

COMENSALIDADE E ALIMENTAÇÃO DA ETNIA FULA NA GUINÉ-BISSAU

Mamadú Uri Jaló¹
António Vieira Da Silva Filho²

RESUMO

O ato de comensalidade tem a função de integrar, incluir, excluir e ofender as pessoas tendo em conta a sua cultura, que vai variar de acordo com o lugar de onde se come. O ato de comensalidade não serve só para satisfazer a necessidade biológica, mas tem a função de socializar as pessoas. Isso varia quando consideramos a evolução do tempo, os espaços e os contatos com as pessoas de outras culturas. O presente trabalho tem como objetivo analisar a forma de comensalidade e de alimentação da etnia fula, da Guiné-Bissau, destacando as formas de preparos, os alimentos utilizados, as comidas, os pratos típicos e as diferentes formas de comensalidade, considerando a situação económica de cada família, quantidade de membros da família e os espaços onde se encontram essas famílias. Faremos o uso da pesquisa qualitativa com a abordagem bibliográfica, observação participante e entrevistas semi estruturadas para a melhor coleta de dados. O ato de comensalidade da etnia fula não serve só para fortalecer os laços entre membros da família, mas serve igualmente como espaço e momento para a transmissão de valores éticos de como comer em conjunto, como ingerir a comida, como sentar quando se come com os colegas, com as pessoas mais velhas e a preocupação para não deixar a comida estragar ou deixar cair no chão, porque, para a etnia fula, a comida é sagrada. A etnia fula é conhecida como uma representante e impulsionadora da religião muçulmana na África ocidental, isso influencia muito a sua forma de estar e ser. Durante os momentos de comensalidade são ensinados valores éticos de como comer juntos, assim como é o momento de educar e conversar com os mais novos sobre alguns preceitos estabelecidos, por exemplo: as crianças são proibidas de falar no momento de comensalidade; não pode haver derramamento de comida no chão e não pode deixar rastros de comidas nas tigelas ou pratos, ou seja, tem que ser removidos todos os grãos de arroz. E quando as crianças comem com as pessoas mais velhas, são obrigados a pegar a tigela ou bandeja com o dedo polegar, isso simboliza o respeito pelos mais velhos e também são interditados de meter a mão na "mafé", que significa colocar a mão no peixe, na carne e no frango, pois essa criança deve esperar até o mais velho tirar o pedaço e dar-lhe. Caso a criança não respeite a esses preceitos, ela é vista como quem não tem boa educação. A culinária de Guiné-Bissau, um país multiétnico, partilha e mistura os alimentos das diferentes etnias, porém cada etnia tem os seus pratos típicos e os fulas não diferem disso. Os pratos conhecidos dos fulas são futi, djambó, latchiri, tori, lalo e outros.

Palavras-chave: comensalidade; alimentação; fula; Guine-Bissau.

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Humanidades, Discente,
mamadujalo96@aluno.unilab.edu.br¹

Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira, Instituto de Humanidades, Docente,
antoniovieira@unilab.edu.br²