela elaboração do óleo, entre outras práticas cotidianas, é marcada também por uma desigualdade entre as partes envolvidas. Esta desigualdade pode não ser bem-vista, despertar fofocas e suspeitas, provocar inveja e gerar efeitos nefastos – como uma pessoa ser comida e, em seguida, morrer.

A feitiçaria é tanto um efeito da desigualdade, como sugeriu Trapido (2013), quanto consiste em um freio à desigualdade. O medo de feitiçaria motiva as pessoas a buscarem ser “boas”, compartilhando e dividindo (se relacionando, morando e convivendo bem com os outros). Neste sentido, a feitiçaria pode ser compreendida como uma punição à pessoa que não reproduziu o valor da generosidade. Mas, como salienta Nancy Munn (1986, p. 228), ela explicita o valor negativo da ação da sua vítima (não ter dividido) e converte-o em modelo generalizado de significância do ato.

As pessoas evitam a inveja do outro também escondendo comida e dinheiro. A cozinha ser fechada e quase nunca, com exceção dos dias de festa, se cozinhar na área externa é comum no Mayombe. Também não se come do lado de fora da casa, expondo para os vizinhos que se tem comida. Há, assim, uma dupla relação com a comida: ela circula para fora da casa e é ingerida discretamente, escondida, nos interiores.

Outra maneira de se proteger da feitiçaria é não comer a comida de qualquer um. Quando eu comunicava às comerciantes de Matadi que partiria para o Mayombe, as recomendações eram: “leve sua própria comida”; “não coma o que te oferecem”. Defaço também me sugeria dar dinheiro e não levar comida quando eu ia a casa de alguém, porque oferecer um cacho de bananas, por exemplo, pode ser suspeito¹²⁸.

Mas este receio não é algo específico dos vilarejos. Na cidade e na área rural, o hábito de comer no mesmo prato com o outro está ligado ao compartilhamento de substâncias e à união entre as pessoas. E, também, é importante para dar apetite à pessoa com quem se compartilha, para ela se sentir confiante de comer e saber que aquela comida lhe fará bem¹²⁹. O medo de feitiço se expressa igualmente na ingestão de vinho de palma, por isso toda vez que a bebida é

¹²⁸ Esse ponto é discutido no capítulo 4 quando é analisada a relação com o dinheiro e as diferentes moedas.

¹²⁹ As pessoas tomam cuidado com o que é ingerido e não comunicam quando fazem um deslocamento, como uma viagem, com medo de serem atingidas por um feitiço.

servida se reproduz a mesma prática. Um gole desta substância é passado de copo em copo e depois a pessoa que está servindo deve bebê-lo, mostrando, assim, que o vinho não está contaminado com feitiço ou veneno¹³⁰.

Além de esconder o que se tem, frequentar a igreja também é uma maneira de se proteger da feitiçaria¹³¹. A prática religiosa pode não conseguir evitar a inveja do outro e a ação de um feiticeiro, mas torna o corpo protegido, capaz de resistir a um ataque porque se é “pessoa de deus”. Os ensinamentos e práticas da igreja católica de KM, por exemplo, motivam as pessoas a não reproduzirem sentimentos de inveja frente às outras. “Cada um terá a sua vez” é um dos ensinamentos religiosos das igrejas católicas e evangélicas que escutei em missas e cultos, o qual motiva as pessoas a respeitarem o outro ter ganho (e elas não) e não recorrer à feitiçaria¹³².

Se “fechar” também é uma forma de evitar a ação de um feiticeiro, marcando uma fronteira entre um interno protegido e um externo ameaçador¹³³. Fechar-se em casa é um exemplo. Ma Claudine não gostava que eu saísse no meio da noite para ir ao banheiro, pois dizia que havia feiticeiros do lado de fora e era perigoso. Há também a prática de fechar o corpo com uma *nsiínga*, categoria que remete a todo tipo de corda, cinto ou fio usado para amarrar sacolas, calças e prender algo¹³⁴. É colocado nas cinturas, sobretudo de bebês e de crianças para evitar que um feiticeiro entre no corpo, que roube ou coma a sua alma¹³⁵. As palmeiras nas quais se sobe para tirar vinho também são envolvidas com uma folha no tronco, o que impede a entrada de um espírito mal e evita um gosto ruim da bebida.

As práticas cotidianas e as relações de intimidade estão permeadas por um medo frequente de feitiçaria, o qual motiva as pessoas a criarem formas de evitar a inveja e os feitiços: morando e se relacionando bem com os outros, dividindo ou escondendo o que se tem, frequentando a igreja, não comendo a comida que te oferecem.

Quando Pa Lubwua teve um acidente na palmeira, houve suspeitas da ação de um espírito do mal, que agiu antes ou depois dele cair. Tal suspeita foi confirmada após levarem Lubwua a um hospital, onde ele fez exames de imagem que não identificaram nenhuma

¹³⁰ Em Kinshasa, as pessoas evitam compartilhar uma mesma garrafa de cerveja. Cada um compra uma garrafa de 600 ml sem dividi-la. A prática tem o intuito de evitar envenenamento.

¹³¹ Refiro-me sobretudo às igrejas católica e evangélicas, pois eram elas que os meus interlocutores frequentavam.

¹³² Cabe lembrar igualmente a passagem do abade em 2018 pelo vilarejo, mencionada na segunda seção do primeiro capítulo, que teve o objetivo de acabar com os *kímbiindi* e com os problemas nas famílias que motivavam a feitiçaria e a venda de pessoas.

¹³³ Sobre as práticas de proteção das crianças para protegerem seus corpos da feitiçaria, ver: Fiod, 2015, 2019.

¹³⁴ A *nsiínga* também pode ser usada em outras partes do corpo, como no braço ou no tornozelo. Durante a epidemia de *Chikungunya* em Matadi as pessoas começaram a amarrar *nsiínga* nos corpos para evitar a doença. (Disponível em: <https://cemiunicamp.com.br/observatorio-no-18/> Acesso em: 06 Jun. 2021).

¹³⁵ As versões escutadas foram que um feiticeiro pode entrar no corpo, ou também que ele pode levar (roubar ou comer) a alma do corpo. Sobre a ação de roubar a alma, ver: MacGaffey, 1986, p. 161.

alteração médica. O rapaz continuou desacordado e sem se comunicar, a família decidiu então chamar um *ngaánga* que foi ao hospital e afirmou se tratar de feitiçaria¹³⁶. Retornaram, assim, o seu corpo para o vilarejo, pois o *ngaánga* faria um trabalho com ele. Mas, infelizmente, Lubwua faleceu antes desta ação¹³⁷. O caso de Pa Lubwua fez alguns de seus familiares e amigos sugerirem que a feitiçaria estava de volta ao vilarejo após um período de calmaria estabelecido com a vinda do abade em 2018 (ver seção 2, cap. 1). Esta ação do abade fez as pessoas não levarem adiante fofocas sobre feitiçaria e reforçarem que não havia mais este tipo de prática. Sublinhavam a inserção da cruz em cada vilarejo e a morte de feiticeiros (além da destruição dos *kímbiindi*). Mas o caso de Pa Lubwua fez com que a suspeita onipresente, subjetivamente sentida, mas nem sempre oralizada, fosse reafirmada e discutida.

Considerações finais

A elaboração do óleo não é um atributo de indivíduos, mas de pessoas relacionais. Elas se fazem pessoas através da palmeira e do compartilhamento de suas substâncias, que ajudam a produzir coletividades como a casa, a vizinhança, a família, a *vuuúmu*, um conjunto de homens que frequenta às máquinas.

O *mwambe* é preparado através de uma técnica feminina de manuseio dos frutos, ligada ao fogo, à água e à cozinha. Através dela, pode se ver como as relações de intimidade (com parentes, pessoas suas) são feitas através da circulação e do compartilhamento de comida dentro de casa e entre casas. Mas este universo feminino da casa, da cozinha e da comida se articula ao universo masculino do óleo de palma. A refeição servida nas máquinas durante a segunda etapa de elaboração atrai a participação dos homens e cria laços entre eles.

O vinho se distingue do óleo por ser uma substância compartilhada sobretudo dentro do vilarejo, associado à dádiva, aos ancestrais e aos medicamentos tradicionais. Ele se assemelha ao *mwambe* pois faz pessoas, cria e mantém as relações de intimidade. Mas, na maior parte das vezes, ele é consumido através de um modo de se sentar (em cadeiras e em volta de uma mesa) ligado ao masculino, produzindo virilidade e reproduzindo uma sociabilidade da qual as mulheres não participam.

O meu envolvimento nesse modo de se sentar e de beber masculino ocorreu em grande medida porque Defao é um pegador de vinho e sua casa atrai muita gente. Eu passei, assim, a

¹³⁶ Sobre a noção de *ngaánga*, ver: cap. 1, seção 1.2.

¹³⁷ Durante o enterro, as conversas de boca a boca acusaram uma senhora que construía uma casa ao lado da casa onde Die morava com sua esposa, seus filhos e seu pai. Mas também levantaram suspeitas contra a família do lado materno de Die, que era de outro vilarejo.

frequentar algumas situações de compartilhamento de vinho entre os homens¹³⁸. Entretanto, a minha presença podia motivar qualificações morais negativas proferidas pelos homens e pelas mulheres.

Quando cheguei a casa de Ma Claudine, após beber apenas com os homens, Ma Lord me falou: “enquanto você se acabava na bebida, Ma Claudine preparou a comida”. A fala indica uma marcação do universo feminino em contraste com o masculino. Explicita uma visão moral das mulheres sobre a bebida, relacionada à experiência com os efeitos causados em suas relações conjugais e em suas casas¹³⁹. Além disso, a frase dita por Lord mostra a sua expectativa de que eu correspondesse às atividades e obrigações femininas.

A possibilidade de eu frequentar universos masculinos só foi de fato aberta quando recebi uma visita masculina que apresentei como meu marido. Diferente de mim, o lugar dele era em volta de uma mesa com um copo de vinho¹⁴⁰. Isto possibilitou que eu ficasse mais tempo sentada com os homens. Após ele partir, a minha presença em volta da mesa se tornou menos estranha ou ameaçadora para ambos os sexos.

Este exemplo indica que a forma de se sentar e com quem se senta são gestos ilustrativos dos modos de viver e morar no vilarejo. Não me parece um acaso que em línguas bantu seja frequente a associação entre os verbos morar e sentar numa mesma categoria¹⁴¹. No kiyombe, as categorias referentes a se sentar [*kukáála* ou *kuvwaánda*] são usadas igualmente para morar, viver, estar¹⁴². Sem dúvida, há um uso pragmático, como: “sente-se na cadeira”. Mas o emprego da categoria na expressão *kukáála mboté* (ou *kuvwaánda mboté*) indica como se sentar, morar e se relacionar estão interligados. A expressão diz respeito à pessoa que se relaciona bem com os outros e que mora ou convive bem com os outros. Está ligada a um saber como se senta (onde se senta e com quem) comportando-se da maneira que se espera, correspondendo às expectativas de gênero e de posição social.

Tal expressão também remete a princípios de generosidade e hospitalidade, de dividir o que se tem e de oferecer ao outro. A presença de ancestrais motiva a reprodução de tais princípios, pois eles estão observando e participando do cotidiano, valorizando o compartilhamento e a oferta de dádiva, principalmente no caso do vinho. Mas também há uma

¹³⁸ O mais comum era beber vinho na porta da casa de Ma Claudine, trazido por Defao.

¹³⁹ Toren (1994) menciona o julgamento moral sobre as bebidas alcoólicas entre os Fiji, porque elas são associadas às brigas entre os jovens, à violência contra mulher e aos assédios.

¹⁴⁰ Em geral, visitantes são recebidos com vinho. Quando são homens, eles são recebidos com muita bebida e praticamente não saem da cadeira e da mesa, diferente das mulheres que ajudam nos afazeres domésticos.

¹⁴¹ Notei este aspecto a partir do aprendizado do lingala e do kikongo. A pesquisadora Maud Devos, a quem sou muito grata, fez junto comigo uma consulta breve na base de dados de línguas bantu do *Musée Royale de L'Afrique Centrale* e identificou igualmente a associação entre morar e sentar nas categorias de outras línguas bantu.

¹⁴² O mesmo se nota no kikongo e no lingala.

reprodução motivada pelo medo de feitiçaria, de gerar inveja no outro e provocar um/a feiticeiro/a, conduzindo igualmente à ação de dividir e não ser avarento.

O universo relacional do óleo de palma depende, portanto, de substâncias que criam e mantêm intimidade, cuja circulação está permeada igualmente pela ameaça e pelo potencial de conflito.

Comer dinheiro

Nos dois capítulos anteriores, foi descrita a elaboração do óleo de palma até a inserção da substância oleaginosa dentro de galões vazios [*vide fr.*] de 25 litros. Uma vez cheios, estes galões são chamados de *jaune*, que em francês significa amarelo e remete à cor do plástico do recipiente¹⁴³. Diferente do vinho e da *mwambe* que circulam e são consumidos dentro do vilarejo, o galão de óleo [*jaune*] é feito para ser vendido para as cidades. Este é o produto mais elaborado e com maior valor de troca, consistindo na principal fonte de dinheiro das casas em KM. E também funciona, dentro do vilarejo, como dinheiro (unidade de conta, meio de pagamento e reserva de valor).

O vilarejo tem um cenário monetário plural. De dinheiro em espécie circula apenas o franco congolês (CDF), moeda nacional¹⁴⁴. O galão é empregado para alugar uma terra, pagar escola e hospital, comprar objetos, como os facões ou o aro. Entretanto, o pagamento de alianças matrimoniais e de multas geridas pelos chefes não é feito em galões de óleo. Nestes casos, são utilizados outros dinheiros (garrafas de 5 ou 10 litros de vinho de palma; porco; galo; engradado de cerveja; cobertor de leopardo; açúcar; arroz; sal).

Em diversas regiões africanas e na afro-américa, atividades comerciais são historicamente marcadas pela presença feminina (CORDONNIER, 1987; CLARK, 1994; AYIMPAM, 2014)¹⁴⁵. No comércio de óleo de palma não é diferente. A venda no varejo em Matadi é feita em geral por mulheres. Os circuitos de galões entre o Mayombe e as cidades são exercidos por homens e mulheres, mas se identifica igualmente uma ampla participação feminina.

¹⁴³ Sublinho a diferença entre *vide* (galões vazios) e *jaune* (galões cheios de óleo). Ambos podem ser vendidos e comprados. Mas em KM o *jaune* é elaborado e comercializado. O capítulo está centrado sobretudo neste produto, por isso, quando o uso termo galões sem especificá-lo, estou fazendo referência ao *jaune*.

¹⁴⁴ Nas grandes cidades da RDC, o dólar americano tem uma alta circulação, principalmente em bairros ricos e frequentados por estrangeiros. Nas pequenas cidades e feiras do Mayombe, próximas a KM, pode ser que se encontre dólar americano e o *kwanza* (moeda nacional angolana) com os cambistas. Mas são raras as circulações destas moedas.

¹⁴⁵ De acordo com Janet MacGaffey (1987, p. 165), as mulheres enfrentam menos barreiras, como leis restritivas ou exigência de qualificações profissionais, para atuarem no comércio. Este aspecto permite que se tenham uma independência financeira dos homens. Sobre a presença feminina no comércio no Caribe, ver: Mintz, 1964; Evangelista, 2019. Para análises sobre as quitandeiras no Brasil, ver: Freitas, 2015; Bonomo, 2020.

Circuitos de galões e dinheiro ligam Matadi à feira de Bula-Naku (a sete quilômetros de KM), um local muito importante de encontro entre os Yoómbé de diferentes agrupamentos e comerciantes das cidades da província do Congo Central que vão ao Mayombe comprar produtos diversos, principalmente os galões de óleo de palma. Acompanhei e conversei com pessoas que movimentam estes circuitos: vendedoras varejistas de óleo de palma de Matadi; comerciantes mulheres de galões que residem em Matadi e partem semanalmente para a feira de Bula-Naku; pessoas do vilarejo, em geral homens que elaboram óleo de palma; e as esposas destes homens, as quais ajudam seus maridos a fazerem o óleo e recebem uma parte (em geral, 1/3) do dinheiro que eles conseguem.

Este capítulo foca nestes circuitos que constituem o universo relacional do óleo de palma. Analisa as dívidas produzidas nas transações, bem como as moralidades sobre as relações e o dinheiro que ficam evidentes sobretudo nos usos da expressão “comer dinheiro”.

Presente em variadas línguas (bantu, latinas, entre outras), a expressão comer dinheiro se escuta com frequência no kiyombe. Ela foi discutida por François Bayart (2006) para descrever um tipo de política que, segundo ele, marcaria os estados africanos¹⁴⁶. Em KM, os chefes, soldados, policiais, chamados pelo termo genérico de *leéta* (de *l'Etat*, em francês), também são vistos como aqueles que “comem” o dinheiro das pessoas, utilizando-se de suas posições de poder. No entanto, comer dinheiro não se limita exclusivamente às posições de poder. A expressão faz parte do fluxo da vida ordinária e das interações cotidianas, das relações comerciais e dos vínculos de intimidade. Ela expressa a concepção de que o dinheiro foi consumido, gasto, e, portanto, não retornará. Seu uso pode ter um tom negativo e acusatório para se referir a alguém que comeu o seu dinheiro, explicita decepção e quebra de expectativa numa relação.

Jonathan Parry e Maurice Bloch (1989, p. 2) sublinham que o idioma alimentar para remeter ao dinheiro é uma importante metáfora da transformação de ciclos de transações de curta-duração (domínio da atividade individual) em ciclos de transações de longa-duração (reprodução da ordem social e cósmica). Janet Carsten (1989) explora esta transformação de ciclos. Argumenta que o dinheiro deixa de ser um domínio de atividade individual quando ele vai para as mãos das mulheres. Segundo a autora, elas “cozinham” e “purificam” o dinheiro, de modo a reproduzir a casa e os valores de parentesco.

¹⁴⁶ A “política do ventre”, como Bayart a cunhou com base em uma expressão camaronesa, consiste em um acesso à riqueza mediatizado pelas redes estatais. Configura um “apetite” da elite e outros grupos que se alimentam do estado e por meio das suas posições (2006).

Os autores mencionados se apoiam numa suposta divisão entre a rua e a casa. Como se o dinheiro circulado fora de casa não reproduzisse transações de longa-duração e os valores de parentesco. No Mayombe, o dinheiro pode ser entendido como uma substância que é compartilhada, circulada entre várias pessoas, produzindo parceria e também intimidade. Ele está envolvido em moralidades que se referem ao respeito, à confiança e às obrigações mútuas. Entretanto, o dinheiro só deve ser comido (gasto) se ele não ferir a expectativa de retorno do outro e também se estiver alimentando as relações de uma casa. Ou seja, este ponto dialoga com Carsten (1989), o dinheiro precisa ser cozinhado para ser consumido.

Na primeira seção do capítulo, apresento como funciona os circuitos que acompanhei e descrevo os fluxos de dinheiro a partir da perspectiva de comerciantes de galões da cidade. Intermediárias entre Matadi e a feira de Bula-Naku, estas comerciantes ganham a vida comprando e revendendo, percorrendo estradas, buscando nichos de mercado para investir. Normalmente, as comerciantes emprestam/dão dinheiro em CDF aos homens do vilarejo. Estes homens devem lhes retornar semanas depois em galões de óleo de palma. Embora eles demorem para pagar, as comerciantes consideram que dar dinheiro aos homens é uma forma de assegurar (poupar) os seus dinheiros. Nas suas visões, impede que elas fiquem com o dinheiro em mão, evitando que elas mesmas o comam ou que as suas casas em Matadi o comam.

Na segunda seção, analiso a circulação de galões do ponto de vista dos homens do Mayombe. Eles se emprestam galões e dinheiro frequentemente. Trata-se de uma maneira de gerir o pagamento dos galões às comerciantes da cidade. Tal parceria entre os homens evita que eles sejam acusados pelas comerciantes de terem “comido” o dinheiro delas (por não terem retornado a elas o número de galões combinado). A consolidação de um circuito de galões de óleo interno ao vilarejo motiva o funcionamento dos galões como dinheiro. São usados como unidade de conta, meio de pagamento e como reserva de valor.

O uso negativo e acusatório da expressão comer dinheiro é analisado na terceira seção. As relações entre comerciantes da cidade e homens do vilarejo dependem da confiança. Ela pode ser quebrada se os homens demoram muito para retornar os galões (meses, por exemplo), não apresentando nenhuma explicação e nem demonstrando um esforço para pagar o que haviam combinado. Estas situações geram um conflito. Conduzem a momentos pontuais de acusação de que o dinheiro foi comido. Ademais, demonstro como a noção de comer dinheiro é empregada de forma ambígua em diferentes contextos, visto que entre parentes e “pessoas suas” (ver seção 3, cap. 3) esta é uma prática considerada previsível e mais aceitável.

Na quarta seção, analiso a associação entre dinheiro, relações conjugais e casa. No vilarejo, o galão é um dinheiro associado aos homens. As mulheres, por vezes, conseguem um

pouco de dinheiro com a venda de vassouras, esteiras ou de *kwaánga* [gf. incerta, massa feita de mandioca]. Entretanto, este dinheiro é reduzido e não garante o sustento da casa. A maior parte dos gastos da casa (pagamento da escola das crianças, as compras semanais de comida, roupas e outros utensílios) vêm do dinheiro adquirido a partir dos galões. Por isso, quando este dinheiro não é bem gerido, as expectativas das mulheres são quebradas. Isto pode causar conflitos motivando acusações de que o dinheiro foi comido pelo homem. O dinheiro está sujeito, portanto, a uma moralidade referente às obrigações mútuas numa relação conjugal e com a casa.

Na última seção, analiso a relação entre intimidade, acúmulo e “dinheiro do mal” [*mbóóngó zimbúmbi*]. Descrevo um conflito desencadeado porque um homem do vilarejo comeu uma quantia elevada de dinheiro de um comerciante, o que acionou uma rede de familiares e vizinhos para evitar a sua prisão. Houve acusações de feitiçaria e de “dinheiro de *nkúísí*”. Elas permitem refletir sobre os meios legítimos e os meios não legítimos de enriquecer. O dinheiro qualificado como do mal é aquele conseguido recorrendo-se a poderes ocultos, através do sacrifício de familiares e/ou do prejuízo das pessoas íntimas. Em contrapartida, o dinheiro não é considerado suspeito se tiver ligado ao trabalho, ao esforço pessoal e à paciência para adquiri-lo.

4.1. Deixar dinheiro no Mayombe

Domingo à noite, Matadi. Começa a anoitecer, Ma Lord arruma a sua bolsa, colocando algumas coisas pessoais e dinheiro em notas de 1000 CDF arrumadas em pequenos sacos plásticos. Para chegar mais rápido em seu depósito na beira do asfalto, ela desce por uma trilha mais íngreme e com menos circulação de gente. Deixa a casa na responsabilidade de Dorcas, sua filha mais velha, que divide o preparo da comida com Helene, neta de Ma Claudine, e Mária, filha do seu irmão Noko, ambos de KM. A configuração de moradores na casa de Ma Lord varia bastante ao longo do ano, costuma estar sempre cheia, seja de filhos, sobrinhos e primos.

No caminho para o asfalto, Lord pergunta a um vizinho sobre o dinheiro que ele lhe deve dos galões e segue para a casa de Ma Getou, uma amiga comerciante, quem Ma Lord introduziu no comércio de galões de óleo de palma de Bula-Naku. Ma Getou também se prepara para partir para o Mayombe. Diz que lá está fazendo frio e me pergunta onde está a minha jaqueta. A filha de Ma Getou entrega a Lord o dinheiro de três galões que Ma Chance, comerciante da feira da ponte, havia ficado de lhe pagar.

Pa Leon, amigo de Ma Lord, a espera no asfalto e a ajuda a retirar os galões vazios de dentro do pequeno depósito. Formam um total de quinze galões, organizados por Pa Leon em fileiras. Ela começa a amarrá-los, vira dois, coloca boca com boca, passa a corda entre as alças, depois mais dois, sobrepostos aos outros, e igualmente envoltos pela corda. Os galões são empilhados até não ser possível usar a mesma corda. Um total de doze galões foi amarrado e os três que sobraram foram devolvidos para o depósito. A corda saída deste conjunto de galões é presa a uma vara de madeira, girada por Pa Leon uma, duas, três vezes, facilitando o transporte.

O chamado RTNC é um estacionamento de carros e caminhões que partem para as cidades de Muanda, Boma e também para o Mayombe. Fica na mesma avenida do depósito, mas seguindo na direção oposta àquelas do rio e da ponte Marechal Mobutu. À noite, por volta das 20h - 21h, o estacionamento está realmente deserto, nem as vendinhas que beiram o asfalto são possíveis de encontrar. Ma Lord salta do taxi coletivo. Uma amiga sua se encontra sentada na escada de uma construção. Logo depois chega também Ma Bebe, outra antiga companheira de trajeto. Com Ma Getou, somamos, assim, cinco pessoas, o que facilita para fechar um carro.

Ficamos um tempo aguardando. Um minibus, bem velho, chega. Vinha de Kinshasa, o condutor grita para as mamás: Boma! Manterne! Ma Getou pergunta: Manterne, quanto? E o condutor responde: 4.000 CDF. Ma Getou logo replica: 3.500? Mas o condutor nega. Segue-se, assim, uma longa negociação. Não só do preço por pessoa, mas também do preço para transportar os galões vazios. Ao final da negociação a plenos pulmões, de um vai-e-vem entre a escada e o ônibus, as mamás e o condutor combinaram 4000 CDF/pessoa e 100 CDF/galão. Um bom tempo correu para se conseguir amarrar todos os galões das comerciantes na parte superior do minibus. A cada novo passageiro era necessário novamente desprender a corda e reorganizar para inserir suas cargas. Um moço entrou e estendeu o corpo no último banco, dormiu. Ma Lord abriu uma quentinha, ainda não havia comido. As mais variadas conversas se desenrolaram entre os presentes: sobre o subdesenvolvimento da RDC, sobre o presidente Kabila, discussões a respeito de Jesus e do profeta Simon Kimbangu, relatos sobre o trajeto Matadi - Tshela, sobre o comércio e dinheiro.

O ônibus parte em alta velocidade, ouço uma mamá xingando o motorista e dizendo que ninguém quer morrer ali. Transcorrem duas horas em uma estrada escura, mas asfaltada, até que chegamos a Manterne, vilarejo numa bifurcação, um lado segue para Boma, o outro continua em direção ao Mayombe. Em Manterne, todos os galões são retirados do ônibus. Não há ninguém na rua e nenhum foco de luz. Esperamos em um farol para acenar e fechar outro carro que segue até Nsioni.

A estrada de Manterne a Nsioni não é boa. Mão dupla, asfaltada, mas toda esburacada. O trajeto dura quase 4 horas e passa por alguns vilarejos. Paramos para ir ao banheiro, comprar bananas, amendoim, água. Passamos Lemba, Pako, Lukula e, em Nsioni, o carro estaciona de manhã, por volta das 7h. É só Ma Lord abrir a porta do veículo e vários motoristas de moto se aproximam, carregando suas coisas. “Bula! Bula! Bula!”, anunciam. Um destes condutores começa a amarrar seus pertences na parte de trás da moto. Os galões são tirados da capota do carro, carregados até o caminhão que adentrará a floresta ainda hoje. Sal, café, peixe seco, pão, pimenta, tomate são comprados por Lord em franco congolês numa pequena feira para levar ao vilarejo. Tudo pronto e subimos na moto.

O período é de seca, a estrada de terra está boa e lisa, sem crateras e valas que aparecem durante a época das chuvas e nos exigem descer da moto. Deixando Nsioni, a temperatura cai um pouco, o caminho fica fechado de tanta árvore. Atravessamos muitos vilarejos onde avistamos máquinas de fazer óleo. Também passamos por pequenas plantações de “palmier nain”, de vilarejos que entraram no projeto de investimento PNPD¹⁴⁷. Atravessamos primeiro Kimbundu Mbinga, Lord acena, as crianças exclamam e correm atrás da moto. É um longo caminho até alcançarmos o vilarejo bem maior de Nganda Mbinga, fazemos a curva num campo de futebol, passamos em frente a casa do chefe do agrupamento. Continuamos num caminho mais estreito, vemos o cemitério de KM à direita e atrás dele, longas árvores, onde fica o *nsaási*, cemitério dos chefes. Passamos outro campo de futebol, em seguida à esquerda, a escola, à direita, a igreja. A moto para em frente a casa de Noko, que logo manda seu filho buscar cadeiras para nos sentarmos.

....

No capítulo anterior foi mencionado o medo que o Mayombe desperta nos moradores da cidade. As pessoas evitam frequentar a área rural pois temem serem comidas ou que comam o seu dinheiro. Ao mesmo tempo, a relação entre a cidade e o vilarejo é intensa. Muitas comerciantes de Matadi voltam aos seus vilarejos de origem, ou dos seus parentes, para investir na compra e na revenda de galões de óleo de palma.

Este é o caso de Ma Lord. Ela nasceu e morou em KM e foi para Matadi em 1993, quando tinha 23 anos. Hospedou-se na casa de seu tio materno, que morava na cidade com a esposa. Começou inicialmente a preparar bolinho frito para vender nas feiras e, com estes esforços no comércio de varejo da cidade, juntou dinheiro para viajar para Bula-Naku, onde ocorre a feira semanal mais próxima de KM. Mas havia situações em que o benefício era

¹⁴⁷ Sobre este projeto, ver: cap. 1, seção 1.4.

pequeno e o dinheiro não retornava. Decidiu, assim, investir na sua roça no vilarejo, plantando mandioca, que depois revendia na cidade como farinha. Era uma maneira de fazer, como diz, um reforço para o seu comércio. Lord teve três filhos (com parceiros diferentes) e construiu uma casa em Matadi. A composição de moradores de sua casa variou ao longo dos anos que fez trabalho de campo. Sua permanência na cidade, onde vive até hoje, foi à custa de muita ralação, momentos em que tinha apenas arroz com óleo de palma para comer, filhos para alimentar que partiam com ela amarrados às suas costas nos trajetos de caminhão.

Outras/os comerciantes que se dirigem semanalmente à feira de Bula-Naku, relataram um histórico semelhante ao de Ma Lord. A maioria nasceu em agrupamentos do Mayombe (Dizi, Tende, Bula-Naku, Mbinga) e foi com um parente para a cidade. Além de Lord, algumas delas também vendiam inicialmente no varejo. Esta atividade comercial permite às mulheres juntarem um capital para conseguirem pagar uma primeira viagem ao Mayombe para a feira de Bula-Naku, onde compram alguns produtos (galão de óleo; vassouras; esteiras; *kwaánga*; carvão) que depois são revendidos para varejistas na cidade ou elas mesmas revendem no varejo.

Os circuitos de galões de óleo de palma e dinheiro entre a feira de Bula-Naku e a cidade de Matadi têm uma periodicidade semanal. Esta feira acontece toda terça-feira. Consiste em um local de encontro entre os habitantes dos agrupamentos Yoómbé das redondezas e comerciantes das cidades. As comerciantes de Matadi mencionadas acima conseguem cada uma um conjunto de galões (entre 5 a 30, dependendo da época do ano), que são transportados em um caminhão aberto, o qual geralmente chega na feira no final da tarde. Algumas comerciantes voltam neste veículo, sentadas por cima dos produtos. Outras colocam apenas os produtos que adquiriram na feira, retornando para Matadi de moto e depois pegam um taxi coletivo. Quando os galões chegam a esta cidade, por vezes pode demorar dois a três dias, as comerciantes fazem a seguinte transação. “Dão” [*kuváána*] galões às varejistas, as quais vendem o óleo no varejo e depois devem pagar às comerciantes em franco congolês (CDF) o galão que elas haviam pego. Da perspectiva das varejistas, elas *kudéévá* galões. Esta segunda categoria tem o sentido de pegar emprestado ou pode remeter à produção de uma dívida.

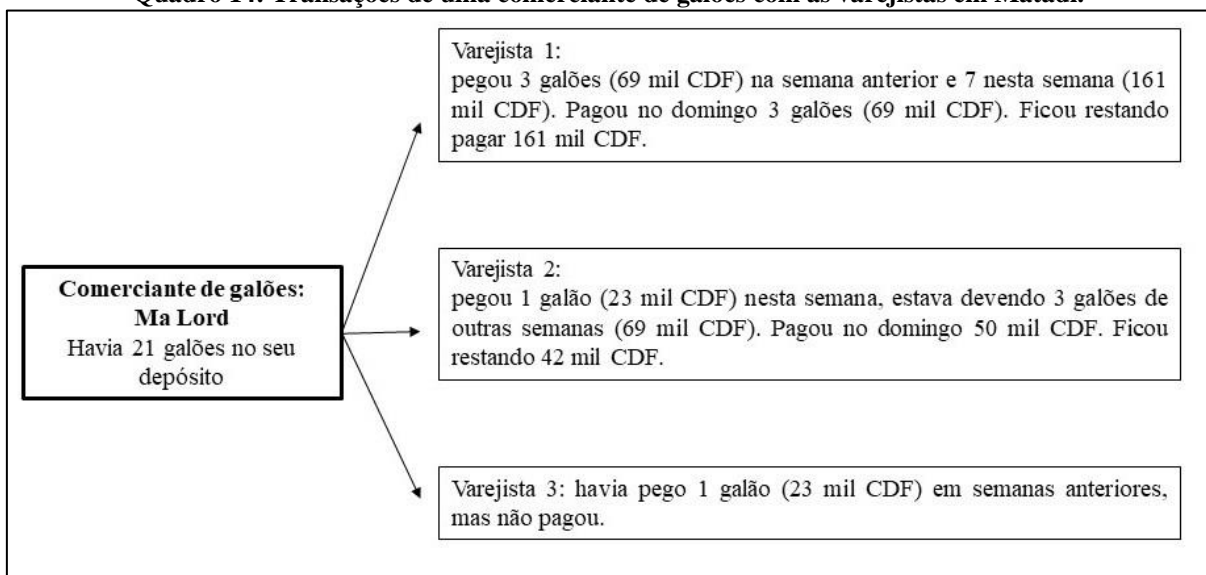
Em Matadi, as varejistas vendem o óleo do galão em diferentes medidas. Geralmente são usados objetos que possibilitam calcular a quantidade de uma substância líquida. Como garrafas de vidro de refrigerante e de cerveja (Coca-cola; Vitalo; Primus), caneca de plástico e latinhas de molho de tomate. Esta variedade de medidas não torna o comércio desordenado. Pelo contrário, embora haja muitas medidas, existe uma padronização nas feiras da cidade das medidas utilizadas e dos preços. A possibilidade do comércio do óleo em diferentes medidas

permite que comerciantes (tanto varejistas quanto aquelas que se deslocam ao Mayombe) façam pequenos lucros. É a pluralidade de moedas e unidades de medida que viabiliza a continuidade de atividades comerciais em África e no Caribe (GUYER, 2004; NEIBURG, 2016).

Figura 32: Medidas usadas no comércio de varejo de óleo de palma em Matadi. Matadi, maio, 2017.



Mas uma reclamação frequente das comerciantes que vão à feira de Bula-Naku no Mayombe é que seus/suas clientes varejistas na cidade nunca cumprem o combinado de pagar os galões que pegaram. Nestes casos, as comerciantes de galões costumam utilizar com mais frequência a categoria *phóóló* [dívida] para dizer que tal cliente tem uma dívida com elas. Lord reclamava muito das varejistas de Matadi, dizendo que precisava ficar atrás das pessoas, cobrando, e mesmo assim, era difícil conseguir o seu dinheiro de volta.

Quadro 14: Transações de uma comerciante de galões com as varejistas em Matadi.

Relato de Ma Lord feito em um domingo (09.06.2019) sobre as transações de galões e dinheiro com suas clientes de Matadi.

Os dados acima foram elaborados com base nas falas de Lord em um domingo em sua casa. Neste momento, ainda não havia chegado o auge da estação seca, então tinha muitos galões no seu depósito. São mencionadas três clientes distintas, as quais também possuem relações diferenciadas com Ma Lord e com o pagamento. Algo bem comum é pagar apenas uma parte do dinheiro para pegar nova quantidade do produto, como fez a varejista 2, indicada no quadro. Esta moça é parente de Ma Lord de KM. Havia se separado do marido e ficou hospedada na casa de Ma Lord em Matadi. É comum dar galões para pessoas da casa, geralmente filhas ou sobrinhas mais jovens, para venderem no varejo na feira. Depois elas retornam o preço do galão, mas ficam com o lucro da venda. Como dizia Lord, assim elas conseguiam um pouco de dinheiro para comprarem coisas para elas. Também, para Lord, é uma maneira de fazer os galões circularem e não ficarem parados no seu depósito em Matadi.

A demora das varejistas em pagar prejudica as atividades das comerciantes de galões que precisam dos francos (CDF) num domingo, quando partem para o Mayombe para irem à feira de Bula-Naku. No Mayombe, a transação é inversa àquela da cidade e a venda de galões acontece da seguinte maneira: as comerciantes “dão” [*kuváána*] dinheiro em franco (CDF) a pessoas do vilarejo, em geral homens que elaboram óleo de palma ou que são íntimos de homens que elaboram¹⁴⁸. Os homens *kudéévá* [pegam emprestado; devem] este dinheiro e ficam

¹⁴⁸ As comerciantes de galões chamam as varejistas de Matadi, bem como os homens do Mayombe, com a mesma categoria cliente [*client* fr.]. Algo semelhante foi observado por Felipe Evangelista em sua análise sobre comércio no Haiti. Segundo ele, o termo no crioulo haitiano *klyan*, que remete ao termo em francês *client*, não diferencia quem está comprando de quem está vendendo (2019, p. 48).

encarregados de conseguirem galões para as comerciantes. O tempo demorado para os galões serem entregues às comerciantes varia, mas é esperado que seja em até três semanas. Se durar mais de um mês, a transação começa a ser chamada publicamente de dívida [*phóóló*], pode gerar conflitos caso não seja paga ou não seja apresentada uma explicação para o atraso do pagamento. Os galões são entregues às terças-feiras, em KM ou na feira de Bula-Naku. Muda-se o óleo do galão levado pelo homem para um *vide* [galão vazio] trazido pela comerciante.

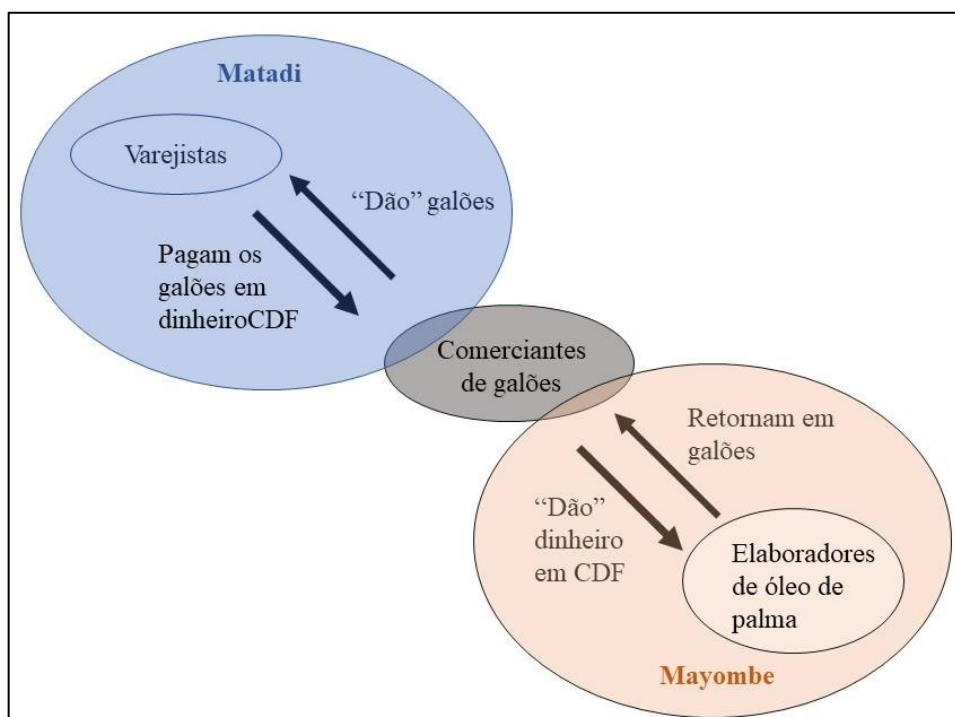
Figura 33: Óleo sendo transferido para outro galão na feira de Bula-Naku. Bula-Naku, outubro, 2019.



Figura 34: Galões das comerciantes reunidos na feira de Bula-Naku. KM, junho, 2019.



Quadro 15: Transações de galões e dinheiro entre Matadi e o Mayombe.



Em sua maioria, as transações com comerciantes da cidade são feitas com homens elaboradores de óleo de palma. Não incorporei as esposas dos homens elaboradores, apesar de participarem dos fluxos de dinheiro, como analiso na seção 4.

Esta prática de dar dinheiro no Mayombe é correntemente estabelecida e é a única maneira de se conseguir galões na feira de Bula-Naku. Entretanto, nem sempre foi assim, como conta Pa Romain.

Bem alto, com o rosto já enrugado da idade, Pa Romain tem uma voz grave e sempre fala num tom mais elevado com as outras pessoas. Diferente de Ma Lord e dos/as outros/as comerciantes entrevistados/as, seu trajeto é da cidade de Boma à feira de Bula-Naku. Todo dia de feira, é comum escutar sua voz, cumprimentando alguém ou discutindo um problema. Também já o vi cansado, estendido sobre sacos grandes de mercadoria, enquanto esperava o caminhão. Conversamos numa mesa dentro da pequena vendinha da feira onde ele tomava uma cerveja na temperatura ambiente. Inserido neste comércio de galões há décadas, a mudança que nota é relativa ao número de comerciantes e à oferta de galões. “Antigamente”, disse sem precisar a data, “não havia tanta gente, era muito mais fácil comprar óleo, (...) um homem do vilarejo guardava três toneis de 40 litros em sua casa, era só chegar com dinheiro que se conseguia o óleo”¹⁴⁹. Ou seja, não havia a mesma temporalidade nas transações.

Nos dias de hoje, Ma Lord e todos as/os demais comerciantes com quem conversei relatam a dificuldade de conseguir galões. Ma Gina, grande amiga de Ma Lord, quando perguntada sobre qual dificuldade ela encontra neste comércio respondeu: “Qual dificuldade? [Hoje] Eu só consegui três galões. Agora eu vou cuidar das crianças de que forma? (...) É difícil fazer este comércio, a chuva cai, não há como entrar com o caminhão no vilarejo, (...) na seca não tem óleo”. A fala desta comerciante ilustra uma instabilidade na oferta de galões ao longo do ano por conta das variações sazonais. Na época da chuva, bastante óleo é feito, mas a estrada de terra entre Nsioni e Bula-Naku fica deteriorada, o caminhão que transporta o produto pode virar, atolar ou enguiçar. Não há escoamento dos galões e, mesmo se comerciantes conseguem comprar muitos galões, não é possível levá-los até a cidade. Por outro lado, na estação seca, a estrada fica ótima, todavia, há pouca oferta de galões porque não há frutos nas palmeiras.

Mas a presença de outros atores neste comércio também é um aspecto que prejudica às comerciantes da cidade. Alguns homens no vilarejo acumulam galões para eles mesmos venderem o óleo na cidade, fazendo o trajeto KM – Matadi ou KM – Kinshasa.

A pouca oferta de galões motiva as comerciantes da cidade a “darem” dinheiro aos homens do vilarejo. Distribuem os CDF entre algumas pessoas (em sua maioria homens) do Mayombe que fazem o óleo de palma, ou quando não o fazem, “procuram galões” para elas. Procurar galões é percorrer os vilarejos recorrendo a amigos, camaradas e vizinhos para saber

¹⁴⁹ “40 litros” dizem respeito à antiga medida do comércio do óleo de palma, que era feito em toneis de 20, 40 ou 100 litros.

se alguém elaborou óleo e se teria um galão para entregar na terça-feira, dia do mercado de Bula-Naku, quando as comerciantes retornam ao vilarejo para pegarem os galões.

Quando Ma Lord não consegue partir para Bula-Naku, manda dinheiro por alguma comerciante amiga de Matadi e seu irmão se encarrega de distribuir o dinheiro entre seus parceiros no vilarejo. Ele também reúne os galões de homens que estão devendo à Lord para mandá-los de caminhão para ela. Em contrapartida, quando esta comerciante permanece no vilarejo cuidando de sua roça, Dorcas, sua filha, manda dinheiro de Matadi e Lord lhe envia os galões. Mas sempre quando pode, ela prefere fazer o trajeto Matadi – Mayombe, assim, consegue cobrar as pessoas.

O quadro abaixo foi feito com base em relatos de Ma Lord sobre as suas transações de dinheiro e galões com pessoas de KM e de outros vilarejos. Estão registradas informações das transações semanais num espaço de um mês no ano de 2019.

Quadro 16: Transações de uma comerciante de galões com pessoas do vilarejo.

| Data | Preço galão | Dinheiro em CDF entregue na 2ª feira | Total de galões obtidos 3ª feira | Proveniência dos galões levados na 3ª feira |
|---------------|--------------------|---|---|--|
| 10.06 2019 | 12.000 CDF | 60 CDF (12X5)- Defao 108 CDF (12X9) - Noko | 17 | 6- Defao 5- Noko 6- ? |
| 18.06 2019 | 12.000 CDF | 60 CDF (12X5) - Kapita 60 CDF (12X5) - Noko 60 CDF (12X5) - Defao | ? | 3 – Kapita 4 – Noko 1 – Defao |
| 25.06 2019 | 12.000 CDF | 60 CDF (12X5) - Kapita 36 CDF (12X3) - Defao | 24 | 9 – Noko 3 – Defao 3 – Ma Claudine 3 – Pa Tawanga 5 – Ma Celine 1 – Comprado na feira |
| 01.07 2019 | 12.000 CDF | 60 CDF (12X5) - Kapita 60 CDF (12X5) - Defao | ? | 2- Defao 2 – Kapita 2 – Pa Tawanga |
| 09.07 2019 | 12.000 CDF | 60 CDF (12X5) - Noko 46 CDF (12X4) - Kapita | 13 | 1 – Noko 2- Kapita 4 – Defao 5 – Ma Grace |
| 16.07 2019 | 13.000 CDF | 65 CDF (13X5) - Noko 65 CDF (13X5) - Ma Grace 65 CDF (13X5) - Defao | 13 | 4- Noko 3- Defao 4 – Kapita 2 – Padre 3 – Ma Celine |
| 30.07 2019 | 13.000 CDF | Não deu dinheiro a ninguém | 5 | 2 – Defao 1 – Noko 1 – Kapita |
| 06.08 2019 | 14.000 CDF | ? | 12 | 3- Defao 3 – Ma Celine 4 – comprados |
| 12.08 2019 | 15.000 CDF | 3 – Defao 2 – Zenfi | ? | ? |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | 1 – Charlie 1 – Tshembo 1 – Noko | | |
|--|--|--|--|--|

Os homens citados podem já ter dívidas acumuladas com Lord que não foram incorporadas ao quadro. Na primeira linha, por exemplo, Defao tinha uma dívida de cinco galões, quando pegou dinheiro de mais cinco. A quantidade de dinheiro dada é calculada de acordo com o preço dos galões naquela semana, ex: $12 \text{ CDF} \times 5 = 60 \text{ CDF}$, precisam ser pagos 5 galões.

Lord tem um conjunto amplo de pessoas para quem “dá” dinheiro em CDF para conseguir galões. Há homens com quem ela tem uma relação mais regular, como seu irmão Noko, Defao e o Kapita (do vilarejo Butu Mbinga). Mas, em geral, as pessoas se alteram ao longo do ano. Alguns homens demoram muito para retornar os galões ou então lhe dão galões com um óleo ruim, o que pode fazê-la não dar continuidade à parceria comercial.

No quadro há o nome de pessoas que não elaboram o óleo, como Noko e duas mulheres (Ma Claudine e Ma Celine). Estas pessoas reproduzem o mesmo tipo de transação com homens que elaboram o óleo, os quais pegam com elas dinheiro e depois retornam em galões.

Os homens precisam retornar os galões na segunda ou terça-feira. No quadro acima, o dinheiro dado na segunda-feira não é retornado no dia seguinte (terça-feira). Ele diz respeito a uma nova transação e só será pago semanas depois. Os galões levados a Matadi são provenientes de diferentes pessoas e de distintas transações que Lord tem com elas.

Muitas vezes, há uma sobreposição de transações e dívidas. Considerando, por exemplo, uma transação A de X galões por X dinheiro que é totalmente finalizada em três semanas. Entretanto, na segunda semana, quando a transação A ainda não foi finalizada, nova transação B envolvendo as mesmas pessoas é feita, de Y galões por Y dinheiro. Pode haver entre Ma Lord e um/a cliente (seja da cidade ou do vilarejo) a sobreposição de até três transações. Nos cálculos feitos por Ma Lord e pelos homens do vilarejo ficava claro que eles diferenciavam as transações. Por exemplo: “retornei à Ma Lord cinco galões da semana retrasada e um galão da semana passada”. Não se somava, portanto, o total de galões devidos e o quanto foi pago. Só que para se iniciar uma nova transação (B e C) é preciso que o cliente explicita um esforço em finalizar a transação A, seja pagando uma parte dos galões ou justificando porque não conseguiu retorná-los. Ao acompanhar os nomes de Defao, Noko e Kapita na tabela é possível notar esta sobreposição de transações. Mesmo não tendo retornado os galões de uma primeira transação de dinheiro, eles recebem nova quantia.

Os fluxos com as comerciantes são contínuos. Mas a quantidade de dinheiro dada, o número de galões retornados e o total de galões obtidos não são regulares. Também não há regularidade no total de galões mandados de caminhão para Matadi, porque às vezes só aparece um veículo pequeno, no qual não cabem os produtos de todas/os comerciantes. Além de ficar

preocupada em não conseguir obter os galões das pessoas que lhes devem, ela também ficava apreensiva em não poder levar para a cidade os galões obtidos por falta de espaço no caminhão. Acontece com frequência de restarem alguns galões cheios, especialmente no período de chuva, que são guardados nas casas de conhecidos de Bula-Naku para não serem roubados, como já ocorreu quando ela os colocou em seu pequeno depósito. Quando consegue despachar todos, Lord não sabe o dia certo que chegarão em Matadi, tendo em vista que o veículo pode enguiçar, atolar e até mesmo virar na estrada. O único aspecto regular nestas transações é a expectativa das pessoas do vilarejo, em geral homens que elaboram o óleo ou conhecem alguém que elabora, de terem acesso a dinheiro na segunda-feira e a expectativa de comerciantes de levarem os galões cheios de óleo para Matadi na terça-feira.

Um aspecto definidor do crédito e da dívida é ligar o presente com o futuro e o passado (PEEBLES, 2010). Crédito/dívida remetem a firmação de um compromisso no passado, a partir do qual o passado e o futuro das partes envolvidas ficam interligados, criando um laço temporal no presente. Lord e outras comerciantes firmam este laço com varejistas em Matadi e com pessoas do Mayombe, em geral homens. Ao dar dinheiro, ela (credora) está se negando a usar os recursos no presente, esperando um ganho no futuro (PEEBLES, 2010, p. 227). Embora seja prejudicial, por vezes, para as comerciantes ter que dar dinheiro sem saber quando exatamente receberão os galões, Ma Lord identifica os motivos pelos quais prefere investir nesta transação:

M: Veja bem, em Bula, o óleo se tornou difícil... Vamos procurar em Nsioni, em Nsioni, dei dinheiro para a mulher do Papi [irmão mais novo de Lord], ela comprou para mim três galões, ela queria me devolver o dinheiro, eu mesma falei “deixa, se você comprar o óleo até domingo, você me manda”. Por quê? Se eu trago o dinheiro para este lado [Matadi], eu vou acabar de comer tudo. Mesmo se eu não vou [para o vilarejo], eu deixo o dinheiro lá. Se ele [o dinheiro] fica aqui, eu não estou vendendo, este dinheiro eu acabarei comendo. Por isso nós damos.

R: Se você volta com o dinheiro, você come? Dar dinheiro é uma forma de guardá-lo?

M: Se eu guardo ele na casa, você vai ver, é criança doente, é tá com fome, eu vou... a gente faz isso, a gente deixa no vilarejo, a gente deixa no cliente para comprar para gente. Ma Celine, Ma Grace, lá no vilarejo do Pa Jesais, o dinheiro ficou lá.

O emprego do verbo “comer” faz referência ao dinheiro compreendido como “gasto”, um dinheiro que acaba para ela, sem investimento e não tem retorno.

Algumas autoras já explicitaram as qualificações do dinheiro dando ênfase ao dinheiro doméstico (ZELIZER, 2003) ou também ao dinheiro da casa (MOTTA, *no prelo*). Em Matadi, utiliza-se por vezes a expressão “dinheiro da casa”, embora também se refira a este dinheiro

compartimentando-o, como “dinheiro da comida”, “dinheiro do *minerval*” (referente ao pagamento da escola). Entre as comerciantes da cidade é possível notar uma preocupação com o dinheiro que precisam conseguir para sustentar as suas casas (alimentação e pagamento da escola), sobretudo quando não possuem marido.

“Dar” dinheiro a pessoas no Mayombe, deixando seus dinheiros com elas, permite às comerciantes assegurarem ao menos alguns galões quando a oferta é baixa e a demanda é alta. Também é uma maneira de não fazer os seus próprios dinheiros em CDF desaparecerem, protegendo-o de ser gasto. É, assim, uma forma de poupança que evita que elas mesmas comam o dinheiro. Mas o aspecto interessante da fala de Lord é tratar a sua casa como alguém que come também o seu dinheiro. As comerciantes de Matadi têm uma percepção da necessidade de não ter dinheiro em mão, pois sabem que aparecerão demandas das pessoas da casa. Negar estas demandas fere princípios de se relacionar bem com os outros, de morar bem junto [*kukáála mbóóté*] e de ser uma pessoa boa, por isso é melhor não estar com o dinheiro em mão e logo investi-lo em parcerias comerciais.

Mas convém pensar o que é este investimento. A impossibilidade de ter certeza do retorno (quando e quanto será) indica que deixar dinheiro no Mayombe é um investimento principalmente na continuidade da *procura* por dinheiro. O termo procurar [*kutóomba ky; koluka lg.*] é utilizado por comerciantes, geralmente complementado com a categoria “dinheiro” e, por vezes, com “óleo” e “vida”¹⁵⁰. Ele remete ao estar em movimento, atrás de possibilidades de fazer dinheiro para manter o cotidiano, a alimentação da casa e o pagamento da escola das crianças. Também, por outro lado, a procura indica uma não aceitação deste cotidiano. Ela é motivada por expectativas que só se renovam através do estabelecimento de parcerias com pessoas do Mayombe. Requer a multiplicação de relações e ter pessoas nas quais se confia (EVANGELISTA; VIEIRA, 2020). A procura é feita, portanto, através de pessoas¹⁵¹.

As comerciantes de galões de Matadi estão numa posição intermediária entre as varejistas da cidade e os homens elaboradores de óleo de palma dos vilarejos. Elas ficam numa situação de espera do pagamento das varejistas que pegaram galões e devem lhes pagar em CDF. E também ficam na espera do retorno dos galões dos homens do vilarejo, que pegaram

¹⁵⁰ A expressão “buscar a vida” também é corrente no crioulo haitiano. Como sugere Evangelista, ela expressa como a vida não é algo dado e precisa ser buscada. Tem diferentes formulações, nas quais se negocia o que caracteriza uma boa vida, bem como se acusa aqueles que “não sabem viver” (2019, p. 219). Neiburg e Handerson (2021, *no prelo*) mencionam a mesma expressão haitiana (*chache lavi*) para analisar as dinâmicas de mobilidade e imobilidade no cenário pandêmico da Covid-19, explorando as formas de lidar com a materialidade da vida e os processos de cuidados mútuos (mesmo que à distância).

¹⁵¹ Como mostramos em outro trabalho, manter esta procura requer a multiplicação de relações e ter pessoas nas quais se confia (EVANGELISTA; VIEIRA, 2020).

emprestado dinheiro (CDF) com elas. Estas transações fazem parte de atividades que não são individuais, criam um laço temporal e contribuem, muitas vezes, para a reprodução de valores ligados ao parentesco, como a confiança, as obrigações e os cuidados mútuos. As comerciantes reclamam da incerteza a respeito da quantidade de galões que receberão dos homens na terça-feira no mercado de Bula-Naku para serem lavados a Matadi. Mas, mesmo assim, elas consideram que deixar dinheiro no Mayombe é uma maneira de pouparem-no, evitando que elas comam os seus dinheiros ou que suas casas o comam.

4.2. O dinheiro de cinco galões

Segunda-feira à noite. Amanhã é o dia da feira de Bula-Naku. Defao precisa dar nove galões de duas transações feitas com Ma Lord. A primeira, de duas semanas atrás, Ma Lord lhe deu o dinheiro de cinco galões e Defao lhe pagou apenas um galão na semana seguinte. Mas fez com ela outra transação, recebendo novamente o dinheiro de mais cinco galões. Até o momento, ele conseguiu obter quatro. Um galão seu pai lhe deu, porque estava lhe devendo. Um vizinho e amigo também lhe pagou um galão. Outro galão será pago amanhã, na feira de Bula, por um moço de outro vilarejo do agrupamento com quem Defao havia deixado dinheiro.

Junto com Noko, Defao parte para vilarejos próximos para tentar conseguir outros galões. Passam em frente à igreja católica, a um campo de futebol, viram à direita após o cemitério, adentrando no pequeno vilarejo Nsadisi Mbinga. A última casa antes da entrada da trilha para a floresta é da irmã de Defao. Sua irmã nos convida para nos sentarmos e fala baixo, no ouvido de Defao, que ouviu falar da briga com Pa Djengo ocorrida no sábado.

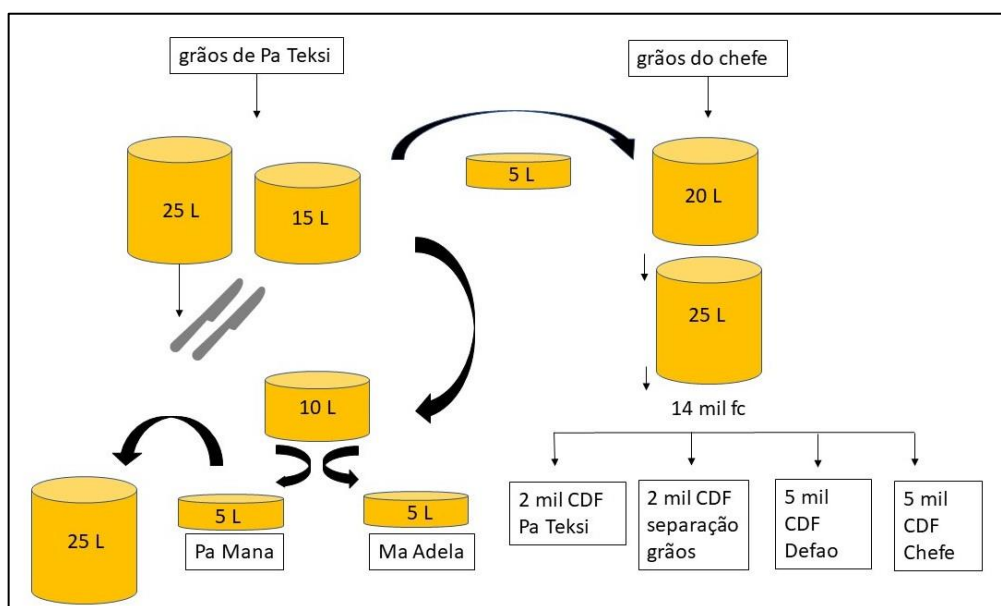
Pa Djengo do vilarejo Bata Mbinga passou na casa de Defao. Perguntou à Bene, esposa de Defao, sobre o galão que o marido lhe devia. Bene mostrou que havia um galão reservado para ele no canto da casa, mas que seria completado com óleo quando Defao retornasse da floresta. Pa Djengo começou a circular em KM falando da dívida de Defao. Ao voltar, Defao ficou muito furioso, reclamou aos berros da atitude do camarada de espalhar aos vizinhos que havia uma dívida, quando sua esposa havia assegurado que o galão seria entregue.

....

Nas máquinas, geralmente os galões vazios de 25 litros são enchidos de óleo. Mas pode restar um galão que não ficou completo porque não teve óleo suficiente. Assim, a unidade *jaune* só é formada depois, como foi o caso do galão da casa de Defao a ser entregue a Pa Djengo.

A maneira como o galão foi completado evidencia um conjunto de relações. Defao havia feito na quinta-feira o óleo dos frutos de seu pai e dos frutos do chefe do vilarejo. Dos frutos de seu pai, o resultado foi de 25 litros de óleo (o equivalente a um *jaune*) e mais 15 litros. Este *jaune*, Defao usou para pagar dois facões que ele e seu pai tinham pego com um homem de outro vilarejo (7000 CDF cada facão). Sobraram 15 litros. Dos frutos do chefe, foram elaborados apenas 20 litros de óleo. Defao pegou 5 litros dos 15 litros de seu pai e acrescentou no galão do chefe, formando o total de um *jaune* que foi vendido por 14 mil CDF. Dos 14 mil CDF, tiraram 2 mil para dar ao pai de Defao pelos 5 litros emprestados, 2 mil para pagar a mãe de Defao e outra moça que separaram e carregaram os frutos durante a elaboração. Restaram 10 mil CDF, o qual foi dividido 5 mil CDF para Defao, 5 mil CDF para o chefe. Dos 10 litros que sobraram de seu pai, Defao devolveu 5 litros que havia pego de Ma Claudine e os outros 5 litros ele usou para completar o galão de Pa Djengo.

Quadro 17: O preenchimento de um galão de óleo de palma de 25 litros.



A unidade do galão cheio é importante para o óleo se tornar um produto, permitindo a sua venda para as cidades¹⁵². Também faz com que o óleo circule dentro do vilarejo como dinheiro.

O galão funciona como uma unidade de conta. As pessoas do vilarejo e as comerciantes da cidade com frequência dizem: eu estava com o “dinheiro de cinco galões” [*zimbóóngó zicing jaune*]; ele me deu o “dinheiro de um galão”.

¹⁵² Este aspecto mostra como mesmo em cenários plurais, é possível identificar um ordenamento e mapear maneiras instituídas de calcular, medir e vender, ver: Mintz (1961) e Neiburg (2016).

Galões de outros tamanhos ou galões utilizados no comércio de outros produtos também são empregados como unidade de conta. Na feira, foi ouvida a história de uma moça que tinha sido roubada em Nsioni e levaram o “dinheiro de dez galões de gasolina”. O galão opera como uma maneira de calcular o franco. Este aspecto é ainda mais evidente no Mayombe, onde há pouca circulação de dólar americano. Nas cidades de Matadi e Kinshasa, por exemplo, o cálculo do Franco pode ser feito em dólar americano como unidade de conta.

No caso do “dinheiro de galão” há uma referência a um objeto materializado. Esta unidade de conta está fundamentada numa transação de Franco por galão. Mas a enunciação não remete a um galão específico já disponível para a pessoa que deu o “dinheiro do galão”. É plausível que as transações entre comerciantes da cidade e pessoas do vilarejo que se baseiam em dívidas e créditos possam ter ampliado o funcionamento do galão como unidade de conta. Porque os francos passaram a circular fazendo referência a galões que ainda não existiam para o comprador: um galão cujo óleo ainda seria elaborado ou que estava em circulação.

Além de unidade de conta, o galão circula internamente no vilarejo como meio de pagamento. Os vilarejos do Mayombe possuem um cenário monetário plural. Outros produtos também são utilizados como meio de pagamento, dependendo da esfera de troca¹⁵³. Por exemplo, uma multa a ser paga para o chefe do vilarejo pode exigir uma garrafa de vinho de 5 litros, um engradado de cerveja e um porco. Entretanto, embora enunciado, não necessariamente será dado o vinho, a cerveja ou o porco. É mais comum entregarem o equivalente destes produtos em moeda nacional, fazendo com que eles funcionem também como uma unidade de conta. Este aspecto fica nítido nos pagamentos referentes às alianças matrimoniais, como exemplificado no casamento da irmã de Defao¹⁵⁴.

Defao ficou encarregado de ir até o vilarejo de seu tio materno lhe entregar o dinheiro mandado pelo noivo da sua irmã. Quando chegou a casa do seu tio, a 9 km de KM, sentou-se em frente a uma mesa de centro, explicou que estava ali a pedido do noivo da sua irmã e retirou um bolo de dinheiro em franco, o qual foi dividido em partes, cada uma delas nomeada. Contou em notas de 1.000 CDF e 5.000 CDF um total de 24.000 CDF, anunciando “engradado de

¹⁵³ A noção de esfera de troca foi utilizada por Paul Bohannan e Laura Bohannan (1968) no trabalho sobre os Tiv na Nigéria. Segundo os autores, os objetos não podem ser trocados de maneira generalizada, por qualquer outro objeto. Existem os bens que podem ser comprados e vendidos na feira. E também aqueles que funcionam como dádiva, os quais são trocados de acordo com três esferas de troca: 1ª. mulheres; 2ª. braceletes, roupas e escravos; 3ª. gêneros alimentícios, utensílios, galos, ferramentas. Jane Guyer explora o modelo dos Bohannan para investir numa perspectiva histórica das conversões e da criação de riquezas (2004 p. 30).

¹⁵⁴ Como salientou o chefe do vilarejo de KM, não é mais feito o dote, porque as pessoas não podem pagar uma quantia alta de dinheiro. O noivo precisa pedir à família da noiva a liberação da moça: paga ao pai e também ao tio materno da noiva um engradado de cerveja, vinho de palma, açúcar, café, arroz, peixe seco, cobertor de leopardo. A família da noiva retorna com o agradecimento: um porco e um cacho de banana da terra.

cerveja” e colocando o dinheiro em CDF sobre a mesa. Em seguida, contou 3.000 CDF, posicionou também na mesa e falou “vinho de palma”. Depois pegou 7.000 CDF e disse “peixe seco”. O dinheiro foi aos poucos sendo colocado sobre a mesa até completar 38.000 CDF.

O uso da moeda nacional no lugar de vinho, cerveja, peixe seco, entre outros, pode ter algumas explicações. Por um lado, nem sempre é possível adquirir um engradado de cerveja ou peixe seco no meio de uma semana, sendo necessário ir até Nsioni ou aguardar a feira de Bula-Naku. Mas, caso não tivesse francos, a busca por estes produtos seria feita. Neste sentido, por outro lado, o pagamento nesta moeda tem provavelmente dois outros motivos. Como mostrado no capítulo anterior, o medo de feitiçaria faz com que seja preferível entregar em francos para o receptor não suspeitar. E a qualidade facilmente transportável do dinheiro em espécie também é uma vantagem (SHIPTON, 1989, p. 42), principalmente no Mayombe que se circula sobretudo a pé entre os vilarejos.

O galão de óleo difere destes outros dinheiros porque, junto com o franco, é aquele que mais circula. Também porque ele não é utilizado no pagamento de multas aos chefes ou nas alianças matrimoniais (como o vinho, o porco, a cerveja), transações de longa duração de acordo com as definições de Parry e Bloch (1989). Mas ele é importante para estas transações pois é através dele que se tem acesso ao franco. O galão é utilizado no pagamento de escola, hospital, aluguel de uma terra, na compra do aro ou de facões. O número de galões exigido na compra ou aluguel de uma terra varia de acordo com o tamanho da parcela e com o número de palmeiras que ela possui. O aluguel de um ano de uma terra pode ser, por exemplo, oito galões pagos em parcelas ao longo do ano. Tais diferenças podem estar ligadas à comoditização dos frutos e do óleo de palma, abordada no primeiro capítulo, que contribuiu para que este produto circulasse em outra esfera de troca.

Ao ser usado como meio de pagamento nos vilarejos do agrupamento Mbinga, o galão não necessariamente circula com base no preço em franco que é estipulado nas transações com a cidade. Em alguns casos, como no aluguel de uma terra, não importa se o galão está 16.000 CDF ou 11.000 CDF naquele mês. Mas quando recebe a fatura do hospital em KM, por exemplo, a pessoa pode fazer o cálculo com base no preço do galão da semana, como “o dinheiro de quatro galões (48.000 CDF)”.

Os preços dos galões variam ao longo do ano de acordo com as estações do ano. Julho e agosto são meses com poucos frutos nas palmeiras (final da estação seca). Os frutos voltam a aparecer somente em setembro e outubro. Neste sentido, não vale a pena para um homem do vilarejo pegar dinheiro de um número elevado de galões no final de junho, pois sabe que a tendência nos próximos meses é de aumento do preço, como é possível notar no quadro abaixo.

Por outro lado, fevereiro pode ser um bom mês para pegar dinheiro com comerciantes, porque março, abril e maio são meses chamados de *ndóolo* que significa recolta, abundância, a previsão é de queda dos preços.

Quadro 18: Variações aproximadas no preço do galão em KM em 2019.

| | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------|
| ↑ 15 – 16.000 CDF Jan | ↑ 15 – 16.000 CDF Fev | ↓ 15- 14.000 CDF Março | ↓ 13-12.000 CDF Abril |
| ↓ 12 – 11.000 CDF Mai | ↓ 11 – 12.000 CDF Junho | ↑ 12 – 13.000 CDF Julho | ↑ 15 – 16.000 CDF Agosto |
| ↑ 15 – 16.000 CDF Set | ↑ 15 – 16.000 CDF Out | ↓ 15 – 14.000 CDF Nov | ↓ 14-13.000 CDF Dez |

De maio a outubro o registro foi feito com base na minha observação. Os outros meses são preços mencionados pelos meus interlocutores que frequentemente ficavam em dúvida quanto à precisão. A seta sugere a tendência de queda ou alta de cada mês.

Alguns poucos homens do vilarejo e comerciantes da cidade conseguem armazenar galões para depois venderem tudo de uma vez quando os preços estão altos. O galão funciona, assim, como uma forma de investimento. Um exemplo disso foi o diretor da escola que concentrou trinta e dois galões em seu quintal e queria vendê-los no auge do período da seca. Ele não aceitou uma pessoa comprar apenas alguns galões, porque queria vender todos de uma só vez. Também recusou qualquer tipo de negociação (pegar os galões e pagar depois), como é costume no Mayombe e nas cidades. Ma Lord, então, combinou com mais dois homens de comprarem juntos os galões e pegou dinheiro emprestado dinheiro com pessoas do vilarejo para conseguir pagar a sua parte.

Os galões também funcionam como uma reserva de valor, são armazenados para guardar dinheiro para um casamento, para batizados ou para a festa de fim de ano. Certa vez, me falando dos seus cálculos, Defao disse que havia deixado um galão em casa guardado para utilizá-lo caso houvesse alguma urgência.

Mas, para a maior parte dos homens, não é fácil fazer dos galões uma forma de investimento ou uma reserva de valor. Em geral, quando o óleo de palma é elaborado, os galões são utilizados para pagar as dívidas com comerciantes. E também as dívidas com outros homens do vilarejo. Uma circulação interna ocorre entre amigos, vizinhos e parentes que fazem empréstimos uns com os outros de galões e dinheiro de modo a conseguirem manter a relação com comerciantes da cidade.

No censo feito por mim em KM e numa parte de Nganda Mbinga, perguntei aos homens a quem eles recorrem quando precisam de um galão de óleo cheio. As pessoas mencionadas variavam, cada homem respondia de quatro a cinco homens mais íntimos que fazem o óleo uns dos outros. Como no caso de Defao, dois galões entregues a Ma Lord vieram de seu pai e de

um amigo (ver descrição no início da seção). Ao acompanhar o destino dos galões de óleo feitos por outros homens também vemos esta dinâmica que independe da quantidade de galões elaborada. Um parente de Defao fez uma vez sete galões. Três foram entregues a um camarada que o ajudou a cortar os frutos, três foram para devolver a outros camaradas e um foi para pagar Ma Lord que havia lhe dado o dinheiro há três semanas.

Também perguntei no censo a quem os homens recorrem quando precisam de CDF no vilarejo. Foi padrão a referência a três homens que possuem mais capital porque se deslocam para Kinshasa ou Matadi para vender galões de óleo. Eles conseguem adquirir uma quantia elevada de franco. E, assim, emprestam aos homens do vilarejo “dinheiro de galão”, um dinheiro que deve ser retornado em galão de óleo de palma. A quantia em franco para o empréstimo é medida de acordo com o preço de galões na semana.

Também há uma dimensão distributiva nesta circulação interna ao vilarejo. Se um homem consegue o “dinheiro de cinco galões” com uma comerciante, ele pode dividi-lo entre seus camaradas. O empréstimo de “dinheiro de galão”, posteriormente retornado em galão, é frequente dentro dos vilarejos de Mbinga.

A circulação de galões interna ao agrupamento permite aos homens terem acesso a CDF quando não conseguem pegar emprestado [*kudéévá*] com uma comerciante da cidade. Permite, além disso, que eles obtenham galões para devolver a uma comerciante, preservando e dando continuidade à relação com ela. As transações de galões e dinheiro não envolvem apenas o fornecedor de óleo e a comerciante da cidade. Uma mesma relação de crédito e dívida se reproduz internamente no vilarejo, entre os homens, que é interdependente à relação de crédito e dívida estabelecida com as comerciantes mulheres da cidade.

Esta circulação de galões de óleo de palma depende da parceria criada entre os homens (parentes, amigos e vizinhos) a partir da elaboração coletiva do óleo nas máquinas, do compartilhamento de vinho, da convivência no mesmo vilarejo, entre outras atividades. Além disso, a circulação desses galões também motiva a criação de novas parcerias, por vezes em outros vilarejos do agrupamento, através das quais são estabelecidas relações de confiança, ligando os homens que se comprometem mutuamente e estabelecem um laço temporal através da dívida (PEEBLES, 2010). As relações com a cidade e a circulação interna de franco e galões ampliam o funcionamento do galão como dinheiro: enquanto unidade de conta, meio de pagamento e reserva de valor.

4.3. Comer dinheiro do outro

Terça-feira. As pessoas dos vilarejos de Mbinga fazem o percurso até a feira de Bula-Naku a pé. As mulheres levam seus cestos presos à cabeça e uma pequena cestinha de plástico que utilizam para fazer compras. Os homens não carregam nada, vestem-se com uma roupa mais arrumada, colocam tênis ou sapato quando possuem. Não apenas a feira, mas toda a trilha até Bula é um local de encontro. Pessoas de vilarejos próximos se cruzam ao longo do trajeto e compartilham, por vezes, alguns quilômetros de conversa. O passo na trilha dita quem caminha com quem. Ma Christiana anda muito acelerada, logo após uns metros ela já dispara na frente e desaparece entre as árvores. Defao também prefere um passo rápido. Já Ma Lord só aumenta a sua velocidade quando sente que está atrasada para comprar produtos¹⁵⁵.

Dois riachos são atravessados, descidas e subidas, até se ouvir o burburinho da feira. Ela é alongada, na vertical, distribuída em cada lado da rua de terra. No local de estacionamento dos caminhões, comerciantes da cidade se posicionam e reúnem seus galões. De um lado da rua, ficam os/as comerciantes de Boma, do outro, de Matadi. Ma Lord cumprimenta todos, entra na casa onde aluga um quarto utilizado como depósito, que, em dia de feira, é um entra-e-sai de gente, dinheiro e produtos.

Ma Bebe chama Ma Lord, “ele chegou”. As duas correm para a lateral da casa e circundam um homem saindo de uma moto. Começam a gritar com ele, as pessoas da feira param, olham, a confusão se inicia. Elas cobram os galões que ele devia, está há meses sem pagar. Ma Lord reclama: “cadê meu dinheiro? Me dá o dinheiro! O dinheiro de dois galões!”. O moço respondeu que deixou com Noko, seu irmão, quem Ma Lord logo convoca para se esclarecer. Noko nega, diz que não recebeu nada. Outros comerciantes estão atentos para o que se passa. Pergunto à Bene, esposa de Defao, o que aconteceu. Sentada sobre um grande saco de mandioca seca, ela me olha e comenta “ele comeu o dinheiro de Ma Lord”, e faz um gesto de passar a mão direita em frente a sua boca, como se estivesse limpando-a.

....

As duas seções anteriores mostram como as pessoas estão conectadas por dinheiro e galões, dívidas e empréstimos. Foi mencionado que Ma Lord prefere deixar dinheiro no vilarejo com outras pessoas para elas retornarem em galões de modo a impedir que ele seja comido por

¹⁵⁵ Além do óleo de palma, alguns produtos que Ma Lord e outras comerciantes costumam comprar na feira de Bula para revender em Matadi são: carvão, *kwaánga* [massa de mandioca], mandioca seca e vassouras.

ela mesma ou por sua casa. Os homens circulam no vilarejo galões para conseguirem retornar às comerciantes, evitando que sejam vistos como alguém que não cumpre o combinado. Mas, nas circulações com a cidade, bem como dentro do vilarejo, pode ocorrer de não pagarem as dívidas e não cumprirem com suas obrigações. Nestes casos, a expressão “comer dinheiro” é empregada com um tom acusatório e denunciatório, como aconteceu no episódio narrado acima.

O emprego do verbo comer com uma conotação negativa não é usado apenas com relação a dinheiro. Como assinalado no capítulo anterior, ele pode remeter à ação dos feiticeiros de comer uma pessoa ou também quando se pega/rouba algo que é considerado do outro. Por exemplo, um parente de Noko ficou responsável por cortar o porco que seria preparado no seu casamento. O moço o fez, mas levou uma parte para ele, sem pedir a Noko. Seu comportamento foi criticado por Ma Lord que comentou: “ele comeu o porco” e o chamou também de ladrão.

Quando se come uma pessoa, como assinalado no capítulo 2, há uma ação de ingerir: a vítima foi transformada em porco ou cabrito e comida durante a noite. Quando se “come dinheiro”, também notei uma compreensão do comer ligada à ingestão. Comentei uma vez com a minha professora de kiyombe no vilarejo que havia vários sentidos do verbo comer, como comer comida e comer dinheiro. Todavia, ela retrucou, “não, nós comemos dinheiro” e fez um gesto de ingerir algo na boca. Para ela, comer comida e comer dinheiro diziam respeito a colocar algo na boca. Mas o que se está inserindo na boca quando se come dinheiro?

A relação entre comer dinheiro e inserir algo pela boca, interferindo no corpo, aparece na relação que as pessoas fazem entre riqueza e corpo. Um homem gordo é visto como rico, é considerado um *patron* que concentra dinheiro e pessoas ao seu redor. Da mesma maneira, o corpo também é indicativo do sucesso de um comerciante, quando um camarada de Ma Lord voltou de suas vendas de galões em Kinshasa, ela falou: “olha o corpo dele” e comentou como ele estava forte.

Os exemplos mencionados permitem sugerir que há uma outra compreensão do verbo comer. Tendemos a defini-lo como a ação de ingerir algo mastigável na boca. E, assim, comer dinheiro seria uma expressão metafórica, porque, afinal, as pessoas não estão ingerindo materialmente o dinheiro. Há dois sentidos do verbo comer que não são definidos pelo complemento, mas pelos efeitos que a ação de comer gera. O sentido positivo é quando o comer é compartilhado e o efeito de comer alimenta as relações e constitui as pessoas (em geral, o comer comida se encaixa aqui). O sentido negativo diz respeito às situações em que se come para si, tirando algo de circulação e do compartilhamento, para um proveito pessoal (neste caso

entraria o comer da feitiçaria e o comer dinheiro. Também pode remeter ao exemplo do pedaço de porco, visto como roubado, mencionado acima)¹⁵⁶.

O uso do verbo comer com um sentido negativo é, em geral, acompanhado do gesto de passar a mão em frente à boca feito por Ma Bene no conflito descrito no início da seção¹⁵⁷. O gesto foi traduzido pelas pessoas como “terminou”, “acabou de comer” e “acabou de comer e está limpando a boca”. Ele indica, primeiro, que a pessoa gastou o dinheiro e os galões não serão retornados. Embora o dinheiro gasto continue circulando, há uma compreensão do encerramento de algo. Indica a constatação de que uma das pessoas da transação não tem como retornar o que foi combinado. Explicita uma quebra de confiança numa relação, que pode prejudicar outras relações e futuras transações. Não se encerra apenas a parceria entre aquelas duas pessoas, como também se finaliza uma circulação específica de dinheiro que sustentava um conjunto de pessoas conectado por dívidas. Outro aspecto relevante do gesto é ter comido escondido e ter sido pego (apenas limpando a boca). Falar que alguém comeu seu dinheiro e usar o gesto é “descobrir” a pessoa, colocá-la exposta ao olhar, falas e julgamento dos outros. Quando a pessoa come para si o dinheiro, são mobilizadas também qualificações como *aventurier* [que dá falsas expectativas], *muútu mbúmbi* [pessoa má] ou pessoa que não sabe viver e morar com os outros.

Há variações no grau de permissividade e aceitação de quando alguém come o seu dinheiro. Nem toda relação se encerra, pois comer o dinheiro do outro é constitutivo das relações de intimidade¹⁵⁸. Entre Matadi e Mbinga, numa casa ou família, se um parente está com dinheiro ou tem mais dinheiro, é esperado que este dinheiro seja compartilhado, que os demais possam comê-lo também. Muitas vezes, uma pessoa sustenta uma rede grande de parentes, sem contar as ajudas que dá a amigos e aos vizinhos.

As pessoas dizem evitar fazer parceiras comerciais com parentes, embora o façam com frequência. Um moço morador de Matadi, nascido num vilarejo de Mbinga, disse-me que não vai a Bula-Naku comprar óleo porque com parente não é possível deixar dinheiro, “eles comem”, disse-me. O mesmo comenta Ma Lord. Em sua casa, quando a entrevistei, ela disse: “parente vai comer o seu dinheiro, porque não tem como prender um parente. Uma outra pessoa,

¹⁵⁶ Há igualmente o uso do verbo comer para remeter à sexualidade no kiyombe e no lingala. Mintz (1996) comenta que é possível encontrar diversos exemplos linguísticos nos quais comida e sexualidade estão associadas. São necessárias mais pesquisas sobre esta relação entre comer e sexualidade para poder explorar os sentidos positivos e negativos do verbo comer.

¹⁵⁷ É um gesto diferente daquele feito pela professora de kiyombe, não é a ação de inserir algo na boca.

¹⁵⁸ Viviana Zelizer (2011) sublinha como diferentes relações afetuosas são marcadas por trocas financeiras, a imbricação entre intimidade e dinheiro é, portanto, é constitutivo da relacionalidade.

ela terá medo de você. Um parente vai dizer: ah, minha parente [*khóómb'ama*], deixa disso, deixa eu comer”.

A fala de Ma Lord indica que é mais difícil coagir parentes a pagar de acordo com os mecanismos utilizados. Um destes mecanismos é denunciar a pessoa publicamente (como narrado no início da seção). Outra opção é ameaçar o devedor com um feitiço. Também pode “manda prender”¹⁵⁹. Presenciei poucos casos em que foi feita a reclamação ao chefe referente a dívidas de galões em dinheiro. A ameaça de mandar prender é mais frequente do que a execução do pedido, uma vez que as pessoas se sentem pressionadas e acabam pagando a dívida ou fugindo com o dinheiro e ficam um tempo sem retornar ao vilarejo. Pode acontecer de nunca mais voltarem e a família ficar sem notícias, como histórias escutadas em KM.

Em suma, por um lado, comer dinheiro do outro é frequente no cotidiano. Como no tocante à comida, a divisão do dinheiro é parte das relações de intimidade. O enriquecimento pessoal sem considerar os seus (parentes e amigos), sem que os seus se beneficiem também, pode motivar acusações de que a pessoa não sabe morar ou se relacionar com as outros ou, até mesmo, de que é uma pessoa má. Recusar a partilha pode provocar também inveja e, conseqüentemente, feitiços.

Por outro lado, comer o dinheiro do outro também está ligado ao possível rompimento de uma relação, pois resulta na quebra de confiança entre uma das pessoas envolvidas numa transação de dinheiro e galões. O rompimento ou não da relação dependerá do histórico entre estas duas pessoas, da justificativa apresentada e se depois de ameaçada, a pessoa buscou conseguir dinheiro para pagar a dívida.

A acusação de que alguém comeu o dinheiro do outro pressupõe um dinheiro individualizado. O dinheiro precisa continuar circulando, conectando pessoas através de relações de confiança. Ele só pode ser comido (gasto, encerrando a circulação) quando ele é retornado para a casa, usado para alimentação e pagamento da escola. Quando é “cozinhado” (no sentido de CARSTEN, 1989), nutrindo as relações que constituem uma casa.

¹⁵⁹ Este mecanismo é empregado para a resolução de conflitos não apenas relacionados a dívidas. É convocada uma autoridade para mediar a situação, apresentando uma reclamação para o chefe do vilarejo ou do agrupamento.

4.4. O dinheiro da casa

Terça-feira, feira de Bula-Naku. Na ponta oposta ao local onde param os caminhões, Pa Leko está em pé, com uma jaqueta de couro, calça jeans, fumando um cigarro. Ajeita roupas de segunda mão numa cerca de bambu que trouxe da cidade de Boma e vende na feira mais perto de KM. Passo e paro para olhar uma blusa estampada que chama a minha atenção e acabo comprando.

Sábado. Pa Leko adentra KM e para a sua moto em frente a casa de Ma Claudine. Cumprimenta-nos, senta-se no banco e acende um cigarro. Ele é de Lukula, agrupamento no Mayombe. Pergunto-lhe: “Por que você veio para cá em Mbinga? Tem parente aqui?”, ele me responde: “Não, eu comecei a perguntar onde acharia óleo e me falaram Mbinga”. Costuma fazer o comércio de roupas, mas juntou capital, fez um empréstimo no banco para investir na compra de galões de óleo de palma no Mayombe e revendê-los em Kinshasa. Fala-me que deu o “dinheiro de oitenta galões” para homens do agrupamento Mbinga para eles retornarem depois em galões de óleo de palma. E me apresenta seus cálculos: agora [junho de 2019], o galão está 12.000 CDF. Com o dinheiro de 10 galões (120.000 CDF), mais o custo do transporte (5.000 CDF) e do depósito (2.500 CDF), o custo de cada galão fica 19.500 CDF. Se eu vendo um galão por 25.000 CDF em Kinshasa, tenho um benefício de 5.500 CDF.

Vamos até a casa de Noko, sentamos-nos na área externa para tomar vinho na presença de outro moço que não conheço. Pa Djengo, de Bata Mbinga, se aproxima para conversar também. A esposa de Pa Djengo, professora da escola, sai do expediente no mesmo momento e vem até o marido. Cumprimenta Pa Leko que lhe responde com simpatia. Um diálogo entre todos se segue e Pa Leko comenta com Pa Djengo: “você leva os dois galões na terça-feira?”. A esposa de Pa Djengo indaga para o marido furiosa “dois galões?” e vai embora.

Minutos depois, Pa Djengo começa a discutir com Pa Leko pelo comentário sobre os galões ter sido feito em frente a sua esposa. Pa Djengo havia dado 4000 CDF a ela, mentindo que tinha obtido com Pa Leko apenas o dinheiro de um galão. Mas Pa Leko retruca: “isso é problema da casa de vocês, lá vocês se resolvem, eu só quero que você leve os dois galões”. A discussão parece não ter fim e os dois repetem as mesmas frases até Pa Djengo resolver partir.

....

Na circulação de dinheiro e óleo, os homens do vilarejo podem ser acusados pelas comerciantes da cidade de comerem o dinheiro quando não retornam os galões, como ressaltado na seção anterior. Mas também são acusados pelas suas esposas de comerem o dinheiro que

deveria ser direcionado para ela e para o sustento da casa no vilarejo. Quando o marido adquire o dinheiro de um galão (12.000 CDF) com uma comerciante, ele deve dar a sua casa uma parte do que recebeu.

A gestão dos galões de óleo de palma e a relação com comerciantes da cidade faz com que os homens tenham acesso a uma quantia de dinheiro muito superior ao que suas mulheres conseguem. A diferença é expressa na distinção entre o crédito rotativo dos homens e o das mulheres. Chamado em KM de *diakini* [gf. incerta], este tipo de associação é gerida por uma pessoa. Um grupo participa dando uma quantidade de dinheiro, com uma determinada frequência, por um período de tempo e cada um terá a sua vez de receber todo o dinheiro recolhido no *diakini*.¹⁶⁰ Em Matadi, um mesmo *diakini* pode incorporar homens e mulheres, mas no vilarejo eles são distinguidos por gênero¹⁶¹. Por exemplo, Defao e sua esposa participavam de *diakini* diferentes. Defao participava de um que compreendia vinte homens, cada uma tinha que dar 10.000 CDF por semana. Participar desta associação é uma maneira de guardar dinheiro para fazer um investimento maior, os homens procuram usá-lo para investir no comércio de óleo, adquirindo galões para vender na cidade.

Por outro lado, sua esposa, Ma Bene, também participava de um, apenas com mulheres, que era de 1000 CDF por semana. Como é possível notar, o *diakini* feminino no vilarejo envolve, portanto, um décimo do valor do masculino.

As mulheres do vilarejo provêm a casa com os alimentos que plantam em suas roças. O dinheiro adquirido através da confecção e venda de esteiras, cestos, vassouras e *kwaánga* [massa de mandioca] é considerado um dinheiro menor se comparado ao óleo. Mas ele pode ser importante para as compras de comida no dia da feira. Por vezes, as mulheres têm acesso ao dinheiro através da mediação de seus maridos, o que pode gerar conflitos¹⁶². O dinheiro adquirido pelo homem por meio da relação com as comerciantes precisa retornar para a casa.

¹⁶⁰ Existe uma literatura antropológica a respeito das associações de crédito rotativo. O trabalho seminal de Raymond Firth (1964) mostra que estas organizações criam canais alternativos de crédito mais impessoais do que no caso de crédito com parentes e amigos. Clifford Geertz (1962) sugere que as associações de crédito rotativo harmonizam modelos econômicos agrários com o comércio, elas mobilizam formas de relações tradicionais para preencher funções econômicas não tradicionais.

¹⁶¹ Em Matadi, acompanhei as associações de crédito rotativo organizadas pelas comerciantes, em alguns casos elas tinham a presença de homens (que eram parentes, vizinhos ou trabalhavam na feira). Com base em sua etnografia nas feiras de Kinshasa, a socióloga Sylvie Ayimpam (2014) distingue dois tipos de crédito rotativo, os *likelemba* e *muzik*. Do primeiro, as pessoas participam para guardar o dinheiro e adquirir crédito. Já o segundo é uma forma de *likelemba*, mas englobam também a confraternização das comerciantes em bares e discotecas. Em KM, o *diakini* é um *likelemba* e pode, por vezes, envolver formas de confraternização – como o compartilhamento de vinho entre os homens.

¹⁶² Parker Shipton (1989, p. 42) sublinha a possibilidade de ocultamento do dinheiro em espécie. Este é um dos aspectos que cria, como ele sugere, a “síndrome do bolso privado”. Permite que o dinheiro seja escondido facilmente nos bolsos, gerando uma perda de controle dos membros familiares sobre uma riqueza coletiva.

Eles têm a responsabilidade de pagar o *minerval* (pagamento trimestral da escola) de seus filhos¹⁶³. Também precisam dar dinheiro às suas mulheres para elas fazerem feira e comprarem o básico para a casa. Não prover a casa com dinheiro é negativo para a sua esposa e principalmente para ele. As esposas podem reclamar e a questão se agrava se ela descobre que ele teve acesso, mas o “comeu”.

A briga entre Pa Leko e Pa Djengo narrada no início da seção é um exemplo. Pa Leko expôs Pa Djengo, fazendo com que ele fosse descoberto por comer dinheiro escondido para si. A maneira como Pa Djengo agiu com Pa Leko depois disso ilustra o quão sério é mentir sobre o “dinheiro dos galões”. Se este não se torna dinheiro da casa, vira uma questão em casa.

Se o homem o come para proveito próprio, ele pode ser pego escondido, limpando a boca, prejudicando a relação com a esposa. Mulheres alegam que seus homens comem dinheiro na bebida, ou então com outra mulher, como mencionado no capítulo 3. Este comentário é marcado por uma quebra de confiança da mulher em seu marido, pelo desequilíbrio na relação entre o masculino e o feminino na elaboração do óleo de palma analisada nos outros capítulos. Conflitos se ampliam quando o homem possui mais de uma mulher, mas não tem dinheiro para arcar com as responsabilidades com ambas, principalmente quando as mulheres moram em casas distintas.

O óleo é a principal fonte de dinheiro das casas. Na maior parte dos casos, para os homens, o óleo não é uma fonte de prestígio, honra ou riqueza. É um meio de continuar se movimentando, lidando com o cotidiano e com urgências. O dinheiro dos galões é um dinheiro transitório, que não se acumula. Também porque se esvai em bebida, roupa ou com outra mulher¹⁶⁴. Estes são usos do dinheiro que prejudica a casa, ferindo princípios de parentesco, impedindo que sua esposa e filhos comam o dinheiro também.

4.5. Dinheiro do mal

Algumas semanas se passaram. Era um domingo novamente, Pa Leko chega de moto e estaciona na casa de Ma Claudine. Veste a mesma jaqueta de couro. Logo se senta em uma cadeira e acende um cigarro. Está vindo diretamente de Boma e disse que mudou de lugar onde

¹⁶³ O *minerval* para as crianças pequenas é 7.800 CDF, a partir do *6 ème* (quando está com 12 a 13 anos) o preço sobe para 20.000 CDF

¹⁶⁴ Aproxima-se do que o antropólogo Andre Dumans Guedes chamou de dinheiro maldito, que, pela sua liquidez, transforma-se em qualquer coisa, dissipando-se (GUEDES, 2014, p. 3).

compra produtos. “Por quê?”, lhe perguntei. “A mentalidade das pessoas daqui é má (...), cheguei em Boma e minha perna estava toda inchada, meu joelho doía tanto que eu não conseguia nem mais andar...”, ele respondeu, levantando a sua calça jeans para mostrar a mim e a Ma Claudine. Procurando explicitar que eu seguia a sua fala, indaguei-lhe: “*Bazo?*” [gf. incerta, tipo de feitiço]. E ele continuou: “É *bazo*. Eu fui à igreja [em Boma], o pastor logo olhou a minha perna e disse ‘você discutiu com alguém?’, aí pensei e lembrei do Pa Djengo, você foi testemunha, Rosa, aquele moço que brigou com a esposa e depois comigo. Ele estava com uma dívida de óleo [*niongo ya mafuta* lg.], você se lembra? Foi Pa Djengo que fez isso. Ele ainda pegou um galo, cortou a cabeça dele atrás da casa para eu sofrer um acidente na estrada... Ele está mandando uma vingança. (...) Mas eu sou “pessoa de deus”, ele não terá meios para me fazer mal”.

Na igreja, o pastor lhe deu um líquido com limão e querosene para passar na perna, “é para neutralizar o feitiço”, comentou. Adicionou que Pa Djengo era mesmo um “*aventurier*, até agora me deve um galão”, e seguiu dizendo, “Zenfi também...o dinheiro que ele faz é *dinheiro mal*, ele faz dinheiro no cemitério¹⁶⁵. Não é como eu que faço muito esforço para juntar dinheiro, o dinheiro que eu consigo é porque eu procuro, eu sou forte para procurar”, e repetiu que veio de moto desde a cidade de Boma.

Pa Zenfi lhe deve 12 galões e mais 48.000 CDF. Pa Leko alegou que ele não é “pessoa de confiança” porque viu um caminhão entrando no vilarejo e levando dez galões dele¹⁶⁶. Suas falas seguem com a repetição da frase, a “mentalidade das pessoas aqui”, movimentando a cabeça e mostrando indignação.

A conversa se desenrola, ele pede para chamar Noko. Ao chegar, Noko se senta no banco à porta da casa, Pa Leko lhe pergunta: me dá uma posição. Noko segue explicando que julho e agosto eram meses de *crise* e, por isso é muito difícil achar óleo. Mas topa o esquema proposto pelo comerciante, combinando de lhe pagar os galões em agosto. Pa Leko lhe dá o “dinheiro de 42 galões” dividido em bolinhos de 25.000 CDF que foram conferidos, nota por nota, por Noko.

No dia seguinte, segunda-feira, após o esquema negociado, Ma Claudine procura Pa Kopain, seu parente e de Noko. Os dois vão até a casa de Noko dizer para ele não aceitar o dinheiro, mas Noko nega. Fala que daria dinheiro a outros homens de Mbinga para eles conseguirem os galões.

Terça-feira. Ma Lord, irmã de Noko, veio de Matadi e está dentro de seu depósito em Bula. Comento com ela sobre o ocorrido. Ela logo me diz: “Mas por que você não falou para

¹⁶⁵ *Aventurier* neste caso é alguém que dá falsas expectativas. Promete muitas coisas e não cumpre.

¹⁶⁶ Ou seja, Pa Zenfi não pagou Leko os galões, mas estava levando galões para serem vendidos na cidade.

ele ‘por que você pegou dinheiro se Ma Lord compra óleo?’ ” Eu fico muda. E ela completa: “ele vai comer tudo, vão mandar prender ele...”. Após ouvir a mesma história da esposa de Noko, Ma Lord pede para chamar Pa Leko para dizer que o seu irmão devolverá o dinheiro. Só que não adianta, Noko não devolve.

Pa Leko volta a KM no início de setembro. A cada dia que passa, ele aguarda os galões. Noko lhe diz, “semana que vem te dou”. Pa Leko o ameaça, grita na frente de todos, fala que mandará prendê-lo. Pega a lista dos homens, para os quais Noko havia emprestado dinheiro e que lhe devem galões, e passa na casa de cada um para fazer a cobrança.

Noko contou para o pessoal do vilarejo que havia usado o dinheiro para pagar o hospital, onde o marido de sua filha, Pa Lubwua, está internado após uma queda da palmeira. Mas, mesmo assim, acham estranho, era “muito dinheiro”, comentam, ele não pode ter comido tudo”.

O conflito vem novamente à tona no final de setembro, numa sexta-feira, quando Pa Leko volta ao vilarejo para cobrar de Noko. Ma Claudine me puxa para dizer que tinham ido contar os galões de Noko, “faltam 17 galões... 17 galões...o que ele vai fazer? Pa Leko vai querer prendê-lo... A gente avisou a Noko, ele [Leko] é pessoa má, é dinheiro de *nkúsi*”. Noko passa os dias fugindo de Pa Leko, acorda bem cedo e parte, ninguém sabe onde ele está. Foi Pa Zenfi quem convenceu Pa Leko a ter mais calma e não prender Noko, confirmando que os galões seriam pagos na próxima semana.

Pa Leko então retorna na véspera da feira. Sua moto está parada desde cedo na porta da casa de Noko. Este dia já se anuncia há algumas noites e toda a família de Noko o aguarda.

Café e pão foram levados para a casa do padre. Pa Leko foi convidado a entrar. Começa a falar para Ma Lord que veio a Mbinga com o capital de 80 galões e entregou a Pa Zenfi. Num primeiro momento, Pa Zenfi retornou 50 galões, mas depois passou a lhe pagar os galões pouco a pouco. “Não há meio de fazer dinheiro assim (...) eu percebi que ele estava me freando, *esprit de frénage*, não tem como eu segurar/juntar/acumular dinheiro. Eu estou indo para trás, não estou avançando” e mostrou a sua perna inchada. Quando retornou a Mbinga, contou que Noko lhe disse que ele errou ao fazer um esquema com Pa Zenfi e que deveria fazer com ele [Noko]. Pa Leko, então, resolveu fazer outro negócio: “Eu dei dinheiro de 42 galões para ele [Noko] (...). Já vim aqui mais de uma vez, gastei com gasolina, o caminho é perigoso, eu corro risco, chego aqui e ele fica fugindo de mim”. Ma Lord faz expressões, mexendo a cabeça, que explicitam o seu incômodo com a situação. Quando Pa Leko termina, ela começa a se explicar: “Estas coisas eu não faço, não gosto de criar rancor com ninguém, eu sei viver com as pessoas”. Mas a conversa se encerra ali e nada é resolvido.

Outra reunião foi feita na casa de Noko, agora com mais gente. A casa está clara pela luz do dia que entra por uma janela logo atrás de onde Ma Lord se senta. Ma Claudine ficou do seu lado esquerdo, numa cadeira, enquanto Pa Leko e Noko compartilham o mesmo banco alongado, posicionado do seu lado direito. O padre e o chefe se sentaram do outro lado da mesa. Pa Leon e Pa Kopain ficaram em pé, apoiados em um móvel encostado na parede. O momento é de tensão e as falas são abafadas pelo barulho de alguém socando mandioca na cozinha.

Começam a contar os galões em voz alta. Mas Pa Leko prefere anotar em um papel: 13 galões (na área externa da casa); 5 galões (na casa de um parente de Noko). Depois coloca BP, abreviação relativa à *bon prix* (para se referir aqueles que estão com dívida), e Noko fala os nomes contabilizando seis galões. Em seguida, Pa Leko faz as contas e os outros participantes o acompanham. “Faltam 18 galões”, sublinha.

Ma Lord, Pa Leon, o padre, o chefe e Pa Kopain se retiram da casa. É comum no processo de resolução de conflitos uma das partes se reunir para decidir uma resposta. Discutem que talvez seja possível conseguir o dinheiro de sete galões com pessoas de Bata Mbinga. Mas, mesmo assim, “e os outros dez?”, pergunta o padre. Voltam sem uma solução. E Leko diz que só parte de Mbinga se lhe apresentarem uma resposta, caso contrário, manda prender Noko.

Na terça-feira pela manhã, ninguém sabe ainda qual será a resolução do caso. Novamente se juntam na casa de Noko. Desta vez, Pa Zenfi se senta ao lado de Pa Leko, anuncia “conseguimos o dinheiro de onze galões”, olha para Pa Kopain que tira um bolo de notas do bolso, contado na frente de todos. O dinheiro de cinco galões veio de um moço de outro vilarejo que estava devendo a Noko por causa do aluguel de sua terra. Além de recuperarem o que o moço devia (dois galões), conseguiram com que ele renovasse o aluguel da terra e pagasse mais três galões. Os outros galões foram pagos por Ma Lord mesmo, um dinheiro que sua filha lhe mandou de Matadi. Mas Pa Leko não aceita sair de KM sem que Noko assine um papel assegurando quando lhe pagaria os sete galões que estavam faltando. É acordado que seria na semana seguinte e a reunião se encerra.

Na semana seguinte, Ma Lord volta ao vilarejo para ir com Defao e Noko a casa de Makaya. O objetivo do encontro era discutir a possibilidade de alugar outra parte da terra de Noko para conseguir o resto dos galões para pagar Pa Leko e cobrir também parte do dinheiro que Ma Lord tirou do próprio bolso. Makaya conta que foi de manhã avaliar a terra, argumenta que as palmeiras não estão cuidadas, precisa aparar o mato e cortar frutos que já apodreceram para poderem crescer novos. Ao longo de sua fala, Makaya sublinha a confiança que tem em Ma Lord, e fala da sua relação com Noko que é como um parente pra ele por serem do mesmo

vilarejo. Depois diz que pagará apenas metade de treze galões, o resto ficará para a próxima semana.

Ao fim, pagam a Pa Leko o dinheiro em francos. A outra metade da dívida é coberta por Ma Lord, que parte incomodada na mesma terça para Matadi sem saber quando voltará.

....

O conflito relatado acima durou alguns meses no vilarejo e quase levou à prisão de Noko. Ele explicita alguns pontos já trabalhados neste e em outros capítulos: a relação de dívida e crédito entre comerciantes da cidade e os homens do vilarejo; a parceria entre os homens que permite mantê-la; a relação entre óleo, terra e dinheiro; as relações entre intimidade e dinheiro. Mas também indica dois outros aspectos. A rede de parentes, amigos e vizinhos formada para apoiar Noko e evitar a sua prisão. E mostra uma moralidade sobre o dinheiro que define o “dinheiro do mal”.

As transações de dinheiro e galões propiciam conflitos que podem provocar denúncias sobre práticas de feitiçaria. Pa Leko acusou Pa Djengo de ter lhe enviado um feitiço e de estar freando a sua busca por dinheiro. A acusação teve a ver com a desavença que tiveram, a qual algumas pessoas assistiram. Pa Leko considerou que Pa Djengo, além de estar lhe devendo dois galões, queria igualmente o seu mal, interpretado como uma forma de vingança. A acusação também dizia que Pa Djengo matou um galo para Pa Leko sofrer um acidente, algo que remete à prática de vender uma pessoa (tratada no primeiro capítulo). Mas Pa Leko recorre à noção de “pessoa de deus”, uma pessoa protegida e forte, portanto, resistente a feitiços. Ele também acusou Pa Zenfi de fazer dinheiro no cemitério, uma prática associada à feitiçaria que produz um *dinheiro do mal* [*zi mbóngo zimbúmbi*]. Ao se referir a Pa Zenfi, Pa Leko faz um contraste com si mesmo, alegando que ele “ralou” muito para ter dinheiro.

Em diferentes diálogos, Leko se definiu como alguém que corre atrás e “procura”. Como já assinalado, a noção de “procurar” [*kutóomba ky; koluka lg.*] é utilizada também por Ma Lord e outras comerciantes. É empregada em oposição a ficar parado, “comendo” dos outros, como dizem. Neste caso, comer dos outros faz referência à comida e dinheiro, mas também à feitiçaria. Porque aquele que fica parado não consegue nada, aguarda apenas receber dos outros e quando não recebe pode ter inveja e ganância para comer do outro ou comer o outro. Além de remeter à dedicação e ao esforço, à procura também está relacionada à virtude de ter paciência e não ficar apressado para adquirir o retorno financeiro do esforço¹⁶⁷.

¹⁶⁷ *Pressé pressé* é uma expressão utilizada em que se apropria um termo do francês que remete a estar apressado.

É frequente o contraste entre o dinheiro fruto de uma busca, de um esforço cotidiano, de muita insistência, e o dinheiro do mal, aquele conseguido por meios não legítimos que pode ter custado a vida de uma pessoa íntima. A pressa para obter dinheiro e enriquecer é vista como um incentivador de práticas condenadas moralmente, como sacrificar os familiares em troca de dinheiro de *nkúsi*, comerem o dinheiro do outro e fugir, roubar, fazer dinheiro no cemitério.

A falta de paciência é uma explicação mobilizada com referência à pessoa vista como maluca (*liboma* em lingala ou *diláawu* em kiyombe). A pessoa considerada maluca pode ser vista como alguém que desejou um dinheiro rápido e, assim, recorreu à venda de um familiar. Mas ela fracassa, porque a pessoa vendida tem um “sangue forte” ou é uma “pessoa de deus”. Este foi o caso de um jovem do vilarejo, que se tornou vítima da sua própria pressa. Ele ficou maluco e, assim, a família o levou ao *ngaánga* para descobrir o que havia ocorrido. Descobriram que o jovem tentou vender o próprio irmão, só que não conseguiu: a prática se voltou contra ele, deixando-o maluco. Procurar dinheiro rápido foi uma traição com a própria família.

Pa Leko e Pa Zenfi são vistos como possuidores de muito dinheiro. Seria possível dizer que as acusações têm a ver, portanto, com o acúmulo de dinheiro num contexto de escassez. Mas não apenas. Alguém estar com muito dinheiro é qualificado negativamente quando se trata de um dinheiro rápido, do qual não se conhece as origens ou não se acompanhou o esforço daquela pessoa. Também quando a pessoa tem muito dinheiro, mas pensa apenas sem si mesma, não reproduzindo os fluxos relacionais de dinheiro, de comida, de vinho, de ajudas.

O caso narrado explicita a relação entre riqueza e suspeição. Comerciantes da cidade no geral estão muito sujeitos a serem julgados pela origem dos seus dinheiros. No vilarejo, são eles as únicas pessoas que carregam bolos de dinheiro em suas bolsas. Este aspecto chama muito a atenção em KM, onde há semanas em que as casas não podem comprar pão e só comem os alimentos da roça. Por ser um comerciante externo ao agrupamento, sem relações familiares, Pa Leko estava sujeito à suspeição. À medida que construiu uma relação com Pa Zenfi, isso o resguardou e seu dinheiro foi inserido na circulação entre os homens do agrupamento, motivando a constituição de uma rede de pessoas ligadas por dívidas. Só que os conflitos surgidos provocaram fofocas. Houve uma condenação à atitude de Noko, de ter comido o dinheiro e não pago a dívida. Entretanto, Noko também foi visto como vítima de uma pessoa suspeita e de um dinheiro do mal, cuja origem era misteriosa. Este aspecto contribuiu para sensibilizar as pessoas e conduziu ao envolvimento de familiares, amigos e de toda a vizinhança no caso. Leko se defendeu argumentando que pegou crédito no banco para chegar com aquela quantia ao vilarejo e se explicando como alguém que “procurava”, se movimentava e ralava

para conseguir dinheiro. Ele e outras comerciantes mobilizam com frequência uma moral sobre a riqueza, na qual a dedicação pessoal e o esforço estão associados a um “dinheiro bom”.

Considerações finais

Este capítulo analisou a circulação de dinheiro (CDF) e galões que constitui o universo relacional do óleo de palma. Ela é caracterizada por dívidas e empréstimos entre comerciantes da cidade e pessoas do vilarejo. As diferentes seções mostram como tais transações não envolvem apenas compradores e fornecedores de galões, mas dependem de relações entre várias pessoas.

Deixar dinheiro com o outro (emprestando, dando) também é uma maneira de poupar o dinheiro. Neutraliza-se, assim, o dispêndio pessoal através da reprodução de relações de confiança, que passam a se conectar por um laço temporal.

A relação de pessoas do vilarejo, em sua maioria homens, com comerciantes da cidade, em geral mulheres, é mantida através de uma circulação interna de galões e francos. Ela é viabilizada graças a uma parceria entre os homens, os quais se emprestam galões semanalmente. Neste processo, dentro do vilarejo os galões funcionam também como dinheiro, enquanto unidade de conta, meio de pagamento e reserva de valor.

Nestas transações de galões de óleo de palma entre o vilarejo e a cidade, bem como dentro do vilarejo, pode ocorrer das pessoas comerem o dinheiro de outras, não pagando suas dívidas ou não cumprindo com as obrigações com as suas casas. No capítulo examinei três situações que motivaram acusações de dinheiro comido. Elas ilustram diferentes moralidades sobre as relações e o dinheiro.

Na terceira seção, narrei o conflito entre uma comerciante da cidade, Ma Lord, e um homem do vilarejo que foi acusado de comer o seu dinheiro, pois não retornou os dois galões combinados depois de quatro meses. A discussão entre os dois permitiu analisar o emprego acusatório da expressão comer dinheiro. Quando um homem não retorna o galão de óleo a uma comerciante, ele pode sofrer denúncias (formais ou informais), por vezes é ameaçado, sendo exposto publicamente. A acusação consiste em uma crítica ao uso individualizado do dinheiro, que ignorou o acordo estabelecido entre as partes, de receber dinheiro e retornar os galões em algumas semanas. Este sentido negativo e o gesto possibilitam entender o verbo comer a partir de outra ótica, como uma ação que nutre as relações ou que as prejudica (arriscando-as de serem rompidas).

Tal acusação também é feita pelas esposas dos homens que não deram parte do dinheiro do galão para a casa, como foi o caso de Pa Djengo com a sua esposa, narrado na quarta seção. Os galões correspondem a um domínio masculino. Os homens são responsáveis pela elaboração do óleo, bem como pela gestão dos fluxos com as comerciantes. Mas o dinheiro dos galões é marcado por uma moralidade vinculada às obrigações com a casa e com as relações conjugais. Uma crítica frequente das mulheres é que os homens comem dinheiro na bebida ou com uma mulher de fora da casa. Tal crítica denuncia também um uso individualizado do dinheiro, o qual quebra a sua circulação e impede que o dinheiro seja “cozinhado” (CARSTEN, 1989) para alimentar as relações constitutivas de uma casa. Se ele é retornado para a casa, o dinheiro pode ser comido sem que esta ação seja vista como negativa, causando conflitos. Os homens são acusados tanto pelas comerciantes quanto pelas suas esposas. Uma maneira de lidar com estas demandas é o apoio mútuo que eles estabelecem entre si, emprestando-se galões. Em geral, o dinheiro adquirido pelos homens é transitório, esvai-se rapidamente. Apenas alguns poucos homens no vilarejo conseguem fazer dos galões uma forma de investimento ou de reserva de valor. Aqueles que conseguem, geralmente possuem uma relação com a cidade, partindo de tempos em tempos para Matadi ou Kinshasa para venderem os galões.

Conflitos por não pagamentos de dívidas também motivam acusações de feitiçaria e dinheiro de *nkúisi*. Narrado na quinta seção, o caso de Pa Leko e Noko explicita a moralidade a respeito do dinheiro acumulado do qual não se conhece a fonte. O dinheiro suspeito é aquele adquirido por uma via não legitimada, por exemplo, através da feitiçaria, da venda de pessoas e do *kímbiindi*¹⁶⁸. Também é chamado de dinheiro de sangue [*mbongo ya makilá* lg.], porque depende do sacrifício de um familiar para ser conseguido. Como analisado no capítulo 1, esta moralidade pode estar relacionada à presença portuguesa e à experiência do tráfico de africanos escravizados. O dinheiro do mal é diferente daquele acumulado paulatinamente, fruto de um esforço cotidiano. Portanto, as qualificações negativas como “do mal” e “de *nkúisi*” não estão pautadas apenas em uma moral subalterna sobre poder econômico (HANSEN, 1995), mas evocam também uma moral sobre a vida - que valoriza o movimento, a dedicação, a perseverança, a paciência para procurar dinheiro, sem causar danos aos outros.

Estes três casos demonstram como o dinheiro é uma substância que precisa ser compartilhada (seja circulada conectando as pessoas por meio de dívidas, seja transformada e consumida na casa). Se o seu consumo gera a quebra de combinados, conflitos são

¹⁶⁸ Descrito no capítulo 1 (seção dois), *kímbiindi* é uma força espiritual que traz dinheiro e é alimentada com sangue humano. Embora não mencionada no caso de Pa Leko e Noko, igualmente é considerado um meio não legítimo de se adquirir dinheiro, porque acarreta a morte de um familiar.

desencadeados. Mas comer dinheiro não tem um caráter apenas acusatório. Por mais que gere incômodos e discussões, a ação é constitutiva das relações de intimidade. Neste sentido, seria possível pensar que há um efeito positivo também, uma dimensão distributiva e não oportunista da ação?

Comer dinheiro numa relação de intimidade é mais aceitável e nem sempre moralmente regulado, porque se supõe que o dinheiro seja compartilhado e consumido pelos parentes e pessoas suas. Negar dinheiro aos mais íntimos é um comportamento considerado ruim, de uma pessoa má, e pode também motivar práticas de feitiçaria. As pessoas sabem que uma parte do dinheiro que conseguem deve ser comido pelos mais íntimos. Como indica as falas de Lord, ela evita isso poupando seu dinheiro através de parcerias comerciais. Estas parcerias lhe ajudam a estar em movimento e a manter as suas expectativas de ter um retorno maior para sustentar a sua casa.

Conclusão

O caminhão chegou à feira de Bula-Naku. É um momento de confusão, porque nem sempre tem espaço para todos os produtos. Uma moça berra com o chofer, brigando que não incluiu seu nome na lista do que será embarcado. As comerciantes organizam seus galões em fileiras, contados um a um para passarem ao chofer do veículo quantos serão transportados. Ma Lord pede a seu irmão que compre um esmalte. Noko volta com um vermelho, utilizado para grafar “LD” com letras grandes na superfície e na lateral de cada galão.

....

“LD” se tornou uma identificação de Ma Lord. Os grupos de música de kintuene costumam cantarolar nomes de pessoas para elas contribuírem com dinheiro. Em uma das ocasiões em que Ma Lord e eu estávamos presentes, cantaram “eeee, Ma *múndeela* [Ma branca], venha nos presentear”. No refrão seguinte, foi a vez de chamarem Ma Lord. Depois que ela deu um pouco de dinheiro, os jovens músicos iniciaram um coro para comemorar: “Madame LD, madame LD...”. Madame é um termo empregado pelos homens para se referirem às próprias mulheres ou às esposas de camaradas. Ele vem acompanhado do nome do marido. Por exemplo, para falarem de Ma Bene podem dizer “Madame Defao”. A maneira de identificar uma mulher no vilarejo é feita muitas vezes ligada ao nome do seu marido. No caso de Ma Lord, mobilizaram uma identificação pautada na sua atividade comercial. É certo que ela não possui marido e, mesmo que possuísse, não empregariam o nome dele para chamar Ma Lord, porque ele residiria na cidade e pouca gente o conheceria. Mas a maneira como ela foi chamada mostra a importância do LD. A inserção da sigla nos galões tem o objetivo de evitar que eles sejam perdidos, confundidos ou roubados no trajeto de caminhão até Matadi. Trata-se de um momento crucial do universo relacional analisado nesta tese: da criação de uma identidade singular para Ma Lord a partir da associação a um produto, o qual também é feito produto ao ser associado a ela.

Em sua análise sobre o cuidado e a circulação de porcos em Hagen, Papua Nova Guiné, Marilyn Strathern (2006) problematiza a visão da apropriação do trabalho feminino pelo masculino. Os porcos são frutos de uma relação entre homens e mulheres. Eles são criados e alimentados pelas mulheres para serem usados como itens de riqueza em transações: dotes das noivas, funerais, pagamentos compensatórios, oferecimento de dádivas em trocas cerimoniais. Mas apenas os maridos participam dessas transações e podem transformar os porcos em dádivas

e sacrificá-los, o que lhes outorga prestígio (2006, p. 229). Na proposta da autora, homens e mulheres são constituídos na unidade doméstica, mas os homens eclipsam (ofuscam, obscurecem) essa origem quando atribuem a si um domínio de ação política a partir da troca dádivas. É nas transações que Strathern identifica uma transformação, quando os homens produzem uma identidade unitária para si mesmos a partir de identidades múltiplas. Nas suas palavras:

“Na realidade, somente os homens conquistam essa condição através de um conjunto de separações sistemáticas que tornam a esfera em que eles reivindicam prestígio uma esfera apartada da atividade doméstica, na qual, muito enfaticamente, eles não são os proprietários singulares de suas próprias pessoas. (...) Numa economia de dádivas do tipo Hagen, os homens reivindicam especialmente uma esfera de atividades políticas, criando de forma artificial uma unidade que, numa economia mercantil, é suposta como uma relação natural entre o sujeito individual e suas atividades” (STRATHERN, 2006, p. 244).

A unidade que os homens criam para si é artificial e transitória, por isso a noção de eclipsamento, porque ofusca momentaneamente o caráter múltiplo ou compósito das pessoas e das coisas.

No universo relacional do óleo de palma, poderíamos pensar que esse momento de eclipsamento é quando os homens colocam a substância em galões, formando uma unidade apropriada para o comércio. Mas, como foi mostrado no capítulo 4, o comércio de galões ocorre mediante um sistema de dívidas e créditos. O efeito de eclipsar não está relacionado à circulação entre homens, como no caso dos porcos de Strathern. No Mayombe, é a relação com a cidade que tem uma centralidade. Os homens vistos com prestígio e riqueza no vilarejo são aqueles que partem com regularidade para Matadi ou Kinshasa para venderem os galões de óleo de palma. O mesmo poderia ser dito das mulheres. A ida para a cidade e a inserção numa atividade comercial marca um diferencial entre as mulheres do vilarejo e da cidade.

A cena de Ma Lord colocando suas iniciais nos galões na feira é um dos poucos momentos em que o galão não está inserido no sistema de dívidas e créditos. Enquanto não chegar à Ma Lord, o galão não precisa existir materialmente. Ele pode circular de maneira imaginária através da reprodução de dívidas, tendo uma existência mnemônica, pois o óleo ainda não foi elaborado. Por exemplo, um homem combina que na terça entregará um galão ao amigo que, por sua vez, combina de retornar nesse mesmo dia o produto a Defao, o qual pegará o galão para pagar Ma Lord. Quando chega nela, o galão se torna um produto vinculado à pessoa que o possui, ele deixa de “precisar ser retornado” ou “dado” a alguém. É um exemplo de

eclipsamento transitório da identidade múltipla de Ma Lord, bem como do caráter compósito do galão de óleo de palma.

O caminho dessa tese foi analisar o óleo de palma como uma substância que é dinheiro, mas que é elaborada a partir de fluxos relacionais entre palmeiras, pessoas e casas. O galão de óleo de palma é compósito porque concentra essas relações. Por isso, ele é um dinheiro que tem uma circulação específica, cujas moralidades revelam as obrigações mútuas que as pessoas têm umas com as outras.

No primeiro capítulo, eu mostrei como, dentre as substâncias feitas a partir da palmeira, o óleo de palma se tornou dinheiro. Sugeri que houve uma transfiguração da palmeira, motivada pela presença dos brancos e pelo maior consumo internacional desse produto. As memórias dos habitantes de KM e as marcações no espaço do vilarejo revelam vivências locais de circuitos globais.

As memórias sobre os portugueses se referem ao comércio de frutos e do óleo *zeta*, feito a partir de uma técnica específica empregada antes da criação das máquinas, provavelmente no século XIX. A presença portuguesa motivou o óleo se tornar dinheiro e, especificamente, um dinheiro moralizado. A força espiritual *kímbiindi* e a prática de venda de uma pessoa para um *ngaánga nkíísí*, que estão presentes em KM hoje em dia, estão pautadas na relação entre dinheiro e sacrifício familiar. As explicações feitas sobre elas remetem aos portugueses e evocam paralelos com o tráfico de escravizados. Permitem compreender como esta atividade transatlântica foi concebida de acordo com referências locais e como os seus efeitos estão presentes no cotidiano¹⁶⁹.

A presença portuguesa fez KM estar ligada às colônias na América para as quais forneceu pessoas que sustentaram com sua força de trabalho os sistemas de *plantation*. Por outro lado, as descrições das pessoas de Mbinga sobre a presença dos belgas explicitam como o vilarejo também foi objeto na década de 1930 de uma experimentação colonial de inserção de plantações de palmeiras, reproduzidas em outras regiões do Congo belga. O empreendimento é um exemplo dentre outros realizados na África e na Ásia ao longo do séc. XX que teve o intuito de aumentar a produção de óleo de palma e melhorar a qualidade do produto.

¹⁶⁹ Como tratado no capítulo 1, *kímbiindi* é uma força espiritual vista como negativa e definida de diferentes maneiras (homem pequeno, boneca, estatueta, imagem de uma pessoa). Ela precisa ser alimentada com o sangue humano, através do sacrifício de um familiar, e em troca, traz dinheiro. Em KM, falam que os portugueses trouxeram os *kímbiindi* de branco para venderem e as pessoas do vilarejo passaram a comprá-los. A venda de uma pessoa para um *ngaánga nkíísí* também foi abordada no primeiro capítulo. A prática diz respeito à ação de vender um familiar para um especialista em *nkíísí* e, em troca, receber um charme que pode trazer dinheiro. Ela foi associada aos portugueses, para quem as pessoas começaram a vender seus parentes.

A circulação de saberes, tecnologias e sementes entre territórios coloniais e metrópoles contribuiu para uma modificação cada vez maior da palmeira e do óleo. Foram geradas plantas de sementes modificadas, circuladas, apartadas dos seus habitats de origem, reinseridas em outros territórios. Como a plantação de palmeira *phúúúú* em KM, vista como estrangeira do Mayombe. Ela está marcada pela efemeridade: hoje em dia é um rastro colonial, não sendo praticamente utilizada pelos habitantes. As relações entre colônias e metrópole contribuíram também para uma transformação química do óleo, produzindo atualmente um óleo invisível, sem gosto, sem cheiro, sem cor, utilizado em muitos produtos manufaturados.

Anna Tsing (2015) discorre sobre a possibilidade de vidas surgirem e se reproduzirem nas ruínas da escalabilidade, em paisagens que já passaram por projetos de expansão monocultora, através da disciplinarização de humanos e plantas. No caso de KM, as vidas continuaram nas ruínas da escalabilidade com e apesar do contato com portugueses e belgas. A comoditização do óleo de palma produziu provavelmente novas modulações nos vilarejos do Mayombe.

Primeiro, motivou novas modulações nas relações de gênero. Os frutos da palmeira passaram a ter também um destino masculino. Não apenas para as panelas na cozinha, os frutos foram direcionados para as máquinas feitas pelos homens que se multiplicaram no Mayombe na segunda metade do século XX. A mudança da técnica para extração do óleo da polpa dos frutos permitiu o aumento da produção local para abastecer as casas das cidades. Também fortaleceu um domínio masculino sobre os frutos e sobre o óleo. É certo que esse domínio já vinha se consolidando. Na descrição de Malonda e Bittremieux (1945) do óleo *zeta*, participam homens e mulheres da elaboração, bem como o óleo não está ligado apenas à cozinha. Os relatos sobre as plantações de palmeira *phúúútu* [branca; estrangeira] também mencionam que eram os homens os encarregados de levarem os frutos para vender às empresas.

Outra modulação foi a modificação no universo monetário plural do vilarejo. Os galões de óleo de palma se tornaram mais um dos dinheiros presentes nas relações cotidianas, diferenciando-se de outros dinheiros por não ser empregado para transações referentes às alianças matrimoniais ou às penalizações estabelecidas pelos chefes.

Uma última modulação tratada na tese faz referência à relação com a terra. O interesse europeu no óleo de palma contribuiu possivelmente para que a extração dos frutos passasse a depender da posse ou do aluguel de uma terra, diferente da extração do vinho e dos roçados. Hoje em dia, as parcelas são chamadas pelos nomes próprios dos seus donos e os seus limites são marcados por riachos e árvores. Elas são valorizadas pela quantidade e qualidade das

palmeiras. Assim, a comoditização dos frutos e do óleo motivou uma comoditização das palmeiras e, por consequência, da terra.

Mas essas modulações não fizeram KM se tornar uma paisagem escalável, de plantações monocultoras de palmeiras, com a produção de uma mercadoria pelos homens que está separada da esfera doméstica. Mostro como as modulações apontadas foram incorporadas às práticas ordinárias, contribuindo para criar as especificidades do universo relacional do óleo de palma analisado ao longo da tese.

O segundo capítulo descreveu como as palmeiras estão situadas em paisagens coproduzidas por diferentes seres: humanos, não humanos e forças espirituais. A presença dessas forças faz com que duas áreas sejam sagradas, a *nsaási* (cemitério onde os chefes foram enterrados) e a *phááká* (onde estão os *símbí* e *nkíísí*), nas quais atividades extrativas ou de cultivo são proibidas¹⁷⁰. Isso determina onde haverá palmeiras. Por se espalharem com a ação humana, elas são encontradas em geral próximas aos roçados.

As paisagens do vilarejo são marcadas também por gênero. As regulações atreladas às áreas sagradas distinguem homens e mulheres das linhagens. Nas parcelas das pessoas, as palmeiras são associadas aos homens e os roçados às mulheres. Mas o cuidado de ambos depende da complementariedade entre atividades masculinas e femininas, como fica evidente na primeira etapa de elaboração do óleo de palma: os homens se dirigem ao alto da palmeira para cortarem os frutos, enquanto as mulheres ficam embaixo, inclinadas em direção ao chão para os catarem. A relação entre o alto (masculino) e o baixo (feminino) é mencionada na literatura sobre as cosmologias Yoómbé e Kongo. A partir da etnografia, mostrei como ela aparece na relação com a palmeira, mediante gestos, habilidades, técnicas, objetos que contribuem para produzir corpos marcados por gêneros vinculados a domínios diferenciados.

Os domínios masculino e feminino são também produzidos a partir do *mwambe* e do vinho de palma. Estas duas outras substâncias fazem o universo relacional do óleo de palma, como analisei no capítulo 3. Advindas igualmente da palmeira, elas circulam e são compartilhadas dentro do vilarejo. O *mwambe* é um molho utilizado em quase todos os pratos Yoómbé, preparado pelas mulheres a partir de técnicas passadas entre gerações. Olhar para a comida permitiu apresentar o domínio feminino da cozinha, da casa e das relações entre casas. Em geral, a esposa do responsável pela elaboração (e/ou dono dos frutos) prepara e serve o

¹⁷⁰ *Símbí* são espíritos de localidade, associados a elementos como a água, a rocha, a árvore. *Nkíísí* é uma categoria abrangente, muito discutida na literatura (ver: cap. 1). Como mostro no capítulo 2, em KM, *símbí* e *nkíísí* foram categorias empregadas para chamar os porcos-espinho da *phááká*, cuja sacralização pode estar relacionada ao espírito *kiínda*, o deus da terra, também chamado de *nkíísí tsi*.

feijão com *mwambe* nas máquinas, uma forma de agradecer aos homens a sua participação. O domínio feminino da cozinha está, assim, articulado à máquina. A oferta de comida faz das máquinas um espaço masculino de parceria e compartilhamento separado das mulheres. Esse espaço é também criado a partir do vinho de palma oferecido após a elaboração, nem sempre nas máquinas. Os homens costumam compartilhá-lo sentados em cadeiras em volta de uma mesa. O ritual da bebida envolve um modo de se sentar do qual as mulheres raramente participam. A relação entre o masculino e o alto aparece não apenas na palmeira, mas também nos modos de se sentar e nas atividades da casa. Os homens são responsáveis por consertar o telhado, enquanto as mulheres direcionam os seus corpos para o chão para preparar a comida e varrer.

O *mwambe* e o vinho de palma são centrais para fazerem as pessoas, as casas, as famílias e a vizinhança. As circulações dessas substâncias são motivadas pelo imperativo moral de dividir o que se tem. Ele se expressa nos usos de categorias do *kiyombe* que definem pessoas boas e más, aquelas que tem bom ou mau comportamento frente aos outros, como *kukáálá mbóóté* que significa se sentar, morar e se relacionar bem com os outros, e *kuzáába zúnga* que diz respeito a um saber viver com os outros. As circulações de *mwambe* e de vinho também estão relacionadas a forças onipresentes. Os ancestrais observam, escutam e gostam muito de beber vinho de palma. Suas presenças contribuem para a reprodução de princípios de generosidade e hospitalidade. O medo de provocar um feiticeiro *lhe* causando inveja é um outro fator estimulante da ação de dividir e não ser avarento.

As transações de galões e dinheiro englobam o vocabulário da dádiva e da dívida, as categorias *kuváána* [dar], *kudéévá* [pegar emprestado] e *phóóló* [dívida], como abordado no quarto capítulo. Essas categorias estão imbuídas pela expectativa do retorno. Por isso, os galões e o dinheiro não podem ser comidos (no sentido de consumidos ou gastos), suas circulações não podem ser encerradas porque devem continuar alimentando as relações. Os homens precisam lidar com a expectativa das comerciantes da cidade de receberem os galões de óleo. Também necessitam corresponder às expectativas das mulheres das suas casas em KM. A demanda de suas esposas de receberem uma parte do dinheiro dos galões está relacionada à complementariedade de atividades observada na elaboração do óleo. Caso não cumpram tais expectativas, os homens podem ser acusados, pelas comerciantes ou por suas esposas, de terem comido o dinheiro. Para responder às demandas e evitar tais acusações, os homens criam parcerias entre eles, emprestando-se galões e dinheiro semanalmente.

A categoria “comer dinheiro” revela o quanto o dinheiro está envolvido em moralidades que se referem às obrigações mútuas, à confiança e ao respeito. Em geral, ela é usada num tom

negativo para julgar uma pessoa que comeu (gastou, usou) um dinheiro que não é considerado dela. A frequência com que se emprega a categoria explícita a dimensão relacional e moral do dinheiro. As pessoas estão sempre deixando seus dinheiros (mesmo na forma de galões) com outras pessoas como uma maneira de não gastar e poupar. Elas também estão frequentemente pegando e usando o dinheiro de outras pessoas como uma forma de conseguirem sustentar as suas casas. A circulação de dinheiro está baseada na confiança e em laços temporais que são quebrados quando o dinheiro é comido. Comer o dinheiro de outra pessoa não é necessariamente usar o dinheiro que ela emprestou/deu. É não retornar o que foi emprestado no tempo estabelecido. Isto é algo malvisto pois explicita uma individualização do dinheiro: a pessoa que comeu não pensou naqueles que prejudicaria.

O dinheiro pode ser comido quando a ação não está ferindo a confiança de uma pessoa e quando é direcionado para a casa. Esta tem um caráter transformador do dinheiro, pois ele passa a alimentar as relações que a constituem. Não é por acaso que as justificativas apresentadas para explicar o não pagamento de uma dívida são mais legítimas quando se referem a casa: por exemplo, não foi possível te pagar por causa do meu filho que adoeceu e do pagamento da escola das crianças.

A casa e as relações de intimidade igualmente permitem pensar em uma dimensão distributiva do dinheiro e uma concepção menos negativa do comer dinheiro. Quando uma pessoa está com dinheiro, ela sustenta, por vezes, uma rede de parentes e amigos. Nas relações íntimas, nem sempre há combinados verbalizados e firmados de quando o dinheiro deve ser retornado, como nas parcerias comerciais. Tampouco é evidente que o dinheiro seja do outro e não deva ser compartilhado. É, por isso, que as pessoas dizem evitar negócios com parentes porque, segundo elas, “eles comem seus dinheiros” e é difícil coagi-los a pagar. Mesmo assim, algumas relações de intimidade podem se tornar relações de parceria comercial. E relações de parceria podem virar relações de intimidade, envolvendo confiança, obrigações e cuidados mútuos.

A tese analisou, portanto, como as relações constitutivas das pessoas são criadas e mantidas a partir de fluxos de comida, vinho, dinheiro, obrigações e cuidados mútuos. Isso permitiu problematizar o parentesco baseado na descendência genealógica enquanto o elemento central do ordenamento da vida social e da constituição da pessoa. A *vuúmu* [matrilinhagem ou barriga da qual se nasce] foi explorada sobretudo enquanto a barriga que come ou que dá de comer. A proposta possibilitou notar outras unidades que estão operando no universo relacional do óleo de palma: a casa, uma configuração de casas, a vizinhança, o espaço masculino das máquinas, o vilarejo articulado à cidade. Mas a linhagem não deixa de definir esse universo

relacional. As divisões das áreas sagradas e as distinções entre homens e mulheres remetem à linhagem – são apenas interditados homens e mulheres das matrilineagens de Mbinga. Além disso, os *bankúúlú* [ancestrais] estão relacionados com as linhagens e estão presentes no vilarejo, participando da vida dos vivos. A feitiçaria e a venda de pessoas para um *ngaánga nkúúsi* igualmente remetem às linhagens. Como assinalado no primeiro capítulo, em ambas as práticas a relação primordial entre executor da ação e vítima é entre tio materno e sobrinho. Tal ponto explicita a importância da matrilineagem, pois nos sistemas de parentesco Kongo o tio materno tem autoridade frente aos sobrinhos e importância no que concerne às trocas nas alianças matrimoniais e à herança de terra.

Ma Lord saiu de KM bem jovem para ir morar na cidade. A cena da feira marca um momento transitório de eclipsamento, quando ela cria uma identidade singular a partir dos galões, que ofusca a sua identidade múltipla constituída também no universo relacional analisado na tese. Contudo, sua atividade comercial depende de pessoas na cidade e no vilarejo. Ao chegar em Matadi, Lord reinsere o galão em fluxos reproduzidos por créditos/dívidas entre ela e as varejistas. É apenas assim que ela consegue fazer eles circularem e receber posteriormente o dinheiro. Também, para dar continuidade ao comércio de galões, voltando ao Mayombe toda semana, Ma Lord precisa reproduzir os fluxos que compõem as casas, as famílias e a vizinhança no vilarejo. Ela consegue galões na feira de Bula-Naku apenas quando distribui o seu dinheiro entre parentes, amigos e conhecidos, sustentando suas relações de parceria e de intimidade. Mesmo que não more fisicamente em KM, sua casa em Matadi hospeda crianças e jovens, filhos/as de seus parentes de Mbinga. Suas ações estão envolvidas nas moralidades de morar, se relacionar, se sentar e viver bem com os outros. Isto faz com que ela esteja muito mais envolvida com o seu vilarejo de origem do que outras pessoas da cidade, que tem medo de voltar e nunca levaram seus filhos para conhecer o Mayombe.

Notei como a minha presença transformou também esses fluxos tanto positivamente, quanto negativamente. Por um lado, fez com que eles fossem reforçados. Os parentes de Ma Lord e suas pessoas me receberam no vilarejo, o que ampliou os seus vínculos com eles e ela passou a ir mais para lá. Seus filhos que moram com ela em Matadi não conheciam o Mayombe, e ficaram alguns períodos hospedados comigo na casa de Ma Claudine. Por outro lado, Ma Lord precisou lidar com a mudança das expectativas das pessoas em KM. Ela já era vista como alguém da cidade e com uma posição financeira melhor. Mas isso se acentuou quando viram que ela tinha relações com uma estrangeira branca.

Eu também passei a fazer parte dos fluxos relacionais e muitas vezes me vi preocupada com a melhor maneira de geri-los, como distribuir a comida, dividir o dinheiro, buscando morar

bem com os outros e me sentar da maneira esperada. Em diversos momentos, ficava mais preocupada com esses fluxos do que com a pesquisa, até entender que eles eram também a pesquisa.

Certa vez, tinha saído de KM e havia acabado de chegar em Matadi. Na feira da ponte, Ma Lord me disse que Pa Lubwua tinha falecido. Ele foi vítima de uma queda da palmeira no vilarejo, mencionada na introdução da tese e no capítulo 2. Ficou semanas hospitalizado, mas não resistiu. Ele era marido da filha de Noko, irmão de Ma Lord. Como fazia parte de uma das famílias que me recebeu em KM, era minha obrigação mandar dinheiro ou voltar ao vilarejo para o funeral. Resolvi retornar no mesmo dia com Ma Lord.

O funeral de Pa Lubwua foi a única cerimônia triste que presenciei. Quando cheguei com Ma Lord já no final da tarde, Defao nos falou: “Não teve uma só pessoa que veio aqui e não chorou. Ontem à noite estava cheio de gente, esta parte aqui, lotada”. O velório havia sido em frente a casa onde Lubwua morava com sua companheira, Dorcas, suas três crianças pequenas e seu pai. Colocaram uma tenda feita de telha de alumínio apoiada sobre quatro pilares de bambu. Embaixo havia uma cama de madeira sobre a qual foi velado o corpo, rodeado por familiares, amigos e conhecidos. No dia seguinte, Lubwua foi colocado dentro de um caixão roxo pintado de flores e sobre sua tampa colocaram as chuteiras do falecido e as sandálias de sua esposa. O jovem era da equipe de futebol. Os outros jogadores se vestiram todos com o uniforme e, durante o funeral, ficaram passando a bola um para o outro. Como iam carregar o caixão, amarraram em suas testas tiras da folha da palmeira para mostrarem os seus lutos e para se protegerem do espírito de Lubwua.

Dorcas foi submetida ao ritual que fazem com a esposa do falecido. Quando Lubwua morreu, fizeram uma *nsínga* com um pedaço de roupa, dentro colocaram pimenta e amarraram em volta da cintura da jovem¹⁷¹. Durante o funeral, ela não pode se aproximar do corpo de Lubwua e nem mesmo olhá-lo. Foi supervisionada por outras mulheres ao longo da noite. Ficou atrás da casa, deitada, com o rosto virado para o lado oposto do velório. Mas antes do caixão ser levado ao cemitério, ela se aproximou e jogou um caroço de grão de palma sobre ele. Logo em seguida, duas senhoras especialista nesse ritual começaram a bater com folhas sobre ela, retornando-a para trás da casa, onde Dorcas permaneceu até o corpo ser enterrado¹⁷².

As folhas amarradas nas cabeças dos jogadores e as práticas feitas com Dorcas protegem os vivos do espírito do morto. Elas trazem a continuidade da vida após uma história de queda

¹⁷¹ Nsínga é qualquer fio ou corda amarrado no corpo para protegê-lo.

¹⁷² Ao que tudo indica, as folhas são de *luboóta*, na botânica chamada de *Millettia versicolor*.

da palmeira seguida de morte. No dia que Lubwua caiu, os homens comentaram que o trabalho [kisáálú] deles era de risco. Mesmo assim subiram na palmeira no dia seguinte. Perguntei a Defao se ele estava com medo e ele me respondeu: “não, é o meu trabalho”. Os homens sabem que precisam cortar frutos. Embora arriscados e lhes rendendo pouco dinheiro, seus trabalhos têm valor numa relação social com suas mulheres. São atividades que mantêm em movimento um universo relacional a partir do qual as pessoas e as casas se produzem.

Referências bibliográficas

AGRER - EARTH GEDIF. **Étude des filières agricoles huile de palme et caoutchouc dans le cadre du Programme Multisectoriel d'Urgence et de Réhabilitation et de Reconstruction en RDC (PMURR)**. BCeCo-Ministère des Finances-RDC-Financement IDA/Banque Mondiale, 2005–2006.

ALMEIDA, M. **Speaking of Slavery: Slaving Strategies and Moral Imaginations in the Lower Congo (Early Times to the Late 19th Century)**. Tese (Doutorado em Filosofia) — Northwestern University, Evanston, Illinois, 2020.

AYIMPAM, S. **Economie de la débrouille à Kinshasa: informalité, commerce et réseaux sociaux**. Paris: Éditions Karthala, 2014.

BALANDIER, G. **Le royaume de Kongo du XVIe au XVIIIe siècle**. Paris: Fayard, 2013 [1965].

BAYART, F. **L'Etat en Afrique: la politique du ventre**. Paris: Fayard, 2006 [1989].

BEIRNAERT, A.; VANDERWEYEN, R. Contribution a l'étude génétique et biométrique des variétés d'*Elaeis guineensis* Jacquin,. **Inst. Nat. Étude agron. Congo Belge**, Ser. Sci., v. 27, p. 1–101, 1941.

BIEHL, J.; NEIBURG, F. Oikography: Ethnographies of House-ing in Critical Times. **Forthcoming Cultural Anthropology: journal of the society for cultural anthropology**, Arlington, v. 36, n. 4, nov 2021. No prelo.

BITTRÉMIEUX, L. Mayombe Sch idiotice. **Kongo-Overzee bibliotheek**, Bruxelles: Ed. de l'Essorial, v. 3, n. 10–11–12, 1927.

BITTREMIEUX, L.; MALONDA, M. Oliepalm en palmgaarde: een bijdrage over de *Elaeis guineensis*. **Kongo-Overzee**, [S. l], v. 10–11, n. 4–5, p. 145–78, [entre 1944 e 1945].

BOHANNAN, L. BOHANNAN, P.; **Tiv economy**. Londres: Longmans, 1968.

BONOMO, J. **“Com gosto” e “por gosto”: o ofício das quitandeiras de Minas Gerais sob uma perspectiva histórica**. Tese (Doutorado em História Econômica) – Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2020.

BOURDIEU, P. La maison Kabyle ou le monde renversé. *In*: MARANDA, P.; POUILLON, J. (orgs.). **Echanges et communications: mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss à l'occasion de son 60^e anniversaire**. Paris: Haye Mouton, 1970, p. 739–758.

CARSTEN, J **After Kinship**. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

CARSTEN, J. Introduction: cultures of relatedness. *In*: CARSTEN, J. (org.). **Cultures of Relatedness: New Approaches to the Study of Kinship**. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 1–36.

CARSTEN, J. Substance and relationality: blood in context. **Annual Review of Anthropology**, [S. l], v. 40, n. 1, p. 19–35, 2011.

CARSTEN, J. The substance of kinship and the heat of the hearth: feeding, personhood, and relatedness among the malays in pulau lagwaki. **American Ethnologist**, [S. l], v. 22, n. 2, p. 223-241, mai. 1995.

CARSTEN, J.. Cooking Money: Gender and the Symbolic Transformation of Means of Exchange in a Malay Fishing Community. *In*: BLOCK, M.; PARRY, J. (orgs.). **Money and the morality of exchange**. Cambridge: Cambridge University Press, 1989, p. 117–141.

CARSTEN, J.; HUGH-JONES, S. Introduction. *In*: CARSTEN, J.; HUGH-JONES, S. **About the house: Lévi-Strauss and beyond**. Cambridge: Cambridge University Press, 1995, p. 1–46.

CLARK, G. **Onions are my husband. Survival and Accumulation by West African Market Women**. Chicago: University of Chicago Press, 1994.

CLASTRES, P. L'arc et la panier. *In*: CLASTRES, P. (orgs.). **La société contre l'Etat**. Paris: Les éditions de minuit, 2011 [1974]. p. 87–110.

CLEENE, N. **Le clan matrilineal dans la société indigène, hier, aujourd'hui et demain**. Monografia, Institut Colonial Belge, Collection 8^a. Tome XIV. 1946.

CORDONNIER, R. **Femmes africaines et commerce: les revendeuses de tissu de la ville de Lomé**. Paris: L'Harmattan, 1987.

CORLEY, R. H. V.; TINKER, P. B. **The Oil Palm**. Oxford: Blackwell science, 2003.

COSIAUX, A.; GARDINER, L. M.; COUVREUR, T. L. P. **Elaeis guineensis**. The IUCN Red List of Threatened Species, 2016. Disponível em: <https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973/>. Acesso em: 26 ago. 2021.

CRESSWELL, R. Techniques et culture: les bases d'un programme de travail. *In*: BARTHOLEYNS, G.; GOVOROFF, N.; JOULIAN F. (orgs.). Cultures matérielles: anthologie raisonnée de Techniques & Culture. **Revue semestrielle d'anthropologie des techniques, Cultures Matérielles**, [S. l], v. 1, n. 54–55, p. 20–45, 2010.

CUNNINGHAM, C. Order in the Atoni house. **Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde/ Journal of the Humanities and Social Sciences of Southeast Asia**, [S. l], v. 120, n. 1, 1964, p. 34–68.

DALMASO, F. **Kijan moun yo ye? As pessoas, as casas e as dinâmicas familiares em Jacmel/Haiti**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

DE BOECK, F. Domesticating Diamonds and Dollars: identity, expenditure and sharing in Southwestern Zaire (1984–1997). **Development and Change, Oxford**, v. 29, n. 4, p. 777–810, out./1998.

DE GRAUWE, J. **Lexique Yoómbé-Français**. Tervuren: Musée Royale de L’Afrique Centrale, 2009.

DE L’ESTOILE, B. Oikonomia na Zona da Mata apresentação aos leitores brasileiros. **Ruris - Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v. 12, n. 2, p. 211–226, 25 nov. 2020.

DE VILLERS, G. Introduction. *In*: IDE VILLERS, G.; JEWSIEWICKI, B. MONNIER, L. (orgs.). **Manières de Vivre**: économie de la “débrouille” dans les villes du Congo/Zaire. Paris: Institut Africain-CEDAF/L’Harmattan, 2002, p. 12–31.

DI MBUMBA, C. K. **Le Mayombe**: histoire économique et socioculturelle des Yombe de la RD Congo. Paris: L’Harmattan, 2017.

DIOCÈSE DE BOMA. **Tulonganu Tanga. Mvu uthete ayi ummuadi**. Coordination Diocèse de Boma. 2010.

DOUTRELOUX, A. **L’ombre des fetiches**: société et culture Yombe. Louvain: Editions Nauwelaerts/ Beatrice-Nauwelaer, 1967.

EVANGELISTA, F. **Comércio, Mobilidade e Dinheiro**: a busca pela vida no Platêau Central haitiano e na fronteira dominicana. Tese (Doutorado em Antropologia Social) – Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

EVANGELISTA, F.; VIEIRA, R. You must have people to make business: relations of proximity in small-scale trade in Haiti and the DRC. Dossier Caribbean Routes: ethnographic experiences, theoretical challenges, and the production of knowledge, **Vibrant**, Brasília, v. 17, n. 1–2, 2020.

FAUSTO, C. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7–44, Out. 2002.

FIOD, A. **Feitiçaria, Famílias, Vizinhanças e Casas**: as práticas em torno da entidade dos Lougawous em Siwvle, Haiti. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

FIOD, A. Feitiço. *In*: NEIBURG, F. (org.). **Conversas etnográficas haitianas**. Rio de Janeiro: Papéis Selvagens, 2019. p. 193–228.

FIRTH, R. Introduction. *In*: RAYMOND, F.; YAMEY, B. S. (orgs.). **Capital, savings and credit in peasant societies**: studies from Asia, Oceania, the Caribbean and Middle America. Chicago: Aldine, 1964. p. 15–34.

FLORENTINO, M. **Em costas negras**: uma história do tráfico de escravos entre a África e o Rio de Janeiro (séculos XVIII e XIX). São Paulo: Edusp, 2014.

FLORENTINO, M. Tráfico Atlântico, mercado colonial e famílias escravas no Rio de Janeiro, Brasil, c. 1790 – c. 1830. *In*: **história: Questões & Debates**, Curitiba, v. 51, n. 2, p. 69–119, jul./dez. 2009.

FOREIGN AGRICULTURAL SERVICE (Estados Unidos da América). Departamento de Agricultura dos Estados Unidos. 2021. Disponível em: <https://www.fas.usda.gov/data/oilseeds-world-markets-and-trade>. Acesso em: 31 ago. 2021.

FORTES, M.; EVANS-PRITCHARD, E. **African Political Systems**. London: Kegan Paul International, 1940.

FREITAS, F. **Das kitandas de Luanda aos tabuleiros das Terras de São Sebastião: conflito em torno do comércio das quitadeiras negras no Rio de Janeiro do século XIX**. Dissertação (Mestrado em Planejamento Urbano e Regional) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2015.

GEERTZ, C. The Rotating Credit Association: a "Middle Rung". **Development. Economic development and cultural change**, Chicago: University of Chicago Press Journals, v. 10, n. 3, abr. 1962.

GESCHIERE, P. **Witchcraft, Intimacy, and Trust: Africa in comparison**. Chicago: University of Chicago press, 2013.

GESTEIRO, E. *et al.* Palm oil on the edge. **Nutrients**, [S. l], v. 11, n. 9, p. 1–36, 2019.

GIACOMIN, V. The transformation of the global palm oil cluster: dynamics of cluster competition between Africa and Southeast Asia (c.1900–1970). **Journal of Global History**, Cambridge: Cambridge University Press, v. 13, n. 3, p. 374–398, 31 out. 2018.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GREENPEACE INTERNATIONAL. **How the palm oil industry is cooking the climate**. Greenpeace, 2007. Disponível em: <https://www.greenpeace.org/usa/research/how-the-palm-oil-industry-is-c/> Acesso em: 31 maio 2021.

GREENPEACE. **Final Countdown: now or never to reform the palm oil industry**. 2018. Greenpeace, 2018. Disponível em: <https://www.greenpeace.org/international/publication/18455/the-final-countdown-forests-indonesia-palm-oil/>. Acesso em: 31 maio 2021.

GUEDES, A. D. Fevers, Movements, Passions and Dead Cities in Northern Goiás. **Vibrant – Virtual Brazilian Anthropology**, Brasília, v. 11, n. 1. jan./jun. 2014.

GURIES, R. P.; LEBBIE, A. R. The Palm Wine Trade in Freetown, Sierra Leone: production, income, and social construction. **Economic Botany**, Bronx, v. 56, n. 3, p. 246–254, 2002.

GUTHRIE, M. The Classification of the Bantu Languages. **Oxford University Press**, 1948. p. 91.

GUYER, J. Household and Community in African Studies. **African Studies Review**, Cambridge: Cambridge University Press, v. 24, n. 2/3, p. 87–137, 1981.

GUYER, J. **Marginal gains: Monetary Transactions in Atlantic Africa**. Chicago, IL and London: University of Chicago Press, 2004.

GUYER, J.; BELINGA, S. Wealth in people as wealth in knowledge: accumulation and composition in Equatorial Africa. **The Journal of African History**, Cambridge, v. 36, n. 1, p. 91–120, mar. 1995.

GUYER, J; PETERS, P. Conceptualizing the household: issues of theory and policy in Africa. **Development and Change**, Oxford, v. 18, n. 2. p. 215–234, 01 abr. 1987.

HANSEN, C. K. Magic, money and alterity among Dominicans. **Social anthropology**, [S. l.], v. 3, n. 2, p. 129–146, jun. 1995.

HARAWAY, D. Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: making kin. **Environmental Humanities**, Durham, v. 6, n. 1, p. 159–165, 01 mai. 2015.

HENRIET, B. Elusive natives: escaping colonial control in the Leverville oil palm concession, Belgian Congo, 1923–1941. **Canadian Journal of African Studies**, [S. l.], v. 49, n. 2, p. 339–361, 06 ago. 2015.

HERLEHY, T. Ties That Bind: Palm Wine and Blood-Brotherhood at the Kenya Coast during the 19th. **The International Journal of African Historical Studies**, Boston, v. 17, n. 2, p. 285–308, 1984.

HERSAK, D. There are many Kongo Worlds: particularities of magico-religious beliefs among the Vili and the Yombe of Congo-Brazaville. **Africa: Journal of the International African Institute**, Cambridge University Press, v. 71, n. 4, p. 614–640, 2001.

HEYSE, T. Concessions du Mayumbe. Anciennes concessions forestières. **Palma**, Congo, v. 2, p. 191–210, 1928.

HEYSE, T. Grandes lignes du régime des terres du Congo Belge et du Ruanda-Urundi et leurs applications (1940-1946). **Mémoires, Sections de Sciences Morales et Politiques, Institut Royal Colonial**, Belge, v. 18, n. 1, p. 65–67, 1947.

HEYSE, T. La cession de cent mille hectares aux vicinaux du Mayombe (1898). **Revue Congo**, nov. 1927, p. 1–26.

HEYSE, T. La cession de cent mille hectares aux Vicinaux du Mayombe (1898). **Revue du Congo**, Bruxelles, p. 1–27, nov. 1927.

INGOLD, T. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.

INGOLD, T. **The Perception of the Environment**: essays on Livelihood, Dwelling and Skill. Londres: Routledge, 2000.

INGOLD, T. Trazendo as coisas de volta à vida: emaranhados criativos num mundo de materiais. **Horizontes antropológicos**, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, v. 18 n. 37, 2012.

JEANNEST, C. **Quatre années au Congo**. Paris: G. Charpentier et cie éditeurs, 1883.

JEWSIEWICKI, B. The Great Depression and the Making of the Colonial Economic System in the Belgian Congo. **African Economic History**, University of Wisconsin Press Journal Division, n. 4, p. 153–176, Outono/1977.

JONES, J. *et al.* The importance of taboos and social norms to conservation in Madagascar. **Conservation Biology**, The Willey Foundation, v. 22, n. 4, p. 976–986, 2008.

KOPYTOFF, I. Ancestors as elders in Africa. **Africa**, v. 41, n. 2, abr. 1971, p. 129–142.

KOPYTOFF, I. Ancestors as elders in Africa. **Journal of the International African Institute**, Cambridge University Press, v. 41, n. 2, p. 129–142, abr. 1971.

KUPER, A. Lineage theory: a critical retrospect. **Annual Review of Anthropology**, [S. l.], v. 11, p. 71–95, 1982.

LODY, R. **Tem dendê, tem axé: uma etnografia do dendezeiro**. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LOPES, N. **Novo Dicionário Banto do Brasil**. Rio de Janeiro: Pallas, 2012.

LOVEJOY, P. **Transformations in slavery: a history of slavery in Africa**. Cambridge: Cambridge University Press, 1983.

LYNN, M. **Commerce and economic change in West Africa: the palm oil trade in the nineteenth century**. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.

MA POLO, M. **La problématique de la coexistence des productions autochtones et des plantations de l'huile de palme et ses implications socio-économiques sur le développement de la région du Mayombe au Zaïre**. Dissertação (Mestrado em Promoção do Desenvolvimento) — Centre Universitarie de l'Etat. Anvers, Belgique, 1978–1979.

MACGAFFEY, J. **Entrepreneurs and parasites: the struggle for indigenous capitalism in Zaïre**. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.

MACGAFFEY, J.; BAZENGUISSA-GANGA, R. **Congo-Paris: transnational traders on the margins of the law**. Bloomington: Indiana University Press, 2000.

MACGAFFEY, W. **Custom and government in the lower Congo**. Berkeley: University of California Press, 1970.

MACGAFFEY, W. Fetshism revisited: Kongo “nkisi” in sociological perspective. **Journal of the International African Institute**, Cambridge, v. 47, n. 2, p. 172–184, 1977.

MACGAFFEY, W. Lineage structure, marriage and the family among the central Bantu. **The Journal of African History**, Cambridge, v. 24, n. 2, p. 173–187, 1983.

MACGAFFEY, W. **Religion and Society in Central Africa: the akongo of Lower Zaïre**. Chicago: Chicago Univ. Press, 1986.

MACGAFFEY, W. Twins, Simbi Spirits and Lwas in Kongo and Haiti. *In*: HEYWOOD, L (org.). **Central Africans Cultural Transformations in the American Diaspora**. Washington D.C: Howard University, 2009.

MACGAFFEY, W. Twins, simbi spirits, and lwas in Kongo and Haiti. *In*: HEYWOOD, L. (ed.). **Central Africans and cultural transformations in the american diaspora**. Cambridge: Cambridge University press, 2001, p. 211–226.

MAIER, D. Precolonial palm oil production and gender division of labor in nineteenth century Gold Coast and Togoland. **African Economic History**, University of Wisconsin Press, v. 37, p. 1–32, 2009.

MALINOWSKI, B. **Argonautas do pacífico ocidental**. São Paulo: Ubu, 2018 [1922].

MARCELIN, L. H. **A invenção da família afro-americana: família, parentesco e domesticidade entre os negros do Recôncavo da Bahia, Brasil**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 1996.

MARCELIN, L. H. A linguagem da casa entre os negros no Recôncavo Baiano. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 31–60, 1999.

MARCHAL, J. **Travail force pour l’huile de palme de Lord Leverhulme: l’histoire du Congo 1910–1945**. Tomo 3. Borgloon: Editions Paula Bellings, 2001.

MARK, P. **“Portuguese” style and Luso-African identity: precolonial Senegambia, sixteenth-nineteenth centuries**. Bloomington: Indiana University Press, 2002.

MARTIN, S. Gender and Innovation: farming, cooking and palm processing in the Ngwa Region, SouthEastern Nigeria, 1900–1930. **The Journal of African History**, Cambridge, v. 25, n. 4, p. 411–427, 1984.

MARTIN, S. **Palm Oil and Protest: an economic history of the Ngwa region of south-eastern Nigeria, 1800–1980**. Cambridge: Cambridge University Press, 1988.

MARTINEZ-RUIZ, B. **Kongo Graphic Writing and other narratives of the sign**. Philadelphia: Temple University press, 2013.

MAUSS, M. As Técnicas Corporais. In: MAUSS, M. (org.) **Sociologia e Antropologia**. v. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974a. p. 209–326.

MAUSS, M. Ensaio sobre a Dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: MAUSS, M. (org.) **Sociologia e Antropologia**. v. 2. São Paulo: EPU/EDUSP, 1974b. p. 37–184.

MBADU KUMBU, P. **Du mariage à la famille de base au milieu Yombe: jalons pour un project éducatif**. Tese (Doutorado em Teologia) — Université Catholique de Louvain, Louvaina, 2012.

MBWANGI, J. **Les personnages: types des contes Yombe comme modèle d’ éducation pragmatique**. Monografia (Graduação em Letras e Ciências Humanas) — Université de Kinshasa, Kinshasa, 1999.

MCCLINTOCK, A. **Couro imperial: raça, gênero e sexualidade no embate colonial**. Tradução: Plínio Dentzien. Campinas: Editora da Unicamp, 2010.

MEEUWIS, M. The linguistic features of Bangala before lingala: the pidginization of Bobangi in the 1880 and 1890s. **Afrikanistik-Aegyptologie Online**, n. 5012, p. 1–43, 2019.

MINTZ, S. Standards of Value and Units of Measure in the Fond-des-Negres Market Place, Haiti. **The Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland**, v. 91, n. 1, jan./jun. 1961, p. 23–38.

MINTZ, S. W. Standards of Value and Units of Measure in the Fond-des-Negres Market Place, Haiti. **The Journal of the Royal Anthropological Institute of Great Britain and Ireland**, [S. l.], v. 91, n. 1, p. 23–38, jan./un. 1961.

MINTZ, S. W. **Sweetness and power**. London: Viking Penguin Inc, 1985.

MINTZ, S. W. **Tasting food, tasting freedom: excursions into eating, culture, and the past**. Boston: Beacon press, 1996.

MINTZ, S. W. The employment of capital by Haitian market women. *In*: FIRFTH, R.; YAMEY, B. S. (orgs.). **Capital, savings and credit in peasant societies**. Chicago: Aldine. 1964, p. 256–86.

MINTZ, S. W.; BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. **Annual Review of Anthropology**, [S. l.], v. 31, p. 99–119, 2002.

MITMAN, G. **Reflections on the plantationocene: a conversation with Donna Haraway and Anna Tsing**. Edge effects, 2019. Disponível em: https://edgeeffects.net/wp-content/uploads/2019/06/PlantationoceneReflections_Haraway_Tsing.pdf/. Acesso em: 28 jul. 2021.

MOBLEY, C. **The Kongolese Atlantic: Central African Slavery & Culture from Mayombe to Haiti**. Tese (Doutorado em Filosofia) — Duke University, Durham, 2015.

MOTTA, E. **O que faz o dinheiro da casa**. No prelo.

MOTTA, E. Uma casa boa, uma casa ruim e a morte no cotidiano. **Etnográfica**, Portugal, v. 24, n. 3, pg. 775–795, 2020.

MUKASONGA, S. **Nossa senhora do Nilo**. São Paulo: Nós, 2017.

MUNN, N. **The fame of Gawa: a symbolic study of value transformation in a Massin (Papua New Guinea) society**. Durham and London: Duke University press, 1986.

NAJI, M. Gender and materiality in-the-making: the manufacture of Sirwan Femininities through weaving in Southern Morocco. **Journal of Material Culture**, London, v. 14, n. 1, p. 47–73, 01. mar. 2009.

NARAHARA, K. L. Em território mapuche: petroleiras, newen e conhecimento em Puel Mapu (Argentina). Tese (Doutorado em Ciências humanas) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2018.

NEIBURG, F. A true coin of their dreams: imaginary monies in Haiti (The 2010 Sidney Mintz lecture). **Journal of Ethnographic theory**, London, v. 6, n. 1, p. 75–93, 2016.

NEIBURG, F.; HANDERSON, J. Searching for life in times of pandemic. *In*: FASSIN, D.; FOURCADE, M. (orgs.) **Pandemic Exposures: economy and society in the time of coronavirus**. Hau Books. Illinois: Chicago University Press, 2021, No prelo.

NICOLAÏ, H. Le Congo et l’huile de palme: un siècle, un cycle? **Belgeo Revue belge de géographie**, Bélgica, n. 4, p. 1–42, 2013.

NOVAES, S. C. A Construção De Imagens Na Pesquisa De Campo Em Antropologia. **Iuminuras**, Porto Alegre, v. 13, n. 31, p. 11–29, jul./dez, 2012.

OLUKOJU, A. The United Kingdom and the political economy of the global oils and fats business during the 1930s. **Journal of Global History**, Cambridge, v. 4, n. 1, p. 105–25, 2009.

OSEI-TUTU, P. Taboos as informal institutions of local resource management in Ghana: why they are complied with or not? **Forest Policy and Economics**, [S. l.], v. 85, n. 1, p. 114–123, 2017.

PARKIN, D. **Palms, wine, and witnesses: public spirit and private gain in an African farming community**. Aylesbury: Chandler publishing company, 1972.

PARRY, J.; BLOCK, M. **Money and the morality of exchange**. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.

PEEBLES, G. The anthropology of credit and debt. **Annual review of anthropology**, [S. l.], v. 39, 225–240, 2010.

PEPETELA. **Mayombe**. Lisboa: Leya, 2013.

PEREIRA, L. Alteridade e raça entre África e Brasil: branquidade e descentramentos nas ciências sociais brasileiras. **Revista de antropologia**, São Paulo, v. 63, n. 2, 2020.

PEREIRA, L. **Os Bakongo de Angola: Etnicidade, Política e Parentesco num bairro de Luanda**. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2015.

PEREIRA, L. Religião e parentesco entre os bakongo de Luanda. **Afro-Ásia**, Universidade Federal da Bahia, n. 47, p. 11–41, 2013.

PETERS, P. Revisiting the Social Bedrock of Kinship and Descent in the Anthropology of Africa. In: GRINKER, R. *et al.* (orgs.). **A Companion to the Anthropology of Africa**. Hoboken: John Wiley & Sons, 2019.

PITT-RIVERS, J. The law of hospitality. In: COL, G.; SHRYOCK, A (orgs.). **From hospitality to grace: a Julian Pitt Rivers omnibus**. Chicago: Hau Books, 2017.p. 163– 184.

PONCELET, M. **L'invention des sciences coloniales belges**. Paris: Karthala, 2008.

RABOSSI, F. **Nas ruas de Ciudad del Este: vidas e vendas num mercado de fronteira**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Museu Nacional da Universidade Federal do Rio de Janeiro, Universidade do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2004.

RANDALL, S.; COAST, E. Poverty in African households: the limits of survey representations. **Journal of Development Studies**, [on-line], 2014. Disponível em: http://eprints.lse.ac.uk/59504/1/_lse.ac.uk_storage_LIBRARY_Secondary_libfile_shared_repository_Content_Coast%2C%20E_Poverty%20in%20African%20households_Coast_Poverty%20in%20African%20households_2014.pdf /. Acesso em: 30 ago. 2021.

REY, P. P. Class Contradiction in Lineage Societies. **Critique of Anthropology**, [S. l.], v. 4, n. 13–14, p. 41–60, 1979.

RIOS, S. A. *et al.* **Recursos genéticos de palma de óleo (*Elaeis guineensis* Jacq.) e Caiaué (*Elaeis oleífera* (H.B.K.) Cortés).** Embrapa Amazônia Ocidental, Manaus, 2012. Documentos 96. Disponível em:

<https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/949588/1/Doc96A5.pdf>.

Acesso em: 30 mai. 2021.

ROBERTS, P. Anthropological perspectives on the households. **Institute of Development Studies: IDS Bulletin**, [S. l.], v. 22, n. 1, p. 60–66, 1991.

ROBINS, J. Oil Boom: Agriculture, Chemistry, and the Rise of Global Plant Fat Industries, ca. 1850–1920. **Journal of World History**, [S. l.], v. 29, n. 3, p. 313–342, set. 2018.

RODA, M. J. The geopolitics of palm oil and deforestation. **The Conversation**. 2019. Disponível em: <https://theconversation.com/the-geopolitics-of-palm-oil-and-deforestation-119417/>. Acesso em: 01 ago. 2020.

ROES, A. Towards a History of Mass Violence in the Etat Indépendant du Congo, 1885–1908. **South African Historical Journal**, [S. l.], v. 62, n. 4, p. 634–670, 2010.

SARRÓ, R.; MÉLICE, A. Kongo and Lisbon. The dialects of “centre” and “periphery” in the Kimbanguist church. *In*: FRANCELLO, S.; MARY, A. (orgs.). **Chrétien africain en Europe: prophétisme, pentecôtismes et politiques des nations**. Paris : Karthala, 2010. p. 43–64.

SCARAMUZZI, I. **Extrativismo e as relações com a natureza em comunidades quilombolas do rio Trombetas/Oriximiná/Pará**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Unicamp, Campinas, 2016.

SCHRYVER, G. M. *et al.* Introducing a state-of-the-art phylogenetic classification of the Kikongo Language Cluster. **Africana Linguistica**, [S. l.], v. 21, p. 87–162, 2015.

SHAW, R. **Memories of the slave trade: ritual and the historical imagination in Sierra Leone**. Chicago: University of Chicago press, 2002.

SHIPTON, P. **Bitter Money: a cultural economy and some African meanings of forbidden commodities**. Arlington: American Anthropological Association, 1989.

SLAVE VOYAGES CONSORTIUM. Explorar a dispersão de africanos escravizados pelo mundo atlântico. **Slave Voyages**. 2021. Disponível em: <https://www.slavevoyages.org/>. Acesso em: 30 ago. 2021.

SOMMERDYK, S. **Trade and the Merchant Community of the Loango Coast in the Eighteenth Century**. Tese (Doutorado em filosofia) — University of Hull, Kingston upon Hull, 2012.

STRATHERN, M. Eating (and feeding). **The Cambridge Journal of Anthropology**, Cambridge, v. 30, n. 2, p. 1–14, 2012.

STRATHERN, M. Kinship and economy: constitutive orders of a provisional kind. **American Ethnologist**, [S. l.], v. 12, n. 2, p. 191–209, 1985.

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

STRATHERN, M. Parts and wholes: refiguring relationships in a post-plural world. *In*: KUPER, A. (ed.). **Conceptualizing Society**. New York: Routledge, 1992, p. 75–104.

TANNURI, R. P. **Refugiados congolezes no Rio de Janeiro e dinâmicas de “integração local”**: das ações institucionais e políticas públicas aos recursos relacionais das redes sociais. Tese (Doutorado em Planejamento Urbano), Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

TAUSSIG, M. **Palma Africana**. Chicago: The University of Chicago Press, 2018.

THORNTON, J. The Origins and Early History of the Kingdom of Kongo, c. 1350–1550. **The International Journal of African Historical Studies**, Boston, v. 34, n. 1, p. 89–120, 2001.

TOREN, C. The drinker as chief or rebel: Kava and alcohol in Fiji. *In*: MCDONALD, M. (org.) **Gender, drink and drugs**. Oxford: Berg, 1994. p. 153–173.

TRAPIDO, J. Forms of Fetishism in kinshasa: historical insights and contemporary practices. *In*: SANTO, D.; TASSI, N. (orgs.). **Making spirits: materiality and transcendence in contemporary religions**. Londres: I.B. Tauris & Co Ltd, 2013, p. 205–228.

TREFON, T. La réforme du secteur forestier en republique démocratique du congo: défis sociaux et faiblesses institutionnelles. De Boeck Supérieur: **Afrique contemporaine**, Paris, v. 3, n. 227, p. 81–93, 2008.

TSING, A. **Friction: an ethnography of global connection**. Princeton/Oxford: Princeton University Press, 2004.

TSING, A. On Nonscalability: The Living World Is Not Amenable to Precision-Nested Scales. **Common Knowledge**, v. 18, n. 3, 2012, p. 505–524.

TSING, A. **The mushrooms at the end of the world, on the possibility of life in capitalist ruins**. Princeton: Princeton university press, 2015.

TUTUOLA, A. **The palm wine drinkard and my life in the bush of ghosts**. Nova Iorque: Groove press, 1993.

TUNGA-BAU, H. **Pouvoir traditionnel et pouvoir d'État en République démocratique du Congo: esquisse d'une théorie d'hybridation des pouvoirs politiques**. Kinshasa: Medias Paul, 2010.

VAINFAS, R.; SOUZA, M. M. Catolização e poder no tempo do tráfico: o reino do Congo da conversão coroada ao movimento antoniano, séculos XV–XVIII. **Revista tempo**, Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense, v. 3, n. 6, p. 95–118, 1998.

VANDERWEYEN, R. *et al.* Le Palmier à huile (Elæis) et sa culture au Congo. Avec commentaires de Aug. Chevalier. **Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale**, Lyon, v. 32, n. 363–364, p. 1–19, 1953.

- VIEIRA, R. **Itinerâncias e governo: a mobilidade haitiana no Brasil**. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.
- VIEIRA, R. O governo da mobilidade haitiana. *Mana*, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 229–254, jan./abr. 2017.
- VILAÇA, A. **Comendo como gente: formas do canibalismo wari**. Rio de Janeiro: Mauad X, 2017.
- VOGT, J. The Lisbon Slave House and African Trade, 1486–1521. **Proceedings of the American Philosophical Society**, Georgia, University of Georgia, v. 117, n. 1, p. 1–16, 1973.
- VOLPER, J. A touch of exotism: “European fashion” in Kongo. *In*: COOKSEY, S; POYNOR, R.; VANHEE, H. (orgs.). **Kongo across the waters**. Gainesville: University Press of Florida, 2013. p. 182–187.
- WAGNER, E. Scientific and indigenous papuan conceptualizations of the innate: a semiotic critique of the ecological perspective. *In*: BAYLISS-SMITH, T.; FEACHEN, R. (orgs.) **Subsistence and survival: rural ecology in the pacific**. Londres: Academic press, 1977. p. 385–410.
- WATKINS, C. **An afro-brazilian landscape: african oil palms and socioecological change in Bahia, Brazil**. Tese (Doutorado em Filosofia) — Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College, Baton Rouge, 2015.
- WATKINS, C. Landscapes and resistance in the African diaspora: Five centuries of palm oil on Bahia's Dendê Coast. *Journal of Rural studies*, [S. l.], v. 61, p. 137–154, 2018.
- XIMENES, C. **A Bahia e Angola: redes comerciais e o tráfico de escravos (1750–1808)**. Tese (Doutorado em História) — Universidade Federal Fluminense, Rio de Janeiro, 2012.
- ZALUAR, M. **Ocorrência e potencial impacto de saguis invasores (Callithrix spp., Callitrichidae, Mammalia) na Floresta da Tijuca, Mata Atlântica brasileira**. Tese (Doutorado em Ciências Biológicas) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2020.
- ZELIZER, V. **A negociação da intimidade**. Coleção Sociologia. Tradução: Daniela Barbosa Henriques. Petrópolis, RJ: Vozes, 2011.
- ZELIZER, V. O significado social do dinheiro: “dinheiros especiais”. *In*: MARQUES, R; PEIXOTO, J. **A Nova Sociologia Económica**, Oeiras: Celta, 2003, p. 125–165.

Sites consultados:

<https://www.slavevoyage.org>

<https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973>

<https://www.fas.usda.gov/data/oilseeds-world-markets-and-trade>

<https://www.statista.com/statistics/613471/palm-oil-production-volume-worldwide/>

Anexo

Lista de categorias locais referidas na tese

aventurier: (fr.) categoria utilizada como xingamento para se referir à pessoa que dá falsas expectativas, aproveitadora, mentirosa.

Baakála zoóba: homem bobo, idiota. Nome dado a uma palmeira da qual se extrai vinho.

baakála: homem.

bankúúlú: ancestrais ou \antepassados.

buzútu: família do esposo ou da esposa.

bwaála: vilarejo.

caisse: (fr.) caixa de madeira utilizada para medir os frutos das palmeiras vendidos aos portugueses.

crise: (fr.) remete a um momento de falta de frutos para elaborar o óleo de palma.

diakini: (gf. incerta) associação de crédito rotativo, gerida por uma pessoa. A quantidade de pessoas, a quantia e a frequência que o dinheiro é dado ao gestor varia de cada *diakini*. A sua duração depende da quantidade de pessoas que se associaram.

dúíbá: palmeira da espécie *Elaeis guineensis* segundo a classificação botânica de Nikolaus Joseph von Jacquin (Jacq.).

dúiba malaávu: palmeira da qual normalmente se extrai vinho.

dúiba zingáazi: palmeira da qual normalmente se corta frutos.

dikáándá: seção do clã; matrilinearidade; categoria do parentesco ligada à localidade.

dilááwu: pessoa considerada maluca.

ekeko: (lg.) estatueta, boneca, imagem, aparência.

fhúúmú bwaála: chefe do vilarejo.

fhúúmú dikáándá: chefe de linhagem.

fhúúmú: chefe.

jaune: (fr.) galões de óleo de palma que são vendidos a comerciantes da cidade e funcionam no vilarejo como dinheiro.

kaangáma: estar ligado; estar impedido. Categoria utilizada para se referir ao óleo de palma de má qualidade, que está concentrado e é pouco líquido.

keluwele: (gf. incerta) bebida destilada feita a partir de líquido extraído da palmeira.

kháádúlu: maneira de ser; conduta.

khóómbá: parente.

khóózi: aro utilizado para subir na palmeira.

kiívu: recipiente utilizado para socar alimentos na cozinha. Também é a categoria empregada para denominar o cilindro das máquinas a partir do qual o óleo de palma é extraído dos frutos.

kímbiindi: força espiritual ligada a dinheiro e ao sacrifício familiar. Caracterizada como fantasma, boneca, imagem, estatueta. O *kímbiindi* branco foi associado aos portugueses. Enquanto o *kímbiindi* negro é entendido enquanto uma herança que se transfere no interior de uma linhagem.

kiínda: espírito proprietário da terra e protetor dos símbolos materiais.

kisáálú: trabalho, atividade. Essa categoria não está ligada ao trabalho formal, no sentido de emprego.

kyumba: inflorescência feminina, é o cacho de frutos chamado de *kiazi* ou no plural *biazi* (gf. incerta).

koluka mbongo: (lg.) procurar dinheiro. Diz respeito a movimentar-se encontrando maneiras para fazer dinheiro.

koyeba koteka: (lg.) saber vender. Refere-se ao conhecimento prático de vender, conhecendo os dinheiros, os cálculos, sabendo lidar com os clientes e os fornecedores, sabendo manusear as unidades de medida.

kudéévá: pegar emprestado; pode ser com o sentido de dever, de fazer uma dívida com alguém.

kudyá: comer.

kudyá muútu: comer uma pessoa. Diz respeito à feitiçaria, a ação de um feiticeiro de ingerir o corpo e/ou a alma de sua vítima, a qual fica doente até morrer.

kudyá zimbóóngó: comer dinheiro. É usada para se referir ao uso do dinheiro, muitas vezes concebido como gasto. O emprego dessa expressão pode ter um sentido acusatório, para dizer que uma pessoa gastou um dinheiro que não era dela.

kukáála: se sentar, morar, viver, estar, repousar. Sinônimo de *kuvwaánda*.

kukáála mbóóté: relacionar-se bem com os outros. Diz respeito a conversar com os outros; a morar, estar e viver em harmonia e sem causar problemas aos outros; a se comportar da maneira que se espera. É uma expressão que diz respeito às moralidades das relações. Sinônimo de *kuvwaánda mbóóté*.

kunóonga zingáázi: catar e separar os frutos. Atividade feita pelas mulheres.

kutééká muútu: vender uma pessoa. Diz respeito à prática de sacrificar um familiar para o *ngaánga nkíísí* em busca de dinheiro.

kutúúta zi ngáazi: prática de socar os frutos num pilão grande de madeira ou de fazer o óleo nos cilindros das máquinas de elaboração.

kuváána: dar. Categoria utilizada nas transações de galões e dinheiro feitas através de dívidas e créditos.

kuzáába móóná: saber ver, saber perceber os problemas, as pessoas e as coisas que estão ao seu redor.

kuzáába zíínga: saber viver; princípio relacionado a saber se relacionar com os outros. É uma expressão que diz respeito às moralidades das relações.

kwaánga: massa feita de mandioca, embrulhada em folhas e vendida nas feiras.

laála: espaço das terras individuais na floresta onde se repousa e se armazena os frutos da palmeira.

laso: (gf. incerta) refeição servida para agradecer e reconhecer a ajuda em alguma atividade, como a elaboração do óleo de palma nas máquinas.

luangu: (gf. incerta) período de muito sol e chuva, quando as palmeiras costumam dar bastante vinho.

lubaakála: lado direito.

lunkéeto: lado esquerdo.

luziíngu: vida.

mabúútá: família, compreende laços matrilineares e patrilineares, engloba pessoas que moram ou não na mesma casa, pode envolver uma configuração de casas que se relacionam.

mafúuta ma ngáazi: óleo de palma.

malaávu ma ngáazi: vinho de palma.

mama fhúúmú: chefe das mulheres.

masolo: (lg. sing. *lisoló*) conversa, papo, fofoca, assunto, notícia.

mbasu: (gf. incerta) feitiço que causa inchaços em partes do corpo. Pode vir do termo *mbaásu* [fogo; calor].

mbóóngó: dinheiro.

mbongo ya makilá: (lg.) dinheiro de sangue. Expressão faz referência ao dinheiro conseguido através do sacrifício de um familiar.

mbóóngó zimbúmbi: dinheiro do mal, é o dinheiro cujos meios utilizados para adquiri-lo não são considerados legítimos e podem acarretar o sacrifício de um familiar.

mpese: (gf. incerta) feitiço que causa doenças na pele e coceiras.

mwambe: (gf. incerta) molho feito a partir dos frutos da palmeira.

muengi: (gf. incerta) inflorescência masculina da palmeira, parte retirada para se extrair vinho de palma.

múndeela: pessoa branca.

mundélé ya projet: (lg.) branco/a de projeto. Categoria utilizada para fazer referência aos estrangeiros, geralmente brancos, que fazem projetos de ONG, do Banco Mundial e/ou de órgãos da ONU.

mutsoóngo malaávu: pegador de vinho de palma.

muútu ama: pessoa minha. Diz respeito às relações não consanguíneas que são relações de intimidade, de obrigações e cuidados mútuos, por vezes de parceria comercial.

muútu mbúmbi: pessoa má. Categoria utilizada como xingamento.

mviíla: clã.

mvúúlá: chuva. Refere-se à estação das chuvas que compreende os meses de outubro a maio.

mwáana khaázi: filho/filha da irmã de um homem.

ndiúma leéta: plantação do estado. Foi inserida no vilarejo Kayi Mbinga pelos belgas durante o período colonial.

ndikumba: (gf. incerta) parte da palmeira sobre a qual, após a retirada da **muengi**, é apoiada e presa a cabaça para se extrair vinho de palma.

ndoóki: feiticeiro/a; feitiçaria; poder oculto.

ndóolo: o tempo da colheita, da abundância, quando chove muito e as palmeiras ficam cheias de cachos de grão.

ngáanda: área externa. Usado para se referir à área externa da casa ou ao que está fora da casa, como mulher da **ngáanda**, que diz respeito a uma relação extraconjugal do marido.

ngaánga: especialista que possui conhecimentos e técnicas específicas a respeito de um ritual, de remédios, de charmes, entre outros. O complemento da categoria **ngaánga** que define a sua especialidade.

ngaánga nkúsí: especialista a quem as pessoas se dirigem para sacrificar um familiar em troca de **nkúsí** com a expectativa de conseguirem dinheiro.

ngáazi: frutos da palmeira *Elaeis guineensis* a partir dos quais se faz o óleo de palma.

nguudí kháazi: o irmão da mãe, o tio materno.

ngúumba: porco-espinho. É um animal que vive na área sagrada **phááká** e também é sacralizado, chamado de **nkúsí** ou **símbí**.

nkáázi: esposa.

nkéeto: mulher.

nkúsí: categoria com múltiplos significados. Foi usado como charme, para dizer respeito àqueles que sacrificam familiares em troca de um poder oculto que traz dinheiro; **nkúsí tsi**, é o espírito ligado a terra, considerado o deus da terra; empregado como sinônimo de **símbí** para denominar os porcos-espinho da área sagrada **phááká**.

nlaángu nlaángu: “água, água”, é uma maneira de caracterizar o óleo de palma de boa qualidade, considerado mais líquido e menos condensado.

nsááfu: árvore frutífera nativa da árvore, também chamada de pera ou ameixa africana. Seu nome botânico é *Dacryodes edulis* (G.Don) H.J.Lam.

nsaási: cemitério dos chefes, área sagrada da floresta.

nsúku: preceito; tabu. Diz respeito às regulações ligadas às áreas sagradas da floresta.

nsúnga: todo tipo de corda, cinto e fio usado para amarrar sacolas, roupas e calças. Também empregado para amarrar o corpo e a palmeira como forma de proteção.

nsúúú: floresta, mato, roça.

ntúúma mbúmbi: coração mau. Diz respeito às pessoas más, egoístas, invejosas, fechadas que não pensam no outro ou que querem o seu mal.

nyúúú: corpo.

nzáambi: deus.

nzéenza: visitante.

nzó: casa.

palmier nain: (fr.) palmeiras anãs, são palmeiras de sementes modificadas e, por isso, possuem um crescimento lento.

phááká: local onde se guarda os animais; área sagrada da floresta.

phiúúdi: cesto utilizado pelas mulheres para carregar os frutos e alimentos dos roçados.

phúúúú: branco; estrangeiro; europeu. Categoria utilizada para chamar as palmeiras, cujas mudas foram inseridas pelos belgas durante a colonização.

programme: categoria utilizada para remeter a um cronograma ou a um planejamento.

relation: (fr.) categoria utilizada com o sentido de “contato”, um contato importante para ser mantido. Remete à noção de relação. Mas o uso da categoria explicita o caráter interessado dessa relação.

súmbi: espíritos de localidade que habitam elementos da paisagem e natureza, como a água, as árvores e as rochas. Essa categoria foi empregada para chamar os porcos-espinho da área sagrada *phááká*.

siúvu: estação seca, engloba os meses de maio a outubro.

Táálá mu nzúla: olha a trilha. Nome dado a uma palmeira de onde se tira vinho.

tsako: (gf. incerta) saco de pano que era uma unidade de medida para a venda dos frutos para estrangeiros (portugueses ou belgas).

vide: (fr.) galões vazios de 25 l utilizados para colocar o óleo de palma para ser comercializado.

vuúmu: matrilinhagem; sub-linhagem; barriga. Categoria do parentesco que remete a uma barriga comum da qual se nasce, também é utilizada no cotidiano para identificar uma pessoa com quem se tem laços genealógicos patrilineares e não apenas matrilineares.

waksi: (gf. incerta) máquina feita de troncos de árvore e de ferro, situada na floresta, nas terras individuais das pessoas, utilizadas para extrair óleo dos frutos da palmeira.

yoómbé: categoria utilizada para classificar a palmeira *Elaeis guineensis*, espécie nativa da floresta do Mayombe.

Yoómbé: subgrupo étnico dos Bakongo.

zeta: (ou *zieta*, gf. incerta) técnica antiga empregada para elaborar o óleo de palma. Colocava-se os frutos dentro de um buraco na terra, socando-os com troncos de madeira ou pisoteando-os com os pés.

zyáámi: cemitério.

Contos em kiyombe

1. A batalha entre a gazela e o grande leopardo

mvita khabi bau muene ngo

nzingu nnene weka mu disaka di mayombe.

khabi ayi muene ngo bamvondana nuana.

khabi bo kaluala ku wombo, lulumikini tina, ukuedodisanga menga kuna kayenda.

we bata mutsongo malavu va lala kiandi. mu kambu bue-mona tsi, ukifuopikidi ku tsi ziphusu zi mutsongo malavu ayi unkembe ti: tsueka.

ngo kuna ku nganzi, lawukidi mu kuka mbeni andi. ukue-landangananga menga mu kuka khabi mosi kamvonda ayi kamvoluta.

ngo va lala ki mutsongo

ngo duakala va lala ki mutsongo: ngo tita mutsongo tita, ziphusu va ndambu tevuka zintevuka bo buntitila epi khabi.

makuati-kumbu de va munu: a nge mutsongo malavu, khambi kue kuidi khabi.

kumba mutsongo malavu ti: khabi matu, ngo meso, ziphusu vumuka zimvumuka, khabi wa kamwa, ngo mona kamona. ngo weka-luta dingumuna meso mu tomba khabi, vayi kakadi mona kadi kiasa. buedi-lulumuka zithinu mu kuka khabi kuna ntuala.

khabi vedi moyo

mutsongo de va munu: a khabi, bima kuaku, wenda-tini kuaku ka ngo vulu, kasi ko meso ma ku muena. khabi totukidi ku tsi ziphusu ayi ukuewelumukanga kuandi malembe malembe. tuzibulanganu matu ayi meso metu muingi tufielanga wa mambu ayi mona bima bidi vo tutelimini.

2. Nyimi dorme [leki] embaixo de sua palmeira

Nyimi wela leki va diba diandi.

(...) lumbu batu boso bau tenda madiba mau va mene, buna thangu yau baluka babuezi-sinza, va thangu masika bekabuelekila. Vayi Nyimi buna kantenda mandi va mene ayi va thangu mbata, buna (...) kuandi.

Mbadi pfumu andi wekansemba mu diambu di malavu maba (...), mbadi kembe: Nge, Nyimi, thangu kua wetatendila madiba maku?

Nyimi vutudi: Muene, thangu ziole, ayi va mene ayi va thangu mbata.

Pfumu kawa bobo, wekakunsemba ti: Nyimi, badiaku va thangu masika buna (...) madiba mau, (...) muingi malavu lebila, vayi ngeyo bila mbi ka kulekilanga diba diaku?

Nyimi kawa bobo, wele leka vana tsina diba te builu boso.

Buisi buau kia, mbadi batu bamuene mu kuntomba, bau kummona, bayuvudi: Nge tuntomba bila mbi ulekele ku nsitu?

Nyimi kembe: Keti Muene tuba kabelantuba ti ndilekilanga ko diba diama, diau malavu metabela ngolo, dizu ndiyiza tekila va tsina diba, muingi malavu malebila.

Batu boso bau uwa bobo, bekansemba Nyimi.

Nyimi corta sobre/para [undodisila] sua mãe um cacho de frutos

Nyimi undodisila nguandi kiazhi. (págs. 12 e 13)

Vabele lumbu, nguandi Wedi-Nyimi, kembe: A Nyimi, badiama babuta bana ba babakala bandodudulu kiazhi kiau kinzagi, vayi ngeyo, minu nguaku ukadi kundodisila kani mua-kiazhi mosi.

Nyimi mbadi kembe kudi nguandi: Ndoko ku nsitu, ndiedodudila kiazhi ki ngasi.

Nguandi mbadi kembe: Ndoko.

Nyimi webongo dikuwa ayi lukamba, mbadi bele ku nsitu.

Bamuene zingazi, mbadi Nyimi meke muna yilu diba. Nyimi baluka, kelele mfuka ngazi, mbadi bongele kiazhi mu mioko. mbadi kembe: A mama.

Nguandi tambudi: A bue?

Nyimi mbadi kembe: Yiza va tsisi diba muingi ndidodudila kiazhi ki ngazi.

Mbadi nguandi kuesele va tsisi diba, kembe: Ndieka vava.

Mbadi Nyimi tambu bonga kiazhi, lumbidi (...) mu nyitu nguandi, mbadi (...) nguandi fuidi. Nyimi nyandi zelumuka, mbadi tumbuvita- nlobuka va tsisi diba, wele kuandi ku buala.

Mbadi va thangu masika beka kuvula Nyimi: A Nyimi anguaku kue kele?

Mbadi Nyimi kembe: Keti nyandi buna kabebukhaba: Ndoko ku nsitu, wendodisila kiazzi ki ngazi; mbadi tuele ku nsitu (...)dindodisidi kiazzi ki ngazi; buabu tsielambiki vana tsiisi diba, buna kalambididi knandi.

Mbadi betala, me-fua. Bakembe: A Nyimi, widi vulu.

Mbadi Nyimi kembe: Keti nyandi veka ukhembe kuama ti: Ndoko ku nsitu, muingi undodisila kiazzi, diau (...) ndindodisidi kiazzi.

Mbadi bakembe: Nge Nyimi lungidi kuaku.

Mbadi bebonga mvumbi, bazikidi yo mu ntoto, mbadi bele kuau ku buala.

Questionário utilizado para o censo feito em 28 casas

(16 casas do vilarejo KM; 12 casas do vilarejo Nganda Mbinga)

1. Casa

- 1.1. Quantos cômodos?
- 1.2. Cozinha separada?
- 1.3. Telhado de folha ou de telha?
- 1.4. Quem mora na casa?
- 1.5. Quem deixou esta casa?

2. Terra

- 2.1. A casa está ligada a uma terra própria?
- 2.2. Se sim, de quem foi herdada?
- 2.3. Se não, alugam a terra de alguém?

3. Para os homens

- 3.1. Corta frutos da própria terra?
- 3.2. Corta da terra de outra pessoa?
- 3.3. Faz o óleo com qual frequência?
- 3.4. Quem geralmente vai na máquina fazer o seu óleo?
- 3.5. De quem normalmente você vai fazer o óleo?
- 3.6. Se você precisa de dinheiro ou de um galão de óleo de palma [*jaune*], para quem você vai pedir?
- 3.7. Participa de algum *diakini* [gf. incerta, associação de crédito rotativo], quanto precisa dar e com qual frequência?
- 3.8. Extrai vinho de palme?
- 3.9. Você passa algo no corpo? Óleo, hidratante?

4. Para as mulheres

- 4.1. Tem roçados de quais alimentos?
- 4.2. Nas terras de que pessoas estão os seus roçados?
- 4.3. Quantos dias na semana vai à plantação?
- 4.4. Quando precisa plantar ou colher, alguém vai te ajudar? Quem?
- 4.5. Você vende algo na feira? O quê? Quanto ganha com a venda?
- 4.6. O que costuma comprar na feira?
- 4.7. Está participando de algum *diakini*, quanto precisa dar e com qual frequência?
- 4.8. Se está precisando de algo, sal, açúcar, café, em quais casas vai pedir?
- 4.9. Você passa algo no corpo? Óleo, hidratante? E nos bebês e nas crianças, você passa algo nelas?

Résumé complet de la thèse

École des Hautes Études en Sciences Sociales

Ecole doctorale de l'EHESS

Centre Maurice Halbwachs

Doctorat

Discipline : Anthropologie Sociale et Ethnologie

ROSA CAVALCANTI RIBAS VIEIRA

Huile de palme, personnes et maisons à la forêt du Mayombe

Thèse dirigée par: Benoît de L'ESTOILE, Federico NEIBURG (Univ. Federal do Rio de Janeiro).

Date de soutenance : le 08 octobre 2021

Rapporteurs 1 Luena PEREIRA, Univ. Federal Rural do Rio de Janeiro (Brésil)
2 Omar Ribeiro THOMAZ, Univ. Estadual de Campinas (Brésil)

Jury 1 Ramon Sarró, Oxford University.
2 Jacky Maniacky, Musée Royale de L'Afrique Centrale
3 Sylvie Ayimpam, CNRS, Institut des Mondes Africains (IMAF)
4 Carlos Fausto, Universidade Federal do Rio de Janeiro
5 Luena Pareira, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro
6 Omar Ribeiro Thomaz, Universidade Estadual de Campinas

À Ma Fortuna, à Ma Muzik et au Defao

Remerciements

J'ai pu rédiger cette thèse grâce à l'énorme soutien d'amis et d'institutions. Ceux-ci ont non seulement rendu ma recherche possible mais m'ont aidé à surmonter tous les obstacles.

Je remercie immensément celles et ceux que j'ai connus pendant mon travail de terrain.

À Fifi (*in memoriam*), Dédé et Serge, grâce à qui tout a commencé, pour m'avoir enseigné le lingala et monté un réseau d'accueil à Matadi. À Koko (*in memoriam*), Ma Aimée et Pa Charlie pour leur soutien et m'avoir traitée comme l'un de leurs enfants. À Ma Fortuna, Ma Muzik et leurs familles pour m'avoir aidé dans mon travail de terrain et appris à bien vivre avec les autres. À Defao, pour notre inégalable complicité et pour tout ce que nous avons partagé. À Seka et Ma Adela pour tout l'appui qu'elles m'ont donné au village et pour tous les moments passés ensemble. À Ma Amélie pour sa patience lors des cours de kiyombe. À tous les autres habitants de Kayi Mbinga. Aux chefs de ce village, du groupement Mbinga et du secteur Bula-Naku, pour avoir autorisé mon séjour. À Victor Mvumbi pour son amitié et sa participation à plusieurs moments de la recherche. À Ma Mimi et Pa Dani pour leur accueil à Kinshasa. À Joseph et Kivudi pour leur aide et pour avoir rendu cette capitale accueillante.

À mes deux directeurs de thèse, Federico Neiburg et Benoît de l'Estoile, pour leur amitié, leur appui tout au long du doctorat, leurs lectures fines des projets et chapitres qui sont à la base de cette thèse.

À Fernando Rabossi, pour la complicité maintenue depuis le master, pour ses suggestions et pour avoir su diriger mon regard vers les palmiers. Je les remercie, lui et la professeur Olívia Cunha, pour leurs commentaires précieux lors de mon examen de qualification.

Aux professeurs Carlos Fausto, Jacky Maniacky, Luena Pereira, Omar Ribeiro Thomaz, Ramon Sarró et Sylvie Ayimpam, qui ont intégré le jury de ma thèse.

Aux professeurs Luena Pereira et Omar Ribeiro Thomaz, je les remercie aussi pour leurs suggestions de grande valeur à ma recherche et pour avoir accepté être les rapporteurs.

Aux professeurs Ramon Sarró et Jacky Maniacky pour leurs commentaires stimulants et leurs précieuses suggestions à l'occasion du comité de thèse.

À Jacky et la chercheuse Maud Devos, je les remercie de m'avoir chaleureusement reçue au Musée Royale de l'Afrique Centrale (MRAC) et de m'avoir prodigué quelques conseils linguistiques. À Hein Vanhee pour ses indications bibliographiques et ses réponses à mes interrogations sur le Mayombe.

Aux professeurs Kiangu Sindani et Léon Tsambu, pour nos échanges à l'Université de Kinshasa (UNIKIN) et pour m'avoir soutenue dans mon travail de terrain.

Aux chercheurs du Centre de recherches sur la culture et l'économie (NUCEC) et à nos dialogues collectifs qui n'ont cessé de m'inspirer. À Eugênia Motta pour ses commentaires perspicaces. À Ana Fiod et Felipe Evangelista pour avoir partagé leur expérience du terrain, pour leurs lectures attentives de certains chapitres et pour leur amitié. Je remercie encore une fois le NUCEC d'avoir financé la traduction partielle de cette thèse et à Thomas Cortado pour son travail minutieux.

Au Centre Maurice Halbwachs (CMH) pour son accueil. Je les remercie de m'avoir incitée à effectuer un stage de recherche au MRAC, à participer à des congrès et à élaborer un film ethnographique.

Au Centre de recherches sur la citoyenneté, le conflit et la violence urbaine (NECVU) et au Centre de recherche sociologique sur le droit et les institutions pénales (CESDIP) pour l'opportunité qu'ils m'ont donnée de participer au projet CAPES-COFECUB. À la professeur Joana Vargas pour sa confiance, ses commentaires et son attention. Et aux professeurs René Lévy et Nicolas Fischer pour nos échanges et leur accueil. Je remercie également la CAPES d'avoir financé ma thèse et autorisé mon stage de recherche en RDC.

Aux professeurs, particulièrement John Comerford et Adriana Vianna, au personnel et aux élèves du Programme de troisième cycle en anthropologie sociale du Musée national (PPGAS/MN), pour la formation, le soutien et la camaraderie. Aux amis du programme, pour tout ce que nous avons vécu ensemble. Je remercie également le PPGAS de m'avoir octroyé une aide spécifique pour mon travail de terrain, ce qui a rendu possible mon premier séjour en RDC.

À la Fondation Martine Aublet (FMA) pour le financement de mon plus long séjour au Mayombe et au Musée du quai Branly pour leur aide à la finalisation du film.

À l'École normale supérieure (ENS) pour avoir mis à disposition l'espace nécessaire pour la projection des films du ciné-débat Amarildo.

À l'École des hautes études en sciences sociales (EHESS) pour l'enseignement et l'aide apportée pendant la pandémie de covid-19.

À la CAPES et la FAPERJ pour les bourses sur lesquelles j'ai pu compter à différents moments du doctorat. Au CNPQ pour le IX Prix de Photographie Sciences & Arts.

Au groupe Ecologias pour m'avoir présenté de nouvelles perspectives et pour leurs commentaires. Je remercie tout spécialement le soutien et l'affection d'Alyne Costa ces dernières années.

Au Centre d'Etudes en Droit et Politique (CEDIPIR) de la Fondation Casa de Rui Barbosa et au professeur Charles Gomes, pour le projet « Réfugiés au Brésil » auquel j'ai participé avant le doctorat et qui m'a permis d'élargir mon réseau de relations avec les congolais résidents à Rio de Janeiro.

À Mariana Bróglia et à Carla Bertin pour tous les moments passés à Paris et pour leur gentillesse.

Je remercie ceux qui ont contribué à l'élaboration du court-métrage. À Ricardo Campello pour en avoir tourné une partie et pour le vin de palme que nous avons partagé. À Luisa de Mello pour tout son soutien et pour le montage du film. À Antônio DMC pour l'édition et le mixage du son. À Saulo Silva pour la colorimétrie. À Leo Teatini pour m'avoir encouragée à adapter mon matériel en film.

Au Groupe Aluandê de capoeira angola, dont j'ai essayé de passer les enseignements aux enfants au Mayombe

À André Bittencourt pour son soutien et ses encouragements.

À Luna Campos pour toute son aide, sa lecture minutieuse des différents chapitres et notre amitié.

Aux autres amies, surtout Isabella, Lau, Laura, Maí, Marie, Mila et Sa. Pour leur tendresse et leur appui.

À mes parents, ma sœur, mes neveux, pour tout. Pour avoir excusé mes départs et mon absence de réseau.

Résumé

Cette thèse consiste en une ethnographie des univers relationnels qui accompagnent l'élaboration et la circulation de l'huile de palme parmi les Yoómbé, sous-groupe ethnolinguistique des Bakongo, du village Kayi Mbinga dans la forêt de Mayombe, province du Kongo Central, République Démocratique du Congo (RDC). Les Yoómbé produisent cette huile pour approvisionner une demande locale, issue des villes de la région. Principale source de revenus pour les membres de la maison, l'huile fonctionne aussi comme monnaie, c'est-à-dire comme unité de compte, réserve de valeur et moyen de paiement. Ce travail analyse les flux qui, en constituant l'huile de palme, rassemblent palmiers, personnes et maisons. Soumis aux différences de genre et à l'influence de certaines moralités, ces flux définissent aussi les espaces de la forêt et les usages de l'argent.

L'univers relationnel attaché à l'huile de palme est porteur d'une histoire qui renvoie au rapport ancien des Yoómbé avec le palmier *Elaeis guineensis*, au commerce avec les Portugais et à la colonisation belge. Le village Kayi Mbinga a servi de laboratoire colonial pour augmenter l'exportation de ce produit, utilisé par les industries européennes afin de lubrifier les machines et comme composant de produits manufacturés. La thèse démontre que les circuits globaux sont vécus localement, étant incorporés aux pratiques ordinaires et à la mémoire collective. Elle apporte ainsi sa contribution à l'anthropologie de la parenté et de la maison, en montrant que le palmier et les substances qui en dérivent (les noix, le vin et l'huile de palme) forment la personne, les générations et l'intimité des Yoómbé.

Mots clés

Yoómbé ; Yombe ; Palmeraie *Elaeis guineensis* ; Huile de palme ; Mayombe ; République Démocratique du Congo (RDC) ; Afrique Centrale.

Abstract

This dissertation is an ethnography about the relational universe of palm oil among the Yoómbé, a subgroup of the ethnic-linguistic group of Bakongo, from the small village Kayi Mbinga at the Mayombe forest, Central Kongo province, in the Democratic Republic of the Congo (DCR). The palm oil is drafted to supply local demand, from the cities in the region. It is the primary source of income for the village houses, and it also functions as money (as a unit of account, store of value, and a means of payment). The research analyzes how the oil is made of relational fluxes between palm trees, persons and houses. These flows are gender structured and are marked by moralities which define the spaces of the forest and the uses of money.

The relational universe of palm oil was historically built from a Yoómbé relationship with the palm tree, the trade relationship with Portugal and the Belgian colonization. The village was set of colonial experimentation to increase palm oil export, used by European industries for the lubrication of machines and the composition of manufactured products. This dissertation shows how global circuits are experienced locally, being incorporated into ordinary practices and collective memories. It also contributes to the anthropology of relatedness and the house, indicating that the palm tree and its derived substances (grains, wine and palm oil) constitute the persons, generations and intimacy among the Yoómbé.

Keywords

Yoómbé; Yombe; Palm tree *Elaeis guineensis*; Palm oil; Mayombe; the Democratic Republic of the Congo; Central Africa.

Table des matières de la thèse

| | |
|--|------------|
| Introduction..... | 1 |
| Présentation de l'objet..... | 3 |
| Substances, personnes et maisons..... | 8 |
| La circulation mondiale de l'huile de palme..... | 17 |
| Le parcours de la recherche..... | 19 |
| Organisation des chapitres..... | 28 |
| Photographies et film ethnographique..... | 30 |
| | |
| 1. Le palmier transfiguré..... | 32 |
| 1.1. Le palmier <i>yoómbé</i> | 35 |
| 1.2. Les commerçants portugais..... | 43 |
| 1.3. La plantation coloniale belge..... | 53 |
| 1.5. L'huile invisible..... | 60 |
| | |
| 2. Paysages, genres et corps..... | 69 |
| 2.1. Les espaces sacrés de la forêt..... | 70 |
| 2.2. En défrichant la forêt, les palmiers et les champs..... | 77 |
| 2.3. Le cerceau et le lézard..... | 84 |
| 2.4. Le panier et le crapaud..... | 93 |
| | |
| 3. Habiter et s'asseoir avec les autres..... | 103 |
| 3.1. Le roulement des <i>waksi</i> | 104 |
| 3.2. Le vin et la manière de s'asseoir..... | 117 |
| 3.3. Le <i>mwambe</i> , l'alimentation et les maisons..... | 126 |
| 3.4. La peur d'être mangé..... | 138 |
| | |
| 4. Manger l'argent..... | 145 |
| 4.1. Laisser l'argent au Mayombe..... | 148 |
| 4.2. L'argent de cinq bidons..... | 161 |
| 4.3. Manger l'argent des autres..... | 167 |
| 4.4. L'argent de la maison..... | 171 |
| 4.5. L'argent du mal..... | 174 |
| | |
| Conclusion..... | 182 |
| | |
| Références bibliographiques..... | 192 |
| | |
| Annexes..... | 204 |
| | |
| Résumé complet en français..... | 215 |

Table des matières du résumé complet

| | |
|---|------------|
| Introduction..... | 225 |
| I. Présentation de l’objet..... | 227 |
| II. Substances, personnes et maisons..... | 232 |
| III. La circulation mondiale de l’huile de palme..... | 241 |
| IV. Le parcours de la recherche..... | 243 |
| Entrée sur le terrain..... | 245 |
| Kayi Mbinga..... | 248 |
| Organisation des chapitres..... | 252 |
| Chapitre 1..... | 252 |
| Chapitre 2..... | 256 |
| Chapitre 3..... | 257 |
| Chapitre 4..... | 259 |
| Conclusion..... | 262 |
| Photographies et film ethnographique..... | 263 |
| Références bibliographiques du résumé complet..... | 264 |

Introduction

Appréhensive, la foule se presse autour du petit hôpital de Kayi Mbinga. À l'intérieur, sur un tapis de paille, Pa Lubwua, un jeune homme de vingt-deux ans, est tombé du palmier dont il coupait les régimes de noix. Il a perdu son équilibre et chuté lourdement après une pirouette derrière la lanrière qui lui permet de grimper aux palmiers. Aïcha, son épouse, l'accompagnait en forêt, ramassant les noix tombées par terre. Des hommes à proximité accomplirent des rituels traditionnels avec Pa Lubwua pour le protéger et ainsi éviter qu'un mauvais esprit ne pénètre son corps — ou, comme certains l'ont dit, expulser l'esprit qui y était entré. Comme il ne se réveille pas, Pa Lubwua est transporté en ville pour des examens. Sa famille dénicher une moto sur laquelle nous assistons, effarés, au jeune homme se faisant ligoter entre le conducteur et un autre individu. Le véhicule s'en va. Les gens se dispersent et reprennent leurs activités. Au seuil de la maison, la grand-mère de Aïcha tourne en rond et prie.

Quelques mois plus tard, c'est au tour de Defao. Il hurle, appelle à l'aide. Il est blessé, mais affirme que son cerceau l'a sauvé en freinant sa chute. Un jeune garçon dans la forêt l'a entendu et est venu le secourir. Il le porte à bout de bras sur la piste qui mène au village. Defao y reçoit les premiers soins pendant qu'il se repose chez lui.

Lubwua ne s'est jamais réveillé. Il est mort en quelques semaines, laissant son village endeuillé. Au-delà de ses proches, tous les hommes compatirent, sachant qu'une telle dégringolade aurait très bien pu leur arriver. Parmi les habitants, cette chute fatale a causé beaucoup de peine, provoqué des débats (s'il s'agissait d'un accident ou de sorcellerie) et aussi donné une leçon. À l'inverse de Lubwua, l'histoire de Defao est celle d'une chute qui ne s'est pas achevée par la mort. Il continue donc de passer ses journées à grimper aux palmiers.

Figure 1 : Defao en haut du palmier. Kayi Mbinga, juin 2019.



I. Présentation de l'objet

L'huile de palme est une substance oléagineuse de teint rouge-jaune, extraite de noix amassées en régimes. Celles-ci se coupent au sommet du tronc, sachant qu'un palmier à huile (*Elaeis guineensis*, Jacq.) peut atteindre jusqu'à vingt mètres de haut. Des fossiles de pollen ressemblant à cette espèce ont été retrouvés dans le Delta du Niger. On ne peut toutefois en déterminer l'origine exacte, puisque les palmiers prolifèrent sous l'action des hommes, l'aménagement et la culture du sol (CORLEY ; TINKER, 2004 : 1). La *IUCN Red list of threatened species 2021* considère cette espèce comme étant native d'Afrique centrale et occidentale (COSIAUX; GARDINER; COUVREUR, 2016), zone à laquelle justement appartient la forêt de Mayombe¹⁷³. Celle-ci s'étend sur le littoral de la RDC, la province de Cabinda en Angola, l'ouest du Congo et le sud-ouest du Gabon. Elle fait partie du Bassin du Congo, la seconde plus grande région forestière et réserve de carbone au monde¹⁷⁴.

Les Yoómbé sont un sous-groupe ethnolinguistique des Bakongo, locuteurs du kiyombe, langue bantoue du Kikongo Language Cluster (KLC)¹⁷⁵. On ne dispose pas de données précises et dignes de confiance sur les Yoómbé, mais la plupart habitent de petits *groupements* dans la forêt de Mayombe à la République Démocratique du Congo (RDC)¹⁷⁶. Ces *groupements* sont les principales organisations traditionnelles du pays, fondées sur le lignage (TUNGA-BAU, 2010 : 48). Attachées à des chefs établis pendant la colonisation belge (1908-1960), elles maintiennent jusqu'à aujourd'hui des fonctions administratives locales. Mbinga est l'un de ces groupements, lié à un clan [*mvíila*] matrilineaire. Il compte 1513 habitants¹⁷⁷. Mbinga comprend sept villages, le plus petit étant celui de Kayi Mbinga (KM), avec 16 maisons. La plupart de ces maisons, onze d'entre elles, sont composées d'un

¹⁷³ *Native* est une catégorie botanique utilisée pour désigner les espèces originaires d'une certaine localité, ce qui inclut sa zone de dispersion. La IUCN identifie plusieurs foyers de palmiers *Elaeis guineensis* dans la forêt de Mayombe, disponible sur : <https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973> (Accès le 10.05.2021).

¹⁷⁴ Cette région comprend tout le bassin hydrographique du fleuve Congo, à 61 % localisé en RDC.

¹⁷⁵ À partir d'enquêtes menées sur 95 langues, le KLC a été identifié comme un ensemble continu de langues bantoues associées. Schryver *et al* (2015) se réfère au KLC comme à des variations du kikongo parlé dans la région du Bas-Congo, des deux côtés du fleuve Congo. Elles correspondent aux langues du groupe H10 dans la classification de Guthrie (1948).

¹⁷⁶ Ces chiffres ont été rassemblés par des organisations chrétiennes qui répertorient les sociétés encore peu évangélisées. Le Joshua Project évalue 1.347.000 le nombre de Yoómbé, dont 1.206.000 habitent la RDC. Disponible sur : <https://joshuaproject.net/> (Accès le: 02.08.2021). Le People Group évalue quant à lui à 1.930.000 le nombre de Yoómbé, dont 1.280.000 qui habitent la RDC. Disponible sur : www.peoplegroups.org/. (Accès le 12.07.2021).

¹⁷⁷ Des 1513 habitants, on compte 178 hommes, 321 femmes, 680 garçons et 833 filles Ces données proviennent du rapport du secteur Bula-Naku de 2018, dont le groupement Mbinga fait partie.

couple et de leurs enfants ; deux sont occupées par les deux femmes du chef et leurs enfants, sachant que le chef dort chaque semaine dans une maison différente ; l'une d'entre elles est du curé, qui n'est présent que quelques mois dans l'année ; dans les deux dernières ne vivent qu'une femme âgée et son petit-fils. Les maisons, en briques d'argile, ont une forme rectangulaire. La toiture consiste en des feuilles d'arbre tressées, le plancher est de terre battue et aucun logement n'a accès à l'électricité. Il y a toujours une pièce centrale reliée aux chambres, dont le nombre varie d'un à trois. La cuisine se trouve dans une pièce séparée, annexée ou non à la structure principale. Habitent aussi ces maisons des animaux, surtout des poules, des chèvres et des porcs, plus rarement des vaches. Elles incluent des potagers où les femmes cultivent manioc, banane, cacahouètes, haricots et igname. Ces potagers se situent souvent en pleine forêt. Leur localisation exacte ne dépend pas de la propriété des sols : une femme peut très bien cultiver son potager sur la terre en friche de quelqu'un d'autre, même si celle-ci n'appartient ni à son mari, son frère ou son père. Cependant, les maisons sont également liées à des terres individuelles, héritées, achetées ou louées. Ces parcelles sont appelées du nom de leurs propriétaires, elles ne sont enregistrées dans aucun document et leurs limites sont fixées par des arbres, des ruisseaux et des sentiers. La valeur de la parcelle dépend de la taille et de la quantité de palmiers *Elaeis guineensis*.

Au sommet du palmier, les hommes récoltent une sève dont ils extraient une boisson alcoolique fermentée, appelée vin de palme [*maláavu ma ngáazi*]. Ils coupent également les régimes de noix pour l'élaboration de l'huile [*mafúuta ma ngáazi*]. Les activités de coupe et de dénoyautage sont circonscrites aux membres de la maison¹⁷⁸. Normalement, il revient à l'époux de couper les régimes de noix, à son épouse et aux enfants de les ramasser et de les trier. Les femmes en profitent aussi pour fabriquer des balais à partir des feuilles tombées au sol.

Une partie de la récolte sert à la cuisine, dans la préparation du *mwambe*, sauce à la base de la gastronomie yoómbé¹⁷⁹. Mais la plupart des noix vont aux *waksi*, machines cylindriques faites de fer et de troncs d'arbres, disposées sur les lopins¹⁸⁰. Chaque homme extrait l'huile des noix dans ces machines qui exigent la participation de trois à douze hommes pour marcher.

¹⁷⁸ En français, l'on a tendance à distinguer la maison en tant qu'édifice de la maisonnée comme ensemble des personnes habitant sous un même toit. Cette distinction ne se retrouve pas dans toutes les langues. Elle est notamment absente du portugais, langue dans laquelle la thèse a été écrite et qui est commune à de nombreux travaux en anthropologie de la maison (Cortado, 2020). À chaque fois que j'ai recours à la notion de maison, elle désigne à la fois le bâtiment et le groupe qui y réside.

¹⁷⁹ La quantité de noix utilisée en cuisine est inférieure à 1/10 de celle destinée aux machines. Elle est réduite, car les noix et le *mwambe* pourrissent en très peu de temps, un à deux jours. Ces noix ne servent donc qu'à un repas.

¹⁸⁰ Tous les lopins ne disposent pas de machine. En général, ceux qui en ont une autorisent les autres à piler leurs noix avec elle. Si ce ne sont pas des proches, le propriétaire perçoit 10 litres d'huile à chaque utilisation de la machine.

Donc, en général, les hommes dépendent de l'aide de leurs amis, voisins et membres de la famille. Bien qu'il s'agisse d'une activité masculine, l'extraction de l'huile par les machines s'insère dans des réseaux plus vastes de relations. Elle dépend notamment de l'alimentation préparée par l'épouse, du partage du vin de palme, de l'emprunt de tonneau de 100 litres pour faire bouillir les noix, de bidons vides de 25 litres, appelés *vides*. C'est dans ces galons que l'huile est déposée après son élaboration, devenant ainsi propre au stockage et à sa mise en vente. On appelle *jaune* le produit ainsi conservé, par référence à la couleur des bidons¹⁸¹.

Alors que le *mwambe* et le vin sont consommés à l'intérieur du village, l'huile et les balais sont produits pour être vendus chaque semaine au marché de Bula-Naku. Il s'agit d'un lieu important où se retrouvent les habitants des différents groupements de Mayombe et les commerçantes qui achètent les bidons remplis pour les revendre aux détaillants des villes de Matadi, Boma et Kinshasa.

Le commerce des bidons passe, couramment, par un système de crédit entre les hommes du village qui produisent l'huile et les femmes commerçantes. Celles-ci prêtent de l'argent aux hommes qui leur remboursent en bidons d'huile. À travers cette relation du village à la ville, intermédiée par les femmes et les hommes, les bidons sont échangés contre de l'argent et en viennent à servir, eux aussi, de monnaie.

Le bidon d'huile [*jaune* fr.] fonctionne aussi comme unité de compte. Les habitants de KM indexent une certaine quantité de bidons à une certaine somme d'argent : « Je lui ai donné l'argent de cinq bidons »¹⁸². À l'intérieur du village ces bidons circulent aussi en tant que moyens de paiement. Ils servent à payer le loyer de la terre, l'école, l'hôpital ou l'achat de biens. La qualité matérielle de l'huile, qui reste des années sans se périmer, permet de la garder longtemps à la maison, faisant des bidons une réserve de valeur. Cependant, quand un homme produit de l'huile, le bidon acquis sert généralement à payer un commerçant de la ville (de qui il avait reçu une certaine somme d'argent) ou à rembourser un camarade du village (à qui il avait emprunté de l'argent ou un bidon).

Cette brève description montre que la production et la circulation de l'huile de palme dépendent d'un ensemble de relations, entre les membres d'une même maison (époux, épouse et leurs enfants), les hommes (membres d'une même parentèle, amis, voisins qui conduisent les machines), les hommes du village et les femmes commerçantes de la ville qui vont au Mayombe

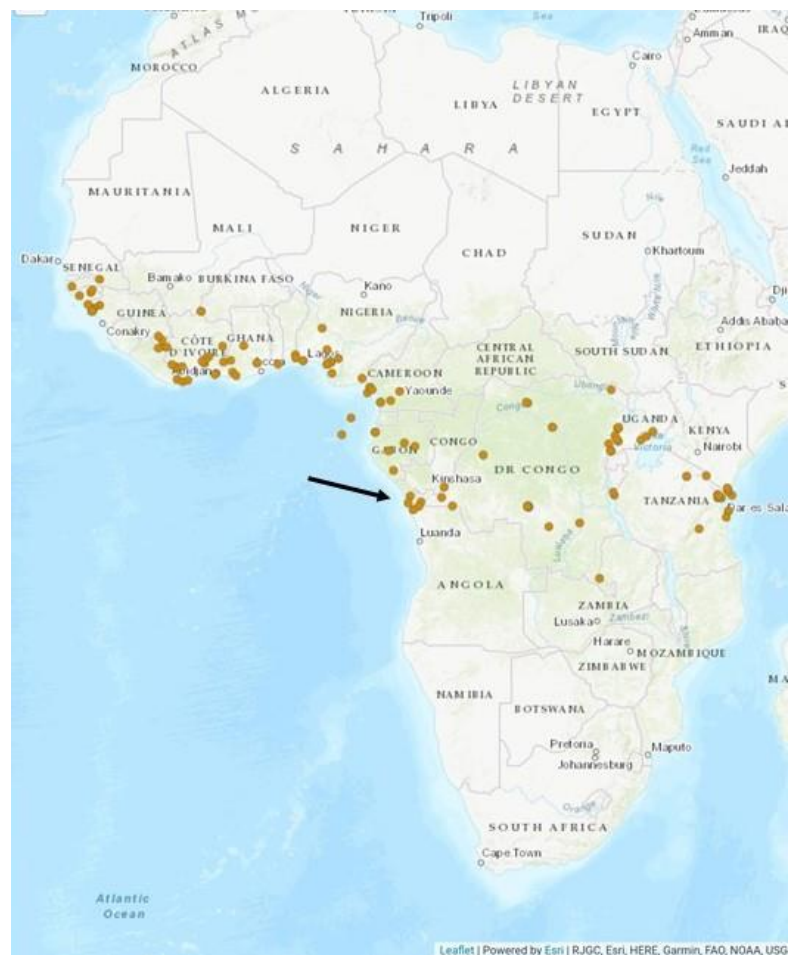
¹⁸¹ Les bidons vides et ceux remplis d'huile de palme peuvent être commercialisés. Toutefois, cette thèse porte principalement sur le bidon rempli d'huile. Donc quand j'utilise le mot bidon, sans le préciser, je fais référence au bidon rempli d'huile.

¹⁸² Cette phrase fait référence au bidon de 25 litres rempli d'huile, et pas au seul bidon vide.

acheter des bidons. L'huile de palme est donc un composé de relations. En raison de ses transformations matérielles (des régimes de noix jusqu'aux bidons remplis) et de son fonctionnement comme monnaie, elle produit et rassemble les personnes.

Cette thèse décrit donc l'univers relationnel attaché à l'huile de palme, constitué de flux relationnels entre palmiers, personnes et maisons. Il est marqué par des rapports de genre et des moralités spécifiques. Il est aussi porteur d'une histoire, qui renvoie à un rapport ancien des habitants Yoómbé à l'espèce *Elaeis guineensis*, au commerce avec les Portugais et à la colonisation belge.

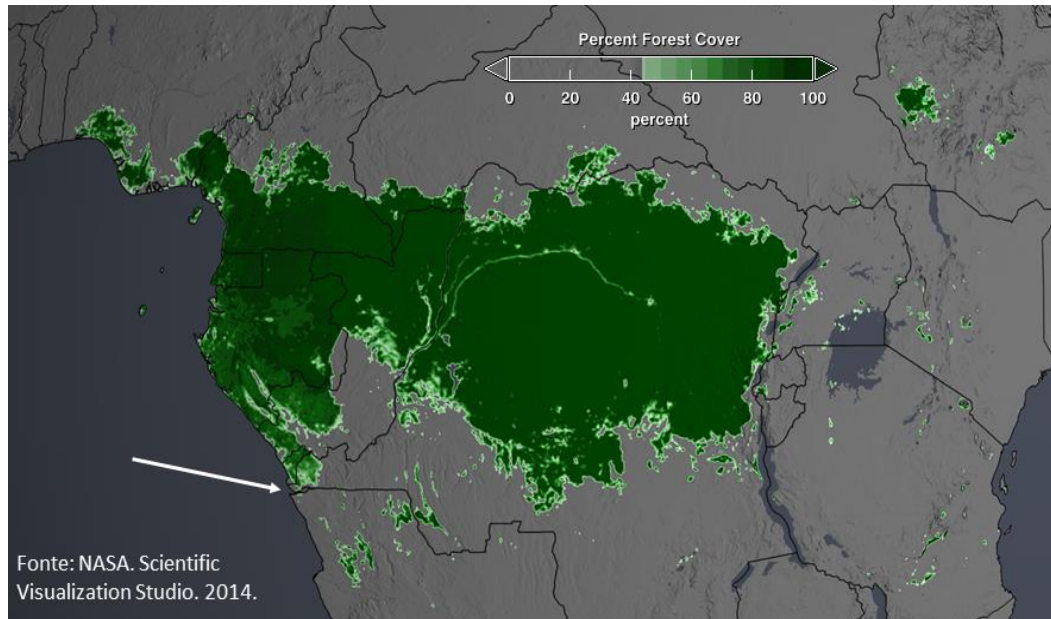
Carte 1: Habitats d'origine et zones de dispersion des palmiers *Elaeis guineensis*.



Source : <https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973>.

La flèche indique la forêt de Mayombe dans la province du Kongo Central (RDC).

Carte 2: Région forestière du bassin du Congo.



La flèche indique la forêt de Mayombe dans la province du Kongo Central (RDC), qui correspond à une petite région du complexe forestier du Bassin du Congo (en vert sur la carte).

Carte 3: Florêt de Mayombe dans la province du Kongo Central avec indication des localités mentionnées dans la thèse.

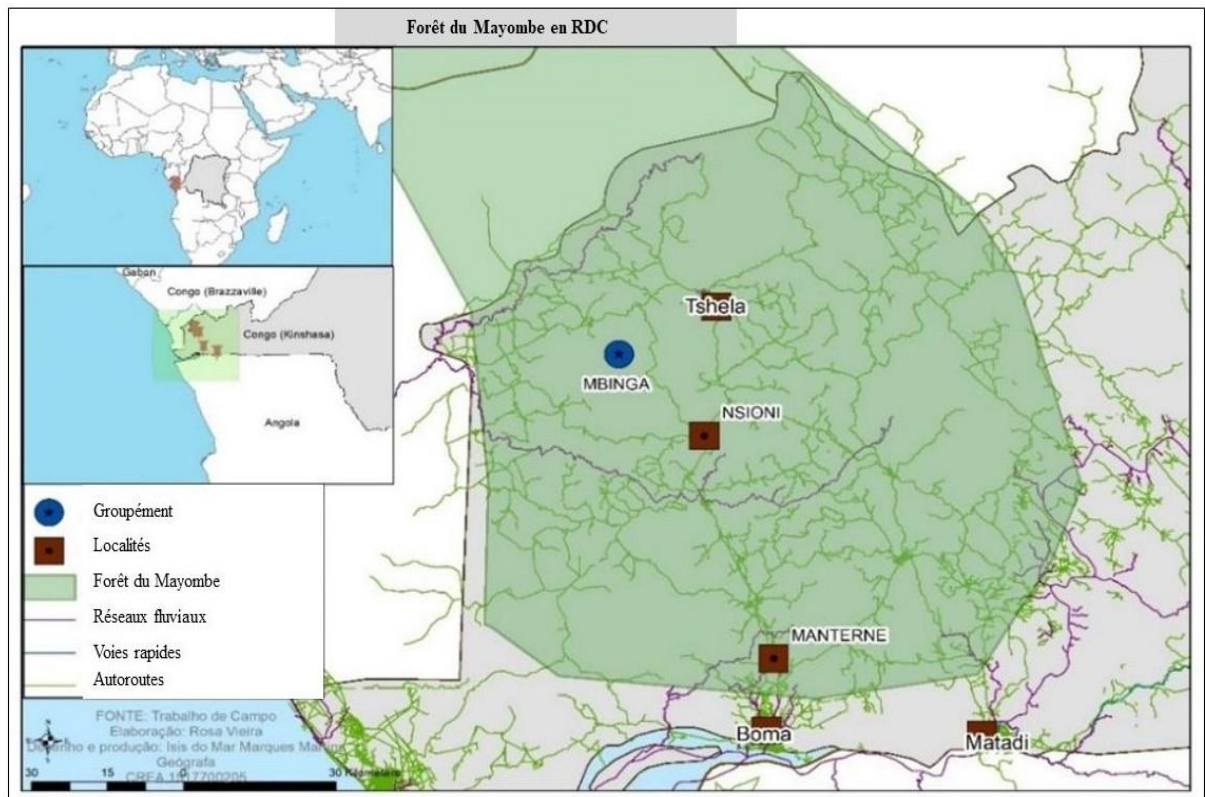
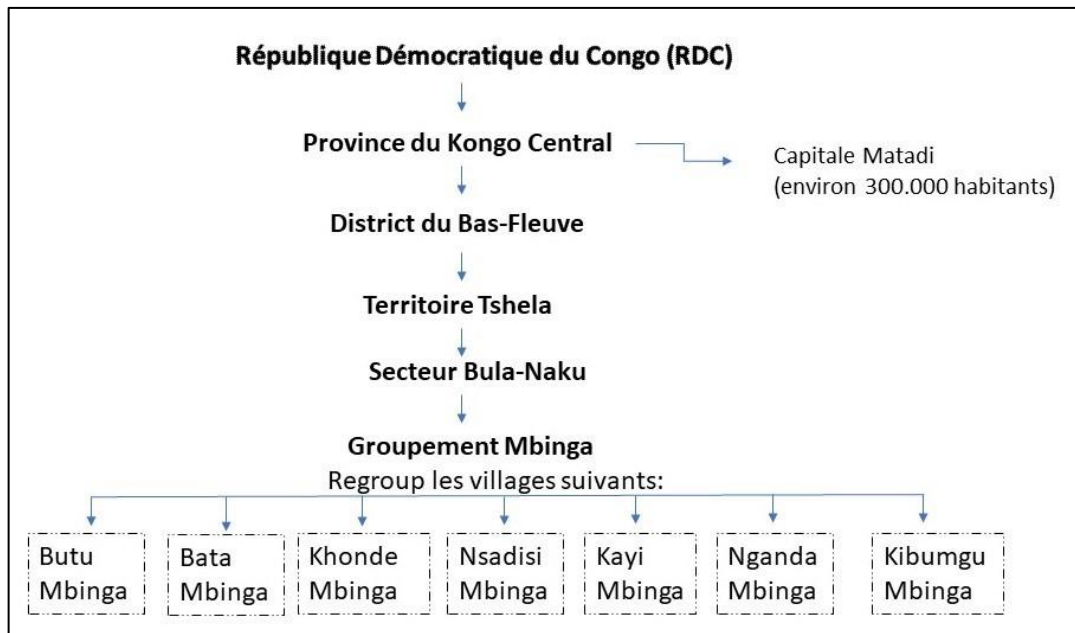


Tableau 1: Localisation des groupements Mbinga parmi les divisions administratives de la RDC.



II. Substances, personnes et maisons

Les Yoómbé sont un sous-groupe ethnolinguistique des Bakongo (DOUTRELOUX, 1967 ; MACGAFFEY, 1986). La catégorie « kongo » renvoie à l'ancien royaume du Congo (XIV-XIX), longtemps centre politique de l'actuelle région occidentale de la RDC, où se trouvent la province du Kongo Central (autrefois appelée Bas-Congo) et le nord de l'Angola¹⁸³.

Les spécialistes s'interrogent toutefois sur l'extension de cette catégorie, qui englobe de nombreuses cultures (MARTINEZ-RUIZ, 2013, p. 16). L'africaniste Dunja Hersak (2001) critique la littérature sur les cultures kongo pour ne situer que trop rarement ce complexe culturel dans le temps ou l'espace. Le sociologue Côte Di Mbumba (2017, p. 27) tient les Yoómbé pour différents des autres peuples Kongo qui habitent la province. En effet, ils occupent le nord de l'embouchure du fleuve Congo, alors que les autres peuples kongo se situent sur la bordure droite du fleuve, de la ville de Boma jusqu'à la côte atlantique.

¹⁸³ Les premières traces du royaume du Congo remontent aux années 1350-1375, lorsqu'il était commandé par Nimi et Nzima (Thornton, 2001). La formation du royaume n'a jamais débouché sur un pouvoir central incontestable (Balandier, 2013, p. 24). Elle a été graduelle, marquée par des rivalités internes et des crises de succession. Sa capitale et son lieu de fondation a été Mbanza Kongo, aussi appelée São Salvador. Ce royaume a servi de pilier à l'action missionnaire portugaise. Les conversions au catholicisme commencent sous le gouvernement de Afonso I (1506-1542). Cette institution s'est lusitanisée à partir du XVI siècle. Le royaume a ensuite joué un rôle important en monopolisant le trafic d'esclaves pour répondre à la demande portugaise (Vainfas & Mello e Souza, 1998).

D'un autre côté, l'ethnologue Doutreloux (1967) généralise à l'ensemble de la culture kongo ses analyses des Yoómbé de la communauté Mbenza Kinganga. Et l'anthropologue Wyatt MacGaffey (1986) identifie parmi les peuples Bakongo la répliation dans l'espace d'un même ensemble d'institutions. Les variations constatées sont, selon lui, principalement linguistiques du kikongo.

La parenté est l'une de ces institutions. MacGaffey (1970) montre l'importance des clans pour les Bakongo. Appartiennent à un même clan tous ceux qui ont une ascendance matrilineaire commune, laquelle prescrit certains liens de parenté (p. 18). Doutreloux (1967) suggère que les terres yoómbé se répartissent d'après les segments des principaux clans¹⁸⁴.

Le mythe de la femme aux neuf mamelles exprime l'intégration des différents segments. Mbangala, ancêtre mythique des Yoómbé, aurait accouché de neuf enfants, qui correspondent aux neuf clans yoómbé. Mbadu Kumbu (2012) souligne l'importance du « sang » transmise aux neuf descendants, que tous les Yoómbé partagent, créant ainsi un sentiment de fraternité parmi eux (2012, p. 28).

Selon MacGaffey (1970, p. 4), la structure formelle et interne de la parenté parmi les Bakongo repose sur deux catégories qui leur sont communes : *dikáándá* et *vuúmu*¹⁸⁵. La première renvoie à la descendance en ligne maternelle d'un ancêtre commun, qui définit le groupe exogamique et le localise dans l'espace. Tous les *dikáándá* sont divisés en *vuúmu* [lignages/sous-lignages]

Ces deux catégories sont importantes parce qu'elles modèlent la forme de résidence, règlent les mariages, qui doivent être réalisés en dehors de la *dikáándá*, et définissent aussi l'héritage. L'oncle maternel a un rôle central dans la famille. À l'occasion d'alliances matrimoniales, lui et le père de la fiancée reçoivent des paiements du fiancé et de sa famille. Le matrilignage peut déterminer l'héritage. Parfois, une partie de la terre de l'oncle maternel est donnée aux enfants de sa soeur. Ces catégories structurent aussi le système d'autorité, le chef du village étant l'héritier d'une *vuúmu* principale.

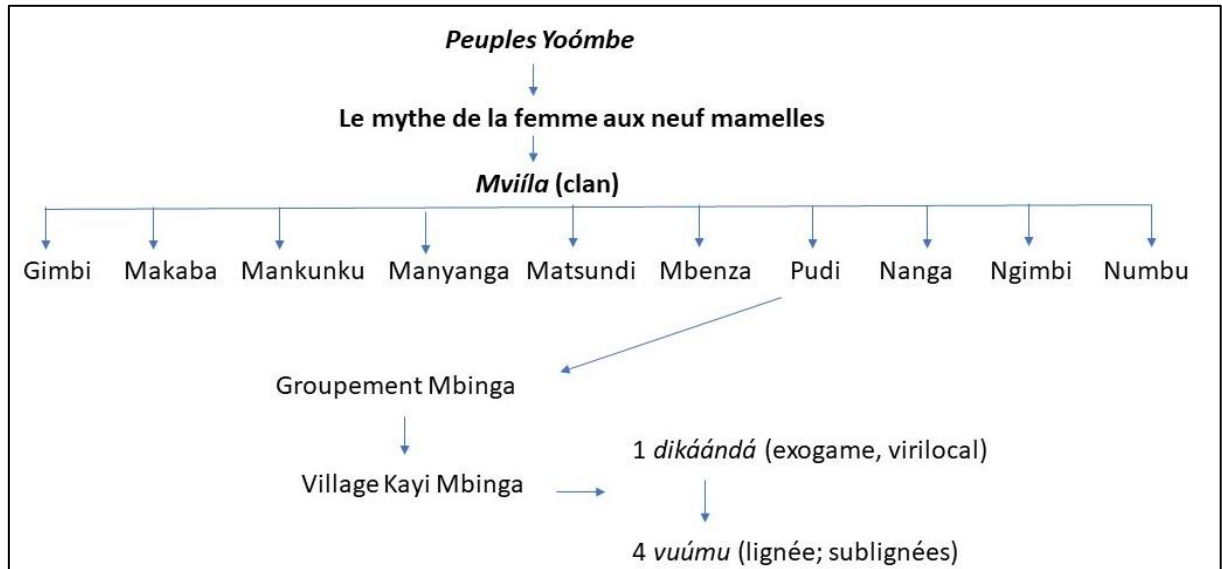
Cette catégorie de *vuúmu* sert également à identifier les personnes en les situant dans un ensemble de relations. Elle signifie aussi « ventre ». Pour définir un membre de leur parentèle, appelé *khóómb'ama*, les gens construisent des explications qui font référence au ventre : « un même ventre a accouché de son père et du mien » ou « leur mère et ma grand-mère sont nées

¹⁸⁴ La présence d'un clan peut s'étendre à plusieurs villages ou chefferies, de même qu'à l'intérieur d'un même village on peut trouver des membres de plusieurs clans (CLEENE, 1946).

¹⁸⁵ Je m'intéresse ici à la catégorie kiyombe.

d'un même ventre ». L'identification d'un ventre commun permet donc d'établir un lien de parenté.

Tableau 2: Localisation du groupement Mbinga dans la structure cosmologique et la parenté Yoómbé.



Les flux relationnels entre palmiers, individus et maisons produisent aussi les personnes, les membres de la parentèle et leurs alliés. À travers eux, ils contractent des obligations mutuelles et se prennent en charge les uns les autres. De tels flux agencent les relations entre membres d'une même *vuúmu*, mais donnent également naissance à d'autres collectifs — comme la maison [*nzó*], qui est constituée de relations entre les hommes, femmes, enfants et palmiers, attachée à une terre dont proviennent les noix de palme et liée à des potagers où poussent les aliments. Ces flux nourrissent les familles, qui comprennent les parents [*khóómbá*] matrilinéaires et patrilinéaires, mais aussi ceux par alliances, ainsi qu'une configuration de maisons situées dans et hors du village. Ils contribuent au maintien du voisinage, des liens créés par la proximité spatiale des maisons, la cohabitation au quotidien et la participation à des activités collectives (chœur de l'Église, nettoyage du cimetière, production de l'huile dans les machines à la forêt). Ces flux façonnent aussi des groupes au sein desquels les hommes produisent l'huile des uns et des autres, groupes qui englobent les membres de la parentèle, les voisins et les amis. En outre, ils font advenir le village par contraste (et en articulation) avec la ville.

Les relations qu'engendrent ces flux peuvent rapprocher les individus, mais pas nécessairement. L'univers relationnel propre à l'huile de palme inclut des rapports aussi bien

intimes que commerciaux. Si des liens plus intimes cèdent parfois la place à des échanges commerciaux, ces mêmes échanges peuvent déboucher sur de nouveaux rapprochements. L'intimité renvoie au domaine de la maison, mais de tels rapports peuvent concerner des proches qui n'habitent pas sous le même toit. Ou des gens qui, dans leur collaboration quotidienne, établissent des liens parfois décrits dans le vocabulaire de la parenté.

Vuúmu, maison, famille, voisinage, ensemble d'hommes, village... Ce sont là des collectifs qui n'ont pas de frontières bien délimitées, qui se forment et persistent, entre autres, par leur attachement à des palmiers — que cet attachement prenne la forme d'une identification ancienne des Yoómbé avec le palmiers, qu'il se manifeste dans les activités quotidiennes ou par les substances qui en sont issues, comme le vin, le *mwambe* et l'huile.

La littérature consacrée aux Yoómbé et Bakongo n'a pas abordé le rôle éminent des palmiers et de leurs substances dans la constitution des personnes et de leurs relations. Peut-être la même socialité constituée par et qui constitue le palmier se retrouve chez d'autres peuples Bakongo ou dans d'autres régions d'Afrique centrale et occidentale. Mais la relation des Yoómbé au palmier a ses particularités, que j'analyserai plus bas. Elle est le fruit de la colonisation du Mayombe, basée sur la production d'huile de palme. Elle s'inscrit aussi dans le paysage spécifique de la forêt, coproduit par les humains, les non-humains et les forces spirituelles.

L'anthropologie africaniste n'a cessé de s'interroger sur l'unité d'analyse pertinente pour étudier les sociétés segmentaires. Les notions de lignage et de descendance ont servi à ordonner ces sociétés qui ne sont pas structurées en États. Ces notions ont été utilisées pour les anthropologues pour définir un collectif politique et juridique qui n'est pas structuré en État, qui contrôle certaines ressources, assume une responsabilité légale et est représenté dans l'arène politique (GUYER, 1981). L'œuvre séminale de Meyer Fortes et Evans-Pritchard, *African Political Systems*, met le groupe de descendance à la base de l'organisation sociale, le sang étant l'élément principal créateur des liens entre les personnes (KUPPER, 1982).

Des anthropologues français ont ensuite proposé le concept de « mode de production lignager » dans le but d'intégrer les sociétés segmentaires à la théorie marxiste. Pour Pierre-Philippe Rey, les unités de production des sociétés segmentaires reposent sur la parenté réelle et fictive, ainsi que sur la division du travail entre les sexes. D'après lui, ces unités sont liées entre elles par un système d'échanges matrimoniaux grâce auquel la classe dominante établit son pouvoir sur les groupes dominés (1979, p. 51).

Le modèle lignager poursuivait un but comparatif, mais le choix d'un même concept ne signifie pas que différents groupes soient comparables (GUYER, 1981, p. 92). Si les travaux

consacrés aux sociétés lignagères ont aidé à définir l'anthropologie sociale (PETERS, 2019, p. 36), ils ont depuis été critiqués pour leur accent sur les groupes de descendance unilinéaires, au détriment d'autres unités, comme les maisons et les réseaux fondés sur des liens cognatiques bilatéraux ou d'affinité. Cette attention exclusive a occulté la façon dont les liens de sang sont maintenus et dont d'autres sont créés dans les flux du quotidien, formant ainsi d'autres ordonnancements qui coexistent avec ou se superposent au lignage. Pour cette raison, j'ai puisé mes inspirations théoriques ailleurs, dans une littérature qui a problématisé les études de parenté.

Tout d'abord, une des inspirations de cette thèse est de considérer l'importance des rapports entre humains et palmiers. Les analyses multiespèces montrent comment différentes espèces produisent ensemble des paysages (TSING, 2004 ; 2015). Donna Haraway (2015, p. 161) suggère d'observer la production d'affins et de consanguins non pas seulement en référence à l'ancestralité ou la généalogie, mais en considérant les autres espèces qui interviennent constamment dans la production des personnes.

Les Yoómbé ne définissent pas le palmier comme un parent. Cependant, ils s'y réfèrent comme à « l'un des leurs », comme leur appartenant, et l'identifient à un peuple et à une localité, la forêt de Mayombe. Ils donnent aussi un nom à certains palmiers du village, ceux connus pour la quantité et la qualité de leur vin. Le palmier produit donc de la parentèle, parce que les gens se font parents les uns des autres à travers lui. Au milieu de ces flux, des rapports intimes se créent entre eux et les habitants.

Les techniques influent sur la relation des humains à ces arbres et aux substances qui en sont extraites. Elles exigent un agent, un instrument et des matériaux, liés entre eux dans un processus de transformation, qui créent et expriment certains rapports sociaux (CRESSWELL, 2010, p. 4). Ces techniques ne sont pas des connaissances toutes prêtes, sorte de modèle hérité des anciens. Elles s'apprennent par l'observation des autres, la conversation, l'écoute, l'entraide ou le contact avec un instrument. Elles s'apprennent aussi en habitant (*dwelling*) une ambiance (INGOLD, 2000, p. 148) et en pérégrinant dans la forêt, ce qui nécessite de percevoir, connaître et manipuler (INGOLD, 2015, p. 239). En participant à ces mêmes activités, les gens créent des liens entre eux et s'identifient les uns aux autres. Mais il induit aussi une différenciation. Si l'on s'intéresse aux chaînes opératoires (CRESSWELL, 2010, p. 26) impliquées dans la transformation des substances issues du palmier, on s'aperçoit que différents rapports à celles-ci constituent différentes personnes et différents corps : hommes et femmes (NAJI, 2009), enfants, adultes et personnes âgées.

Cette thèse mobilise également les concepts de *relatedness*, substance et maison pour traiter de la parenté. À la fin du XXe siècle, ces deux premières notions ont permis aux anthropologues de prendre leur distance par rapport à l'opposition entre le biologique et le culturel, présupposée dans les études de parenté. Les articles du livre *Cultures of relatedness: new approaches to the study of kinship* (CARSTEN, 2000) explorent la parenté telle qu'elle est vécue, sentie et catégorisée. Ils utilisent le concept de *relatedness* pour analyser les liens d'intimité qui font les personnes et expliquer les vocabulaires locaux qui désignent le fait « d'être reliés les uns aux autres ».

Le partage de substances (sang, sperme, nourriture) constitue les relations et compose les personnes (CARSTEN, 2011; STRATHERN, 2012). Le sang et le sperme créent la parenté, mais il faut les nourrir. Selon Jane Carsten (1995, p. 224), donner et recevoir de la nourriture (*feeding*) sont indispensables au devenir de la personne : « La nourriture crée à la fois les personnes au sens physique et la substance (le sang) à travers laquelle elles se sont reliées les unes aux autres ». Le vin et la *mwambe* [sauce à base de noix de palme] sont très consommés et partagés dans les maisons, différemment de l'huile de palme, qui sert à préparer la feuille de manioc avec des haricots, un plat servi lors de fêtes. Parfois, l'huile est aussi passée sur les nouveau-nés, pour les masser, et sur la peau des adultes, pour l'hydrater. Il s'agit d'habitudes jugées dépassées, remplacées progressivement par l'usage de crèmes hydratantes industrialisées. Quoiqu'il en soit, au village, les gens ont très peu recours à l'huile de palme, dans leurs maisons ou sur leur corps, vu qu'elle est destinée à la vente. Les usages domestiques de l'huile sont tenus pour un gaspillage d'argent. L'huile y est donc partagée et circule surtout en tant que monnaie : c'est une substance qui fonctionne aussi comme argent et nourrit les personnes. Cet aspect est évident si on analyse le vocabulaire culinaire employé en référence à l'argent. Comme je l'explique postérieurement, au Mayombe l'argent peut être mangé et son ingestion a des effets sur les relations et sur l'apparence des personnes : grossir ou être gros est un signe de richesse et de succès.

La notion des flux relationnels avancée dans cette thèse s'inspire des concepts de *relatedness* et substance. Elle fait référence à ce qui est partagé au sein d'une même parentèle et entre amis, voisins, partenaires d'affaires. La notion englobe les flux matériels – nourriture, argent, objets – et les flux non-matériels – d'affections, de soins, d'obligations et des conversations. Comme il s'agit d'une catégorie relativement large, la thèse se concentre sur les flux qui interviennent dans l'élaboration et la circulation de l'huile de palme.

De tels flux composent les personnes dans la mesure où ils font exister les maisons. La maison constitue les relations qui composent les personnes par le partage d'un espace commun,

de la nourriture et de l'argent (CARSTEN, 2004, p. 35). À la maison, chacun prend soin de l'autre. Elle est un processus, fait et défait dans les pratiques quotidiennes, révélant ainsi certains aspects symboliques, architectoniques, sociaux et économiques (CARSTEN ET HUGH-JONES, 1995). Avancée par Biehl et Neiburg (*no prelo*), la notion d'*oikographie*, dérivée du grec *oikos*, renvoie aussi bien au gouvernement de la maison et à la gestion des ressources, *oikonomie* (DE L'ESTOILE, 2016), qu'aux interactions entre les organismes et leurs milieux physiques, *oikologie*. Ce point de vue comparatif et ethnographique sur la maison la considère dans toute sa relationalité et sa plasticité, en tant qu'entité humaine et non humaine dynamique (BIEHL ET NEIBURG, *no prelo*).

Cette conception de la maison permet de porter un regard nouveau sur les sociétés segmentaires d'Afrique. MacGaffey (1970) s'attardait déjà sur la notion de *nzo*, issue du kikongo *ya leta*, qui signifie maison. Selon cet auteur, le *nzo* désignait un ensemble de deux lignages ou plus qui se disputent le pouvoir. Sans doute, cette conception de *nzo* était plus fréquente dans le passé et a été importante pour comprendre l'organisation politique.

À KM, le concept au kiyombe de *nzó* fait référence à une maison : structure architecturale, liée à un terrain et à des potagers, où vivent, en général, un couple et leurs enfants. Ces personnes constituent la maison mais sont également constituées par elles, à travers la réalisation d'activités domestiques, comme celles impliquant les palmiers ou la culture des aliments. Les palmiers et l'élaboration de l'huile sont liées à une maison. Un homme adulte et marié ne peut pas couper les régimes de noix des palmiers qui sont situés sur la parcelle de son frère ou de son père, sauf s'ils forment une alliance et partagent l'huile élaborée. En outre, l'argent acquis dans la vente des bidons d'huile doit aller au budget de la maison. C'est pour ce motif que je ne compte pas sur la notion de famille, même si je l'explore au troisième chapitre.

Mais les maisons sont également le fruit du voisinage, de relations à d'autres villages et à la ville. Le concept de « configuration de maisons », proposé par Marcelin (1999), situe la maison dans un ensemble d'autres maisons, liées entre elles par une idéologie de la famille et de la parenté (p. 33). Ce concept aide à mieux problématiser la maison, au sens de *household*, en tant qu'unité de production et de consommation. À côté du lignage, la notion d'*household* a occupé une place très importante dans la réflexion sur l'organisation des populations africaines (GUYER, 1981). Elle a été à la base des travaux sur les sociétés de petits agriculteurs effectués dans les années 1960 par des économistes (ROBERTS, 1991). Les usages quantitatifs de ce concept, dans le cadre de *survey* ou des politiques publiques, sont la cause d'une mauvaise appréhension des contextes africains, en matière de pauvreté par exemple (GUYER ET PETERS, 1987, p. 198). Les indices de pauvreté utilisés dans les enquêtes nationales manquent

de précision en raison de leur définition trop restreinte de l'unité domestique (*household*), comme « unité circonscrite et imperméable » (RANDALL ET COAST, 2014, p. 1).

Les configurations de maisons se forment, entre autres, par la circulation des personnes et de la nourriture (DALMASO, 2014 ; MOTTA, 2020). À KM, la composition d'une maison varie tout au long de l'année, en fonction des mariages, des conflits, des décès, de la circulation des enfants ou de la venue de parents éloignés. Le partage de substances liées au palmier, comme la *mwambe*, le vin et les bidons d'huile de palme, relie, elle aussi, les maisons entre elles.

La maison est un lieu privilégié pour comprendre les rapports de genre. Ceux-ci structurent ses espaces intérieurs, comme l'ont montré Cunningham (1964) et Bourdieu (1999). Ces rapports de genres s'expriment aussi dans les rapports entre la maison et le monde extérieur. Marilyn Strathern (2006) problématise la place de la sphère domestique, en tant qu'espace distinct de, inférieur et opposé à la politique. Commun aux sociétés occidentales, un tel point de vue n'a rien d'universel. Il faut, au contraire, analyser de quelles façons les hommes et les femmes se situent les uns par rapport aux autres, comment s'articulent concrètement les domaines masculin et féminin (ibid., p. 188). La catégorie de domaine, pour Strathern, étend justement les différences entre les sexes aux différences sociales.

La thèse montre que produire l'huile de palme est une responsabilité masculine et explore la façon dont celle-ci se construit en articulation avec les domaines féminins. La cuisine (féminine) est liée à la machine pour élaborer l'huile de palme (masculine) ; la cime (masculine) du palmier est complémentaire à son pied (féminin). Cette association entre le haut et le bas se retrouve dans la cosmologie des Yoómbé et Kongo. Elle apparaît dans diverses pratiques qui structurent les rapports au palmier, mais aussi dans les activités domestiques et les façons de s'asseoir. En effet, les femmes se baissent pour s'asseoir, préparer à manger et balayer la maison, alors que les hommes s'assoient sur des chaises et s'occupent de réparer le toit.

En parallèle à sa compréhension du genre, la vision strathernienne de la personne informe aussi ma recherche. L'auteur conçoit cette dernière comme un nœud de relations contenant une socialité généralisée (STRATHERN, 1992). Cela lui permet de problématiser la notion de propriété, en tant qu'elle est liée à l'individu. En effet, la critique occidentale de l'aliénation postule une espèce de droit naturel des individus sur les choses, dans la mesure où elles sont le fruit de leur travail (STRATHERN, 2006, p. 202). Mais la personne, le travail et la chose n'existent pas indépendamment des liens qui les unissent. Les choses sont plutôt le fruit de relations que du travail individuel.

L'huile de palme est constituée de personnes relationnelles, qui se font personnes à travers le palmier et d'autres personnes. Les catégories du *kiyombe* aident à comprendre ces relations, puisqu'elles indiquent des moralités qui interfèrent avec la façon dont les gens agissent les uns envers les autres et avec la circulation des substances liées au palmier.

Kukáála signifie vivre, habiter, s'asseoir, être. Dans la pratique, ce mot peut vouloir dire « s'asseoir sur une chaise » ou « où habitez-vous ? ». L'expression *kukáála mbóóté* signifie « entretenir de bonnes relations avec les autres », ce qui distingue les bonnes des mauvaises personnes. Elle renvoie au fait d'être (dans les moments de vie commune ou dans l'urgence), de vivre, d'habiter (en partageant les mêmes espaces, les repas, en s'aidant mutuellement) et de s'asseoir (en se comportant de façon appropriée) avec les autres. Le fait d'entretenir de bonnes relations avec les autres est lié, entre autres choses, à l'action de manger. En effet, le verbe manger [*kudyá*] est lui aussi pertinent pour comprendre ces relations. Il est surtout employé avec les compléments d'objet suivants : « manger de la nourriture », « manger une personne » (pratique liée à la sorcellerie), ou « manger de l'argent » (dépenser, en un sens souvent péjoratif).

La commensalité joue un rôle important dans la vie sociale (GOODY, 1982 ; MINTZ ET BOIS, 2002). L'ethnologie amazoniste a montré que les diverses façons de manger (manger l'autre, manger avec les autres, manger comme l'autre) servent de dispositifs identificatoires et de production de corps apparentés (VILAÇA, 2017 ; FAUSTO, 2002)¹⁸⁶. Le fait de manger des aliments et de manger des gens a déjà été analysé sous des angles différents en anthropologie, mais rarement l'on a considéré le fait de manger de l'argent comme une pratique elle aussi importante dans la constitution des personnes et des corps.

Ce détour par l'action de manger porte un nouvel éclairage sur la catégorie de *vuúmu* [sous-lignage, ventre]. Sont parents entre eux ceux qui naissent d'un même *vuúmu* [ventre]. Le *vuúmu* est le ventre duquel on est née et c'est aussi le ventre qui peut manger de l'autre. En d'autres termes, pour être parent, il faut donner à manger et recevoir à manger (nourriture et argent).

¹⁸⁶ Fausto attire l'attention sur le fait qu'en Amazonie prédomine le modèle de la prédation, vecteur de sociabilité transpèce : « humains et animaux sont immergés dans un système sociocosmique où l'enjeu est la direction de la prédation et la production de la parenté » (2002, p. 11).

III. La circulation mondiale de l'huile de palme

Si Mintz (1985) s'est intéressé au sucre et Tsing (2015) aux champignons pour discuter le capitalisme, sous l'angle des rapports entre extraction/production et consommation, dans la thèse je fais de même avec l'huile de palme. Toutefois, à l'inverse de ces auteurs, je l'analyse à une petite échelle, sans aborder un matériau plus ample qui engloberait d'autres localités et leurs connexions. Pour autant, cet univers local possède une histoire, qui renvoie à l'existence d'un rapport ancien avec le palmier et à l'insertion de KM dans un circuit international de l'huile de palme, lequel s'est consolidé suite à l'augmentation de la consommation européenne. Ce circuit a généré de nouveaux arrangements dans le village, en même temps que les habitants l'ont incorporé à leurs pratiques quotidiennes et leur mémoire collective. Pour cette raison, je l'aborderai brièvement.

On estime que l'huile de palme intervient dans la cuisine africaine depuis plus de 5000 ans (LYNN, 1997, p. 2). À l'époque de la traite négrière, ce produit était vendu aux Européens et Luso-Africains, aussi appelés *lançados*, qui agissaient comme intermédiaires (MARK, 2002, p. 104). Il a servi de monnaie dans l'achat et la vente d'esclaves (WATKINS, 2015, p. 138). Présente dans les registres d'importations des navires négriers, l'huile de palme était emportée pour être vendue à d'autres localités ou utilisée comme ingrédient dans l'alimentation offerte aux esclaves pendant le trajet (VOGT, 1973, p. 12).

Le commerce des noix et de l'huile de palme a ainsi alimenté les échanges entre l'Afrique et le Brésil. Les palmiers ont proliféré sur les lopins des esclaves et des affranchis, donnant le jour à une agentivité ethnoécologique africaine dans le Nouveau Monde (WATKINS, 2018). Au Brésil, l'huile de palme a été rebaptisée *azeite de dendê* et est devenue partie intégrante de la gastronomie, de la cosmologie et des pratiques culturelles afro-brésiliennes (LODY, 1992).

Sous l'effet de la révolution industrielle, les besoins en huile de palme des Britanniques ont considérablement augmenté au XIX siècle. Elle servait en effet à lubrifier les machines et de composant dans de nombreux produits manufacturés¹⁸⁷. Elle a ainsi participé des tentatives britanniques en vue d'interférer en l'Afrique occidentale par le commerce, le christianisme et la civilisation (LYNN, 1997, p. 4).

¹⁸⁷ McClintock (2010) a montré l'importance de cette substance pour la confection des savons britanniques, dont la publicité transmettait un idéal civilisateur de propreté.

À la fin du XIX siècle et pendant la première moitié du XX siècle, les rapports entre colonisation et huile de palme ont assumé des contours différents en Afrique. Elle jouait en effet un rôle important dans l'économie coloniale de l'ancien Congo belge (1908-1960, MARCHAL, 2001 ; HENRIET, 2015)¹⁸⁸. Entre 1950 et 1960, la RDC devint le second plus grand exportateur mondial, juste derrière le Nigéria. La compagnie *Huileries du Congo Belge* (HCB) de l'entrepreneur britannique Willian Leverhulme a été soutenue par le travail forcé des Africains et a été responsable de la plupart de l'exportation de ce produit (ver. Marchal, 2001; Henriet, 2015). En 1930, cette compagnie a fusionné avec la société néerlandaise Margarine Unie, qui est devenue le consortium Unilever, multinationale très active à nos jours.

Le Mayombe a ainsi été incorporé à ce circuit global de l'huile de palme et servi de laboratoire colonial. La mémoire collective de ses habitants et les traces laissées sur le paysage de KM sont autant d'indices de la présence des commerçants portugais et des colonisateurs belges, intéressés par les noix et l'huile. Le palmier *phuiútu* [étrangère, blanche], conçu, selon toute indication, grâce à des pousses présélectionnées d'*Elaeis guineensis*, en est un exemple. Les semis de ce palmier ont été plantés à KM vers 1930 dans un modèle appelé de « plantation en collaboration » (NICOLAÏ, 2013). Les noix collectées auprès de ces palmiers devaient être vendues aux compagnies de la région.

Le contact avec les Européens a imposé au palmier et aux noix une nouvelle échelle de valeurs. De nouvelles dynamiques ont vu le jour, comme en témoigne la construction de machines pour extraire l'huile [*waksi*] par les habitants de KM eux-mêmes. Ces engins se sont diffusés dans le Mayombe après 1950, probablement sous l'influence des modèles mécaniques employés dans les usines étrangères de la région. L'installation de machines dans le village même de KM a eu un impact considérable sur l'organisation de la production. Elle a renforcé la production locale de l'huile de palme destinée aux villes de la région, en la dissociant de l'industrielle, alors destinée à l'exportation. L'insertion de KM dans le circuit global de l'huile de palme et la construction de machines ont induit de nouveaux arrangements locaux, qui transparaissent dans les récits des habitants, les contes en kiyombe et les écrits sur le Mayombe.

¹⁸⁸ La conférence de Berlin en 1885 a institué l'État Libre du Congo, annexé en tant qu'État privé du roi de Belgique Leopold II. Son gouvernement concéda d'immenses terres à des compagnies privées qui avaient également le droit de recourir au travail forcé. Cette exploitation brutale des Africains, en vue d'accroître l'extraction d'ivoire et de caoutchouc, provoqua la mort de près de 10 millions de personnes (ROES, 2010). Elle suscita de nombreuses critiques en Europe et la pression internationale obligea le gouvernement belge à transformer le Congo en une colonie de la Belgique entre 1908 et 1960. C'est à cette époque qu'ont été installées plantations et usines d'huile de palme.

Preuve en est des rapports de genre. Les noix ont cessé d'appartenir au domaine féminin de la cuisine¹⁸⁹. Le commerce avec les Européens a accentué la participation masculine dans le traitement des noix et l'élaboration de l'huile, qui s'étend ensuite avec l'installation des machines.

Preuve en est aussi du rapport à la terre. Le projet colonial de « scalabilité », qui distribue les palmiers en plantation, a beaucoup affecté KM. Proposé par Anna Tsing (2015), le concept de scalabilité renvoie à la simplification des écosystèmes, à la transformation de forêts et pâturages en plantations basées sur la discipline des plantes et des corps¹⁹⁰. Ce projet colonial a possiblement encouragé l'appropriation individuelle des palmiers. À la différence du vin et des potagers, l'extraction des noix passe par la propriété ou la location de la terre.

Cependant, sur les ruines d'un projet de scalabilité peuvent surgir des relations écologiques et économiques multiples, qualifiées par Tsing de « non scalables ». Malgré la transformation du rapport à la terre provoquée par l'intérêt des Européens pour l'huile de palme, KM ne s'est pas mué en paysage scalable. Les palmiers d'où sont extraites les noix se trouvent entre les potagers et les espaces sacrés. Ils font partie d'un entrelacs d'humains, de non-humains et de forces spirituelles.

La présence européenne, puis l'augmentation de la production locale ont probablement induit un nouveau rapport à l'argent. En effet, celui-ci circulait dans les villages du Mayombe bien avant l'arrivée des Européens. Qui plus est, l'extension des opérations monétaires en Afrique ne s'est jamais limitée aux seuls flux transatlantiques, comme l'a montré Jane Guyer (2004). Il reste néanmoins probable que la transformation des noix et de l'huile en marchandises a suggéré de nouvelles façons de gagner de l'argent. Elle a pu motiver une plus grande circulation des monnaies (étrangères ou nationale, à partir de 1967, avec la création du zaïre) et l'usage de l'huile en tant que monnaie au sein de KM.

Quoiqu'il en soit, l'argent généré par cette intensification de la circulation monétaire a été incorporé aux pratiques ordinaires. La façon dont les bidons et les francs congolais circulent actuellement au Mayombe nous incite à penser qu'ils ont été « substantialisé ». Tout comme le vin, le *mwambe* et autres substances, ils doivent être partagés, constituant ainsi corps et personnes.

¹⁸⁹ D'autres enquêtes sur l'huile de palme, comme le travail de Martin sur le Nigéria (1984), montrent que les femmes vendaient les noix et l'huile sur les marchés avant même que le produit ne soit exporté. Il est possible qu'à KM elles l'ait vendu également, mais la préparation de l'huile restait liée à la cuisine.

¹⁹⁰ Sidney Mintz (1985) a souligné l'effort de discipliner les corps des Africains pour qu'ils travaillent dans les plantations des Caraïbes. Donna Haraway et Anna Tsing affirment dans l'entretien à Gregg Mitman (2019) que le système de plantation développé pendant la colonisation en Amérique a été marqué par des simplifications écologiques. Ces simplifications sont basées sur la disciplinarisation des corps humains et aussi des plantes.

IV. Parcours de la recherche

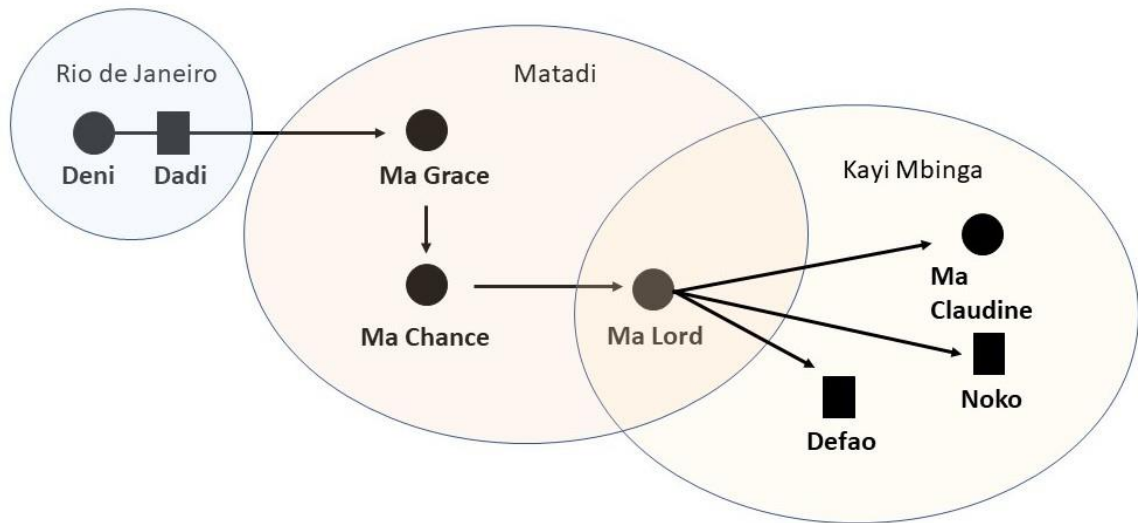
Cette thèse résulte d'une enquête ethnographique de 11 mois, divisée en trois phases. Lors des deux premières (trois mois en 2017 et deux en 2018), j'ai habité la ville de Matadi et effectué de courts séjours d'une semaine chacun à KM. Pendant la troisième et dernière phase (2019), j'ai vécu six mois dans ce même village.

La RDC est le plus grand pays d'Afrique subsaharienne, bien qu'il n'ait qu'une toute petite façade maritime. Elle abrite la quatrième plus grande population du continent : 105 millions d'habitants. Avec ses 200 langues parlées, elle comporte un très riche univers linguistique¹⁹¹. En plus du français, langue officielle, l'État reconnaît quatre autres idiomes comme nationaux. Comme le kituba, populairement connu sous le nom de *kikong ya leta* [lg kikongo d'État], langue créole du KLC, parlé principalement dans la province du Kongo Central. Et le lingala, originaire de ce que l'on appelait avant 1900 le Bangala, fruit de la pidginisation du bobangi par le contact avec les colonisateurs européens (Meeuwis, 2019). Cet idiome est surtout parlé à Kinshasa, mais aussi dans quelques autres villes du pays, comme Matadi. Les deux autres langues, que je n'ai pas vraiment côtoyées en raison de leur éloignement géographique, sont le tshiluba, de la région Kasai, et le swahili, la langue la plus parlée en Afrique centrale équatoriale, pratiquée dans l'est du pays.

Mon premier contact avec la RDC remonte à 2015. Au sein de l'ONG Caritas, à Rio de Janeiro, je donnais des cours de portugais à des Congolais francophones demandeurs d'asile. Grâce à eux, j'ai peu à peu construit un réseau de relations qui m'a mené jusqu'à Matadi, puis au village de KM.

¹⁹¹ <https://glottolog.org/glottolog/language.map.html?country=CD#2/4.8/145.5> Accès le 06.04.2021.

Tableau 3 : Réseau des relations qui ont orienté l'enquête



Sur ce tableau apparaissent mes interlocuteurs les plus proches et ceux qui ont joué un rôle déterminant dans le développement de la recherche. Chacun d'eux impliquait un nouvel ensemble de relations.

C'est donc mon engagement à la fois scientifique et militant sur le thème des migrations internationales (VIEIRA, 2014 ; VIEIRA, 2017) qui m'a conduit en RDC. À 30 par classes, la plupart de mes élèves venaient de différentes provinces de RDC. Quelques-uns avaient habité à Kinshasa ou passé du temps dans un autre pays africain¹⁹².

Dans le cadre du projet « Réfugiés au Brésil » de la Fondation Casa de Rui Barbosa (FCRB), j'ai mené une première recherche sur l'acquisition et l'usage des documents de demandeur d'asile par les réfugiés congolais. J'ai suggéré que ces pratiques s'inséraient dans le quotidien de la débrouille, qui repose sur un réseau de relations où circulent individus, rumeurs, savoir-faire et argent. J'ai dû suivre deux cours de lingala auprès de deux de mes anciennes élèves et les accompagner dans leur quotidien, chez elles, au supermarché et à l'église évangélique qu'elles fréquentent dans la périphérie de Rio.

Les cours à Caritas, la recherche à la FCRB et l'apprentissage du lingala m'ont révélé un nouvel horizon de recherche qu'avant 2016 je ne pouvais imaginer.

¹⁹² Le Brésil est devenu une destination pour les flux migratoires de ce pays dans les années 1990. Au début, les demandes d'asile émanaient de membres de l'ethnie bakongo, nés en RDC puis retournés en Angola (PEREIRA, 2015), à l'époque en pleine guerre civile (TANNURI, 2009, p. 188). Jusqu'à la fin des années 1990, le volume des demandes est resté contenu, avant de croître sensiblement à partir de 2003.

Entrée sur le terrain

Pour la première phase de l'enquête, sur suggestion ma professeur de lingala (qui a été mon élève aussi), je suis allée à Matadi, où la famille de son compagnon pouvait me recevoir¹⁹³. Cette ville, la capitale du Kongo Central, abrite 300 000 habitants et est située au bord du fleuve Congo, à la frontière avec le nord de l'Angola, à près de 230 km de la côte et 330 km de Kinshasa (7 à 8 heures de bus). Différents circuits commerciaux assurent le dynamisme de Matadi ; parmi eux, un circuit interne à la province, par où transitent l'huile de palme, le manioc, la banane, le café produits dans les petits villages.

Les travaux sur l'économie informelle en RDC mentionnent souvent la catégorie locale de débrouille (DE VILLERS, 2002 ; AYIMPAM, 2014)¹⁹⁴. Au début, j'avais l'intention d'explorer cette discussion, dans le but d'approfondir ma compréhension de la façon dont les gens « arrivent à s'en sortir », à faire leur vie dans des contextes incertains, en me concentrant sur les femmes commerçantes de Matadi.

Lors des deux premières phases de l'enquête, j'ai habité chez Ma Grace (la sœur du conjoint de ma professeur de lingala)¹⁹⁵. Située sur un terrain d'État appartenant à l'Organisation pour l'équipement Banana-Kinshasa (OEBK), un quartier prisé de la ville, sa maison se trouvait en haut d'une colline, à cinq minutes à pied du Pont Maréchal Mobutu sur le fleuve Congo.

¹⁹³ À ce moment, en 2017, Kinshasa connaissait de graves troubles politiques dus au refus du président Kabila d'abandonner son poste — son mandat prenait officiellement fin en 2016 et, d'après la constitution, il lui était interdit de se porter à nouveau candidat. L'instabilité politique en RDC explique le maintien de la mission onusienne pour la paix, créée en 1999 pendant la seconde guerre civile, entre 1998 et 2003. La mission devait s'achever en 2020, mais elle a été renouvelée pour un an.

¹⁹⁴ À l'origine une catégorie locale, le mot de « débrouille » fait désormais partie du vocabulaire analytique. Janet MacGaffey (1987) parle d'une « économie de débrouillardise » pour se référer aux pratiques de la « second economy ». Celles-ci impliquent à la fois les « débrouillements personnels » (affaires personnelles) et le « on se débrouille ». De Villers (2002) recourt à cette notion pour évoquer une expérience quotidienne de lutte pour la survie. Plus récemment, Sylvie Ayimpam (2014) a repris ce concept mais en soulignant son caractère à la fois économique et sociologique, collectif et individuel.

¹⁹⁵ Ma e Pa sont des abréviations de *maman* et *papa*, des termes utilisés pour appeler les adultes. Ils évoquent un signe de respect et maturité.

Figure 2 : Le pont Marechal Mobutu sur le fleuve Congo. Matadi, juin 2018.



À proximité de l'entrée du pont s'est formé, depuis la fin des années 1990, un petit marché, appelé « marché du pont » ou « marché OEB ». Celui-ci est considéré comme un « marché de parking » [*wenze parking* lg.], dans la mesure où s'y arrêtent les voitures et camions en provenance des régions rurales¹⁹⁶. Habitante du même quartier et coreligionnaire de Ma Grace à l'église pentecôtiste *La Chapelle des vainqueurs*, Ma Chance tenait un stand sur ce marché. Je l'ai rejointe dans son travail. Nous passions nos matinées au marché et l'après-midi nous nous rendions au centre de Matadi ou aux marchés de Mvuado, où Mafo achetait en gros ce qu'elle écoulait au détail.

L'huile de palme a été le premier produit que Ma Chance s'est mise à offrir. Avant de tenir un stand, elle allait à Tshela, principale ville de la région du Mayombe (au nord de Matadi), pour acheter des bidons et revendre l'huile au détail. Cette distribution sur les marchés des villes se fait en de plus faibles quantités, sous la forme d'une tasse, d'une petite bouteille en verre de coca-cola ou de bière *Primus*, ou encore d'un pot de sauce tomate.

La division des bidons en petites quantités est un exemple de « liminarité » dans la distribution, de moyen grâce auquel les vendeuses génèrent des « gains marginaux », des petits

¹⁹⁶ Matadi est divisée en trois *communes* : Matadi, Mvuado, Nzanza. Ensemble, elles totalisent 17 marchés, de taille et origines historiques variées. On compte trois petits marchés de quartier et trois grands, ceux de Nzanza, Damar et Muvado (celui de Mvuado rassemble deux marchés). Il y a aussi les marchés de parking [*wenzes parking*], où s'arrêtent les camions qui viennent des villages remplis de banane, farine de manioc, bidons d'huile de palme, balais en paille et kwanga (sorte de bâton fait en pâte de manioc).

profits (GUYER, 2004, p. 58). Mais Ma Chance a interrompu ses déplacements au Mayombe à la suite d'un accident impliquant le camion qui la transportait, elle, d'autres personnes et de nombreuses marchandises — accident qui l'a clouée plusieurs mois à l'hôpital. Dès lors, elle s'est mise à acheter des bidons auprès d'autres commerçants à Matadi. De tous ses produits, l'huile de palme lui rapportait le plus, car elle est très prisée des clients qui s'en servent pour préparer à manger.

Quand je l'interrogeais sur l'huile de palme et manifestais mon envie d'en savoir davantage sur sa production au Mayombe, j'entendais souvent des discours négatifs citant les risques d'accrochages sur la route, d'être *mangé* après un acte de sorcellerie ou que d'autres *mangent* votre argent. Cet imaginaire péjoratif servait aux habitants de la ville à se distinguer de ceux de la campagne.

Toutefois, ces circuits de produits, d'argent et d'individus indiquent une continuité entre Matadi et les villages du Mayombe. C'est grâce à Ma Lord, fournisseuse de bidons de l'huile de palma à Ma Chance, que j'ai commencé à comprendre le fonctionnement de ces circuits. Ma Lord est née à KM et partie pour Matadi avec son oncle quand elle était encore jeune. Elle y a eu trois enfants et y habite jusqu'à aujourd'hui. En plus d'accompagner Ma Chance dans son travail et d'apprendre le kikongo, j'en suis venue à fréquenter la maison de Ma Lord et à la suivre dans ses activités.

En ouvrant ma recherche à d'autres commerçantes et au quotidien de leurs maisons, j'ai pu observer au plus près la logique relationnelle du commerce, qui ne se limite pas à l'espace du marché. J'ai pu aussi accompagner les efforts de Ma Lord pour « chercher de l'argent » [*koluka mbongo* lg.], efforts qui exigent des vas et viens hebdomadaires au Mayombe, pour se procurer huile de palme et autres produits.

Dans le commerce, il faut, comme le décrivent les marchandes, « savoir vendre » [*koyeba koteka* lg], connaître l'argent et les calculs, savoir aussi manipuler les instruments de mesure. Ce « savoir vendre » requiert *kovanda mboté* [ou *kovanda bien* lg.], la faculté d'entretenir de bonnes relations, de cohabiter et de bien converser avec les autres (Evangelista et Vieira, 2020, p. 8). Sa variation en kiyombe (*vwànda* ou *káála*) m'a permis d'explorer les moralités de cet univers relationnel de l'huile de palme pendant la troisième phase de l'enquête.

Kayi Mbinga

Pour arriver à KM de Matadi, il faut prendre deux taxis collectifs. Le premier va jusqu'à Manterne et le second de Manterne à Nsioni, petite ville en bord de route (carte 3, p. 231). De

Nsioni, une moto nous fait traverser la forêt du Mayombe et passer par des villages et machines qui fabriquent l'huile de palme.

À KM, j'ai loué une chambre chez Ma Claudine, tante paternelle de Ma Lord. Ma Claudine habite seule, mais compte parfois avec la présence de ses petits-enfants. Nous avons vite établi une relation d'entraide et de confiance. Je me suis notamment occupée de certaines tâches domestiques, en faisant des courses toutes les semaines, en cuisinant deux jours par semaine ou en allant récupérer de l'eau à la source.

J'ai aussi pu compter sur Defao, ami de Ma Lord qui la fournissait en bidons d'huile de palme, et avec le soutien quotidien et l'amitié du frère de Ma Lord, Noko, chez qui j'ai passé beaucoup de temps. D'ailleurs, celui-ci se rendait fréquemment chez Ma Claudine¹⁹⁷.

Noko et Defao faisaient partie des quelques villageois qui parlaient lingala. Ils me servaient d'interprètes dans certaines situations et m'enseignaient quelques rudiments de kiyombe. Trois fois par semaine, j'avais cours avec Ma Amélie, professeur à l'école primaire et épouse du directeur de l'école. Ces cours consistaient en la lecture et la traduction de deux petits livres de contes et de musiques, auxquels je me réfère dans le premier chapitre.

Noko fabrique et vend du pain. Il ne travaille pas souvent à l'élaboration de l'huile. Pour cette raison, j'ai davantage accompagné Defao dans ses activités en forêt, ce qui a fait de lui mon principal interlocuteur à KM. Il a aussi été mon assistant de recherche pour la réalisation des entretiens et la cartographie des machines.

Defao a 40 ans. Il est né, a grandi et vécu à KM. Il habite avec sa conjointe Ma Bene, leurs trois fils (de trois, cinq et sept ans) et une fille née pendant mon séjour. La terre de Dafao se trouve assez éloignée du village et lui a été donnée par son père. Elle comporte de nombreux palmiers ainsi que les potagers de Ma Bene et de sa mère. Il va cueillir les noix une fois par mois pour élaborer son huile et collabore aussi à fabriquer l'huile des autres hommes. Defao est également l'un des rares « preneurs de vin » [*mutsoóngo malavu*]. Il extrait cette boisson tous les jours, pour la consommer et la vendre aux autres hommes du village.

La plupart des données présentées dans la thèse sont donc le fruit d'interactions avec de jeunes hommes, de ma participation à des univers masculins : d'abord parce que ma circulation et communication sur le terrain dépendaient au départ de Defao e Noko ; ensuite parce que l'élaboration de l'huile et la vente des bidons incombent aux hommes. Mais je participais aussi

¹⁹⁷ Ils passaient tous les jours chez Ma Claudine pour avoir de mes nouvelles, me présenter à des connaissances, m'emmener à des événements collectifs ou m'aider à résoudre certains problèmes.

au quotidien de la maison de ces deux hommes, accompagnant ainsi leurs femmes et leurs enfants lorsqu'ils allaient ramasser les noix ou qu'elles préparaient à manger¹⁹⁸.

Participer aux espaces féminins et masculins m'a été rendu possible par ma position de pouvoir en tant que femme blanche et étrangère¹⁹⁹. Cependant, il y a des espaces que je n'étais pas toujours invitée à pénétrer, comme celui où les hommes se partagent le vin de palme. La donne a changé quand j'ai reçu un ami du Brésil à la toute fin de mon enquête. Présentée comme mon mari, sa présence m'a permis d'entrer dans ces univers, en tant que « femme de l'invité ». Désormais tenue pour une femme mariée, je causais moins d'appréhension parmi mes interlocuteurs, puisque je satisfaisais aux attentes locales en matière de genre et de génération.

J'ai souvent vécu au milieu des enfants, que ce soit chez eux ou en forêt, dans la mesure où ils accompagnent leurs parents dans leurs activités. J'ai pu ainsi observer le poids des générations dans l'univers relationnel de l'huile de palme. Mes contacts antérieurs avec la gastronomie de la Bahia, à base de *azeite de dendê* (huile de palme au Brésil), et avec la capoeira angola, dont les musiques font référence au *dendê* (qui signifie aussi *axé*, force vitale), ont orienté mes recherches pendant la première phase de l'enquête. La capoeira a aussi facilité ma relation avec les enfants de KM. Dès le premier mois, je leur ai donné des cours de capoeira qui, malgré quelques interruptions, ont duré jusqu'à mon départ. Je leur parlais un peu du Brésil et de la façon dont ce pays était lié à l'Afrique, ce qui excitait leur curiosité et suscitait des questions.

Établir de bons rapports avec les hommes, les femmes et les enfants m'a permis d'identifier les complémentarités générationnelles et les domaines masculins et féminins propres à l'univers relationnel de l'huile de palme. J'ai aussi pu saisir le rôle central du palmier dans la fabrication des proches, dans la constitution des personnes, des genres et des générations, et en tant que partie de la maison.

En plus d'accompagner Defao, Noko et Ma Claudine dans leur quotidien et celui de leur maison, j'ai enregistré plusieurs entretiens avec les habitants du village : deux avec les plus âgés, une avec quelques chefs (du groupement et d'autres villages de Mbinga) et une dizaine avec des commerçantes de Matadi qui se rendent fréquemment au marché de Bula-Naku pour acheter des bidons d'huile. Je me suis aussi entretenue avec un représentant de la province du

¹⁹⁸ J'ai rarement suivi les femmes dans la plantation vu que j'accompagnais souvent les hommes dans leurs activités liées aux palmiers.

¹⁹⁹ Aux chefs (du groupement et du village), j'ai présenté une lettre d'invitation rédigée par l'Université de Kinshasa, également nécessaire à l'obtention du visa en RDC. Elle m'introduisait en tant que chercheuse intéressée par l'économie de l'huile de palme au Mayombe. Ces documents institutionnels sont très importants pour négocier avec les forces policières et les chefs.

Kongo Central sur le Projet de Développement des Pôles de Croissance (PDPC), qui a pour but d'étendre la production d'huile de palme dans le district du Bas-fleuve, où se trouve la forêt du Mayombe. J'ai également recensé les maisons de KM et dans une partie de Nganda Mbinga. J'ai bien entendu discuté avec de nombreux habitants pendant leurs moments de loisir ou pendant leurs activités quotidiennes. J'ai participé à différents événements et rituels : enterrements, mariages, cérémonies d'ouverture de l'espace sacré *phááká*. J'allais toutes les semaines au marché Bula-Naku en tant que cliente et chercheuse. Enfin, je me rendais tous les dimanches à la messe dans l'église catholique du village.

Les habitants de Mbing sont dans leur majorité catholiques ou évangéliques. Quelques-uns, minoritaires, fréquentent les lieux de culte surnommés par les chrétiens d'*églises des noirs*²⁰⁰. Dès mon premier séjour à Matadi, j'ai compris toute la gravité attachée au fait de se dire sans religion. Sans être catholique, mes parents m'ont élevée dans le catholicisme. Je me montrais donc sincère en répondant à mes interlocuteurs que je venais d'une famille catholique, mais que je ne pratiquais pas. Une fois je me suis rendu en secret à l'*église des noirs* près du marché. Un voisin m'a vue et l'a raconté aux commerçantes qui m'ont ensuite réprimandée, parce qu'elles considèrent une telle église comme un lieu de sorcellerie. Je me suis aperçu que fréquenter une église acceptée par mes interlocuteurs était une condition sine qua non pour continuer l'enquête. Ma Lord n'envisageait même pas que je ne puisse aller à l'église tous les dimanches. La quasi-totalité des habitants de KM la fréquentait. Important moment de la semaine, les gens s'habillaient et échauffaient leurs cordes vocales pour la chorale. Comme l'a bien mis en évidence Luena Pereira (2020, p. 6), se dire catholique « n'était pas une manière de feindre, mais de négocier sa position dans le système de classement propre à ce contexte ». Je pouvais ainsi me défendre d'éventuelles accusations en sorcellerie, satisfaire à mes obligations envers mes principaux interlocuteurs qui voulaient que je sois vue comme une « femme de Dieu ».

À l'occasion de ma recherche se sont donc constitués des liens d'intimité et de confiance qui se sont maintenus après le doctorat. Mais il y a eu aussi des moments de tensions révélateurs des hiérarchies inhérentes à toute relation ethnographique.

²⁰⁰ Les *églises des noirs* vénèrent des prophètes noirs et reproduisent des pratiques culturelles tenues pour traditionnelles. Il ne faut pas les confondre avec les églises kimbanguistes, associées au prophète Simon Kimbangu (1887-1951), un *mukongo* (né au Kongo) qui a accompli son premier miracle à Nkamba, son village d'origine. Comme le souligne Ramon Sarró et Anne Mélice (2010, p. 43), le mouvement kimbanguiste se veut la suite prophétique d'une histoire qui commence avec l'ancien royaume du Kongo au XVII^e siècle. Les *églises des noirs* peuvent aussi vénérer Simon Kimbangu, mais les églises kimbanguistes considèrent ce prophète comme l'incarnation du Saint-Esprit.

Au village, j'étais surnommée la Blanche [*múndeela*] de Ma Lord. J'ai été aussi classée comme importante marchande d'huile de palme et d'or, entrepreneuse et employée d'ONG ou potentielle investisseuse. J'ai enfin été perçue comme une menace pour les enfants du village, venue pour les vendre. Cette pratique consiste à donner le nom et le sang d'un proche à un *ngáanga nkíísí* [specialiste en charme] pour, en échange, recevoir un charme qui rapportera de l'argent. J'ai aussi été vue comme une ancêtre vendue au Brésil, transformée en Blanche et revenue pour connaître sa famille.

J'ai pris conscience de ces classements quand j'ai recensé les maisons de KM et Nganda Mbinga, dans le but de saisir leurs compositions et les activités de leurs habitants (cultures potagères et fabrication de l'huile). L'un des habitants a ainsi refusé de participer à ce recensement et s'est adressé au chef du groupement, m'accusant d'enquêter pour le gouvernement. Il a alors fallu que je donne au chef des détails sur ma trajectoire personnelle et le contenu de ma recherche. Cet épisode montre bien qu'on ne peut pas poser des questions sur tout ni à n'importe qui. Par la suite, j'ai évité certains endroits et j'en ai privilégié d'autres. J'ai cessé d'accompagner la fabrication de l'huile en présence d'hommes venus de Nganda Mbinga. Je me suis concentrée plutôt sur le vin de palme et j'ai passé plus de temps chez les gens.

Ma présence sur le terrain a ravivé la mémoire de la traite d'esclaves et de la colonisation belge parmi les habitants. Elle a mis en branle des significations et des rapports de pouvoir historiquement constitués et vécus au quotidien.

Pour mes interlocuteurs, le fait que je vienne du Brésil ne changeait pas grand-chose, car ils ignoraient tout de ce pays. Cependant, le Brésil se trouve en Amérique et pour eux, il s'agit du continent où sont partis leurs ancêtres. Les sujets de ma relation ethnographique appartiennent donc à des localités déterminées par le commerce triangulaire. Parmi les 12,5 millions d'esclaves enregistrés entre 1501 et 1875, plus de 5,5 millions venaient d'Afrique centrale et occidentale ; de ceux-là, environ 4 millions ont été trafiqués par des Portugais et des Brésiliens. La région du Congo-Angola est celle qui a le plus fourni d'esclaves au Brésil, dans le but d'alimenter l'économie caféière du Sudeste, de la fin du XVIIIe siècle à la première moitié du XIXe (FLORENTINO, 2014).

À l'histoire de ce contact violent entre les deux continents s'est ajouté le fait que je sois une femme blanche de classe moyenne. J'occupe donc une position relativement privilégiée dans ce rapport structurel entre Rio de Janeiro et la région Congo-Angola. Cela permet de sérieusement nuancer la conception selon laquelle le fait d'être brésilienne me rapprocherait davantage de mes interlocuteurs que si je venais d'Europe. Cette vision des choses suppose un

« nous » (les chercheurs brésiliens) appartenant au Sud global, dont les pays africains feraient partie. Mais, comme l'a bien noté Luena Pereira (2020), ce « nous » est le produit d'un « natiocentrisme » qui ignore les hiérarchies raciales, régionales, de genre et de classe entre les chercheurs. Quelle que soit la proximité antérieure de la chercheuse avec la culture afro-brésilienne, ces hiérarchies demeurent et doivent donc être prises en compte dans l'enquête.

Organisation de la thèse

Les chapitres se succèdent dans un ordre inverse à celui de la recherche. Alors que pendant mon enquête j'ai suivi l'huile de palme de Matadi à KM, dans la thèse je pars des palmiers de Mayombe pour arriver aux bidons vendus par les commerçantes de la ville.

Dans les quatre premiers chapitres, chaque section commence par une description issue de mes notes de terrain. Celles-ci ont pour objectif d'immerger le lecteur parmi les paysages, les gens, les objets, les odeurs et les textures.

Chapitre 1 : Le palmier transfiguré

La mémoire collective et les traces laissées dans le paysage de Kayi Mbinga accordent une grande place au commerce avec les Portugais et à la colonisation belge, montrant ainsi que le village est depuis longtemps inséré dans des circuits transnationaux, ceux des Africains réduits en esclavage, des noix et de l'huile de palme.

Les Blancs apparaissent dans le texte « Le palmier à huile et le verger de palmiers. Une contribution à l'étude de *Elaeis Guineensis* » (1945), écrit par M. Malonda et le missionnaire Leo Bittrémieux. Ils racontent que les ancêtres du village reconnaissaient une certaine valeur au palmier *Elaeis guineensis* au Mayombe. Ils buvaient le vin de palme et préparaient une sauce à partir des noix, en les pilant et ajoutant de l'eau. Ils se débarrassaient du noyau ou s'en servaient pour allumer le feu. Ils expliquent également qu'après l'arrivée des Blancs, « l'huile de palme est devenue une richesse et les noix de palme un trésor » (1945, p. 147). Le texte suggère qu'avant les Blancs, l'huile de palme n'existait pas sous la forme que nous lui connaissons aujourd'hui. On ne pilait pas les noix pour gagner de l'argent. Les deux livres d'histoire en kiyombe retrouvés dans l'école de Kayi Mbinga vont dans ce sens. Ils contiennent des mentions au vin de palme et à la cuisine des noix, mais aucune à l'huile de palme.

Néanmoins, il n'est pas possible d'affirmer que cette huile n'est devenue un bien marchand qu'après l'arrivée des Blancs. Des produits tirés du palmier *Elaeis guineenses* se vendaient déjà en Afrique bien avant que les noix, les noyaux et l'huile de palme soient exportés en Europe. Mais l'intérêt des Blancs a jeté ces substances dans de nouveaux circuits, réglés par de nouvelles échelles de valeurs. Commerçants portugais et belges ont notamment encouragé le commerce des noix et de l'huile, contribuant ainsi à la transformation du palmier *Elaeis guineensis* : au triptyque palmier-vin-*mwambe* s'en est ajoutée une autre, palmier-huile-argent.

L'univers relationnel analysé dans cette thèse possède donc une histoire, objet du premier chapitre. Cependant, son exposition n'est pas linéaire. Guyer (1981, p. 88) observe que l'un des défis des études africanistes consiste à formuler des hypothèses pour les tester au lieu de les démontrer. Cela tient notamment à la difficulté de rassembler des sources écrites sur le passé qui ne soient pas exclusivement coloniales. Pour explorer cette histoire, le chapitre analyse différents registres, à la forme et aux temporalités diverses, ouvrant ainsi de nouvelles pistes de réflexion : histoires en kiyombe qui font allusion au palmier (ou à des éléments qui lui sont associés) ; récits des habitants sur leurs ancêtres et le contact avec les Blancs ; textes et documents auxquels j'ai eu accès dans les archives du Musée Royal de l'Afrique Centrale (Tervuren, Belgique), comme Malonda et Bittrémieux (1944), les publications de Heyse dans le périodique Congo (Revue générale de la colonisation belge) et le mémoire de Mananga Mapolo (1978) sur l'huile de palme au Mayombe. Cette diversité des sources m'a permis de mieux saisir la transfiguration du palmier à ses différentes échelles. J'ai ainsi pu montrer que la transformation de l'huile de palme en marchandise internationale dépend d'expériences réalisées dans des lieux spécifiques, qui finissent par s'incorporer aux pratiques quotidiennes des habitants.

Le chapitre comporte quatre sections. Dans la première, j'analyse quelques histoires en kiyombe qui parlent d'un palmier traditionnel, associé au vin et aux noix pour la cuisine, mais pas à l'huile de palme. À travers leurs personnages animaliers, comme le léopard et la gazelle, mais aussi le jeune Nyimi, ces récits enseignent des façons de vivre et des savoir-faire, des connaissances transmises de génération en génération. Elles font ainsi du palmier un élément de la culture et de l'identité Yoómbé, producteur de liens entre les individus et la terre qu'ils habitent. Celui-ci s'insère dans un cycle de la vie qui ne s'achève jamais, mais se renouve continuellement. Le palmier joue un rôle également central dans la parenté Yoómbé. En partageant les mêmes espaces, les habitants suivent des trajectoires similaires et se forment un environnement commun (Ingold, 2000, p. 148), ce qui crée des rapports de proximité et

d'identification mutuelle²⁰¹. De telles trajectoires incluent le palmier, comme on le voit dans les récits qui en traitent. On peut alors comprendre l'usage à Kayi Mbinga de la catégorie « palmier yoómbé » pour désigner les palmiers natifs, par contraste avec les « palmiers phúútú » [blancs ; étrangers].

Pour autant, le palmier *yoómbé* que l'on trouve actuellement au village n'est plus le palmier « original » ou « traditionnel » des contes. Par exemple, à KM, les habitants distinguent les palmiers à vin des palmiers à noix. Cette opposition renverrait à différentes espèces d'arbre. Watkins (2015, p. 125) explique que, selon le botaniste Jack Harlan, certaines populations d'Afrique occidentale préfèrent cueillir les noix des espèces *tenera* et *pisifera*, et tirer leur vin de l'espèce *dura*. Ces différents usages s'accompagnent de différents rapports à la terre. Le vin peut être tiré de n'importe quel palmier du village, y compris sur un terrain qui n'est pas le sien, alors que l'on ne peut cueillir les noix que des palmiers situés à l'intérieur de sa propriété (héritée, achetée ou louée). La circulation des noix dépend ainsi de la propriété individuelle des sols. Cette distinction résulte de la marchandisation des noix et de l'huile de palme sous l'effet de la présence blanche.

Dans la deuxième section du chapitre, j'étudie les récits des habitants qui évoquent les commerçants portugais. Les contacts avec ces derniers ont en effet inséré le village dans des circuits transnationaux, néanmoins pensés à l'échelle locale. Je décris comment les habitants associent les Portugais à des marchands de personnes, de noix, d'huile *zeta* et de *kimbindi*, une force spirituelle anthropomorphique qui s'alimente de sang humain. Qui plus est, mes interlocuteurs établissaient un parallèle entre le trafic d'esclaves et la pratique actuelle de livrer quelqu'un à un *ngáanga nkíísí*. Être vendu aux Portugais signifiait la mort au village. Il en est de même aujourd'hui lorsque l'on vend le sang d'un proche à un *ngáanga nkíísí*, suggérant par là que des expériences passées peuvent s'entremêler à des pratiques et conceptions contemporaines. L'association entre sacrifice d'un proche et gain d'argent présente aussi bien dans la vente de quelqu'un à un *ngáanga nkíísí* que dans le *kimbindi* peut elle aussi renvoyer à l'expérience du trafic négrier. La monétisation des noix et de l'huile *zeta* encouragée par la présence portugaise a eu lieu simultanément à la monétisation du sang des proches.

Dans le cadre du projet colonial de rénovation des palmiers locaux, afin d'augmenter la production destinée aux entreprises étrangères, les Belges ont introduit de nouveaux plants à KM. Chaque village possédait ainsi ses propres parcelles de plantations [*ndííma leéta*]. Dans la troisième section du chapitre, j'analyse la mémoire locale de la colonisation, sous l'angle des

²⁰¹ Ingold défend un modèle relationnel de la parenté, enraciné dans l'expérience de l'habiter, très éloigné donc de la théorie des groupes de descendance (2000, p. 140).

traces laissées par cette dernière, à l'image du palmier *phúútú* [blanc, étranger]. Le village a notamment servi de laboratoire colonial pour l'expansion de l'espèce *Elaeis guineensis*, créant ainsi de nouveaux paysages scalables. D'un autre côté, la diffusion des *waksi* [machines] dans le Mayombe renvoie à toute une histoire d'alliances et d'oppositions entre les productions industrielle et locale de l'huile de palme.

Dans la quatrième section, j'analyse l'huile de palme à partir d'une autre échelle, extérieure au contexte spécifique de Kayi Mbinga. En effet, la transformation de cette substance en marchandise internationale a dépendu des collaborations et rivalités entre deux régions productrices : l'Afrique centrale et occidentale d'un côté, le Sud-est asiatique de l'autre. Cette transformation a également dénaturé l'huile de palme (en lui retirant sa couleur, son odeur et son goût), elle l'a déterritorialisée, décollée de la communauté qui l'appréciait justement pour son parfum et sa saveur.

Cette huile est différente de celle aujourd'hui élaborée dans les *waksi*, qui est l'ingrédient central dans la préparation du repas en ville. Cependant, des efforts menés par la Banque Mondiale, en partenariat avec l'ONG hollandaise SNV et le gouvernement de RDC, ont actuellement lieu pour développer l'exportation de cette substance dans le Kongo Central, en augmentant la production d'huile et en la rendant compétitive sur le marché international. Cela passe par la distribution de noix de *palmier nain* [palmiers modifiés à croissance lente] et la construction d'usines.

Les références indiquées dans chaque section du chapitre (le personnage de Nyimi dans les récits en kiyombe, le commerçant portugais, la colonisation belge et le projet de la Banque Mondiale) ont été redéployées par ma présence, en tant que chercheuse blanche. Les ragots qui circulaient à mon sujet renvoyaient au trafic négrier. Ils me présentaient comme une ancêtre envoyée en Amérique, transformée en Blanche et revenue pour connaître ses proches. Certains ont même soutenu que j'étais la sœur de Nyimi, personnage de récits en kiyombe. Ma présence a aussi ravivé le passé colonial, entremêlé aux régimes postcoloniaux des projets missionnaires et humanitaires, esquissant ainsi un horizon d'attente. De nouvelles demandes ont surgi pour élaborer des projets dans le groupement Mbinga. Les chefs les ont faites en donnant comme exemple la plantation établie pendant la colonisation belge et les actions d'une ONG dans la région²⁰².

²⁰² La catégorie *Mundélé ya projet* [Blanc de projet lg.] fait référence aux étrangers, généralement blancs, qui travaillent pour des ONG, la Banque Mondiale ou des agences liées à l'ONU.

Chapitre 2 : Paysages, genres et corps

Ce chapitre explore la constitution hétérogène de l'univers relationnel propre à l'huile de palme, sa composition par des humains, des non-humains et des esprits. La description de ce paysage offre aussi un nouveau point de vue sur le genre. Certains tabous distinguent ainsi hommes et femmes dans les lignages internes du groupement Mbinga. Le paysage se forme aussi dans l'articulation des domaines masculin et féminin. De façon générale, masculin et féminin interfèrent dans le rapport des individus aux palmiers, ce qui affecte la manière dont on en prend soin, mais également la production du genre et des générations, la modulation des corps par les techniques et les objets.

Je présente dans la première section du chapitre les espaces sacrés de la forêt, appelés *nsaási* et *phááká*. Ils appartiennent à la catégorie des *nsítú* [forêts, potagers], mais obéissent à des tabous qui empêchent l'exploitation du sol. Ces zones font de la forêt un espace moral, qui garantit la diversité de la flore et de la faune. Si le territoire de Kayi Mbinga a été l'objet d'interventions coloniales, les nouvelles espèces introduites ne l'ont pas transformé en paysage scalable, vu qu'il continue d'abriter des humains, des non-humains et des esprits. Ces plantations sont devenues le vestige d'une autre époque, un espace de plus dans une mosaïque de territoires sacrés, de palmiers et de potagers. Mais l'intérêt européen pour l'huile de palme a motivé la monétarisation des noix et a ainsi contribué à la division de la terre en parcelles individuelles.

Dans les forêts, les palmiers occupent une place intermédiaire entre les espaces sacrés et les potagers. Ils ne se situent dans aucun des deux, mais sur des terres individuelles, proliférant grâce à la culture du sol. Ils n'appartiennent pas non plus aux plantations. Dans la deuxième section du chapitre, je me concentre sur le rapport des habitants à leurs terres, qu'elles soient héritées, louées ou achetées. Je montre comment la collecte des noix est liée à la possession ou au loyer de celles-ci. En contrepartie, la culture des potagers et l'extraction du vin peuvent survenir sur le terrain d'un autre.

L'analyse des espaces sacrés et des terres individuelles nous en apprend sur les rapports de genre. Aux premiers sont associés des tabous qui définissent et distinguent le masculin et le féminin. Sur les secondes, le palmier est la responsabilité des hommes, quand les potagers sont du ressort des femmes. Cependant, leur bonne culture dépend de la complémentarité entre les activités des hommes et des femmes. Dans la troisième et quatrième sections, je montre que la première étape (la cueillette et le dénoyautage des noix) d'élaboration de l'huile impose un

partage des tâches entre les différents membres de la maison (époux, épouse et enfants) et parfois même ceux d'autres maisons²⁰³. Dans la troisième section, je décris l'activité masculine de grimper au palmier et de couper les régimes de noix, basée sur un modelage rythmique entre corps, cerceau et palmier. Dans la quatrième section, je mets en évidence l'activité féminine de ramasser les noix sous l'arbre et de les dénoyauter [*kunóónga zingáázi*], activité qui repose sur des postures spécifiques et l'usage du panier.

La première étape dépend ainsi de l'articulation entre le haut (masculin) et le bas (féminin) du palmier. Ces associations haut-masculin et bas-féminin apparaissent dans les cosmologies Yoómbé et Kongo analysées par Doutréloux (1967) et par MacGaffey (1986). Je montre toutefois qu'elles opèrent au quotidien, produites et reproduites par le rapport des humains au palmier, grâce à des techniques transmises de génération en génération et à l'usage d'objets spécifiques qui modèlent les corps.

Chapitre 3 : Habiter et s'asseoir avec les autres

Les activités de coupe, ramassage et dénoyautage des noix (première étape de l'élaboration) incombent aux membres d'une même maison. Elles impliquent un rapport au palmier au travers duquel générations, genres et corps sont constitués. La deuxième étape mobilise les *waksi*, machines cylindriques en fer et troncs d'arbre installées en forêt, sur les terres individuelles.

Au cours de ces activités, des rapports d'intimité et des alliances se forment, par le partage de deux autres substances issues du palmier : le *mwambe* (sauce à base de noix) et le vin de palme. Ce chapitre analyse leur rôle central dans l'univers relationnel de l'huile de palme, dans la mesure où elles font exister les maisons, les familles, les voisinages et donc les personnes.

Ces deux substances sont emblématiques de l'articulation entre le masculin et le féminin à laquelle je me réfèrais plus haut. Dans le troisième chapitre, j'explore ses manifestations sur d'autres plans, dans la complémentarité de la cuisine et de la machine, dans l'opposition domestique entre le haut et le bas et parmi les manières de s'asseoir.

Le partage et la circulation de ces deux substances permettent aussi d'analyser l'impératif moral de répartir ce que l'on a. Celui-ci transparait dans des catégories comme

²⁰³ J'ai divisé l'élaboration de l'huile en étapes, d'après la composition des personnes qui y participent. Cette séparation est seulement analytique et narrative, car les habitants de Kayi Mbing ne distinguent pas entre plusieurs « étapes ».

kuzáába ziínga [savoir vivre] et *kukáála mbóóté* [habiter, s'asseoir, vivre, rester, entretenir de bonnes relations avec les autres], qui distinguent les bonnes des mauvaises personnes, celles qui se comportent mal de celles qui plaisent aux autres. De telles expressions démontrent l'existence d'attentes réciproques entre les individus et que le conflit est virtuellement présent dans tout rapport d'intimité et toute alliance. Sur ce point, je souligne le fait que la sorcellerie et les ancêtres s'immiscent dans ces rapports, pour les encourager ou les défaire.

Dans la première section de ce chapitre, je décris l'élaboration de l'huile par les machines, laquelle institue un espace de collaboration masculine. Je montre son articulation à la cuisine. Les techniques qui permettent d'extraire l'huile des noix incorporent des éléments, le feu et l'eau, et reproduisent un vocabulaire également présents dans la préparation du *mwambe*. En outre, les hommes ne participent à l'élaboration de l'huile que si un repas leur est servi, souvent à base de *mwambe*. Ces plats sont préparés par l'épouse, la mère ou la sœur du *responsable*²⁰⁴.

Le vin est au centre de la deuxième section. J'explore son rôle de substance éminente dans les villages yoómbe. Elle est liée aux ancêtres : le boire, c'est les rendre présents. Elle possède aussi des vertus curatives, qui en font la base de remèdes traditionnels. Elle est offerte aux visiteurs et aux familles ou partagée dans des cérémonies (enterrements, mariages). Le vin tisse des liens parmi les hommes, les femmes et les enfants, les vivants et les morts. Je souligne toutefois son association au masculin. Ce sont des hommes qui l'extraient, à partir de techniques qu'eux seuls connaissent. Il est ensuite offert à ceux qui ont apporté leur aide, comme après l'élaboration de l'huile dans les machines. Le vin se partage à l'occasion d'un rituel quotidien, qui implique une certaine manière de servir et de s'asseoir (sur des chaises, autour d'une table), à laquelle les femmes rarement participent.

Je décris la préparation du *mwambe* dans la troisième section du chapitre. Après la coupe et le dénoyautage des noix, une petite fraction va pour la cuisine, la plupart étant destinées aux machines. Le *mwambe* est le lieu d'une manipulation des noix par les femmes, car ce sont elles qui préparent la sauce, en recourant à des techniques et des ustensiles qu'elles seules maîtrisent. En tant qu'important ingrédient culinaire, le *mwambe* permet d'analyser la façon dont les gens « mangent de la nourriture ». Celle-ci implique en effet de partager les aliments entre les membres de la maison, mais aussi la circulation des bols entre des maisons apparentées, des amis et des voisins.

²⁰⁴ La catégorie de *responsable* [fr.] sert à nommer celui qui coupe et ramasse les graines, propriétaire à la fois des graines et de l'huile qui en sera extraite.

Dans la quatrième section du chapitre, j'analyse les rapports entre l'acte de manger et la sorcellerie. Je montre que la menace est inhérente à l'intimité créée et maintenue par la circulation et le partage de la nourriture. Au village, tous n'ont pas le même niveau de vie, certains gagnent plus que d'autres, ce qui excite la jalousie et encourage le recours à la sorcellerie, par exemple en « mangeant l'autre ». La peur du mauvais sort impose de donner à son prochain et de se protéger contre la jalousie des autres et leurs pouvoirs surnaturels — en dissimulant la nourriture, en fréquentant l'Église ou en protégeant les corps et les maisons.

L'univers relationnel attaché à l'huile de palme dépend donc de substances qui créent et maintiennent des rapports intimes, mais dont la circulation s'avère perméable à la menace et au conflit.

Chapitre 4 : Manger l'argent

Dans les deux chapitres antérieurs, je décris l'élaboration de l'huile jusqu'à l'injection de la substance oléagineuse dans des bidons *vides* de 25 litres. Une fois remplis, ces bidons sont dits *jaunes*, en raison de leur couleur. À l'inverse du vin et du *mwambe*, consommés au village, il est vendu aux villes. Le bidon d'huile de palme est le produit le plus élaboré et qui rapporte le plus, ce qui en fait la principale source de revenus à KM. Au village, il fonctionne aussi comme argent (unité de compte, moyen de paiement et réserve de valeur)²⁰⁵.

Au village cohabitent plusieurs monnaies²⁰⁶. Les seules espèces qui circulent sont en franc-congolais (CDF), la monnaie nationale. Le bidon sert à acheter et louer la terre, payer l'école et l'hôpital, se procurer des objets, comme des machettes et des cerceaux. Cependant, le paiement des alliances matrimoniales et des amendes, gérées par les chefs, ne se fait pas en bidons d'huile. À la place, les habitants recourent à d'autres monnaies (bouteilles de 5 ou 10 litres de vin de palme, porcs, coqs, packs de bière, couvertures de léopard, sucre, riz, sel).

Comme dans diverses régions africaines et afro-américaines, la présence féminine a historiquement marqué le commerce (CORDONNIER, 1987 ; CLARK, 1994 ; AYIMPAM, 2014)²⁰⁷. De même pour l'huile de palme : la vente au détail à Matadi incombe généralement

²⁰⁵ On notera la différence entre les *vides*, bidons vides, et les *jaunes*, bidons remplis d'huile. Tous sont commercialisés. Dans ce chapitre, je me réfère principalement aux bidons jaunes.

²⁰⁶ Dans les grandes villes de RDC, le dollar américain circule beaucoup, surtout dans les quartiers riches et fréquentés par les étrangers. Dans les petites villes et sur les marchés du Mayombe, proches de KM, on peut acheter des dollars et le kwanza (monnaie nationale angolaise) auprès d'agents de change. Mais rarement les gens s'en servent pour acheter des biens.

²⁰⁷ D'après Janet MacGaffey (1987, p. 165), les femmes se heurtent à moins de barrières, sous la forme de lois restrictives ou d'exigences professionnelles, pour travailler dans le commerce. Cela leur permet de devenir

aux femmes. Si la circulation des bidons entre le Mayombe et les villes ressort à la fois des hommes et des femmes, on observe également une forte participation féminine.

Des circuits par où transitent argent et bidons relient Matadi au marché de Bula-Naku (à sept kilomètres de KM), un lieu de rencontre très important entre les Yoómbé de différents groupements et les commerçants des villes du Kongo Central. Ces circuits s'agissent sous l'effet d'échanges entre détaillantes d'huile de palme de Matadi, marchandes de bidons qui résident à Matadi et se rendent toutes les semaines au marché de Bula-Naku, gens du village, en règle générale des hommes, qui élaborent l'huile de palme, et les épouses de ces hommes, qui les aident à fabriquer l'huile et reçoivent une partie des sommes obtenues par les maris à travers les commerçantes.

Le troisième chapitre se concentre sur ces circuits de bidons et d'argent. J'y analyse les dettes contractées lors de transactions, ainsi que les perceptions morales de l'argent, évidentes dans l'expression « manger de l'argent ». Présente dans plusieurs langues, elle est fréquente en kiyombe. François Bayart (2006) s'en est servi pour décrire un genre de politique qui, selon lui, marquerait les États africains²⁰⁸. À Kayi Mbinga, les chefs, soldats et policiers, regroupés sous la catégorie générique de *leéta* (l'État), sont aussi vus comme ceux qui « mangent » l'argent des gens, en profitant de leur pouvoir. Cette expression appartient donc au flux de la vie ordinaire et des interactions quotidiennes, des relations commerciales et intimes. Elle renvoie à de l'argent consommé, dépensé, qui ne reviendra pas. Elle assume souvent une connotation accusatrice, pouvant ainsi exprimer la déception, une rupture de confiance.

Jonathan Parry et Maurice Bloch (1989, p. 2) soulignent que l'idiome alimentaire fournit de nombreuses métaphores au vocabulaire des transactions, en particulier pour exprimer le glissement d'un cycle de court terme (domaine de l'activité individuelle) vers un cycle de long terme (reproduction de l'ordre social et cosmique). Explorant cette transformation des cycles, Janet Carsten (1989) soutient que le commerce sort du domaine individuel quand il passe entre les mains des femmes. D'après l'auteur, elles « cuisinent » l'argent, le purifient de façon à reproduire la maison et les valeurs de la parenté.

Toutefois, les auteurs mentionnés se fondent sur la supposée division entre la rue et la maison, comme si l'argent qui circule en dehors de la maison n'était pas concerné par les valeurs de la parenté ou les transactions de long terme. Les habitants du Mayombe conçoivent l'argent

financièrement indépendantes des hommes. Sur la présence féminine dans le commerce, voir : Mintz, 1964 ; Evangelista, 2019.

²⁰⁸ La « politique du ventre », comme Bayart l'a baptisée à partir d'une expression camerounaise, renvoie au fait que l'accès à la richesse dépend de réseaux étatiques. Elle dénote « l'appétit » de l'élite et d'autres groupes qui s'alimentent de l'État grâce à leurs positions (2006).

comme une substance qui se partage et circule, rapprochant ainsi les êtres ou forgeant des alliances. Il obéit donc à des principes moraux tels que le respect et la confiance ; il s'insère dans un réseau d'obligations mutuelles. En conséquence, il ne doit être « mangé » (dépensé) qu'à la condition de ne pas heurter les exigences de réciprocité et d'alimenter les relations de la maison — il faut « cuisiner » l'argent pour le consommé (CARSTEN, 1989).

Dans la première section du chapitre, je montre comment circulent l'argent et les bidons entre Matadi et le marché Bula-Naku, du point de vue des marchandes de bidons qui travaillent en ville et occupent donc une position intermédiaire dans ce réseau de transactions. Elles gagnent leur vie par l'achat et la revente de bidons, en parcourant les routes pour dénicher de nouveaux marchés où investir. Elles se plaignent des limites que le rythme des paiements, de la part des détaillantes de la ville et des hommes du Mayombe, imposent à leur activité. Cependant, elles considèrent les transactions (argent-bidons) avec ces derniers comme un moyen d'épargner. Ces transactions les empêchent de manger l'argent ou que leurs maisons à Matadi le mangent.

Dans la deuxième section, j'analyse la circulation des bidons du point de vue des hommes du Mayombe. Je montre qu'ils se prêtent souvent des bidons et de l'argent pour satisfaire les besoins de leur maison à KM et les requêtes des commerçantes. De telles alliances entre les hommes leur évitent l'accusation par les marchandes de « manger » leur argent (pour ne pas leur avoir livré la quantité de bidons fixée dans le temps stipulés). Ce circuit de bidons interne au village incite à s'en servir comme monnaie. Ils sont donc utilisés comme unité de compte, moyen de paiement et réserve de valeur.

J'analyse l'usage accusatoire de l'expression « manger de l'argent » dans la troisième section. Les rapports entre les commerçantes de la ville et les hommes du village sont basés sur la confiance. Celle-ci peut se rompre si les hommes mettent trop de temps à rendre les bidons, sans offrir aucune explication ou démontrer un quelconque effort pour satisfaire à leurs obligations. Dans ces situations de conflit surgit fréquemment l'accusation d'avoir mangé l'argent. Pourtant, cette expression reste ambiguë car entre proches, il s'agit d'une pratique plus acceptable, inhérente à l'intimité.

Dans la quatrième section, j'analyse l'association entre argent, relations conjugales et maisonnées. Au village, le bidon sert de monnaie aux hommes. Les femmes gagnent parfois un peu d'argent en vendant des balais, des tapis de pailles ou des *kwaánga* [pâte de manioc], mais trop peu pour subvenir aux besoins de leurs maisons. C'est l'argent obtenu au moyen des bidons qui permet d'effectuer l'essentiel des dépenses domestiques (mensualités scolaires, achats hebdomadaires de nourriture, vêtements et autres ustensiles). Pour cette raison, quand l'argent

n'est pas bien géré, les femmes estiment que la confiance a été rompue. Cette situation engendre des conflits, les femmes accusant les hommes d'avoir « mangé » l'argent. L'argent est donc soumis à des principes moraux basés sur l'obligation de réciprocité entre les conjoints et au sein de la maison.

Dans la dernière section, j'analyse la relation entre intimité, accumulation et « l'argent du mal » [*zi mbóóngó mbímbi*]. Je décris un conflit impliquant un villageois accusé d'avoir mangé une grosse somme d'une commerçante et qui a mobilisé un vaste réseau de proches et de voisins pour éviter sa prison. Les accusations de sorcellerie et le recours à la catégorie « argent de nkísí » incitent à réfléchir sur les moyens légitimes et illégitimes de s'enrichir. L'argent jugé mauvais est celui obtenu par le recours à des pouvoirs occultes, en sacrifiant ou portant atteinte à des proches. En contrepartie, l'argent n'est pas suspect s'il est le produit du travail et de l'effort personnel.

Conclusion

En conclusion, je présente ce qui a été discuté à chaque chapitre. Je reprends aussi la notion « d'éclipsation » chez Marilyn Strathern (2006, p. 240) pour penser la circulation des bidons. Elle s'en est servie pour penser la circulation des porcs à Hagen. Cette notion se réfère à une situation de transformation : quand les hommes créent une identité unique sur la base de multiples autres, ils éclipsent (offusquent, obscurcissent) momentanément l'unité domestique au sein de laquelle ils se constituent pour s'attribuer le domaine prestigieux de l'action politique. Toutefois, je me sers de ce concept pour penser les commerçantes de la ville et leurs rapports avec le village, et non le domaine masculin.

Photographies et film ethnographique

La thèse comporte toute une iconographie qui explicite l'univers relationnel attaché à l'huile de palme. Elles sont un outil de recherche qui complète les notes de terrain. Elles montrent ce qu'il n'est pas toujours possible d'exprimer avec des mots, « que ce soit par la densité visuelle de ce que nous enregistrons ou par leur aspect le plus sensible et émotionnel »

(NOVAES, 2012, p. 13). Cela offre au lecteur la possibilité de porter un autre regard sur les paysages, les personnes et les objets.

La présence de l'appareil oblige à d'autres négociations sur le terrain. À Matadi, j'ai pris peu de photos, la plupart à l'intérieur des maisons. Dans les rues de la ville, il était mal vu de capter des images. Parce que cette pratique renvoie aux journalistes blancs étrangers et à la production de représentations sensationnalistes sur l'Afrique, souvent critiquée par mes interlocuteurs. Je n'ai vraiment pris des photos qu'à la troisième phase de la recherche, surtout à KM, où j'avais établi des rapports de confiance avec certains habitants et savais quand je pouvais me servir de mon appareil. J'expliquais que ces photos faisaient partie de ma recherche que je souhaitais les transformer en film. J'ai conclu avec les habitants un marché suivant lequel je devais leur rendre tous mes clichés et envoyer au village l'argent récolté grâce au film²⁰⁹.

Sachant que je les prenais en photo ou les filmais, les habitants se sont mis à interagir avec le cadre, à y rentrer, à changer leurs expressions faciales, à faire des gestes ou adopter certaines postures. J'ai pris de nombreux clichés à leur demande, tandis que pour d'autres j'ai demandé l'autorisation des personnes concernées et du chef.

Pendant mon enquête, je n'étais pas toujours équipée d'un appareil photo. Je choisissais quelques jours ou certaines semaines pour m'en servir. Je me suis attaché à capter la relation des habitants aux palmiers, l'élaboration de l'huile, l'extraction et la consommation de vin de palme. J'ai ainsi pu fixer les techniques et mouvements corporels sans affecter leurs rythmes. Ces clichés sont également la mémoire visuelle de mon expérience ethnographique.

J'ai proposé à Defao de tourner un film sur les tireurs de vin de palme et je lui ai demandé si je pouvais le suivre pendant deux semaines dans ses trajets entre la maison et la forêt. Le court-métrage que j'en ai tiré montre le grimpeur dans son rapport quotidien au palmier. Peu d'hommes ont l'habileté et la discipline requises pour collecter le vin de palme et ceux qui les ont sont beaucoup demandés. Ethnographique, ce film revêt également un caractère expérimental. Il invite le spectateur à plonger dans l'univers du vin de palme, en essayant la boisson et en développant une expérience sensorielle du Mayombe, de sa musique, de ses paysages et de leurs habitants.

Le film n'est pas sur Defao, mais sur notre relation. Pour le tournage, j'ai simplement continué de faire ce que je faisais déjà, c'est-à-dire l'accompagner en forêt. Pour Defao, il s'agissait d'une véritable performance, car il se donnait en spectacle à lui-même, me montrant la façon dont il souhaitait apparaître à l'image. Ça a aussi été pour lui un moment

²⁰⁹ La moitié de ce que je touchais grâce à ces clichés devait revenir au village, ce que j'ai fait quand j'ai gagné le concours de photographie du CNPq en 2019.

d'apprentissage, comme lorsque nous parlions de la lumière, du cadrage ou des meilleurs et pires jours pour filmer.

Je recommande au lecteur de visionner le film avant de commencer la lecture. Le lien est disponible sur :

<https://docs.google.com/document/d/1LqDu3gS1Sr5CXAUM6s9khPa48ApPWLBAhxJB2kfMIU4/edit?usp=sharing>

Références bibliographiques :

AYIMPAM, S. **Economie de la débrouille à Kinshasa**: informalité, commerce et réseaux sociaux. Paris: Éditions Karthala, 2014.

BALANDIER, G. **Le royaume de Kongo du XVI^e au XVIII^e siècle**. Paris: Fayard, 2013 [1965].

BAYART, F. **L'Etat en Afrique**: la politique du ventre. Paris: Fayard, 2006 [1989].

BIEHL, J.; NEIBURG, F. Oikography: Ethnographies of House-ing in Critical Times. **Forthcoming Cultural Anthropology: journal of the society for cultural anthropology**, Arlington, v. 36, n. 4, nov 2021. No prelo.

BITTREMIEUX, L.; MALONDA, M. Oliepalm en palmgaarde: een bijdrage over de Elaeis guineensis. **Kongo-Overzee**, [S. l], v. 10–11, n. 4–5, p. 145–78, [entre 1944 e 1945].

BOURDIEU, P. La maison Kabyle ou le monde renversé. *In*: MARANDA, P.; POUILLON, J. (orgs.). **Echanges et communications**: mélanges offerts à Claude Lévi-Strauss à l'occasion de son 60^e anniversaire. Paris: Haye Mouton, 1970, p. 739–758.

CARSTEN, J **After Kinship**. Cambridge: Cambridge University Press, 2004.

CARSTEN, J. Cooking Money: Gender and the Symbolic Transformation of Means of Exchange in a Malay Fishing Community. *In*: BLOCK, M.; PARRY, J. (orgs.). **Money and the morality of exchange**. Cambridge: Cambridge University Press, 1989, p. 117–141.

CARSTEN, J. Introduction: cultures of relatedness. *In*: CARSTEN, J. (org.). **Cultures of Relatedness**: New Approaches to the Study of Kinship. Cambridge: Cambridge University Press, 2000, p. 1–36.

CARSTEN, J. Substance and relationality: blood in context. **Annual Review of Anthropology**, [S. l], v. 40, n. 1, p. 19–35, 2011.

CARSTEN, J. The substance of kinship and the heat of the hearth: feeding, personhood, and relatedness among the malays in pulau lagwaki. **American Ethnologist**, [S. l], v. 22, n. 2, p. 223-241, mai. 1995.

CARSTEN, J.; HUGH-JONES, S. Introduction. *In*: CARSTEN, J.; HUGH-JONES, S. **About the house**: Lévi-Strauss and beyond. Cambridge: Cambridge University Press, 1995, p. 1–46.

CLARK, G. **Onions are my husband. Survival and Accumulation by West African Market Women**. Chicago: University of Chicago Press, 1994.

CLEENE, N. **Le clan matrilineal dans la société indigène, hier, aujourd'hui et demain**. Monografia, Institut Colonial Belge, Collection 8^a. Tome XIV. 1946.

CORDONNIER, R. **Femmes africaines et commerce: les revendeuses de tissu de la ville de Lomé**. Paris: L'Harmattan, 1987.

CORLEY, R. H. V.; TINKER, P. B. **The Oil Palm**. Oxford: Blackwell science, 2003.

CORTADO, T. “Maison”. *Anthropen.org*. Paris : Éditions des archives contemporaines, 2020.

COSIAUX, A.; GARDINER, L. M.; COUVREUR, T. L. P. **Elaeis guineensis**. The IUCN Red List of Threatened Species, 2016. Disponível em:

<https://www.iucnredlist.org/species/13416970/13416973/>. Acesso em: 26 ago. 2021.

CRESSWELL, R. Techniques et culture: les bases d’un programme de travail. *In*: BARTHOLEYNS, G.; GOVOROFF, N.; JOULIAN F. (orgs.). Cultures matérielles: anthologie raisonnée de Techniques & Culture. **Revue semestrielle d’anthropologie des techniques, Cultures Matérielles**, [S. l], v. 1, n. 54–55, p. 20–45, 2010.

CUNNINGHAM, C. Order in the Atoni house. **Bijdragen tot de Taal-, Land- en Volkenkunde/ Journal of the Humanities and Social Sciences of Southeast Asia**, [S. l], v. 120, n. 1, 1964, p. 34–68.

DALMASO, F. **Kijan moun yo ye? As pessoas, as casas e as dinâmicas familiares em Jacmel/Haiti**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

DE GRAUWE, J. **Lexique Yoómbé-Français**. Tervuren: Musée Royale de L’Afrique Centrale, 2009.

DE L’ESTOILE, B. Oikonomia na Zona da Mata apresentação aos leitores brasileiros. **Ruris - Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v. 12, n. 2, p. 211–226, 25 nov. 2020.

DE VILLERS, G. Introduction. *In*: IDE VILLERS, G.; JEWSIEWICKI, B. MONNIER, L. (orgs.). **Manières de Vivre: économie de la “débrouille” dans les villes du Congo/Zaire**. Paris: Institut Africain-CEDAF/L’Harmattan, 2002, p. 12–31.

DI MBUMBA, C. K. **Le Mayombe: histoire économique et socioculturelle des Yombe de la RD Congo**. Paris: L’Harmattan, 2017.

DOUTRELOUX, A. **L’ombre des fetiches: société et culture Yombe**. Louvain: Editions Nauwelaerts/ Beatrice-Nauwelaer, 1967.

EVANGELISTA, F. **Comércio, Mobilidade e Dinheiro: a busca pela vida no Platô Central haitiano e na fronteira dominicana**. Tese (Doutorado em Antropologia Social) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.

EVANGELISTA, F.; VIEIRA, R. You must have people to make business: relations of proximity in small-scale trade in Haiti and the DRC. Dossier Caribbean Routes: ethnographic experiences, theoretical challenges, and the production of knowledge, **Vibrant**, Brasília, v. 17, n. 1–2, 2020.

FAUSTO, C. Banquete de gente: comensalidade e canibalismo na Amazônia. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 8, n. 2, p. 7–44, Out. 2002.

FLORENTINO, M. **Em costas negras: uma história do tráfico de escravos entre a África e o Rio de Janeiro (séculos XVIII e XIX)**. São Paulo: Edusp, 2014.

GOODY, J. **Cooking, cuisine and class**. Cambridge: Cambridge University Press, 1982.

GUTHRIE, M. *The Classification of the Bantu Languages*. Oxford University Press, 1948. p. 91.

GUYER, J. Household and Community in African Studies. *African Studies Review*, Cambridge: Cambridge University Press, v. 24, n. 2/3, p. 87–137, 1981.

GUYER, J. **Marginal gains**: Monetary Transactions in Atlantic Africa. Chicago, IL and London: University of Chicago Press, 2004.

GUYER, J; PETERS, P. Conceptualizing the household: issues of theory and policy in Africa. *Development and Change*, Oxford, v. 18, n. 2. p. 215–234, 01 abr. 1987.

HARAWAY, D. Anthropocene, Capitalocene, Plantationocene, Chthulucene: making kin. *Environmental Humanities*, Durham, v. 6, n. 1, p. 159–165, 01 mai. 2015.

HENRIET, B. Elusive natives: escaping colonial control in the Leverville oil palm concession, Belgian Congo, 1923–1941. *Canadian Journal of African Studies*, [S. l.], v. 49, n. 2, p. 339–361, 06 ago. 2015.

HERSAK, D. There are many Kongo Worlds: particularities of magico-religious beliefs among the Vili and the Yombe of Congo-Brazaville. *Africa: Journal of the International African Institute*, Cambridge University Press, v. 71, n. 4, p. 614–640, 2001.

INGOLD, T. **The Perception of the Environment**: essays on Livelihood, Dwelling and Skill. Londres: Routledge, 2000.

INGOLD, T. **Estar vivo**: ensaios sobre movimento, conhecimento e descrição. Petrópolis: Vozes, 2015.

KUPER, A. Lineage theory: a critical retrospect. *Annual Review of Anthropology*, [S. l.], v. 11, p. 71–95, 1982.

LODY, R. **Tem dendê, tem axé**: uma etnografia do dendezeiro. Rio de Janeiro: Pallas, 1992.

LYNN, M. **Commerce and economic change in West Africa**: the palm oil trade in the nineteenth century. Cambridge: Cambridge University Press, 1997.

MA POLO, M. **La problématique de la coexistence des productions autochtones et des plantations de l'huile de palme et ses implications socio-économiques sur le développement de la région du Mayombe au Zaïre**. Dissertação (Mestrado em Promoção do Desenvolvimento) — Centre Universitarie de l'Etat. Anvers, Belgique, 1978–1979.

MACGAFFEY, J. **Entrepreneurs and parasites**: the struggle for indigenous capitalism in Zaïre. Cambridge: Cambridge University Press, 1987.

MACGAFFEY, W. **Custom and government in the lower Congo**. Berkeley: University of California Press, 1970.

MACGAFFEY, W. **Religion and Society in Central Africa**: the akongo of Lower Zaïre. Chicago: Chicago Univ. Press, 1986.

- MARCELIN, L. H. A linguagem da casa entre os negros no Recôncavo Baiano. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 5, n. 2, p. 31–60, 1999.
- MARCHAL, J. **Travail force pour l’huile de palme de Lord Leverhulme: l’histoire du Congo 1910–1945**. Tomo 3. Borgloon: Editions Paula Bellings, 2001.
- MARK, P. **“Portuguese” style and Luso-African identity: precolonial Senegambia, sixteenth-nineteenth centuries**. Bloomington: Indiana University Press, 2002.
- MARTINEZ-RUIZ, B. **Kongo Graphic Writing and other narratives of the sign**. Philadelphia: Temple University press, 2013.
- MBADU KUMBU, P. **Du mariage à la famille de base au milieu Yombe: jalons pour un project éducatif**. Tese (Doutorado em Teologia) — Université Catholique de Louvain, Louvaina, 2012.
- MCCLINTOCK, A. **Couro imperial: raça, gênero e sexualidade no embate colonial**. Tradução: Plínio Dentzien. Campinas: Editora da Unicamp, 2010.
- MEEUWIS, M. The linguistic features of Bangala before lingala: the pidginization of Bobangi in the 1880 and 1890s. **Afrikanistik-Aegyptologie Online**, n. 5012, p. 1–43, 2019.
- MINTZ, S. W. **Sweetness and power**. London: Viking Penguin Inc, 1985.
- MINTZ, S. W. The employment of capital by Haitian market women. *In*: FIRFTH, R.; YAMEY, B. S. (orgs.). **Capital, savings and credit in peasant societies**. Chicago: Aldine. 1964, p. 256–86.
- MINTZ, S. W.; BOIS, C. M. The anthropology of food and eating. **Annual Review of Anthropology**, [S. l.], v. 31, p. 99–119, 2002.
- MITMAN, G. **Reflections on the plantationocene: a conversation with Donna Haraway and Anna Tsing**. Edge effects, 2019. Disponível em: https://edgeeffects.net/wp-content/uploads/2019/06/PlantationoceneReflections_Haraway_Tsing.pdf/. Acesso em: 28 jul. 2021.
- MOTTA, E. Uma casa boa, uma casa ruim e a morte no cotidiano. **Etnográfica**, Portugal, v. 24, n. 3, pg. 775–795, 2020.
- NICOLAÏ, H. Le Congo et l’huile de palme: un siècle, un cycle? **Belgeo Revue belge de géographie**, Bélgica, n. 4, p. 1–42, 2013.
- NOVAES, S. C. A Construção De Imagens Na Pesquisa De Campo Em Antropologia. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 13, n. 31, p. 11–29, jul./dez, 2012.
- PARRY, J.; BLOCK, M. **Money and the morality of exchange**. Cambridge: Cambridge University Press, 1989.
- PEREIRA, L. Alteridade e raça entre África e Brasil: branquidade e descentramentos nas ciências sociais brasileiras. **Revista de antropologia**, São Paulo, v. 63, n. 2, 2020.

PEREIRA, L. **Os Bakongo de Angola**: Etnicidade, Política e Parentesco num bairro de Luanda. Rio de Janeiro: Contra Capa, 2015.

PEREIRA, L. Religião e parentesco entre os bakongo de Luanda. **Afro-Ásia**, Universidade Federal da Bahia, n. 47, p. 11–41, 2013.

PETERS, P. Revisiting the Social Bedrock of Kinship and Descent in the Anthropology of Africa. *In*: GRINKER, R. *et al.* (orgs.). **A Companion to the Anthropology of Africa**. Hoboken: John Wiley & Sons, 2019.

RANDALL, S.; COAST, E. Poverty in African households: the limits of survey representations. **Journal of Development Studies**, [on-line], 2014. Disponível em: http://eprints.lse.ac.uk/59504/1/_lse.ac.uk_storage_LIBRARY_Secondary_libfile_shared_repository_Content_Coast%2C%20E_Poverty%20in%20African%20households_Coast_Poverty%20in%20African%20households_2014.pdf /. Acesso em: 30 ago. 2021.

REY, P. P. Class Contradiction in Lineage Societies. **Critique of Anthropology**, [S. l.], v. 4, n. 13–14, p. 41–60, 1979.

ROBERTS, P. Anthropological perspectives on the households. **Institute of Development Studies: IDS Bulletin**, [S. l.], v. 22, n. 1, p. 60–66, 1991.

ROBINS, J. Oil Boom: Agriculture, Chemistry, and the Rise of Global Plant Fat Industries, ca. 1850–1920. **Journal of World History**, [S. l.], v. 29, n. 3, p. 313–342, 2018A.

ROBINS, J. “Imbibing the lesson of defiance”: Oil palms and alcohol in colonial Ghana, 1900–40. **Environmental History**, [S. l.], v. 23, p. 293–317, 2018B.

ROES, A. Towards a History of Mass Violence in the Etat Indépendant du Congo, 1885–1908. **South African Historical Journal**, [S. l.], v. 62, n. 4, p. 634–670, 2010.

SARRÓ, R.; MÉLICE, A. Kongo and Lisbon. The dialects of “centre” and “periphery” in the Kimbanguist church. *In*: FRANCELLO, S.; MARY, A. (org.). **Chrétien africain en Europe**: prophétisme, pentecôtismes et politiques des nations. Paris: Karthala, 2010. p. 43–64.

SCHRYVER, G. M. *et al.* Introducing a state-of-the-art phylogenetic classification of the Kikongo Language Cluster. **Africana Linguistica**, [S. l.], v. 21, p. 87–162, 2015.

STRATHERN, M. Eating (and feeding). **The Cambridge Journal of Anthropology**, Cambridge, v. 30, n. 2, p. 1–14, 2012.

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

STRATHERN, M. Parts and wholes: refiguring relationships in a post-plural world. *In*: KUPER, A. (ed.). **Conceptualizing Society**. New York: Routledge, 1992, p. 75–104.

TANNURI, R. P. **Refugiados congolezes no Rio de Janeiro e dinâmicas de “integração local”**: das ações institucionais e políticas públicas aos recursos relacionais das redes sociais. Tese (Doutorado em Planejamento Urbano), Instituto de Pesquisa e Planejamento Urbano e Regional, Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2010.

THORNTON, J. The Origins and Early History of the Kingdom of Kongo, c. 1350–1550. **The International Journal of African Historical Studies**, Boston, v. 34, n. 1, p. 89–120, 2001.

TSING, A. **The mushrooms at the end of the world, on the possibility of life in capitalist ruins**. Princeton: Princeton university press, 2015.

TUNGA-BAU, H. **Pouvoir traditionnel et pouvoir d'État en République démocratique du Congo**: esquisse d'une théorie d'hybridation des pouvoirs politiques. Kinshasa: Medias Paul, 2010.

VAINFAS, R.; SOUZA, M. M. Catolização e poder no tempo do tráfico: o reino do Congo da conversão coroada ao movimento antoniano, séculos XV–XVIII. **Revista tempo**, Rio de Janeiro, Universidade Federal Fluminense, v. 3, n. 6, p. 95–118, 1998.

VIEIRA, R. **Itinerâncias e governo**: a mobilidade haitiana no Brasil. Dissertação (Mestrado em Sociologia e Antropologia) — Universidade Federal do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2014.

VIEIRA, R. O governo da mobilidade haitiana. **Mana**, Rio de Janeiro, v. 23, n. 1, p. 229–254, jan./abr. 2017.

VILAÇA, A. **Comendo como gente**: formas do canibalismo wari. Rio de Janeiro: Mauad X, 2017.

VOGT, J. The Lisbon Slave House and African Trade, 1486–1521. **Proceedings of the American Philosophical Society**, Georgia, University of Georgia, v. 117, n. 1, p. 1–16, 1973.

WATKINS, C. **An afro-brazilian landscape**: african oil palms and socioecological change in Bahia, Brazil. Tese (Doutorado em Filosofia) — Louisiana State University and Agricultural and Mechanical College, Baton Rouge, 2015.

WATKINS, C. Landscapes and resistance in the African diaspora: Five centuries of palm oil on Bahia's Dendê Coast. **Journal of Rural studies**, [S. l.], v. 61, p. 137–154, 2018.