

VIDA HUMANA NO DESERTO DE NAMIBE: ONGUAIA

I — HABITAT E POVOAMENTO

Vida humana no deserto... Aqui está uma expressão de termos contraditórios, se de deserto conservamos a ideia comum de lugar desabitado, sem vida, que é, afinal, a que literalmente o termo contém. É assim o destino das palavras: no geral impróprias para abarcar toda a realidade, ou por extensas demais ou por demasiado compreensivas. O certo é que não há desertos totalmente *desertos*. Vivem em todos eles — não estamos a pensar nas regiões polares nem nas das grandes altitudes — homens, animais e plantas. Onde há água há vida e aquela não falta de todo nas terras áridas. Chove, por pouco que seja, e, aonde a chuva não chega, passam, às vezes, rios ou o ar se satura de humidade, sem falar ainda de águas fósseis do subsolo que regimes pluviais anteriores expliquem.

É o que, em parte, acontece no nosso deserto de Namibe. Chove pouco, o ar carrega-se de humidade com a vizinhança do oceano e da corrente fria de Benguela, e lá longe, nas

Nota explicativa. — Este escrito resultou de um trabalho de campo, de dias, na Onguaia. São notas para um estudo de pormenor. Ao Prof. Virgílio Cannas Martins, que, como prestimoso director do Instituto de Investigação Científica de Angola, tornou possível a deslocação ao deserto, manifesto mais uma vez a minha gratidão. A Prof. Suzanne Daveau, que me reviu o manuscrito, deu alguns retoques na matéria geográfica e elaborou os mapas, ao Rev.º P.º Carlos Estermann, que emendou erros, ao José Peres, que executou desenhos e mapas, aqui deixo também palavras de agradecimento.

regiões de montanha, nascem rios que periódica ou permanentemente atravessam o deserto a caminho do mar: o Carunjamba, o Inamangando, o S. Nicolau, o Mutiambo, o Giraul, o Bero, o Curoca, o Cunene (fig. 1). E, deste modo, todo o litoral e o planalto contíguo se cobrem de uma vegetação herbácea e arbustiva, onde prosperam animais bravios. E nos vales ou dambas, que os rios rasgam nas camadas sedimentares recentes da plataforma litoral, com meandros de grande amplitude nas proximidades da foz, desenvolve-se então uma vegetação mais densa, com árvores de grande porte. E se é difícil conceber vida humana sedentária sobre a plataforma de crostas calcárias e de solos esqueléticos e delgados, outro tanto se não dirá das fundas depressões húmidas. E, a tudo ajudando, um clima temperado na faixa costeira ao sul de Moçâmedes, com temperatura média anual inferior a 20°C e só um pouco mais quente para o sertão, com temperatura média anual de 23°C ou pouco mais. Não se registam temperaturas negativas. Julho é o mês mais frio («15°C de temperatura média nos postos do litoral sul e à volta de 20°C nos postos do interior»), Março, o mais quente, no litoral, e Novembro, no interior («pouco menos de 20°C no canto sudoeste e pouco mais de 25°C nos postos do interior»). E as amplitudes térmicas médias anuais são inferiores a 10°C ⁽¹⁾. Pouco calor, tendo em conta a latitude em que estamos, e pouca evaporação, uma vez que a humidade relativa do ar é sensivelmente elevada.

Podia ainda pensar-se, apesar de tudo, em outro obstáculo à fixação do homem — um excesso de salinidade na água e nos solos. Às vezes a água das regiões áridas carrega-se, principalmente nas depressões fechadas, de sais de cálcio, sódio e magnésio, que a tornam intragável para homens e animais e mortífera para as plantas. Mas isso não acontece nestes fundos de vale a que fizemos referência. E, sendo assim, porque não admitir que lugares como estes tenham sido habitados desde remotos tempos e sobretudo num con-

⁽¹⁾ *Carta Geral dos Solos de Angola. 3 — Distrito de Moçâmedes, Missão de Pedologia de Angola, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1963. Coleção Memórias, pp. 26-27.*

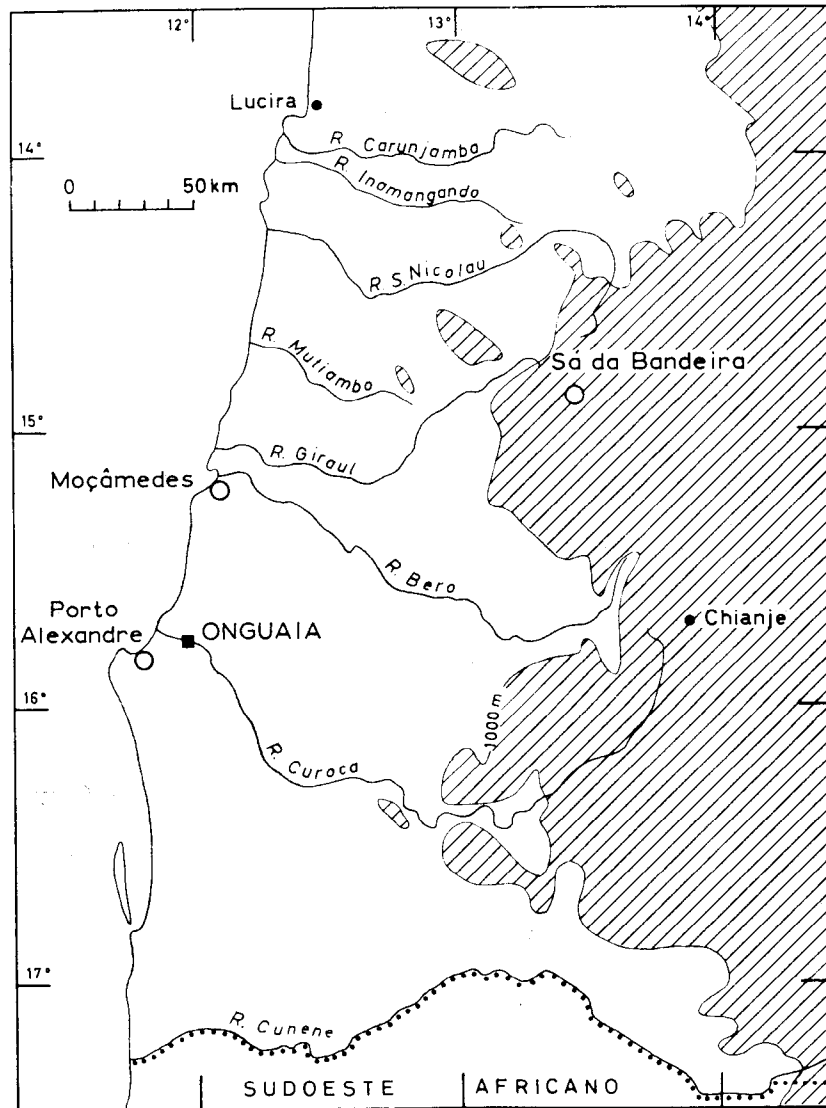


Fig. 1 — Mapa de localização.

tinente como a África, que ainda por cima quer ter a honra de ter sido o berço da humanidade?

De admitir, dissemos, e de afirmar, como se verá a respeito do vale do Curoca, já perto da foz, para onde agora vamos e que é o objecto do nosso estudo.

A mais antiga notícia que temos da presença de gente nestas paragens é do primeiro quartel do século XVI e dá-a DUARTE PACHECO PEREIRA a páginas 174 do seu *Esmeraldo de Situ Orbis* (Lisboa, 1954, edição da Academia Portuguesa de História). Referindo-se à manga das Areias (Porto Alexandre) escreve que «... em certos tempos do ano vêm aqui, do sertão, alguns negros a pescar, os quais fazem casas com costas de baleias, cobertas com seba do mar, e em cima lançam areia; e ali passam sua triste vida». ESTERMANN, cujo texto sigo ⁽²⁾ — sempre o Mestre incontestado da Etnologia angolana está no princípio de tudo —, presume que os negros fossem «Cuissis da beira-mar» e tivessem sua residência no vale do Curoca, único lugar, na região, com água potável.

Navegadores portugueses e estrangeiros rondaram mais de uma vez a mesma costa nos séculos XVII e XVIII. Por 1681 conta CADORNEGA que, em tempo do governador André Vidal de Negreiros, trouxe Joseph da Rosa a Luanda do mesmo lugar e de regresso de uma viagem de descobrimento algum gentio «... que se não entendia nada do que falava; e a fala como de estrallo, gente como selvagem, que bem o demonstravam assim em comerem a carne, e peixe, e milho cru, e por acenos só se entendia delles alguma couza, os quaes se mandaram pôr outra vez em suas terras, à custa de quem os trouxe, sem os haver comprado nem resgatado...» ⁽³⁾.

O texto é precioso e merece alguns comentários: uma população que falava por estalos, com uma linguagem de cliques, portanto, que é a que ainda hoje usam alguns poucos indígenas da região, do grupo dos *Ovakwepe* ou Curocas, possivelmente seus descendentes. E repare-se no facto de que

⁽²⁾ *Etnografia do Sudoeste de Angola*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1956, vol. I, pp. 53-56.

⁽³⁾ ESTERMANN, *op. cit.*, pp. 53-54, transcreve este passo da *História Geral das Guerras Angolanas* (1681), 3.º vol., pp. 174-175, de CADORNEGA.

comiam carne, peixe e *milho cru* (o sublinhado é nosso), o que parece indicar, se tais alimentos eram os que comiam na sua terra, que, para além de caçadores ou pastores e pescadores, praticavam a agricultura, a menos que de outros povos recebessem o milho, o que não é forçoso aceitar-se.

ESTERMANN põe a hipótese de ser esta gente negra — os Ovakwepe como o referido gentio — resultante do cruzamento de Cuissis negros mais numerosos com amarelo-acastanhados *Khoisan*, vindos de leste. E isto por via da língua, de traços físicos das mulheres e de uma lenda que explicitamente refere a fusão de pastores chegados do levante com *Vambundy* locais, por ele identificados como Cuissis. Ponho menos fé na explicação: não têm de ser amarelo-acastanhados os povos com língua de cliques; não se concretizam os traços somáticos femininos «especiais aos tipos da raça *Khoisan*», houve predominância de cor negra sem a transmissão da língua, e a lenda pode ter menos força que a que se lhe dá. Mas isto não chega a discordância, são apenas congeminações limitativas (4).

A menção que se segue à de CADORNEGA vem cerca de um século depois (1770) e é do sertanejo JOÃO PILARTE DA SILVA. Desce da Chela à costa, a socorrer naufragos portugueses, explora «as praias dos Macorocas» e descreve os costumes deste povo, que, em pequenos aldeamentos, vivia junto da foz do Curoca: pastores de bovinos, pescadores nas lagoas, recolectores, habitando pequenos abrigos feitos de

(4) Já depois de redigida esta notícia soubemos da publicação de um estudo do Dr. ALBERTO MACHADO CRUZ sobre «O povo ovakwambundo» no vol. IV, n.º 2 do *Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola*, de 1967, pp. 67-87. O autor pretende provar que o gentio trazido a Luanda por Joseph da Rosa (1661-1666) não era curoca e sim *ovakwambundu* encontrados ao sul de um Cabo Negro, actualmente desaparecido, que ficava «dentro do que é hoje a Baía dos Tigres». O artigo é bem elaborado, rico de factos e reflexões e com abundante informação bibliográfica. O problema é, porém, complexo e a adesão às conclusões do autor ou a rejeição delas exige estudo miúdo e prolongado. Esperamos tornar ao assunto em desenvolvimento a dar a esta matéria. Por ora esta advertência: se a tese do Dr. MACHADO CRUZ houver de aceitar-se, ficará, evidentemente, anulado o que neste trabalho decorre da identificação do referido gentio de Joseph da Rosa com Cuepes.

ramos, a falar uma língua de estalos (5). Muito de notar que PILARTE DA SILVA não achou ali vestígios de que fizessem arimos «nem ainda ao pé das margens daquellas lagoas». Ora admitimos, há pouco, a hipótese de que os indígenas levados a Luanda por Joseph da Rosa (1681), muito provavelmente Macurocas como estes, praticariam a agricultura. É uma presunção aqui contraditada, que a seguir receberá, esperemos, algum reforço.

Sessenta e nove anos depois, em 22 de Setembro de 1839, aportava à manga das Areias a corveta D. Isabel Maria, comandada pelo capitão-tenente Pedro Alexandrino da Cunha, que trazia consigo o civil António Joaquim Guimarães Júnior, ambos membros de uma expedição destinada a explorar a costa ao sul de Benguela, o primeiro como geógrafo e roteirista, o segundo como comerciante que haveria de ajuizar da probabilidade de se instalarem aí feitorias comerciais. Do mesmo empreendimento fazia parte o tenente Gregório José Garcia, que, por terra, se dirigiu a Moçâmedes, aprazado lugar de encontro. Há-de dizer-se que a iniciativa parece ter sido do GUIMARÃES JÚNIOR — ele o afirma, pelo menos — moço audacioso, que, com 20 anos apenas, obteve do governo da metrópole os meios necessários para realizar uma tal empresa. Toda a informação que se segue nos vem da notabilíssima e pouco aproveitada *Memória sobre a Exploração da Costa ao Sul de Benguela na África Ocidental e Fundação do Primeiro Estabelecimento Comercial na Baía de Moçâmedes*, que ele próprio escreveu e publicou em Lisboa no ano de 1842.

Os primeiros vestígios humanos que encontraram foram «ossos de baleia queimados e uma espécie de embarcações, feitas de um pau muito leve chamado bimba», o que evoca a antiga notícia de DUARTE PACHECO PEREIRA (6). Dias depois apareceram negros e em dias seguintes trouxeram para trocar

(5) ESTERMANN, *op. cit.*, p. 55.

(6) Com esta informação coincide o facto de terem os fundadores das primeiras feitorias de Porto Alexandre (1860-1862), algarvios de origem, construído as suas casas com ossos do referido cetáceo. Têm-se recentemente encontrado estas ossadas na demolição de velhas habitações (CECÍLIO MOREIRA, *Entre Dunas e o Mar...*, Luanda, Spal — Sociedade Publicitária de Angola, Lda., Luanda, s/d, pp. 17-18).

«milho, feijão e abóboras, algum marfim, pouco gado, e pontas de cabra de mato curiosas pelo seu comprimento».

Viviam os Negros perto e GUIMARÃES decidiu ir ter com eles à sua povoação, o que não faria sem grande perigo, dado que não consentiam que homem branco entrasse nela ⁽⁷⁾. Mas tudo correu bem e o explorador dá notícia de «um extensíssimo vale, todo cultivado de milho maiz, feijão, abóboras e uma espécie de milho miúdo», com margens «guarnecidas além d'imensa quantidade d'arbustos e de plantas parasitas, por duas ordens de palmeiras, que se estendem até onde se pode alcançar a vista e que parecem continuar muito para o centro». E diz mais que «Do lado direito destes arimos ficava uma espécie de seio formado por algum rio, que no tempo das chuvas naturalmente ali desagua, conservando-se agora subterrâneo, pois cavando até dois palmos de profundidade encontra-se água magnífica, de que os indígenas se servem para beber e à qual é devida a imensa e linda vegetação de que se acha coberta toda aquela planície». Com a singela mas exacta descrição do lugar, note-se que especificadamente se mencionam o milho maiz e o milho miúdo, o segundo dos quais será talvez a actual massambala. E aí estavam os renques de palmeiras que os nossos olhos ainda hoje podem ver por toda a Camilunga, nome por que agora se apelida a antiga fazenda de S. Bento do Sul.

Eram os Negros governados por um soba e GUIMARÃES tinha-os por povos «de nação mucubal» e de «vida pastoral», designando-os de Mocerocas, «por habitarem um lugar a que chamam Coroca». E prosseguindo na sua informação escreve: «Sua vida muito pacífica não deixa de ser singular pela sua predilecção pelas mulheres, que escondem com a maior cautela,

⁽⁷⁾ Repete-se, na mesma costa, mais ao norte, decorridos quase três séculos e meio, atrevimento semelhante ao do destemido Fernão Veloso na Baía de Santa Helena; só que aqui não voltou GUIMARÃES tão *apressado* como o valente homem de armas de Vasco da Gama. Vale a pena talvez contar que o comandante Alexandrino da Cunha ou por impaciente com a demora na baía ou porque o convívio com GUIMARÃES se tinha deteriorado ou porque não queria que gente branca corresse perigo, não permitiu que homens brancos fossem com ele e deu-lhe por companheiros só dois negros da guarnição e um língua também negro.

especialmente dos Brancos, sendo igualmente muito ciosos do seu gado, cuja carne é magnífica ... e de que possuem grande quantidade de duas espécies, vacum e ovelhum ... São os Mocerocas ... muito dados ao exercício da caça e alguns dentre eles ao da pesca ... crêm muito em feitiços e almas dos seus defuntos; não gostam d'aguardente e preferem o tabaco que eles lá fabricam numa forma singular [similar?] ao de rolo do Brasil; são muito amigos de missanga branca, azul, preta e igualmente estimam muito facas e arcos de ferro para fabricarem flechas e azagaias, enxadas de ferro dumas que fabrica uma nação do interior do sertão, contígua a Benguela, por nome Nanos (o que na cidade de S. Filipe constitui um ramo de negócio); de fazendas preferem zuarte azul, baeta da mesma cor e cobertores, não fazendo apreço de chitas e outras fazendas de cores claras.»

Repare-se que GUIMARÃES os julga «de nação mucubal» e esta filiação fá-lo-à dizer que têm «vida pastoral», por ser esta a ocupação tradicional dos Mucubais. Mas a verdade é que estamos em presença de uma população sedentária, ciosa de arcos de ferro para enxadas, praticando uma agricultura variada; em suma, uma população agrícola-pastoril. E se estes Mocerocas são aqueles que PILARTE DA SILVA encontrou — GUIMARÃES não se refere aos estalos identificadores —, é de estranhar que o sertanejo não tivesse achado entre eles, 70 anos antes, vestígios de agricultura.

O relatório elaborado por PEDRO ALEXANDRINO DA CUNHA coincide, no geral, com o de GUIMARÃES, o que não admira. Nem por dizer que os Curocas serão «colónias de Mondombos, dos quais têm a linguagem e os costumes» ⁽⁸⁾ se afasta da filiação referida por GUIMARÃES: os Mucubais não terão outra origem — também Hereros saídos dos Mondombos das terras do sul de Benguela ⁽⁹⁾.

⁽⁸⁾ *Anais Marítimos e Coloniais*. Parte não oficial, n.º 12, 5.ª série, pp. 459 e segs., Lisboa, 1845.

⁽⁹⁾ ESTERMANN refere esta hipótese da origem dos Mucubais na obra citada, vol. III, pp. 29-30.

Parece-me útil dizer que os historiadores do Sul de Angola têm aproveitado, sobretudo, o relato de ALEXANDRINO DA CUNHA, cremos que por ignorância do de GUIMARÃES, mais rico de informação. Soube da existência deste pelo livrinho de CECÍLIO MOREIRA, *Entre dunas e o mar*, atrás citado.

Ocupação portuguesa desta área só se iniciou de Dezembro de 1854 por diante, com a instalação de uma fortaleza num ponto alto, iminente à baía de Alexandre. O capitão de fragata JOÃO MÁXIMO DA SILVA RODOVALHO, que tomou parte no empreendimento, também se deslocou a uma das aldeias dos Curocas, a oito milhas da foz, em 10 de Dezembro do mesmo ano de 1854. Confirma que têm soba, são tratáveis, possuem gado vacum e arimos de milho e abóboras «de que se sustentam» ⁽¹⁰⁾.

Logo no mês seguinte esteve entre os Curocas o navegador e viajante inglês WILLIAM MESSUM. Sentando-se à sombra de uma palmeira e podendo repousar os olhos no verde das hortas, sentia-se recompensado dos vários meses de aridez ao longo da costa: «Aqui me deleitei pela primeira vez, depois de muitos meses que tinha deixado o Cabo, de achar alguma coisa como vegetação, porque os naturais têm em considerável extensão hortas cultivadas de milho, grãos e abóboras ... Era um regalo, depois de tanta areia, sentar-se à sombra de uma palmeira». E noticia ainda: «As choupanas desta gente pareciam construídas para aturar e eram habitações cómodas ... Os naturais possuem numerosos rebanhos de gado grosso e miúdo. Tinham também marfim de elefante e de cavalo marinho ... Vi maças feitas de corno de rinoceronte e grande abundância de mel e cera de abelha ... Festejámos muito algum leite, milho e bolos feitos não sei de quê, com mel ... Perguntaram por *aquadenti* mas quando lhe dei alguma, depois de a provarem, não quiseram beber» ⁽¹¹⁾.

E acaba aqui o que podemos chamar a história antiga do povoamento do Baixo Curoca, uma história cheia de hiatos, de dúvidas, de perplexidades. Pelo que os textos nos dizem — e não esqueçamos sua imprecisão e mutismo —, uma população mal definida de pescadores, no início do século XVI; de pescadores, caçadores ou pastores e provavelmente agricultores no último quartel do século XVII; de pastores e recolectores (caça e apanha de vegetais) nos fins do século XVIII; de

⁽¹⁰⁾ ALFREDO DE ALBUQUERQUE FELNER, *Angola. Apontamentos sobre a Colonização dos Planaltos ...*, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1940, vol. II, pp. 285-286.

⁽¹¹⁾ *Anais do Conselho Ultramarino*. Parte não oficial, 1.ª série, pp. 247-249.

pastores, agricultores, pescadores e caçadores na primeira metade do século XIX. E a que etnias pertenciam e que etnias hoje lhes correspondem? São todos negros; os de Duarte Pacheco (século XVI) porventura Cuissis, antepassados dos actuais recolectores Cuissis, na opinião de ESTERMANN; os de Joseph Rosa (1681) falam por cliques e ESTERMANN quere-os da raça *Khoisan*, misturados com Cuissis, hipótese arriscada a que já aludimos, e serão ascendentes dos poucos Cuepes que sobrevivem; os de PILARTE DA SILVA (1770) parecem ser a mesma gente de Joseph Rosa e aquele sertanejo designa-os de Macorocas; GUIMARÃES, ALEXANDRINO DA CUNHA (1839), RODOVALHO (1854) e MESSUM (1855) chamam também aos seus visitados Mocorocas; o primeiro diz que são de nação mucubal e o segundo de origem mondombe, todos, portanto, Hereros.

Cabe perguntar se os Macorocas de PILARTE DA SILVA são os Mocorocas de GUIMARÃES, CUNHA, RODOVALHO e MESSUM. E se sim, temos então de admitir que estes associavam já à pastorícia a prática da agricultura, a menos que na mesma região houvesse pastores-agricultores concorrendo com pastores, todos apelidados de Mocurocas, por viverem junto do rio; os primeiros naturalmente Hereros ⁽¹²⁾ e os segundos, os tais antepassados dos Cuepes. Mas se é cómodo libertar assim os Cuepes da agricultura, o que seria conforme ao depoimento de PILARTE DA SILVA e conclusões de ESTERMANN e estaria de acordo com a actual tradição dos poucos Cuepes existentes que afirmam terminantemente que aprenderam a arte de cultivar a terra com os Brancos, não se fica em menor constrangimento em relação com Hereros: também estes são tidos por puros pastores e só recentemente lavradores. Mas conceber no Baixo Curoca ainda outra etnia, agora de bantos agricultores, é que ultrapassará a legitimidade das conjecturas.

De tudo isto, e com as reservas que já pus, me parece poder concluir-se o seguinte: desde épocas recuadas povoaram o vale inferior do Curoca populações de diferentes origens, provavelmente Cuissis, Hereros e Cuepes. Se em períodos recuados da sua História foram recolectores e pastores, vieram todos a cultivar a terra, sob a influência de povos agri-

⁽¹²⁾ O Rev.º P.º ESTERMANN diz-me que terão sido Cuanhocas.

cultores, o que já aconteceria no referido século XVII. E não é mista a civilização dos Hereros, na qual se caldeiam pastores camitas com plantadores bantos (13)? Se língua, crenças e instituições sociais bantas invadiram os domínios dos pastores camitas, porque não aceitar que cedo tenham recebido dos plantadores negros as técnicas da agricultura? E em uma vale de terras aluviais e água abundante, como é o do Curoca, como não responder adequadamente às solicitações do ambiente?

E os Cuepes, vizinhos dos Hereros, imitá-los-iam, se por outras vias lhes não chegou este modo de vida. E o viverem em aldeamentos mais ou menos fixos parece também conferir à cultura dos Mocurocas uma forte e antiga base rural. Tipos puros de civilização existem mais na imaginação dos estudiosos do que implantados na terra. Mas passemos à moderna história da ocupação do vale.

Funda-se a colónia de Porto Alexandre em 1854, cinco anos depois de se instalar em Moçâmedes o primeiro grupo de colonos portugueses, vindo de Pernambuco (Agosto de 1849). Só em começos de 1861 se inicia, porém, a ocupação branca do vale do Curoca, com a fazenda de S. João do Sul, do agricultor João Duarte de Almeida (14).

A ocupação progride nos 10 anos que se seguem; em 1871 o número de propriedades era de 12. Mas daqui por diante a agricultura entra em fase de contínua decadência: primeiro o algodão perde o preço, proíbe-se depois, em 1911, o fabrico de aguardente de cana, verdadeira moeda corrente nas transacções com os indígenas. Pereira do Nascimento conta apenas 5 fazendas em 1892. Em 1932 as terras do Curoca já só fornecem alimentos aos habitantes de Porto Alexandre; e o que hoje produzem nem chega para abastecer a vila: sob a orientação de Brancos não se exploram mais que três fazendas — S. João do Sul, Pinda e Camilunga (15).

No período afortunado da exploração cultivavam-se, como principais produtos de rendimento, o algodão e a cana-

(13) H. BAUMANN & D. WESTERMANN, *Les peuples et les civilisations de l'Afrique...*, Paris, Payot, 1948, pp. 117 e segs.

(14) CECÍLIO MOREIRA, *op. cit.*, pp. 23-24.

(15) *Idem*, *op. cit.*, pp. 25-26.

-de-açúcar e, como alimentos de base, a batata-doce, o feijão e a abóbora; e ainda a palmeira tamareira, a massambala, a mandioca, milho, trigo, e nem faltavam os estimados mimos europeus, como laranjeiras, pereiras, macieiras e videiras.

A mão-de-obra abundante, que tais empresas reclamavam, buscar-se-ia, inicialmente, em escravos e depois em libertos e livres, de vária procedência, desde Luanda-Malange e Nova Lisboa a Benguela e Novo Redondo, incluindo vizinhos Curocas, Cuissis e Hereros ou os mais distantes Nhanecas-Humbes, Ambós e Ganguelas (16). Para a manter, sobretudo da abolição da escravatura em diante, distribuíram os agricultores brancos algumas courelas por trabalhadores pretos, que as cultivavam para si, em certos dias da semana (17), enquanto outros amanhariam terras sem dono, *do Governo*, no seu modo de dizer, contíguas às fazendas.

Com o colapso da plantação empresarial o vale despovoou-se praticamente de Brancos; ficam, em parte, os Pretos, uns, a título precário, nas glebas onde labutavam, outros em terrenos do Governo, para onde transitam ou em que já estavam. E nesses espaços de ninguém entram em mais vivo contacto com os antigos habitantes da região. Ora é exactamente do estudo do estilo de vida dos povoadores de um destes lugares — a Onguaia — que passarei a ocupar-me.

II — ONGUAIA

1. SITUAÇÃO

O lugar é designado de vários modos: os mais antigos dizem Nguai, outros Nguaia, Nunguaia e Onguaia; os europeus também Onguaia (fig. 2) (18).

É um dos meandros do Curoca, a que se seguem, para o interior da terra, o Arco (lagoa), o Carvalhão (lagoa),

(16) Ver CARLOS LOPES CARDOSO, «Olumbali do Distrito de Moçâmedes...». Separata do *Boletim do Instituto de Investigação Científica de Angola*, vol. 3 (1), 1966, pp. 14-16.

(17) C. LOPES CARDOSO, *Do Uso da Cegonha no Distrito de Moçâmedes*, Luanda, Instituto de Investigação Científica de Angola, 1963, p. 7.

(18) ESTERMANN informa-me que ouviu esta última variante a Cuanhocas, que encontrou a 15 km a montante de Onguaia, em Janeiro de 1936.

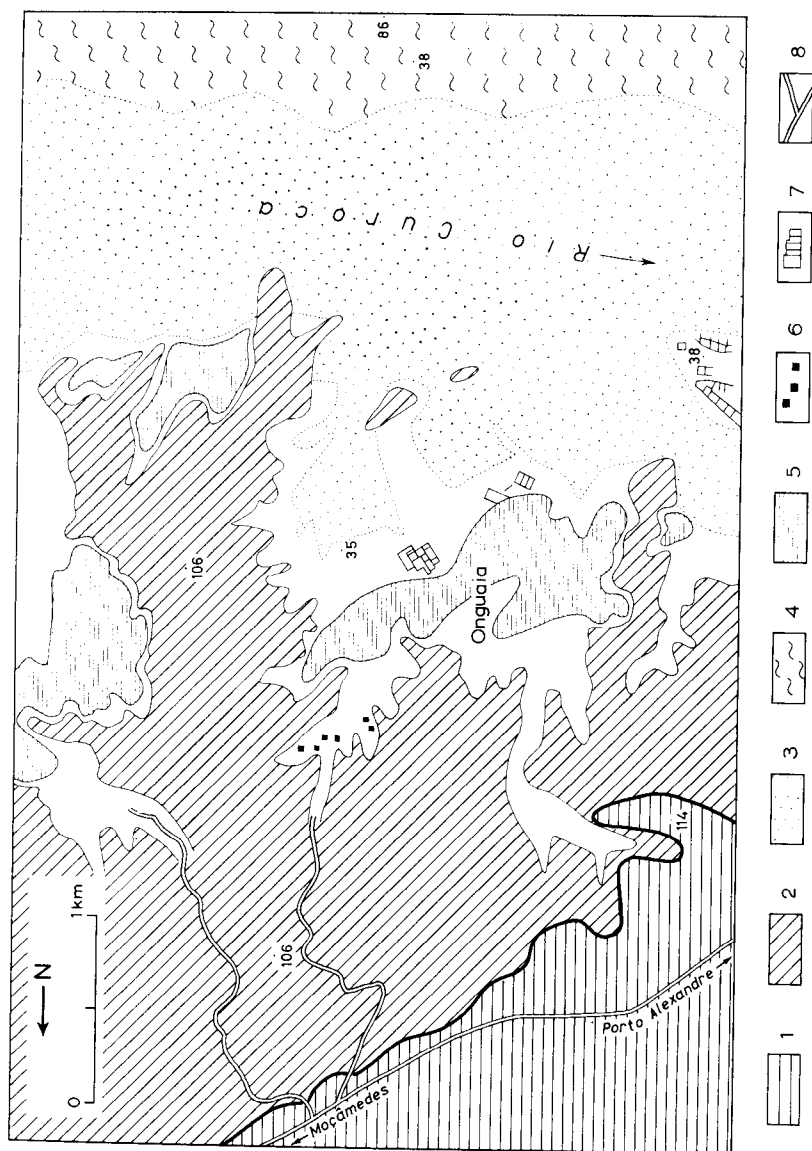


Fig. 2 — Onguaia. Esboço extraído de fotografias aéreas de 1958, oferecidas pelo Instituto Geográfico e Cadastral de Luanda. 1 — Planalto; 2 — relevo recortado; 3 — áreas do leito seco do rio; 4 — dunas; 5 — lagos; 6 — casas; 7 — hortas de tipo europeu; 8 — picadas.

Alexandre, Camilunga (lagoa) e, na direcção do mar, Nguica (lagoa), Pulpito do Sul, Pulpito do Norte e Pinda. Fica a 30 km de Porto Alexandre, por estrada, e a menos de 12 km do oceano, em linha recta. É depressão de uns 4 km² e de solos aluviais. O rio passa-lhe ao lado, ora indiferente, a caminho do mar, ora inundando-a quase toda, com excepção de alguns cantos.

2. POVOADORES

A Onguaia foi a terra de eleição dos referidos Cuepes (*Ovakwepe*) e ainda hoje aí residem alguns puros descendentes deles, que confirmam ter sido sempre este o seu lugar preferido. Alguns, poucos, que mal se encontram, por viverem mais com o gado e longe do que na sua terra de promessa. É raça em vias de desaparecimento, diluída em outras etnias e em breve tão reais ou irreais como os actuais Cuissis. E já quase assim era no tempo em que ESTERMANN os estudou. Para ele remetemos o leitor que quiser uma maior intimidade com Cuepes (19).

De antigos Hereros nem vestígios achei. A outra gente que habita a Onguaia, e está de facto presente, são ex-serviçais de fazendeiros brancos, de que falámos, ou descendentes de trabalhadores do mesmo tipo e alguns bantos destribilizados de diversa proveniência. São os conhecidos *Quimbares*, nome por que os designam Brancos e Pretos e que a si próprios dão. A par com *Quimbares* dizem os Bantos *Quimbali* e *Mbali* e daí o admissível plural *Mbális*, em português. ESTERMANN define-os como «Des Noirs descendants d'anciens esclaves et travailleurs de plantations ayant assimilé un grand nombre d'éléments culturels de leurs anciens maîtres et qui aujourd'hui encore cherchent facilement leur gagne-pain chez les Blancs comme domestiques et comme artisans» (20). Também se têm por *Quimbares* os indivíduos de quaisquer etnias, que, separados delas e em região de *Quimbares*, vestem como estes à

(19) *Op. cit.*, 1.ª edição, vol. I, pp. 51-62.

(20) «Coutumes des Mbali du sud d'Angola», separata de *Africa*, Journal of the International Institut of African Languages and Cultures. London, vol. XI, n.º 1, p. 74.

portuguesa e falam português. LOPES CARDOSO, que neste ponto sigo, chama aos primeiros *Mbális próprios* e aos últimos *os virados* ⁽²¹⁾. Chimuco, um *mbáli próprio* da Onguaia, explicava: «Sou quimbar, porque venho dos Quimbares, porque nasci ao pé dos Brancos». Sentem-se os Quimbares diferentes dos outros pretos, a quem levam de *gentio* e dizem de si, com algum orgulho, que são *civilizados*.

Termo e significado são antigos. ESTERMANN oferece-me a notícia de que CADORNEGA já se lhes refere na descrição que faz da vila da Vitória de Massangano: «Tem mais esta grandiosa vila a igreja de São Benedito de Palermo que serve de freguesia para os pretos Quimbares, que é gente forra, os mais deles lavradores, uns que assistem em esta vila e outros por seus arredores, e é tanto o seu número, que com facilidade se não podem numerar, mas com ser dos pretos a gente branca e pardos são os que servem suas confrarias, como é a da Senhora dos Remédios, a das Almas e a do Santo negro nas cores e nas obras e santidade muito branco ...» ⁽²²⁾. E em um documento dos meados do século XIX, publicado por ALBUQUERQUE FELNER, também se lê: «O governador de Benguela e comerciantes diziam que a grande ambição do enterresse destes dois comandantes [Gregório José Mendes e António José Costa] dera motivo a não poderem ajuntar a guerra preta, pois sendo por eles comandantes notificados os sertanejos com os seus Guimbares [*sic*] e sobas novos vassalos para se incorporarem no exército, como e sempre se costuma e são obrigados a isso estes se ajustavam com os ditos comandantes a darem cativos para serem despendados ...» ⁽²³⁾.

O cômputo de toda a população é o seguinte:

4 puros Cuepes (3 velhos e uma mulher de uns 50 anos, que foram ou são casados com quimbares);

⁽²¹⁾ *Do uso da cegonha no Distrito de Moçâmedes*, p. 6.

⁽²²⁾ *História Geral das Guerras Angolanas*, 1681, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1942, p. 122.

⁽²³⁾ *Angola. Apontamentos sobre a Colonização dos Planaltos e Litoral Sul de Angola ...*, Lisboa, Agência Geral das Colónias, 1940, vol. I, p. 232.

4 indivíduos nascidos de casamento de Cuepes puros com quimbares;

6 ainda com sangue cuepe, mas com predominância de sangue quimbar;

47 quimbares puros.

Ao todo 61 indivíduos, constituindo 14 famílias, 3 cuepes-quimbares e 11 quimbares.

A matéria que se segue diz quase só respeito à cultura dos Quimbares; nos vestígios da dos Cuepes pouco ou nada mexi e já remeti o leitor para o estudo que ESTERMANN lhes dedica.

3. MODOS DE VIDA

a) Agricultura:

O agricultor da Onguaia não pode contar com chuva. Quase se pode dizer que a pluviosidade é nula: uns anos por outros grossos cordões de água que, em pouco tempo, as areias sorvem, deixando apenas sinal de si nos rasgos do solo. Em contrapartida a temperatura é amena, com valores mensais médios que se aproximarão de entre 15° e 20° e a humidade relativa alta, de cerca de 80° a 90°, que são os números registados em Porto Alexandre: a Onguaia, já dissemos, fica a uns 30 km de Porto Alexandre, por estrada, e a menos de 12 km do mar ⁽²⁴⁾.

Mas a água que não vem do céu não falta nas camadas aluviais que constituem os solos da depressão da Onguaia — abunda já a 1 m de profundidade ou pouco mais. Trá-la o

⁽²⁴⁾ Registos pluviométricos e higrométricos de Porto Alexandre: caíram em 8 anos, de 1953 a 1960, 85,7 mm de chuva, assim distribuídos: 1953 (—), 1954 (15,5 mm), 1955 (—), 1956 (17 mm), 1957 (25 mm), 1958 (—), 1959 (25,8 mm), 1960 (2,3 mm); humidade relativa média de 80 a 90 p. 100, em regra, e em todos os meses. Para confronto dir-se-á que no posto de Curoca Norte, na mesma latitude, aproximadamente, e a 550 m de altitude, já bem para dentro da terra, as chuvas não vão muito além de 100 mm, com uma humidade relativa de 79 p. 100 em Julho e 93 p. 100 em Dezembro.

rio Curoca, nos meses de Janeiro a Abril, quer por infiltração, quer por desbordamento, em anos de grande enchente. Todo o meandro então se inunda, ficando apenas emersos alguns cantos e terras altas para o lado onde o rio corre, de áreas agricultáveis exíguas. A laboriosa gente da Onguaia costuma dizer: «Duas cheias seguidas são força para o homem», mas isso poucas vezes acontece.

Pratica-se, em tais circunstâncias, uma singular técnica agrária: vai o agricultor atrás da água, à medida que a lagoa enxuga, semeando e plantando produtos hortícolas, que não carecem de irrigação, tão perto das raízes está a humidade do subsolo. Quase lhe poderíamos chamar uma agricultura de sequeiro, mas nem isso é exacto, uma vez que não espera por chuvas. Se as plantas querem muita humidade, vai-se em busca dela, cultivando em covas; se pouca, serve mesmo a terra cavada e rasa.

Seca a lagoa, pratica-se, então, uma agricultura de regadio, abrindo poços (cacimbas) e tirando água deles por meio de cegonhas; *fazem saconha*, como eles dizem, técnica que aprenderam com os Portugueses (est. I) ⁽²⁵⁾. E destes lhe veio também o modo de armar a terra: dividem-na em *taiões* (talhões) e cada *taião* em *canteiros*, a que se leva a água, tirada com a *saconha* e lançada na *caia* (calha), através de grandes regos — as *regadeiras*. Formam-se os *canteiros* com os *camalhões* ⁽²⁶⁾ (est. II, A).

Não utilizam estrumes ou adubos químicos; chega a matéria orgânica transportada pelas cheias do rio.

Aos cantos cultivados chamam *epacas* e o campo, em geral, é *arimbo* (*olípya*, em quimbar). Cerca-se este com sebes, formadas de paus de *mukandi*, a que encostam ramos de espinheira. Dentro, põem-se espantalhos, simulando pessoas, para afugentar a passarada e em lugar mais elevado pode haver um abrigo para descanso ou acomodação de coisas.

O único utensílio agrícola é a enxada (*etemo*) de cabo comprido, como a europeia; uma delas tinha de cabo 1,40 m

⁽²⁵⁾ Sobre o uso da cegonha no distrito de Moçâmedes consulte-se o citado trabalho de C. LOPES CARDOSO, *Do Uso da Cegonha no Distrito de Moçâmedes*.

⁽²⁶⁾. Cf. LOPES CARDOSO, *Do uso da cegonha ...*, pp. 10-11.

com lâmina de 0,14 m de comprimento por 0,17 m de largo. Não usam arado, explicam, porque este não revolveria a terra até à fundura de que necessitam.

A posse da terra. — A terra é do Governo, ninguém tenha a pretensão de ser dono dela. Só um entre os Quimbares da Onguaia tem a insensatez de se sentir senhor da gleba em que labuta: «Ele julga que a terra é dele», dizem alguns, por causa disso.

Não toca cada agricultor na courela que o vizinho cultivava, se há chão devoluto, toma conta dele quem quiser. Tem-se o usufruto, não a posse, e é aquele que o pai pode transmitir ao filho ou o tio ao sobrinho, como adiante se verá.

O trabalho e os sexos. — O marido tem um arimbo e a mulher ou cada uma das mulheres outro, mas é aquele que orienta o trabalho destas e dele tira maior proveito. O homem fornece a semente, limpa os arimbos, tira água com a cegonha; a mulher planta, semeia, monda e colhe. Mas isto é a regra; pratica com frequência um o trabalho do outro, escolhendo o homem o que é mais penoso: cava no campo da mulher, enquanto esta planta a rama (batata-doce) no seu. De sete partes de uma colheita, cabem ao homem quatro e à mulher três, mas também aqui nem sempre a realidade corresponde à norma.

O que se cultiva. — Cultivam-se batata-doce (cará), feijão, milho, abóboras, litangas (espécie de melancia), cabaças, tomates, couves, cebolas, pouca batata inglesa, pouca mandioca, algum tabaco e uns pés de cana-de-açúcar.

Seguem-se algumas notas sobre as culturas mais importantes. As técnicas agrárias descritas são as do período de inundação — dura de um a dois anos — que foi aquele em que estivemos na Onguaia.

Batata-doce (27).—A principal cultura é a da batata-doce. É o pão desta pobre gente (28). Não figura entre as plantas cultivadas no vale do Curoca antes da ocupação branca. Levá-la-iam para ali os fazendeiros portugueses nos fins do século XIX. PEREIRA DO NASCIMENTO, em notícia de 1894-1895, já assinala, como a mais importante produção do vale, a da batata-doce, alimento de base dos indígenas (29). Designa-se, no Sul de Angola, de *cará*, nome de uma variedade de inhames do Brasil, que deve ter sido impròpriamente aplicado à batata-doce pelos colonos portugueses que vieram de Pernambuco para Moçâmedes em 1849 e 1850.

Planta-se todo o ano, dizem, mas principalmente de Agosto a Novembro, antes da estação das chuvas. Dá-se para isso uma cava funda à terra, de cerca de um metro, em busca de humidade, e para que fique fofa, «para a terra ficar mole»,

(27) A origem e difusão deste tubérculo (*Ipomoea batatas* Lank) não são completamente conhecidas. CHEVALIER tinha-o por oriundo do Oriente (ORLANDO RIBEIRO, *A Ilha do Fogo e as Suas Erupções*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1954, pp. 110-115). Aceita-se, hoje, geralmente, que o seu berço é a América Tropical. SAUER fixa-lhe a origem nas regiões da América do Sul voltadas para o mar dos Caraíbas (Colômbia, Venezuela) (*Agricultural Origins and Dispersals...* Cambridge, Massachusetts and London, The M. I. T. Press, 1969, p. 140). R. CERIGHELLI considera-o «introduzido muito cedo nas ilhas da Oceania de onde se espalhou por todas as regiões tropicais do globo. Foi depois introduzido nas regiões temperadas» (ILÍDIO DO AMARAL, *Santiago de Cabo Verde. A Terra e os Homens*. Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1964, p. 271, nota 1). O que parece de admitir é que foram os Espanhóis, para não dizer Colombo, que o trouxeram das Antilhas ou América Tropical para Espanha, em fins do século XV, e daí o terão levado às Índias e os Holandeses à região indo-malaia (R. SCHNELL, *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique Noire*, Paris, Éditions Larose, 1957, p. 141). Os Portugueses disseminaram-no provavelmente pela África Oriental e Ocidental nos séculos XV e XVI; se a espécie fosse asiática, esse papel caberia aos Arabes.

(28) Virá a propósito lembrar que o mesmo acontece na ilha da Madeira e que, em Cabo Verde, vem a batata-doce logo depois do feijão e do milho (ORLANDO RIBEIRO, *op. cit.*, p. 114; ILÍDIO DO AMARAL, *op. cit.*, p. 271). É igualmente alimento de base de outras populações africanas como Ibos, Idjos, Edos, Iorubas, entre os quais até se realizam grandes festas no tempo da colheita (H. BAUMANN & D. WESTERMANN, *Les peuples et les civilisations de l'Afrique*, Paris, Payot, 1948, p. 341).

(29) *Exploração Geográfica e Mineralógica no Distrito de Moçâmedes em 1894-1895*, Lisboa, 1898, p. 58.

explicam (est. III, A). Não se arma esta em camalhões ou terraços, como em outros lados, mas arrasa-se, «endireita-se». Abre-se, em seguida, com a enxada, um covato (cova pequena) e metem-se nele dois pedaços de rama de 20 cm a 30 cm cada um e com nova cavadeira se enche de terra a cova, ficando de fora 3 cm a 4 cm, e se abre outra para continuar a plantação (est. III, B). Quando a rama cresce muito, cortam-lhe uma parte. A batata-doce carece de humidade para se desenvolver, mas não excessiva; quer, por isso, ar e sol. É o que o experiente agricultor quimbar traduz pelas palavras: «O terreno enxuga, seca, fica bom». Humidade suficiente e calor, coisas que a Onguaia lhe pode dar.

Enterram-se em um mesmo talhão várias espécies de rama: «e se uma não dá, dá a outra». E conhecem-se cinco ou seis variedades dela: salva-a-vida, cariamba, dominga, caixote, carpeteca ..., mas a mais doce, a que mais se come e planta é a primeira, a significativamente chamada *salva-a-vida*. A colheita inicia-se cinco ou seis meses depois de posta a *rama* e vai até Junho, mês para além do qual começa o tubérculo a ser leve e não presta.

Não se fazem culturas intercalares; levantada a batata, semeiam-se, então, na mesma terra feijão e milho.

Os tubérculos conservam-se mal em qualquer parte e sobretudo nos países tropicais. É por isso que em vários lugares os deixam na terra, se seca, para os ir colhendo, à medida que fazem falta. Assim na Onguaia, mas aqui utiliza-se ainda outra técnica de conservação: cortam o cará em rodela delgadas e secam-nas ao sol. A estas rodela chamam *macoca*, produto alimentar apreciado pelos indígenas e que os agricultores da Onguaia vendem muito em Porto Alexandre. À *macoca* e seu comércio na referida vila se refere também PEREIRA DO NASCIMENTO na obra citada, a páginas 8, 9 e 58. Esta técnica de preparação alimentar deve ser banta e antiga. Já os Muízas, que habitavam entre os lagos Bangueolo e Niassa, hoje território da Zâmbia, a praticavam em fins do século XVIII, segundo nos informa o Dr. FRANCISCO DE LACERDA E ALMEIDA, em uma página do diário da sua memorável viagem de 1798 à corte do rei Cazembe: «... julgo que uma das grandes bases do seu sustento é a batata [doce] seca ao sol, depois de feita em talhadas, pois dela venderam uma

boa porção, e todavia não quiseram tirar da terra a fresca, não obstante já estar em termos ou ter passado do estado de sua perfeita maturação. Pretendiam talvez vender a sua por antiga e reservar para seu gasto a mais fresca» (30).

Para conservar a macoca por muito tempo — 2 anos e mais — guardam-na em covas (*ombondo*, pl. *olombondo*), de 1,10 m de fundo por 1 m de diâmetro, abertas no chão e protegidas do sol e do cacimbo por abas de crosta calcária do deserto. Põem capim em baixo, sobre este a macoca e, por cima, de novo capim; calhaus rolados ou ramaria espinhosa a cobrir tudo, para afastar bichos daninhos. Nestes silos também se armazenam milho e feijão (31) (est. VII, A).

Feijão e milho. — A batata-doce segue-se, em importância, o feijão e logo o milho.

Semeiam-se duas espécies de feijão: fava ou feijoca e macunde. O primeiro produz mais que o segundo e atura dois anos na terra. Semeia-se feijão todo o ano, em covas, três a quatro bagos em cada uma, mas o tempo próprio das sementeiras, desta e das outras, é o do frio, sem chuva nem enchentes. Novembro é o mês de maior produção.

O milho, muito sensível à salinidade, não prosa nas aluviões da Onguaia. É o que aí se diz com a frase: «O milho não dá, porque o terreno é salitro». Seu verde é pálido, o caule,

(30) *Anais Marítimos e Coloniais*, Lisboa, 1845. Parte não oficial. N.º 3, 5.ª série, p. 108.

(31) Os Bantos do sueste — Ngonis, Tongas, Tchuanas-Sothos — costumam depositar as provisões alimentares em silos análogos, cavados no recinto do gado (BAUMANN, *op. cit.*, p. 135). Os Macondes do Norte de Moçambique conservam a batata-doce «em buracos cavados no chão das palhotas, que depois cobrem com terra» (JORGE DIAS, *Os Macondes de Moçambique. I — Aspectos históricos e económicos*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1964, p. 108). Berberes cabilas também guardam o trigo em silos (BAUMANN, *ibidem*, p. 432). Esquimós da baía de Hudson e Paiutes dos vales orientais da Serra Nevada, a nordeste da Califórnia, utilizam silos análogos (JORGE DIAS, ERNESTO VEIGA DE OLIVEIRA e FERNANDO GALHANO, *Espigueiros Portugueses*, Porto, Instituto de Alta Cultura, 1961, pp. 7-8). A prática é antiga e recua aos tempos do Paleolítico Superior — já os caçadores da região de Vezère, em França, conservavam a carne da caça em «verdadeiros silos de terra gelada» — e acha-se documentada em todas as épocas (Ver J. DIAS, E. V. DE OLIVEIRA e F. GALHANO, *op. cit.*, pp. 7-18).

delgado, as maçarocas, pequenas. Se assim não fosse, preferi-lo-iam à batata-doce, por ser de maior rendimento. Pouco, vendem-no quase todo (est. II, B).

Semeiam duas qualidades de milho: catete e polneça, em covas, no tempo do frio, como o feijão, quatro a seis bagos em cada uma. Mondam e cavam o milho. O catete é temporão, amadurece em três meses; o polneça precisa de cinco. Há duas colheitas, em Junho e em Novembro.

O milho seca-se na *iera* ou *icla* (eira, *tchipale*). Tiram o bago do *caroço* (maçaroca, espiga) e guardam-no em covas, como se disse, ou em recipiente de mateba, feito pelas mulheres, o *tchimbundu*. Vendem as camisas, já esfiadas, para colchões, em Porto Alexandre.

Tomates e couves. — Saem dos *alfobres*, a palavra é de uso local, também para covas.

Os tomates são produto de todo o ano.

Batata inglesa e mandioca. — *Batata inglesa*, dizem. Oriunda das regiões altas e frescas da América, prefere os climas temperados e mesmo frios aos tropicais. Produz mal, semeiam-na pouco: «quando o rio passa», em Maio, e colhem-na em Julho.

Pouco cultivam a mandioca; vi uns metros quadrados dela, em toda a lagoa.

Árvores e arbustos. — São incidentes esparsos na paisagem, pontos de referência a assinalar a presença humana. De longe, só uma palmeira ou outra avolumam, de mistura com raras espinheiras. Nem as espécies tropicais aí se cultivam, tão contrárias são as condições de desenvolvimento. Nem a palmeira de tâmaras, que suporta bem o cloreto de sódio e em outros lugares predomina, como na Camilunga. O velho Rogério, o agricultor mais progressivo da Onguaia, tem na sua horta bananeiras, goiabeiras, mangueiras, tamareiras, romeiras e figueiras, antes sobrevivência de um passado histórico, de que se não quer separar e promessa esperançosa de que se não desilude, do que realidade económica válida. E ali se vêem igualmente tufos de cana-de-açúcar e

dúzia e meia de pés de videira. «Já tenho comido uvas e vendido em Porto Alexandre», exclama orgulhoso ⁽³²⁾ (est. IV).

Chimuco, outro quimbar e camponês zeloso, tinha, numa horta destrozada pela cheia, uma amoreira decrépita e restos de bananeiras, mangueiras e videiras.

Servem aqui bem de remate as palavras que ORLANDO RIBEIRO escreveu na sua modelar monografia da ilha do Fogo a respeito das árvores de fruto trazidas de Portugal pelos Portugueses: «Estas árvores representam, com a vinha, que tantas vezes acompanham, uma curiosidade histórica. O seu valor económico é nulo, o seu papel na alimentação, insignificante.» ⁽³³⁾

* * *

Executa-se na Onguaia uma minuciosa policultura intensiva de plantas hortícolas e, neste regime de lagoa cheia, mesmo sem irrigação, como referimos. Podem servir de exemplo os arimbos de Rogério Rita e Chimuco. Em Setembro de 1969 havia, no do Rogério, cará, feijão, milho, tomates, couves, abóboras, cana-de-açúcar e tabaco. Na casa de Chimuco amanham-se três epacas: a da primeira mulher, Leontina Maria Luisa, com feijão, cará, milho, abóboras e tomates; a da segunda mulher, Felismina, com cará, feijão, milho, cabacas, litangas e tomates; a de Chimuco, com cará, feijão, milho e couves. De notar a associação de cará, feijão e milho, tríade sempre presente no campo e fundamento de toda a vida rural.

O camponês da Onguaia é zeloso, experiente e hábil, mas a agricultura é arte de contratempos e calamidades e estas também aqui não faltam: terras salgadas e pobres de húmus, bichos daninhos e impertinentes como lagartas, insectos,

⁽³²⁾ Rogério Rita era ainda escravo em 1902, quando o príncipe Luís Filipe veio a Moçamedes. Tinha por patrão o Sr. Alfredo Duarte, que o tratava bem. Vivia com ele na fazenda de S. João do Sul. Vendeu Duarte a propriedade a um tal Venâncio, que não a explorou, e por isso os serviçais procuraram vida noutros lugares. O Rogério veio para a Onguaia logo após a proclamação da República.

⁽³³⁾ *A Ilha do Fogo e as Suas Erupções*, Lisboa, Junta de Investigações do Ultramar, 1954, p. 126.

passarada e, pior que todos, o porco-espinho, que, durante a noite, devora quanto pode, nos arimbos. Dá-lhe caça, sem descanso, com armadilhas, flechas e cães; vai-lhe no encalço e afoga-o em fumo de lume ateadado à boca da lura, mas nem assim o extermina. E, sobre isso, avalanches de água que desfazem o trabalho de meses e anos.

Apesar de tantos males e praticando uma agricultura de enxada, sem os modernos recursos mecânicos, consegue o cavador quimbar tirar da terra apreciáveis excedentes alimentares. Porto Alexandre, que já vai buscar ao Curoca água para beber, tem, deste modo, na Onguaia, uma de suas hortas. E não se esqueça, por outro lado, que, sem a vila, toda esta labuta rural se apagaria, reduzida a uma agricultura de pura subsistência.

Dia após dia, coisa curiosa de ver, lá vão os quimbares com seus burrinhos carregados de cestos, com tomates, couves, milho e batata, enfim com tudo que a terra dá, a caminho de Porto Alexandre, o jumento à frente e o dono atrás, tocando nele (est. VII, B) ⁽³⁴⁾. E, nos tempos que correm, o benefício não é de desprezar. Os preços estão altos, o dinheiro vê-se nas mãos. Vale a arroba de batata-doce de 30\$ a 45\$, o quilo de milho de 2\$ a 4\$, o de tomates de 2\$50 a 7\$50 e o de feijoca de 5\$ a 10\$.

Mas aí vem o reverso da medalha: quase todo este rendimento, que tenaz esforço foi capaz de produzir, se vai afogar em aguardente e vinho. O quimbar gosta mais de vinho do que de mulheres, se isto se pode dizer, e não passa sem ele. E vinho caro, licoroso, vinho do Porto, licor beirão, que é uma de suas bebidas predilectas; e conhaques dos melhores. Eu não me admiro de que o cavador de enxada beba vinho, nem perceberia que o não fizesse, mas a um ponto tal que o vício se torne obsessão e se esteja a trabalhar com a alma posta nele, isso é que transcende as regras do suportável. O meu amigo Chimuco, que cheguei a supor diferente dos outros, tão calmo, sagaz e circunspecto se mostrava,

⁽³⁴⁾ Todos têm burros; um ou mais em cada casa. Quem os não tem, aluga-os. Há uns 30 na Onguaia, para 14 famílias; só o Rogério sustenta 8. O capim *sau* da lagoa é o seu principal alimento. Um bom burro custa de 400\$ a 500\$. Desconhecem de onde vieram os burros; antes usavam bois nos transportes.

não resistiu, um dia, à tentação de me pedir vinho: «O vinho dá alegria, Sr. Doutor», «Não há nada de que eu goste mais do que de vinho», «Somos todos assim, gastamos tudo em vinho». E, por todo o lado, na Onguaia, junto das casas, soltos na areia dos caminhos, na plataforma do deserto, garrações partidos, garrafas partidas, garrafas vazias... Ainda estou a ver, em um quintal imundo de uma loja de Porto Alexandre, uma multidão de negros embriagados, homens e mulheres, barulhando, empurrando-se, sussurrando álcool, respirando álcool...

Até onde seremos nós, Brancos, e sobretudo um comércio cego e ganancioso, responsáveis por este espectáculo aviltante? Eles já se embriagavam com as muitas bebidas alcoólicas que fabricavam, mas nós refinámos-lhes o gosto, começando por queimá-los com cachaça para os inebriar agora com os nossos licores. E depois de bêbedos, que tenham juízo, porque, se insultam Brancos, muito provável é que lhes caia em cima castigo rigoroso.

Disse-se que quase todo o dinheiro se consome em álcool; com o pouco que sobra ainda se compra roupa e algum mais providente uma ou duas cabeças de gado, anualmente.

b) Pastoreio e criação de animais domésticos:

Todos têm bois — 2, 4, 10, 15 e 20, havendo dois com 90 e 100 —, cabras e ovelhas, mas poucas — uma dúzia de cabras, no máximo; uma ou duas ovelhas.

O gado é apascentado pelos moços, que, em chegando à idade de casar, se tornam agricultores. Os pastos da Onguaia são pobres e escassos: os Brancos são donos da maior parte deles. Levam, por isso, os bois para os lados da serra, principalmente para a savana estépica da Ehiquia, a uns 50 km, com bom capim e água. Transferem alguns os bois para a Onguaia, se acaso aí chove.

Os Quimbares não possuíam gado e explicam assim o vir a tê-lo: traziam dos patrões aguardente, mantas e panos para os Cuepes e recebiam bois em troca.

Vive-se da enxada, mas o gado é que se tem pela maior riqueza. É um capital de reserva, em que pouco se toca. Quanto mais bois, mais prestígio. Vende-se um boi para pagar

o imposto, casar um filho ou para uma festa... Vale de 1000\$ a 1500\$. Não há gado sagrado, o que não admira, visto que a pastorícia é actividade recente.

Criam porcos, galinhas, patos e pombos. A alimentação dos porcos é ajudada com capins da lagoa — o *saraia* e o *sau*. Quem engorda dois porcos vende um: vale conforme o tamanho, é bem de ver, de 500\$ a 1500\$. Vendem os ovos a 12\$ a dúzia e as galinhas a 15\$, 20\$ e 30\$. Um pato pode valer 50\$.

c) Pesca:

Na lagoa abunda o bagre, chega a medir 0,60 m. A pesca é mais desportiva, praticada por moços, que económica. Não a enjeita o adulto previdente e industrioso que não despreza nenhum recurso e se mantém jovem de espírito: é assim Chimuco.

Não têm barcos. Pescam com nassa, anzol e arpão. O anzol é empatado a fio que se amarra a um cilindro-bóia de pau, que por sua vez se prende a uma vara espetada no fundo da lagoa.

Come-se o bagre fresco ou seco.

d) Permutas:

Levam aos outros pretos mantas, vinho e trazem garrotes, cabras e ovelhas; trocam panos, fuba e macoca por mel e panelas de barro.

4. CASA E RECHEIO

Há dois tipos de habitação: a casa propriamente dita (*ondjo*) e o abrigo transitório (*onganda*). A casa é rectangular, de pau a pique, com reboque de barro e telhado de colmo, de duas águas. Constituem-na a casa de jantar e de estar e um ou dois quartos; a cozinha fica, em regra, separada e diante dela. Casa de habitação e cozinha abrem-se para um quintal, cujas paredes fecham o rectângulo de toda a construção. Entra-se para esta através de uma porta, aberta em uma das paredes do quintal. Implanta-se a casa, de pre-

ferência, em cima, na plataforma do deserto, em lugar arejado, menos sujeito a mosquitos, iminente ao campo cultivado. Serve de exemplo, por típica, a de Luís Pereira, de que se mostram a planta e a fotografia (fig. 3 e est. V, A).

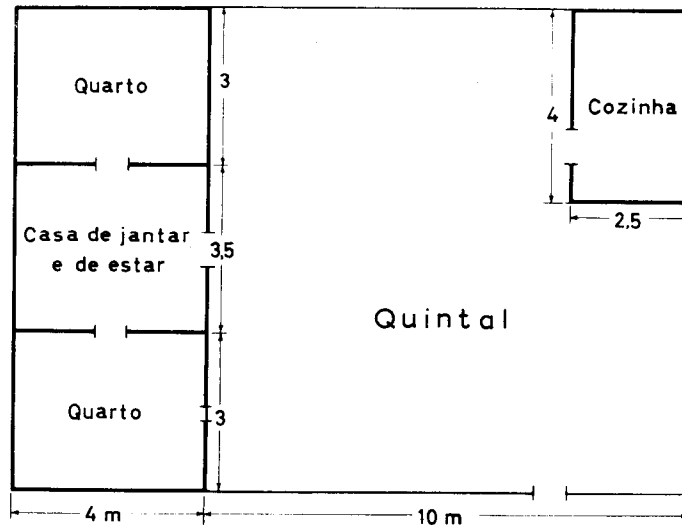


Fig. 3 — Planta da casa de Luís Pereira.

O abrigo, na sua forma perfeita, repete o *pontok* dos Hereros e é a tradição cuepe que dá aqui a sugestão para os abrigos dos Quimbares. Enterram-se na areia, em círculo, ramos ou varas cujas extremidades se atam ao centro. Cruza-se esta armação com outros ramos, amarrados com fibras vegetais ou mateba, e reveste-se tudo de capim *sau* da lagoa. A abertura é fechada com esteira de capim. Toma o conjunto a forma de um hemisfério irregular, de uma cúpula mais ou menos perfeita, e ia dizer muito semelhante ao covo sob que se aninham as galinhas. O abrigo que o velho Vento — único cuepe que vi na Onguaia — construiu para si e que pudemos fotografar nas suas fases de construção é paradigmático (est. VI, A, VI, B e VII, A). Tem as seguintes medidas: altura da porta, 95 cm; largura desta, 40 cm; diâmetro do chão, 2,80 m; altura do meio do abrigo, 1,60 m. Em outros casos, cruza-se a planta rectangular dos Quimbares com a circular dos Cuepes e chega-se a formas incaracterísticas como são

as dos abrigos do Chimuco (est. V, B). Há ainda, em alguns arimbo, abrigos e alpendres onde se guardam coisas e as pessoas se furtam do sol e cavaqueiam em horas de ócio.

Para se ter ideia do recheio da casa menciona-se o que havia no grande abrigo de Chimuco, onde, temporariamente, estava tudo o que transferiria para a casa a construir perto.

Casa de fora, de estar e de jantar: mesa e banco europeus; sobre a mesa, candeeiro de petróleo com chaminé, bem portugueses; um despertador. No solo, garrafão, pratos, tachos, panelas e frigideiras de esmalte e alumínio, um serrote.

Quarto de dormir: cama de madeira, colchão de camisas de milho, lençóis, travesseiro, mantas, tudo à europeia, bem como mesa de cabeceira de madeira e malas.

Cozinhava-se ao ar livre e os utensílios eram: grelha, tacho e panelas de alumínio, panelas de barro indígenas, púcaro de esmalte, latas vazias, garrafas, cabaças, quindas, colherão de pau para mexer o pirão, colheres de pau, *taku* para amaciar os grânulos da fuba do milho, pilão e almofariz de madeira, facas europeias, barricas para água, troncos cortados a servir de bancos (est. VIII, B).

De notar, a mistura convivente de utensílios de origem europeia, que predominam, com os bantos, tradicionais.

O povoamento é disperso; constrói cada família a casa junto ou perto da courela que cultivava e esta fica separada da do vizinho e cada uma delas em sua reintrância da lagoa. Não obriga à concentração inimigo comum, nem o tipo de agricultura exige organização comunitária. E a reforçar um tal individualismo a vária proveniência das gentes, sem uma tradição cultural comum.

5. VESTUÁRIO

O traje vulgar dos homens é a tanga de pano, camisa de flanela, casaco de fazenda, chapéu de feltro ou de palha ou só tanga, conforme o frio ou o calor. As mulheres põem tanga, cinta, blusa e lenço. Quando vão à vila, a Porto Alexandre, vestem-se a rigor: os homens com cuecas, calças, camisa, casaco, meias, sapatos, chapéu de feltro; as mulheres com combinação, *dinawa* (a nossa popular anágua já em

desuso), pano a modo de saia (a referida tanga), cinta, blusa, lenço e xaile. Mantêm hoje o traje das mulheres portuguesas de outros tempos, a quem suas avós serviram. De assinalar, em todo o caso, que o lenço é amarrado à cabeça, à maneira africana, tal como acontece na Ilha do Fogo, segundo nos conta ORLANDO RIBEIRO (35).

Dir-se-ia que vestem à europeia, se não fosse a tanga e o modo de pôr o lenço.

6. COMER, BEBER E FUMAR

Cozinha-se, geralmente, sobre três pedras (*massawika*), como em toda a África Negra. Acende-se o fogo com *fosfos* e só raramente se recorre ao tradicional processo de fricção de paus; aqui utiliza-se o *mukoyo*, arbusto da lagoa. Boa lenha tem de buscar-se longe, no Arco, por exemplo. Para as refeições colhem ramaria de arbustos da lagoa, que são abundantes, e que meio seca ou verde arde sempre!

A dieta quimbar é normalmente constituída pelos seguintes alimentos: cará cozido ou assado e peixe; macoca cozida e peixe; pirão (a farinha de milho compra-se em Porto Alexandre, poucas vezes se prepara no almofariz) e peixe; abóbora cozida com feijão e milho; caldo de litanga ou de cabaça verde, em que se molha o pirão; matete (farinha de milho cozida na água e mexida com colherão, a que se junta açúcar); cangica (milho pisado, sem farelo, misturado com feijão-fava e tempero de banha ou óleo de palma).

As refeições são três, como entre os Brancos: mata-bicho (8 horas), almoço (12 horas) e jantar (à noitinha). Come-se em cada uma delas um destes pratos.

Repare-se em que o peixe, vindo de Porto Alexandre ou o eventual bagre da lagoa, é conduzido para tudo.

Carne de gado come-se só por festas.

De bebidas já falei bastante no que concerne às europeias. Também bebem *belunga* (36), que fazem da macoca e do milho, e com ela se embriagam.

(35) *Op. cit.*, p. 166.

(36) Corruptela de ombulunga (nhaneca --- cuvale) (ESTERMANN).

Fumam tabaco e parece que a temível cangonha (*lyamba*) (37), o cânhamo.

7. O HOMEM E A COLECTIVIDADE

a) O ciclo da vida individual:

Nascimento, baptismo, educação. — Logo que nasce uma criança, a família da mãe vem agradecer ao pai o ter feito o filho e presenteia-o com comida e bebida (38). Isto parece indicar que se aceita, pelo menos em parte, a tradicional regra de descendência matrilinear: a linhagem aumenta e a gente dela manifesta por isso o seu contentamento.

A criança recebe dois nomes, um banto e outro português: Mutenha e José Benguela, Cavula e Luís Pereira. ESTERMANN filia isso no desejo de se mostrarem civilizados (39); não será igualmente um meio de facilitar o convívio com os Brancos de quem econòmicamente dependem? E será de excluir o receio de que algum mal lhes venha por via de revelarem a Brancos o seu nome gentílico?

Procede-se, às vezes, ao baptismo cristão. O pai leva o padrinho do filho de *kompate kwame* (meu) e a madrinha de *kumachini*.

A educação dos filhos está principalmente a cargo do pai. É quem tem mais juízo, dizem; e nem a filha se entrega inteiramente ao cuidado da mãe. Descontado algum exagero do informador masculino, também isto será indício de uma maior autoridade paterna em confronto com um anterior matrilinearismo.

Puberdade. — Há iniciação masculina. Fazem a festa rapazes dos 8 anos aos 20 anos e até adultos. Quem não se circuncida não é homem. Recolhem-se a um lugar isolado e aí passam de dois a três meses. Acompanha-os o mestre de cerimónias — o *kangwe*, que os circuncidou. Uma mulher velha, que já não «amigue» — a *kihenge*, toma conta dos ali-

(37) Termo quimbundo (ESTERMANN).

(38) ESTERMANN, no artigo citado, p. 77, informa que «... les parents et amis viennent voir le nouveau-né et féliciter les parents».

(39) *Ibidem*.

mentos deixados em lugar combinado pelas famílias dos rapazes e confecciona a comida. No fim do estágio, se não morre nenhum, celebra-se grande festa.

Casamento. — Os noivos casam, não os casam. Comunicam a sua decisão aos pais e o rapaz pede a rapariga ou é um amigo que a pede. Mantém-se o costume banto do alambamento. Noutro tempo o noivo dava aos sogros 2 lenços de mulher, 1 cinta de mulher, 1 peça de fazenda, 1 papel de agulhas, 2 carros de linha, 15 l de vinho, 2 garrafas de vinho do Porto, 1 cachimbo, 2 pacotes de tabaco, 2 pacotes de fósforos; hoje dá 3 cabeças de gado bovino (uma para a festa de casamento, outra para o pai da noiva e a terceira para a mãe), 3 panos, 1 caixa de vinho do Porto ou conhaque e 10 l de vinho.

Alguns quimbares casam-se pela igreja. O casamento é, em qualquer caso, celebrado festivamente, de acordo com o modelo europeu. A festa realiza-se em casa da noiva. É convidada, sobretudo, a família dela; do lado do noivo vêm os pais e algum parente mais chegado. Amigos, são os da rapariga e de sua família, trazem vinho.

Após o casamento os cônjuges vão residir junto dos pais do marido ou em novo lugar, às vezes.

Vuvez. — A viúva acolhe-se ao amparo dos filhos. Se quer casar, espera um ano para isso.

Velhos. — Hão-de buscar protecção junto dos filhos e sobrinhos, que são quem lhes herda a fazenda. Se têm gado, bem irá; se não, arriscam-se a que os desprezem e «Vivem como os corvos», no dizer de Chimuco, que explicava: «de tomar o alheio». E, a propósito, afirmava: «O preto ajuda mais o preto que o branco o branco».

Morte e enterro. — Se morre alguém, logo se enche a casa da família e de vizinhos, que vêm chorar o morto na toada melódica e lúgubre do costume.

Vem um caixão de Porto Alexandre e, 24 horas depois da morte, sai o enterro. Vão todos em procissão fúnebre até ao cemitério, que fica em S. João do Sul. Deposto o caixão

numa cova, com a fundura de 1,10 m e mais, lança cada um dos acompanhantes sobre o caixão uma mão-cheia de terra, como última despedida. Colocam-se, depois, pedras sobre a sepultura. Era costume, se o morto tinha bois, matarem um ou mais, consoante a sua fortuna, e, descarnadas as cabeças, cravarem os crâneos com as hastes num pau, que se espetava na terra, à cabeceira do morto. Era sinal de riqueza e prestígio. A um rebanho de 20 bois corresponderia o sacrifício de 2, por exemplo. A família não comia a carne, que era levada pelos vizinhos. É prática que os Cuvaes ainda têm e que deles lhes deve ter vindo. ESTERMANN conta que os Cuvaes chegam a abater 20 bois, se o morto é muito rico ⁽⁴⁰⁾.

Duas semanas depois da morte faz-se a *festa de limpar a cinza*. Cinzas e sujidade da casa vão-se juntando perto dela. No dia da festa, pessoa amiga leva para longe esses detritos. Mata-se um boi e há vinho e batuque. Seis meses, um ano ou mesmo dois após o falecimento, realiza-se a *festa do morto* ou *festa da cruzeta* ⁽⁴¹⁾; é então que se põe a cruz na sepultura.

⁽⁴⁰⁾ *Etnografia do Sudoeste de Angola*, p. 82.

Foi observado costume semelhante entre os Mondombes, nos fins do século XVIII, pelo coronel PAULO MARTINS PINHEIRO DE LACERDA, que o descreve assim no seu relato sobre *A cidade de Benguela e seu sertão*: «...mas quando qualquer destes ricos morre, então matam todo o gado que ele tem e o comem de função nos seus gentílicos funerais. e a memória que lhe conservam é pôrem-lhe em cima da sepultura (que é nos caminhos e monturos) todas as caveiras dos bois que comeram, bem escarnadas, com unicamente as armações, e, com o grande número que eles comem lhe fica levantado um grande mausoleu ou montão de madeira do ar, como eu vi por esse todo sertão dos Mondombes (*Apud* JOSÉ JOAQUIM LOPES DE LIMA, *Ensaio sobre a Estatística das Possessões Portuguesas* ..., Lisboa, Imprensa Nacional, 1846, nota 1 da p. 46, segunda parte).

Sobre morte e enterro dos Quimbares leia-se também LOPES CARDOSO, *Olumbali* ..., pp. 22-25.

⁽⁴¹⁾ Cf. LOPES CARDOSO, *Olumbali* ..., pp. 22-25; ESTERMANN, artigo citado, pp. 79-82.

b) A colectividade:

A família. — É a conjugal, monogâmica e poligínica. Os casos de poliginia não são muitos: duas famílias, a de Chimuco e a de Joaquim Bimbe, cada um deles com duas mulheres, num agregado de 14 vizinhos.

O parentesco. — Do registo sumário da terminologia de parentesco a que procedi dou amostra resumida no esquema que se segue (fig. 4):

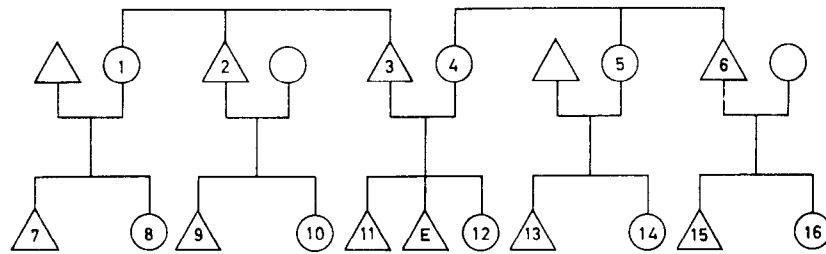


Fig. 4 — Parentes consanguíneos de *Ego*.

1 — titia	9 — gande (irmão)
2 — papai	10 — gande (irmão)
3 — papai	11 — denge (irmão)
4 — mamãe	12 — denge (irmã)
5 — mamãe	13 — primo
6 — titio	14 — prima
7 — primo	15 — primo
8 — prima	16 — prima

Estamos em presença de um sistema classificatório de parentesco. *Ego* trata por primos os primos cruzados, 7, 8, 15 e 16, e os paralelos, filhos da irmã da mãe, 13 e 14; e por irmãos os próprios irmãos, 11 e 12, e os filhos do irmão do pai, 9 e 10. Se levasse os primos paralelos, filhos da irmã da mãe, de irmãos, estaríamos, aparentemente, em presença de um sistema iroquês, na classificação de MURDOCK, e neste caso, patri-iroquês, visto que a residência é normalmente patrilocal. De assinalar que os *Ovimbundu*, de quem os Quimbares em boa parte descendem, apresentam o tipo patri-iroquês de parentesco. Observe-se que, apesar da influência

portuguesa, predominante na nomenclatura, se mantém muito da estrutura banta.

A descendência matrilinear de origem e consequente importância social do tio uterino vai-se enfraquecendo entre os Quimbares da Onguaia, com progressivo aumento da autoridade do pai biológico: são herdeiros deste os filhos, embora num caso ou noutro possam ainda herdar os sobrinhos; toma toda a responsabilidade na educação dos filhos; orienta como chefe incontestado os trabalhos agrícolas e até arrecada deles a parte de leão. O sobrinho, filho da irmã, continua a ser, no entanto, um herdeiro desejável, e de facto, juntamente com os filhos, se estes, aceitando em parte o direito tradicional, não exigem a aplicação integral da lei da Administração, que já têm por sua. O meu informador Chimuco ponderava: «Metade para o filho e metade para o sobrinho é que fica bem.»⁽⁴²⁾ Em face de uma estrutura económica nova, que dá ao homem um papel relevante na economia familiar, de uma organização social individualista — e sempre presente o padrão europeu —, não admira que às antigas estruturas se substituam outras mais ajustadas às realidades sociais e económicas. Mas tudo isso devagar, numa transição sem desesperos, graças, afinal, à tenaz e estranha persistência de uma tradição secular, anacrónica, sem dúvida, e num mundo que já não é seu, mas de que se alimenta o coração dos homens, enquanto se não embarcam em nova aventura de esperanças.

Chefia. — Os Quimbares do Curoca têm um soba que livremente elegeram em 1945. Reside no Arco. Com ele se aconselham, e é ele que trata dos assuntos comuns, na Administração, e compõe as partes litigantes: «É um homem de boa cabeça, dá razão a quem a tem». Nada recebe pelo seu ofício.

⁽⁴²⁾ Análoga persistência do direito matrilinear se revela na tutoria exercida pelo tio materno «sobre os bens dos sobrinhos enquanto estes são novos e não têm discernimento necessário para os administrar», que LOPES CARDOSO refere a respeito de Mbális que estudou (*Olum-bali* ..., p. 20).

Convívio entre si e com outras etnias. — Vivem em paz uns com os outros, o que não exclui, é evidente, a existência de um mau vizinho ou os dissabores que normalmente provocam defeitos humanos.

Tratam-se os parentes com afecto e os amigos afavelmente. Chimuco levava o Rogério de primo, com a satisfação de quem tem família de haveres e prestígio.

Convidam-se para as festas grandes e para as pequenas, que organizam sem motivo especial, pelo puro prazer de se divertirem: matam um boi, compram um barril de vinho, e o banquete, a que não faltam cantos e danças, dura toda a noite de sábado.

Mantêm boas relações com os vizinhos Cuvaes, com quem têm algum comércio e a cujas festas assistem. Não se cruzam, porém, com eles, que os Cuvaes, senhores de muito gado, cheios de orgulho e prestígio, não consentem que suas mulheres se casem com a gente da beira-mar, pobre, que come peixe.

8. RELIGIÃO E SUPERSTIÇÃO

Das poucas notas que tomei posso dizer que os Quimbares da Onguaia acreditam num Deus todo poderoso, Ga Ndjambi, em quem se associam atributos cristãos aos que lhe eram atribuídos pela fé gentílica. Não se vê, contudo, que o reverenciem, preocupados como estão sempre com o mal que lhes podem fazer os espíritos dos mortos. A estes, sim, é que prestam culto.

Sem assistência religiosa cristã é de esperar que neles de novo se enraizem as crenças e superstições do mundo banto que os envolve ⁽⁴³⁾.

9. LÍNGUA E LITERATURA

Andando eu afundado nos capins da lagoa, em uma das primeiras voltas pela Onguaia, ouvi falar perto distintamente português. Isso me surpreendeu em tal lugar e orientando-me

⁽⁴³⁾ Veja o leitor a este respeito o que ESTERMANN escreveu a pp. 79-86 do citado artigo sobre os costumes dos Mbali.

pelos sons fui dar de chofre com avô e neta, ambos Negros e dialogando, enquanto o velho consertava a cegonha da sua horta. Eram Rogério Rita e a netinha de uns 12 anos. Ainda não tinha observado isto antes em pleno sertão angolano.

Os habitantes da Onguaia falam de facto todos português, melhor ou pior, entenda-se, e a sua língua banta — o *olumbali* ou quimbar. É este um idioma resultante da fusão das várias línguas faladas pelos trabalhadores negros, que desde os meados do século XIX foram chegando ao distrito de Moçâmedes, enriquecido ainda por muitas palavras portuguesas bantoidizadas. São essas línguas, por ordem de sua importância na formação do *olumbali*, o *kimbundu* da região de Luanda-Malange, o *umbundu* e os falares dos povos do Sudoeste Africano — Nhanecas, Humbles e Cuvaes — mas estes com menor representação. Não se toma aqui em conta a antiga língua de cliques dos Cuepes, hoje praticamente desaparecida.

Interrogados sobre que língua falam, respondem que o quimbar, o *kimbundu*, o *imbundu*. Insistindo em uma resposta clara, Chimuco foi concludente: «Falo a língua quimbar mesmo.»

Conversam entre si em quimbar e uma vez por outra em português. Ensinam os filhos a falar português.

Não se perdeu o gosto da narrativa oral, com lugar saliente para os contos de animais. Domínio tipicamente tradicional nem por isso deixa de acusar influência europeia, mais de superfície do que de fundo, naturalmente. Uma recolha abundante bilingue *olumbali*-português de quimbares traria muita luz aos problemas da cultura, especialmente os linguísticos e os da origem étnica, sem esquecer seu intrínseco valor literário.

III — CONCLUSÕES

Apesar da escassez das chuvas e da latitude em que se encontra, o deserto de Namibe nem é insuportavelmente seco nem excessivamente quente: há humidade bastante para viverem nele plantas, animais e homens; os homens, nos fundos de vales fluviais, uma vez que os solos esqueléticos da plataforma não consentem agricultura.

Forma o rio Curoca, junto à foz, uma dessas depressões húmidas. A presença do homem é nela muito antiga e vem

já documentada no início do século XVI. Habitava-a no século XVII um povo singular, que falava por cliques, presumivelmente recolector, pastor, se não agricultor e que ainda aí se encontrava no século XVIII. Eram os Macurocas, antepassados dos raros mas ainda existentes Cuepes ou Curocas. As notícias da primeira metade do século XIX põem-nos em contacto com agricultores e pastores, todos designados por Mocurocas e que podem ter sido Hereros e Cuepes.

Só na segunda metade do século XIX chegam à região colonos portugueses. Desenvolve-se uma agricultura de plantação, alimentada, de início, por trabalho escravo e logo liberto e livre. A um progresso efémero — de 10 anos apenas — seguiu-se profunda decadência, que culminou com o êxodo dos colonos. Ficaram alguns trabalhadores, ou de modo precário, nas fazendas abandonadas, ou em outros lugares sem dono. É um destes últimos a Onguaia e a fusão de seus pouco numerosos habitantes com os recém-vindos foi tal que Curocas puros se contam hoje, e não com os olhos, pelos dedos de uma das mãos.

Vivem na Onguaia 14 famílias, cultivando cada uma delas um campo, junto do qual construíram casa ou abrigo. Praticam-se uma agricultura de horta, minuciosa, intensiva. Com a lagoa cheia, usam-se sábias técnicas tradicionais; com ela vazia as de irrigação, aprendidas com os Brancos. Os excedentes alimentares vão-se vender a Porto Alexandre, fundamento de todo este surto agrícola, e com razoável proveito que chega para vinho, roupa e alguma cabeça de gado, que é riqueza de reserva com que se acode a despesas extraordinárias e se acautela a velhice. Constitui cada pequena casa agrícola uma unidade economicamente independente da do vizinho, auto-abastecida, em continuidade com o mundo dos Brancos, um como pequeno estado, e daí, e porque não possuem uma herança cultural comum, a dispersão do povoamento e certa falta de coesão social. Vai longe o tempo da economia comunitária e do mesmo modo se atenuam os liames da organização matrilinear de parentesco.

Tem esta população negra da Onguaia, por via de sua longa segregação tribal e continuado trato com Portugueses, uma feição cultural típica. Assimilou costumes portugueses, aprendeu a falar português e já por isso se julga diferente,

apelidando-se, com certa presunção, de *quimbar*, que é como quem diz de não gentia, de civilizada. Ora o que realmente acontece é que os Quimbares só se aportuguesaram por fora, à superfície, e o que eles são é essencialmente Bantos. Nem na vida material se puderam desembaraçar das tradições de origem. Se praticam uma agricultura de tipo europeu, não abandonaram os benefícios da tradicional. O que se semeia e planta tanto é europeu como africano. A casa é a tradicional, embora no recheio predominem os utensílios europeus. Vestem, na aparência, como nós, mas a tanga é a peça de vestuário que mais lhes anda no corpo. As três pedras do lar são africanas, a cozinha, africana; apenas número e hora das refeições são portuguesas. A vida do espírito, essa, como é óbvio, fundamentalmente banta. A família pode ser poliginica, o sistema de parentesco, embora penetrado de nomenclatura portuguesa, é estruturalmente banto. A religião, a tradicional, com alguma reinterpretação de ideias cristãs segundo o sistema conceptual gentílico e influência do ritual católico. Falam português, mas é na língua banta que se entendem entre si, que dão expressão ao seu mundo espiritual. E na literatura subsistem os temas africanos, só o acidental é europeu.

Como explicar, então, este contágio apenas epidérmico? É que as duas sociedades vivem a par, sem se misturarem, como dois rios a correr no mesmo leito sem que suas águas se caldeiem. Não entram na intimidade uns dos outros, conhecem-se e ignoram-se. Paternalismo de um lado, falsa submissão do outro e em tudo um meio affecto que não amor do próximo como o amor de Cristo. Ora um convívio assim não dá para mudanças de estrutura.

Pensados como um grupo estranho, em certo sentido marginais, isolados no meio do deserto, sem transportes, sem escola, sem postos sanitários, e actualmente sob a influência de uma ideologia de separação que sacode toda a África, receio bem que em breve deixem os Quimbares da Onguaia de se sentir orgulhosos de seus costumes portugueses e volvam suas esperanças para o mundo tradicional que, em parte, já tinham enjeitado. Será inútil referir o mal que isso representa e a mágoa que causa a quantos anseiam por uma fraterna convivência plurirracial.

E aqui acabo, não sem a advertência de que algumas destas conclusões são de certo modo arriscadas e as tenho por provisórias, enquanto sondagem mais profunda as não confirme.

M. VIEGAS GUERREIRO

RÉSUMÉ

La vie des hommes dans le désert du Namib: Onguaia. Le fond des vallées qu'entailent à travers le désert du Namib les rivières venues de montagnes distantes, est depuis longtemps habité par des populations noires. Onguaia est une dépression ouverte sur le fleuve Curoca, à faible distance de son embouchure, soit à 30 km de Porto Alexandre par la piste, et à 12 km de la mer à vol d'oiseau. Des peuples vivant de la cueillette, de l'élevage ou de l'agriculture l'occupent depuis au moins le XVI^e siècle. Actuellement, une population agropastorale hétérogène y réside, composée de rares représentants des anciens *Ovakwepe* et d'une majorité de Bantous détribalisés, métissés ou non avec eux, les *Quimbare*s.

Ceux-ci vivent fondamentalement d'une agriculture de jardinage, minutieuse et intensive qui, lorsque la dépression s'inonde en année humide, n'exige pas d'irrigation et est pratiquée selon les techniques traditionnelles alors que, pendant les périodes sèches, l'irrigation est faite à la manière européenne, avec des puits à balancier. Ils vendent l'excédent de leur production à Porto Alexandre et dépensent presque tout leur argent en alcool, une faible partie servant en outre à acheter des tissus et quelques bovins. Ils sont en effet aussi éleveurs, les enfants servant de bergers jusqu'à l'âge du mariage.

Ils habitent dans des maisons rectangulaires, formées d'un treillis de branches recouvert d'argile, ou dans des abris éphémères de branches et de chaume, à la manière des *Ovakwepe*, toutes construites à proximité de la terre cultivée qui appartient à l'État et dont ils n'ont que l'usufruit. Leur mobilier rudimentaire est surtout de type européen.

Les coutumes sociales des *Quimbare*s sont fondamentalement bantoues et l'influence européenne ne se révèle que par quelques détails généralement assez superficiels.

Ils choisissent entre eux un chef (*soba*), au pouvoir réduit et non rétribué, chargé de résoudre les problèmes soulevés par les rapports avec l'Administration.

Leur origine hétérogène explique leur faible cohésion sociale. Ils s'entendent cependant bien entre eux et célèbrent des fêtes communes. Chaque famille constitue comme un petit État. Ils ont de bons rapports et font un peu de commerce avec les Bantous du voisinage.

Ils parlent un dialecte qui leur est propre, l'*olumbali*, qui résulte de la fusion de leurs diverses langues d'origine et en particulier du

kimbundu et de l'*umbundu*. Ils utilisent en outre le portugais et l'enseignent à leurs enfants.

Les *Quimbare*s sont fiers de leurs façons de vivre portugaises, assimilées depuis longtemps. Aussi ne se considèrent-ils pas comme de véritables indigènes mais comme des hommes civilisés. Cependant cette admiration pour les normes de la culture portugaise s'atténue peu à peu sous l'influence de la propagande nationaliste africaine et elle risque de disparaître si les Portugais ne leur apportent pas des moyens de communication, l'école, l'assistance médicale et un peu plus de sympathie.

SUMMARY

Human life in the desert of the Namib: Onguaia. The hollow of the valleys, carved into the desert of Namib by rivers which come from distant mountains, has, for a long time, been inhabited by black populations. One such depression, Onguaia, faces the river Curoca, quite near the mouth of the river, a distance of 30 km by road from Porto Alexandre and approximately 12 km from the sea, as the crow flies. As far back as the xvith century, at least, it has been inhabited by gatherers, shepherds or agricultural people. At present, it is inhabited by a mixed population of land tillers and shepherds, comprising a very small number of old *Ovakwepe* and disbanded Bantu tribes, greater in number, interbred or otherwise, known as the *Quimbare*s.

Basically, the *Quimbare*s live off horticultural farming which is both intensive and concentrated, and, when the hollow is flooded during the rainy years, it requires no irrigation and is practiced in accordance with traditional methods, whereas, during the dry period, irrigation is practiced along the lines of European principles, with the use of wells. They sell any surplus production to Porto Alexandre and spend virtually all the proceeds on alcohol, and a small proportion, besides, is utilised to buy cloth and a few cattle. They are also, in fact, stock breeders, and their children watch over the animals until such time as they marry.

They live in rectangular dwellings, constructed from a trellis work of branches covered with clay, or flimsy shelters of branches and thatch, in the style of the *Ovakwepe*, all of which are built in close proximity to the cultivated land, which belongs to the Government and to which they enjoy no more than a sort of tenancy. Their primitive household effects are principally of European pattern.

The social customs of the *Quimbare*s are mainly of Bantu origin and the European influence is rare — apparently only in a few generally superficial aspects, so to speak.

They choose from their number a chief (*soba*) who enjoys few powers and for which he receives no payment. It is he who is responsible for resolving problems arising from the reports with the administrative authorities.

Due to mixed origins, their social cohesion is poor. However they get along with one another quite well and enjoy communal festivities. Each family forms what one might call a ministate. They enjoy peaceful relations as well as a degree of trade with the neighbouring Bantus.

They speak their own particular dialect — *Olumbali* — the result of a fusion of several languages, particularly of *kimbundu* and *umbundu* origin, in addition to Portuguese, which they teach to their children.

The Quimbares are proud of Portuguese customs, long since assimilated. Consequently, they do not consider themselves as true natives but rather as civilised people. Yet this admiration of Portuguese culture is gradually diminishing as a result of African nationalist propaganda, and runs the risk of extinction, if we Portuguese do not provide them with means of communication as well as schools, medicine and a little more sympathy.



EST. I — Cegonha



EST. II, A -- Terra armada em talhões e canteiros.



EST. II, B — Milho em ccvas.



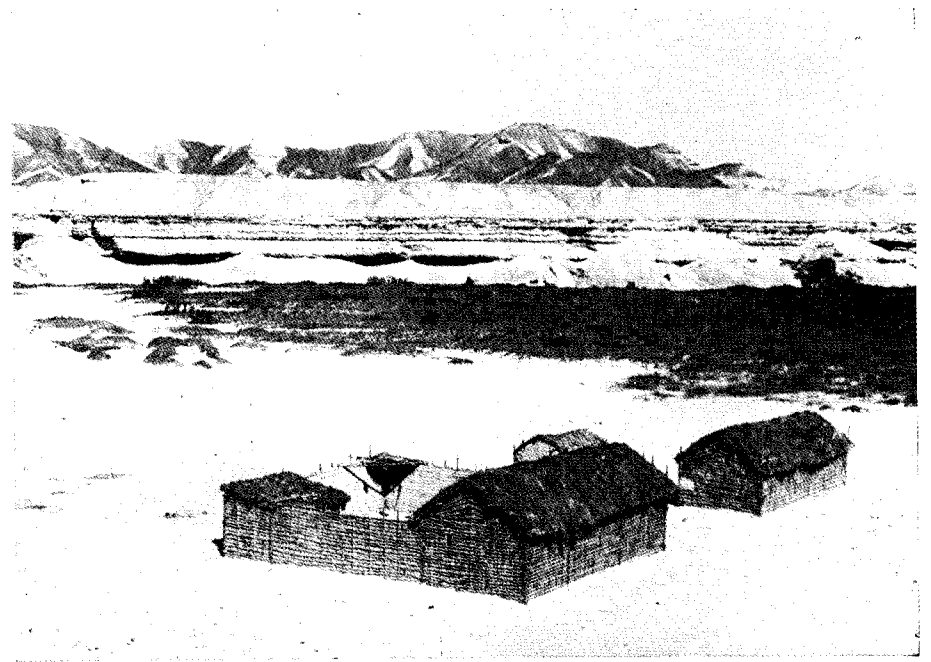
EST. III, A — Dando uma cava funda à terra.



EST. III, B — Plantando batata-doce.



EST. IV — Rogério Rita, à direita; ao lado o filho
e um outro quimbar.



EST. V, A — Casa de Luís Pereira.



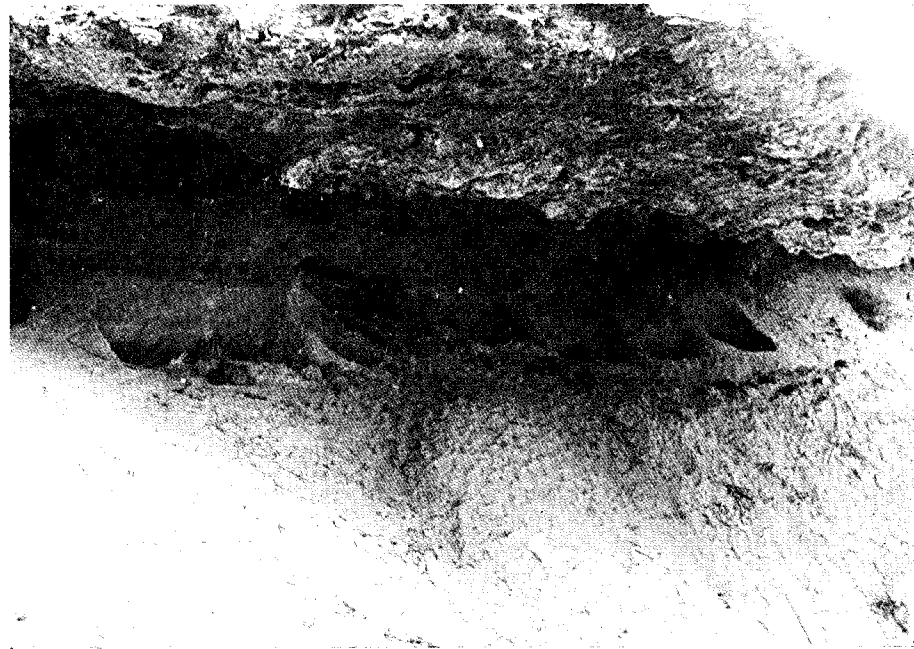
EST. V, B — Abrigos de Chimuco.



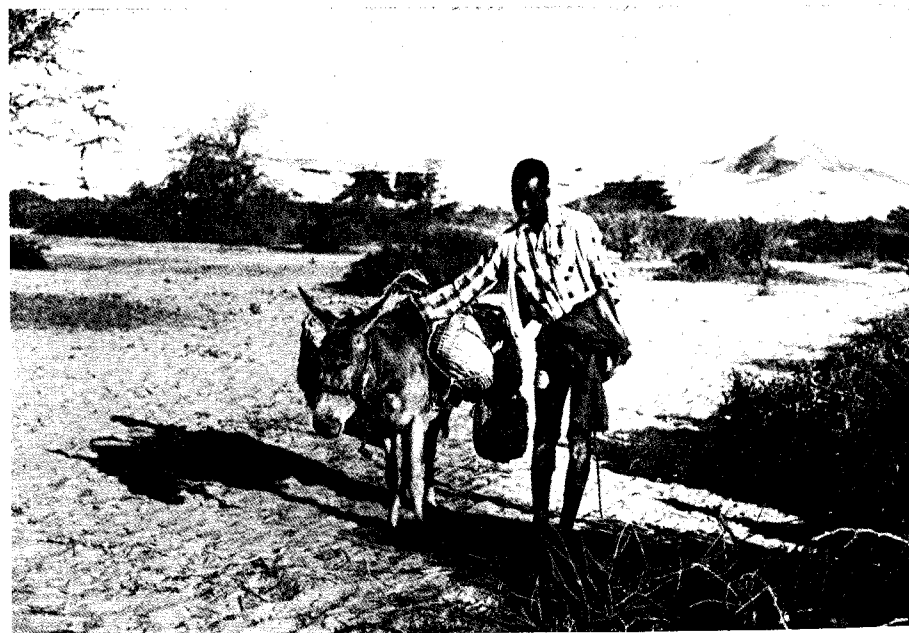
EST. VI, A — Abrigo do velho Vento, em construção.



EST. VI, B — Abrigo do velho Vento, acabado de construir.



EST. VII, A — Covas para guardar macoca, milho e feijão.



EST. VII, B — Chega-se de Porto Alexandre.



EST. VIII, A — O velho Vento.



EST. VIII, B — Chimuco e família. Cozinha-se ao ar livre.