

# COENTROS E GARAM MASALA. PASSAR FRONTEIRAS ACADÉMICAS ATRAVÉS DA COZINHA

por

**Rita Ávila Cachado<sup>1</sup>**

**Resumo:** O livro *Coentros e Garam Masala. Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal* é um livro de receitas. Publicado no final de 2016, resulta de um projeto que foi ganhando corpo nos encontros entre uma antropóloga e a sua interlocutora privilegiada. O processo de recolha das receitas não correspondeu a um trabalho aprofundado de cultura material ou de antropologia da alimentação. Não é um trabalho antropológico, mas, todavia, decorreu de uma relação sedimentada em contexto etnográfico.

Neste texto narro o projeto e o processo de surgimento do livro, com os seguintes enfoques: o carácter de retribuição, de retorno etnográfico implicado; a recolha das receitas, a sua transformação em livro e os seus principais resultados depois da publicação; a reflexão metodológica que este livro permite abrir, para lá da fronteira académica.

**Palavras-chave:** Mutualidade; Cozinha indiana; Livro de Receitas.

**Resumen:** El libro *Cilantro y Garam Masala. Una cocina india-gujarati en Portugal* es un libro de cocina. Publicado a finales de 2016, resulta de un proyecto que fue ganando cuerpo, entre una antropóloga y su interlocutora privilegiada. El proceso de recopilación de las recetas no correspondió a un trabajo en profundidad de cultura material o de antropología de la alimentación. De este modo, no es un trabajo antropológico, aunque derive de una relación sedimentada en un contexto etnográfico.

En este texto voy a contar sobre el proyecto y el proceso del libro, con los siguientes enfoques: el carácter de retribución, de retorno etnográfico implicado; la recogida de las recetas, su transformación en libro y sus resultados principales después de la publicación; la reflexión metodológica que este libro permite abrir, más allá de la frontera académica.

**Palabras-clave:** Mutualidad; Cocina india; Libro de Recetas.

## INTRODUÇÃO

Conheci Bina Achoca em 2000 quando, terminada a licenciatura, realizei um estágio profissional na câmara de Loures, um município situado na Área Metropo-

---

<sup>1</sup> CIES-IUL, Lisboa, rita.cachado@iscte-iul.pt

litana de Lisboa).<sup>2</sup> Trabalhei, então, no Bairro Quinta da Vitória, cuja população era composta por grupos de várias origens e religiões. Destacavam-se ali os hindus vindos de Moçambique, que perfaziam metade da população. Os hindus-gujarati em Lisboa distribuíam-se em diversos bairros e zonas urbanas, porém a Quinta da Vitória era o único bairro de onde podíamos encontrar famílias hindus a viver em barracas nesse início dos anos 2000<sup>3</sup>. Continuei a trabalhar com a mesma população durante toda essa década, primeiro num trabalho sobre as influências do período colonial tardio, uma vez que estas famílias provinham maioritariamente de Diu, uma antiga colónia portuguesa na Índia (Cachado 2004) e posteriormente sobre o próprio processo de realojamento do bairro Quinta da Vitória num trabalho de antropologia urbana (Cachado 2012a).

Logo no primeiro ano em que conheci a Bina, comecei a vê-la cozinhar em casa. Era uma casa erigida pelo seu sogro, marido e cunhados no início dos anos 1980, com três quartos, uma sala, casa de banho, duas cozinhas e três fogões – um para cada nora. Tratava-se de uma família alargada que seguia, *grosso modo*, os moldes da família tradicional sul-asiática, composta por um casal, os seus filhos e noras e respetivos netos. Ao longo dos anos de trabalho de campo, onde depressa a Bina se tinha tornado minha interlocutora privilegiada, apercebi-me de que as refeições que ela confeccionava não tinham processos complexos, nem levavam muito tempo a finalizar. Em 2002, a família da Bina foi realojada juntamente com cerca de 30 famílias num bairro de habitação social muito perto do bairro anterior, onde a cada família nuclear foi atribuído um apartamento.

Tal como algumas outras mulheres de origem indiana em Portugal, também a Bina cozinha para fora, sobretudo chamuças. Esta sua atividade, e a sua jornada doméstica em volta da cozinha, levaram-nos, após centenas de conversas que passavam de alguma forma por esse espaço da casa, a brincar com a ideia de que um dia eu recolheria as receitas e publicávamos um livro. Em 2013, tornámos séria a brincadeira e comecei a recolher receitas, processo de que falarei adiante. Importa referir que não foi casual o momento em que este processo começou.

---

<sup>2</sup> Este artigo decorre de uma comunicação apresentada no VIII Encontro de Antropólogos Ibéricos. Agradeço a possibilidade de contar aqui esta história em formato de artigo. Os agradecimentos estendem-se às pessoas mencionadas no artigo, que contribuíram de diferentes formas para o livro e seus resultados.

<sup>3</sup> Outro bairro, a Quinta da Holandesa, tinha sido recentemente realojado, e fora objeto de estudo aprofundado por Susana Trovão Pereira Bastos (1990; 2001), primeira autora a debruçar-se sobre os Hindus em Portugal. A memória do bairro pode ser confrontada no documentário *Swagatam* de Catarina Alves Costa (1998). As questões relacionadas com a diáspora Hindu em Portugal foram abordadas por diversos autores, donde se destaca ainda Inês Lourenço (v. e.g. Lourenço 2010).

De facto, no tempo em que decorre o processo de recolha das receitas e os primeiros passos dados para a sua publicação, Portugal e outros países europeus passavam por um tempo de austeridade económica promovida pelo XIX Governo, cujas medidas agravaram a crise (Carmo e Barata 2017). Então, em termos pessoais, não só a Bina tinha menos clientes para comprar chamuças, como a minha situação laboral enquanto investigadora com uma bolsa de pós-doutoramento estava também em cheque, tendo mesmo ficado sem qualquer salário durante seis meses.

Em Portugal, no início da década corrente, a precariedade do trabalho científico levou muitos investigadores doutorados a sair das universidades. Nessa altura, e mesmo após a mudança de governo, acontecida em 2015, a precariedade gerou um ambiente entre os investigadores juniores de permanente tensão, dado que parecia estar cada vez mais hipotecada a sua possibilidade de chegarem a ter estabilidade laboral. Em paralelo, a investigação ficou ainda mais refém das tendências internacionais de publicação, sendo favorecidos os artigos escritos em língua inglesa e em revistas consideradas de topo, pondo em causa a investigação de fundo (v. Fernandes 2017). A tensão referida levou então um conjunto de investigadores a emigrar, a procurar alternativas profissionais; mas também aconteceram por vezes, como no caso que aqui apresento, as tentativas de resistir contra a “ditadura do *paper*” (Fernandes 2017: 31). Assim, decidi que o tempo excessivo dedicado a publicações cujos resultados em termos profissionais não estavam garantidos, ou seja: por muito que publicasse, esses resultados não revertiam numa maior estabilidade, nem em direitos de trabalho. Decidi então, nessa medida, que poderia diversificar os focos do meu trabalho, e, assim, a ideia surgida em jeito de brincadeira sobre de publicação de um livro de receitas em conjunto com Bina, começou a tomar forma mais seriamente. Além disso, nessa altura, sublinhe-se que a precariedade não era só minha, tanto que a Bina recebia menos encomendas de chamuças e o marido esteve desempregado.

Outra razão estava patente para a realização deste livro, que tem a ver com a questão dos terrenos longos em antropologia (Taggart e Sandstrom 2011). No caso das minhas pesquisas entre hindus em Lisboa, Leicester, Londres, Maputo e Diu, estamos perante um terreno desenrolado num tempo longo, mas com estadas curtas. Destas, as mais prolongadas acontecem em Lisboa, e até hoje nunca pararam, ainda que por vezes tenham sido grandes os intervalos em diversas ocasiões. Nos últimos anos, a realização de trabalho de campo mais tinha o aspeto de atualização de conhecimentos sobre as várias realidades abordadas ao longo do tempo. Ao longo dos anos, houve várias publicações resultantes deste trabalho de campo: tese de mestrado, de doutoramento, *papers* em revistas nacionais e internacionais, capítulos de livros. Estas publicações resultam de relações de intersubjetividade

com os interlocutores em causa, relações construídas com base na confiança, como é comum nas etnografias (Pina-Cabral 2011).

Tentando seguir a ideia do retorno, entreguei vários desses resultados escritos. Alguns deles levantam-me dúvidas e pesadelos éticos – será que os meus interlocutores concordam com o que está escrito? Quem irá ler? Se calhar alguns não percebem; será que um dia um dos seus filhos irá perceber? Será que concordará então?<sup>4</sup> No processo de escrita tentei imaginar que os meus interlocutores um dia poderiam ler e perceber os meus textos, de forma a evitar excessos interpretativos, mas o texto publicado leva por sua vez a inúmeras interpretações, cujos efeitos são impossíveis de prever junto de quem trabalhei.

Contudo, oferecer as publicações não parecia fazer justiça à ideia de retorno. Muitas das publicações não têm fotografias, e, portanto, menos interesse ainda para a população em causa, como me foi referido várias vezes pelos interlocutores. Tentei então produzir dois resultados que servissem de efetivo retorno: quis fazer uma biografia, mas só consegui fazer dois artigos (Cachado 2012b; 2016), mas nenhum deles corresponde àquilo que pode ser entendido uma história de vida em antropologia<sup>5</sup>. Produzi também um filme que resultou de uma viagem com a mãe da Bina a Maputo em 2011, que foi feito precisamente como retorno à família. A ideia do livro surgiu depois.

## RECIPROCIDADE E MUTUALIDADE

Ganhar confiança no terreno é um processo que pode ter várias dimensões, diferentes graus de aprofundamento: e se o terreno se prolonga, pode ganhar novas camadas e a confiança, ser aprofundada. Primeiro, os interlocutores com quem ganhamos confiança são interlocutores privilegiados, depois tornam-se amigos, mas esta amizade também tem diferentes graus, por exemplo se estamos muitas ou poucas vezes com as pessoas, ou se lhes contamos coisas nossas ou não. No meu caso, esta ambiguidade entre o papel do investigador e o papel do amigo nunca foi saldada, esteve sempre presente, e motivou reflexões ao longo do tempo. É um processo comum (Casagrande 1960), mas pouco clarificado pelos antropólogos na atualidade. Se nem todos os trabalhos que convocam a observação participante são

---

<sup>4</sup> Estas questões são, por exemplo, evocadas e analisadas no Apêndice A (ou 6, dependendo da edição) do clássico *Street Corner Society* de William Foote Whyte (1943).

<sup>5</sup> Brian O'Neill aborda as histórias de vida antropológicas de uma forma pedagógica num documento vídeo produzido por Elsa Lechner (2009; ver <http://videos.sapo.pt/0mmqt2Z2eve9ZQJwcKuU>).

“etnográficos” (Ingold 2013), os antropólogos têm efetivamente sido os principais responsáveis por não evidenciar claramente nos seus trabalhos os processos de pesquisa. A clarificação dos processos de pesquisa, das reflexões que fazem parte deste processo e a exposição de formas não clássicas de divulgação de resultados, são práticas que creio poderem contribuir para divulgar a antropologia fora do círculo restrito dos seus praticantes.

Dito isto, é comum os antropólogos refletirem em conferências e outros encontros científicos, mas sobretudo nos diários de campo, sobre processos de pesquisa, resultados e formas de retorno. No caso aqui relatado, no final do doutoramento percebi que tinha um número residual de entrevistas gravadas, e vi-me na situação de justificar o uso que sobretudo tinha feito do diário de campo como fonte principal de dados primários, afinal o procedimento clássico de recolha em antropologia. Influenciada pelo famoso livro organizado por Roger Sanjek, *Fieldnotes. The makings of Anthropology* (1990), com um conjunto de referências para melhor legitimar o uso do diário de campo como fonte de dados central nas recolhas etnográficas, realizei uma análise de conteúdo do diário de campo, que, entretanto, tinha sistematizado e indexado, seguindo sugestões de Ottenberg (1990) e de Johnson & Johnson (1990). Desta forma foi possível identificar como ao longo de uma pesquisa se desenvolveram diferentes formas de mutualidade no terreno (cf. Pina Cabral 2007; 2011) e fora dele. E entre as várias questões reflexivas nestes textos levantadas, é a seguinte que me desperta mais a atenção: “(...) como compreender e explicar que seja na ínfima e vulgar experiência do contacto etnográfico que eu vá encontrar o material que me permitirá falar sobre a condição humana? (...)” (Pina Cabral, 2007: 204). Podemos dizer que este é um desafio sem resposta pronta, porque a condição humana é um conceito filosófico e aquilo que encontramos no terreno são especificidades (Abu-Lughod 1991: 159) que contribuem para a sua compreensão.

Além das típicas trocas de prendas, decorrentes do próprio aprofundamento da amizade, no caso do Bairro Quinta da Vitória e não só, serviços de mediação entre a população e as entidades públicas e privadas foram muitas vezes convocados (Lourenço e Cachado 2018). Por outro lado, ao longo dos anos, a estudar com a mesma população e nos mesmos espaços também surgiram outros investigadores, com outros graus de inserção no terreno, com outros graus de confiança, cujas experiências também servem esta reflexão. Também eles construíram amizades no terreno, às vezes as mesmas que as minhas, mas cada uma, como qualquer relação

humana, diferente. Porém, num certo sentido, todos nós<sup>6</sup> procurámos estar perto daquilo a que João Pina-Cabral chama de mutualidade no terreno (Pina-Cabral 2007, 2011).

O aprofundamento das relações humanas no trabalho de campo leva a uma situação de desigualdade inesperada. Por um lado, a relação estabelecida permite-nos a entrada em (cada vez) mais domínios das práticas culturais em causa; por outro, essa entrada pode levar-nos a sentir que estamos a ser privilegiados, que o trabalho científico reflexivo pode servir propósitos académicos, mas dificilmente irá contribuir para aquela população em concreto. Assim, a necessidade de retribuição adensa-se à medida que os anos passam. As trocas comuns entre amigos não servem esse propósito. Essa sensação de desequilíbrio<sup>7</sup> levou-me a refletir se não deveria aproximar-me da antropologia aplicada ou da investigação-ação. Esta, não era para mim linguagem estranha, mas tem levantado muitas dúvidas na antropologia.<sup>8</sup>

Kedia e Willigen, num texto precisamente sobre antropologia aplicada, referem que os antropólogos aplicados podem agir como “cultural brokers” ou como mediadores culturais, no sentido de enfatizar a igualdade conceptual do antropólogo e das populações estudadas (Kedia e Willigen 2005: 349). Mas o meu propósito não era fazer antropologia aplicada no bairro, nem ter como tarefa permanente a mediação cultural. Procurava fazer outro tipo de retorno, e o projeto do livro configurou-se como uma possibilidade forte, uma vez que era também projeto da Bina. Pretendíamos que o livro ficasse livre de constrangimentos académicos. Mais do que vender, primeiro queríamos que fosse publicado como livro de receitas. Da minha parte, tinha a intenção de retribuir os outros momentos que resultaram em publicações com a minha autoria. As receitas são de Bina Achoca e por isso o livro é de sua autoria. Eu fiz a recolha, a organização e a introdução do livro.

Na verdade, apesar de ter outros momentos e situações de reciprocidade, fui ingénua relativamente ao processo. Depois de publicado, imaginei que o processo de retorno tinha ali um fim, ficava entregue à leitura e interpretação de quem o

---

<sup>6</sup> Além de mim e da colega e amiga Inês Lourenço, também Pedro Roxo (Etnomusicólogo), Pedro Matias (Antropólogo), Hélia Bracons (Serviço Social) partilharam a dada altura o mesmo terreno.

<sup>7</sup> Sobre os múltiplos posicionamentos no terreno, contextuais, relacionais e politizados, v. e.g. Ng 2011.

<sup>8</sup> Foi interessante verificar que ao procurar referências sobre trabalho etnográfico em equipa, por ter estado muitas vezes no terreno com uma mesma colega (Cachado e Lourenço 2016), encontrava também referências à etnografia “partilhada” e à investigação-ação. A necessidade de ter referências adicionais a esse respeito deu-se quando me vi envolvida em processos de mediação cultural, nomeadamente na leitura e interpretação de correspondência enviada da parte de instituições públicas aos moradores do bairro, só para referir a situação mais recorrente no trabalho de campo, e evidenciada na literatura.

comprasse. O que aconteceu, foi que com a publicação do livro, nasceu um novo processo: a vida do livro *Coentros e Garam Masala*. A vida do livro tem de facto vários momentos que se relacionam com a divulgação do livro e das receitas, e da Bina como cozinheira, mas a vida do livro tem tido também momentos académicos que fazem saltar a fronteira outra vez para o lado académico, como na situação deste artigo.

## ANTES E DEPOIS DA PUBLICAÇÃO

O processo de recolha de receitas deu-se numa cadência semanal ou quinzenal, na casa da Bina ou em espaços públicos onde combinávamos um “café” para esse efeito. Muitas receitas foram ditadas de memória, entrecortadas com perguntas-dúvidas, sobretudo acerca de determinados produtos de origem sul-asiática, seu nome em gujarati, e sua tradução em português. Uma vez que não tenho formação metodológica para recolha de cultura material, e que este processo de recolha para um livro se deu fora do contexto académico, a recolha foi feita sem preceito antropológico e apenas dependente de curiosidades pontuais sobre as receitas. Por vezes, segui o processo de confeção ao vivo, para ter noção do tamanho das “pitadas” referidas nas receitas, e dos tempos reais de cozedura, mas também me chegaram *online* – por intermédio do “Messenger” – algumas das receitas. De qualquer forma, todas pareciam fáceis de confeccionar, e de facto ao experimentar em casa, era raro ter dificuldades.

Depois de juntar um conjunto de receitas que perfazia mais de 100 páginas em documento *word*, considerámos que já tínhamos corpo de trabalho suficiente, e foi nessa altura que a ideia meio brincalhona do livro se tornou séria. Sem experiência prévia em publicação de livros não académicos, recorri à experiência como leitora. Conhecia algumas coleções de livros de receitas ao nível nacional e, assim, imaginei que o tipo de livro se poderia encaixar numa determinada editora. Um colega do meu centro de investigação disponibilizou-se para fazer passar a ideia do livro a uma sua amiga que trabalha numa editora conhecida. A ideia não teve retorno positivo. Foi o primeiro não. Depois pensei que o melhor seria encontrar uma espécie de padrinho do livro, alguém conhecido do grande público que prefaciasse o livro, como é comum nestas situações. Após vários *brainstormings* com a autora das receitas, tentámos um *chef*. Não obtivemos um não da parte dele, mas não obtivemos resposta tão pouco. Estes contactos e as respetivas esperas levaram cerca de 6 meses.

Contactámos depois a jornalista Clara de Sousa, pivot no canal de televisão SIC, conhecida do grande público por apresentar o *Jornal da Noite* e também como escritora de dois livros de cozinha. Clara de Sousa não é cozinheira de profissão, mas cozinha por gosto, tendo aprendido muito cedo. Resolvemos, por isso, contactá-la. Afinal, o livro que pretendíamos publicar continha receitas de alguém que também não era cozinheira profissional, mas que cozinha no seu dia-a-dia com gosto e os retornos dos familiares e amigos são muito positivos. Enviámos-lhe um email e ela respondeu prontamente, curiosa com o nosso projeto. Encontrámo-nos com ela na SIC. Aceitou logo. E depois combinámos um almoço. A Clara de Sousa deu-nos também várias dicas comerciais, nomeadamente que era impossível fazer um livro destes sem fotografia.<sup>9</sup> Mais uma razão, portanto, para termos uma madrinha, no sentido de, quando apresentássemos a uma editora, termos um “peso pesado” como se diz no meio comercial. Com o empurrão da garantia do prefácio da Clara de Sousa, contactei um amigo que trabalhava no meio editorial, que aconselhou logo a Editora Marcador, uma vez que o então editor, João Gonçalves, gostava muito de livros de cozinha e a editora tinha já vários. Assim fiz. Contactei a Marcador e fomos reunir com eles dali a alguns dias, tendo sido decidido que o projeto se transformaria em livro no espaço de 6 a 8 meses.

O documento base do livro teve de ser afinado até à publicação. Incluímos mais receitas, incluímos bebidas, revimos os textos inúmeras vezes e, numa fase já final, tivemos de reduzir os textos de muitas receitas de forma a caber nas páginas. Em julho de 2016 fizemos a produção das fotografias do livro em 2 dias, tempo em que se cozinham e foram fotografados todos os pratos. Tivemos a sorte de encontrar a cozinha ideal para o efeito e ajudaram-nos neste processo algumas pessoas: a Sofia Borges, que é também amiga da Bina e acompanhou todo o processo; a Inês Mestre que é doutoranda em antropologia e, além de estar a desenvolver um projeto sobre doçaria de Aveiro e autora de uma comunicação no encontro que deu origem a este livro gosta muito de cozinhar e disponibilizou-se prontamente para a produção do livro; a Paula Brandão, que cedeu a cozinha e também ajudou; e a Jessica Ramji, filha da Bina. Nesses dias contámos com o fotógrafo contratado pela Editora, Gonçalo F. Santos, que fotografou todos os pratos. O design foi feito por Joana Tordo, e o acompanhamento da produção na editora foi feito sobretudo por Hugo Gonçalves, mas também por Rita Fazenda e por Marina Oliveira.

---

<sup>9</sup> Inicialmente, pensámos que seria menos dispendioso publicar um livro sem fotos (a ideia inicial era publicar apenas o texto escrito com as receitas e alguns desenhos a acompanhar) e que essa razão ajudaria na aceitação da publicação, tendo em conta que não tínhamos como financiá-la.



Durante o mês de outubro e no início de novembro de 2016 ultimámos os documentos: capa, miolo, tudo. Perto da edição final, tive de reduzir o miolo do livro em mais de duas mil palavras. Inicialmente cada receita tinha uma introdução com aspetos culturais que contextualizavam o prato em causa; com a necessidade de redução, estas introduções foram parcialmente cortadas. Várias revisões depois, o livro estava pronto. O lançamento do livro foi feito no dia 23 de novembro, na Livraria Bulhosa em Entrecampos, com a presença de Clara de Sousa. Foi um momento interessante, liminar nos dois sentidos. Para lá da fronteira académica, porque foi bem-recebido em vários domínios, e para cá da fronteira académica, pelo interesse que gerou no meio académico.



Convite para o lançamento do livro na Livraria Bulhosa, 23/11/2016, realizado por Marcador Editora.

Os efeitos do livro, até agora, operaram em dois domínios fundamentais: uma espécie de empoderamento da autora das receitas e a divulgação do contexto da população Gujarati em Portugal fora (e também dentro, em ricochete) do contexto académico.

Num primeiro momento, o do lançamento, ocorreu uma situação de grande empenhamento por parte da família no evento. O livro representava uma situação de grande exposição que levantava receios, mas toda a família se envolveu ativamente e orgulhosamente no lançamento do livro da Bina. No mesmo dia, a Bina recebe uma mensagem do Presidente da Associação de Solidariedade Social Templo de Shiva, que não pôde estar presente, dizendo que este livro era o primeiro a ser escrito por uma pessoa que pertence à comunidade Hindu em Portugal. O gesto do Sr. Kantilal Vallabhadas e a percepção do papel pioneiro que estava a ter foi

um grande reforço positivo para a Bina. Num segundo momento, o dos meses que se seguiram à publicação, houve um conjunto de eventos e de preparação de eventos que ocuparam uma parte importante do nosso tempo. Ao contrário do que pensávamos, o projeto não terminou com o livro publicado, mas antes recomeçou.

Houve várias situações de partilha académica, a primeira foi num *workshop* no meu centro de investigação, a pedido do próprio centro, uma vez que representava uma atividade com contornos de interação com a sociedade. Estando o CIES-IUL envolvido em várias atividades de divulgação de ciência, este livro configurava uma situação consonante. Nesse *workshop* o processo do livro foi contado aos colegas, a Bina levou chamuças e as pessoas que queriam, puderam comprar o livro. Uma outra situação académica foi o convite para uma aula da cadeira opcional de Antropologia da Alimentação lecionada por Joana Lucas na FCSH-UNL, onde também contei o processo, incluindo reflexões metodológicas. Em julho de 2017 apresentei o *paper* que deu origem a este capítulo no VIII Encontro de Antropólogos Ibéricos em Idanha-a-Nova. Finalmente, através do CIES-IUL e do CRIA-IUL, a Bina, eu e Inês Lourenço participamos no evento Noite Europeia dos Investigadores, com um *workshop* onde o livro foi divulgado e os participantes puderam fazer uma mistura de especiarias.<sup>10</sup> Estes são os momentos de contacto entre o livro e o meio académico que se podem identificar no ano que se seguiu à publicação do livro.



Presença de Bina Achoca no evento “Noite Europeia dos Investigadores” com CIES-IUL e CRIA-IUL, 29/09/2017. Fotografia de Sofia Rocha, CIES-IUL.

<sup>10</sup> <https://www.iscte-iul.pt/noticias/1289/investigacao-mesa-com-coentros-garam-masala>

Relativamente aos momentos que passam a fronteira do meio académico, mas alguns relacionados com ele, podemos dividir a divulgação do livro através de vários tipos de situações: lançamentos e presença em feiras de livro; notícias sobre o livro e presença em canais de rádio e televisão; eventos sociais onde o livro pôde ser apresentado, sem carácter de lançamento; workshops de cozinha.

No campo dos lançamentos, além do lançamento inicial, o livro foi apresentado no espaço jovem em Chelas, juntamente com o visionamento do filme *Swagatam* de Catarina Alves Costa, num evento organizado pelo CRIA-IUL através da investigadora Inês Lourenço; na Junta de Freguesia da Portela, concelho de Loures, uma vez que era a freguesia onde a Bina vivia antes de ser realojada; o lançamento do livro na Fundação Oriente, também organizado por Inês Lourenço do CRIA-IUL; lançamento na Casa da Cultura de Olivais, com forte presença de familiares e outros amigos da população Hindu, onde houve também um momento de dança; lançamento na Casa de Goa, com o apoio de Paula Guerra, uma das dinamizadoras de uma iniciativa mensal intitulada Chá das Cinco.

Relativamente a feiras, participámos na Feira do Livro de Lisboa de 2017 com a divulgação do livro através de um *show cooking* de bebidas para os participantes; a Bina esteve na Feira do Livro na Figueira da Foz e na Feira do Livro no Palácio de Belém, onde conheceu o Presidente da República Marcelo Rebelo de Sousa.



Presença de Bina Achoca na Feira do Livro da Figueira da Foz, 19/08/2017. Fotografia de Achoca Ramgi.

No campo das notícias sobre o livro, apenas verificámos a notícia no Jornal Observador logo no mês de janeiro de 2017.<sup>11</sup> No entanto, o livro conheceu uma divulgação importante nos meios audiovisuais, sobretudo na televisão: primeiro, o próprio lançamento do livro foi divulgado na Rádio Orbital no programa Swagatam; depois a Bina foi entrevistada pelo Programa Master Chef Júnior do canal TVI, pois a sua filha mais nova participou na segunda edição do programa; pelo programa Rumos da RTP África; e participou no programa Manhãs da Correio da Manhã TV com a confeção de um molho para acompanhar as chamuças.

A nível de outras apresentações e presença em eventos onde o livro pôde ser divulgado, destaca-se a ida a um debate de iniciativa local, nos Olivais, sobre religiões e a presença no programa cultural Milan no auditório do templo de Shiva da Associação de Solidariedade Cultural Templo de Shiva, no fim do ano de 2017.

Finalmente, os *workshops* de cozinha, que eram a principal expectativa da Bina enquanto resultado do livro. Além das vendas, a Bina tinha (e tem) como objetivo com o livro poder divulgar mais o seu trabalho através de eventos de formação, tanto em contexto familiar, em que um cliente pode requerer os serviços de confeção de jantar ou almoço com elementos formativos, como em contexto de *workshops* de cozinha abertos, com inscrições. Nesta última versão tivemos alguma dificuldade, pois os *workshops* são situações que requerem o aluguer de espaços, e obriga a um trabalho de produção considerável. Neste campo, tive dificuldade em promover estas situações por motivos do meu trabalho de investigação. No entanto, houve já alguns momentos de *workshops* familiares, e três situações de *workshops* abertos. O primeiro foi realizado através do Templo Radha-Krishna, em março de 2017, com a ajuda de Isabel Branco e o segundo e o terceiro foram realizados numa cozinha alugada, com a ajuda de Munira Cardoso e de Sofia Borges, estes já em 2018.

Foi aqui, portanto elencado o rol de “resultados” no primeiro ano que se seguiu à publicação do livro, que, como se pode verificar, é bastante plural. Porém, não se diferencia muito dos efeitos doutros livros de cozinha, que gozam de uma certa moda nos escaparates das livrarias por via dos programas televisivos de culinária e também por via de um (pelo menos aparentemente) crescente interesse “popular” pelos patrimónios gastronómicos de diversas origens.

---

<sup>11</sup> <https://observador.pt/2017/01/03/as-melhores-chamucas-de-lisboa-deram-origem-a-um-livro/>

## FINALMENTE, O TÍTULO DO LIVRO

Face a este processo, e aos diálogos que estas apresentações e momentos têm despertado, há um conjunto de considerações que se podem salientar. Por um lado, o livro é um produto comercial, onde o intuito de vender era evidente<sup>12</sup>. O título e o sub-título foram escolhidos em parte com esse objetivo. *Coentros e Garam Masala* tem uma explicação que reside no próprio processo, dado que a confeção da maioria dos pratos e a descrição das receitas pela Bina, acabava, quase invariavelmente, com o remate “no fim, pões um molho de coentros frescos e uma pitada de garam masala”. Assim, foi fácil encontrar um título que fizesse jus às receitas e que ao mesmo tempo fosse chamativo. Mas chamativo em que aspeto? Aqui, quis dirigir-me ao que achava que era o olhar do possível consumidor, baseando-me no senso comum. Num mesmo título a erva coentros e o conjunto de especiarias garam masala indicava uma mistura entre um dado mais conhecido dos portugueses e outro, mesmo que conhecido, menos usado no dia-a-dia, e *exótico* para muitos.

O subtítulo gera reflexões mais complexas. *Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal* é um título que pretendi que fosse reconhecível, mas que não fosse um erro em termos antropológicos. Não foi fácil. Dias antes de o livro ser impresso, nas provas, o subtítulo surgia, ao contrário das minhas indicações, como “Cozinha indiana-gujarati em Portugal”. Sem o “uma cozinha”, comprometeria a minha responsabilidade antropológica, apesar de o livro não ter intenções de ser reconhecido academicamente. Não podia deixar passar. Talvez fosse mais comercial “cozinha indiana-gujarati em Portugal”, mas seria uma incorreção. A cozinha da Bina é *uma* cozinha e não pretende representar *a* cozinha gujarati em Portugal. Ela cozinha em casa, e dado que provém de uma parte da população hindu empobrecida, a sua cozinha teve um conjunto de adaptações à vida do dia-a-dia e de forma a que as refeições ficassem mais acessíveis economicamente; por isso, a cozinha dela é *uma* cozinha, tal como muitas outras cozinheiras informais de origem indiana-gujarati a viver em Portugal.

Mas este cuidado retórico aqui enunciado não tem qualquer efeito além da introdução do pronome indefinido *uma*, algo que será apenas reconhecível para outros cientistas sociais e humanos. Ao ser publicado, o livro, que não pretende representar a cozinha gujarati em Portugal, acaba por fazê-lo, porque é publicado, torna-se acessível a outras pessoas não gujaratis e também às famílias gujaratis e,

---

<sup>12</sup> No primeiro ano, os livros que foram colocados nas livrarias foram vendidos. As livrarias e supermercados onde o livro era vendido não repuseram o livro por motivos comerciais ligados às constantes novidades editoriais.

nesse sentido, pode ser percebido, apreendido, como representativo de um conjunto de práticas gastronómicas de origem indiana-gujarati. Ou seja, não queria, mas representou. A introdução do livro é defensiva nesse aspeto, explicando precisamente que não se pretende representar uma cultura, que as práticas culturais são dinâmicas, que não sou especialista, que o livro decorre de uma relação etnográfica muito particular. Contudo, o livro segue o seu caminho, e por muito que a introdução tenha sido cuidadosa, os usos que dele se fazem, e o próprio livro enquanto produto que é feito a partir de uma família hindu com a colaboração de uma antropóloga, são inevitavelmente insondáveis.

A única coisa que se pode fazer relativamente aos resultados de um livro é registar os resultados e os efeitos, fazer uma espécie de etnografia do livro como me foi sugerido num evento académico por Patrícia Ávila, e partilhar com colegas estas reflexões. A produção e resultados deste tipo de publicações podem ser úteis a quem desenvolve trabalho no campo da salvaguarda de património cultural; sobre relações etnográficas e reflexividade sobre ética no terreno como aqui foi exposto; sobre questões relacionadas com a cultura material em contexto de diáspora.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ABU-LUGHOD, Lila (1991), “Writing Against Culture”, *Recapturing Anthropology*, School of American Research Press, 137-162.

ACHOCA, Bina (2016), *Coentros e Garam Masala. Uma cozinha indiana-gujarati em Portugal*, Barcarena, Marcador.

BASTOS, Susana Trovão (1990), *A comunidade hindu da Quinta da Holandesa. Um estudo antropológico sobre a organização socio-espacial da casa*, Lisboa, LNEC.

BASTOS, Susana Trovão Pereira & BASTOS, José Gabriel Pereira (2001), *De Moçambique a Portugal – Reinterpretações Identitárias do Hinduísmo em Viagem*, Lisboa, Fundação Oriente.

CACHADO, Rita (2004), “Em torno da anexação de Diu à União Indiana – ambientes políticos e memórias”, *Oriente* 10: 94-106.

CACHADO, Rita (2012a), *Uma Etnografia na Cidade Alargada. Hindus da Quinta da Vitória em Processo de Realojamento*, Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian / Fundação para a Ciência e a Tecnologia.

CACHADO, Rita (2012b), *Transnacionalidade e História de Vida. Uma mulher Hindu de*

regresso a Maputo, *Cadernos de Estudos Africanos* 24: 141-163.

CACHADO, Rita (2016), “Manjula Bai Asane: Primeiro vai ouvir”, in Sofia Lai Amândio, Pedro Abrantes e João Teixeira Lopes, coords, *A Vida entre nós. Sociologia em Carne Viva*, Porto, Deriva Editores: 146-155.

CACHADO, Rita & LOURENÇO, Inês (2016), “Aparentemente no mesmo terreno. Notas sobre trabalho de campo colaborativo”, in Humberto Martins e Paulo Mendes (orgs.), *Trabalho de Campo: Envolvimento e Experiências em Antropologia*, Lisboa, Imprensa de Ciências Sociais: 221-240.

CARMO, Renato Miguel & BARATA, André (2017), “Teoria social da austeridade: para uma crítica do processo de precarização”, *Revista do Serviço Público* 68 (2): 319-342.

CASAGRANDE, Joseph Barthomomew (1960), *In the company of man: twenty portraits by anthropologists*, New York, Harper.

COSTA, Catarina Alves (1998), *Swagatam*, Documentário Cor, SP Filmes, 55’.

FERNANDES, Luís (2017), “A Produção do Saber Psicológico na Sociedade do Conhecimento: Breve Reflexão sobre Liberdades e Constrangimentos”, in Luís Fernandes (Org.), *O Conhecimento de si na sociedade do conhecimento*. Porto: Apuro Edições: 21-52.

FOOTE-WHYTE, William (1981) [1943], *Street Corner Society. The social structure of an Italian Slum* (third edition, revised and expanded) Chicago e Londres, The University of Chicago Press.

INGOLD, Tim (2014), “That’s enough about ethnography”, *HAU: Journal of Ethnographic Theory* 4 (1): 383-395.

JOHNSON, Allen & JOHNSON, Orna R. (1990), “Quality into Quantity: On the Measurement Potential of Ethnographic Fieldnotes”, in Roger Sanjek (ed.), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*. Ithaca e Londres, Cornell University Press: 161-186.

KEDIA, S. & VAN WILLIGEN, J. (eds.) (2005), *Applied Anthropology. Domains of Application*. Londres, Praeger Publishers.

LOURENÇO, Inês (2010), “Anthropological Perspectives on Female Identity: The Hindu Diaspora in Portugal”, *International Journal of Interdisciplinary Social Sciences* 5 (5): 143-152.

LOURENÇO, Inês & CACHADO, Rita (2018), “A gendered field in a transnational setting: portuguese Hindu-gujaratis”. In Lina Fruzzetti and Rosa Perez (orgs.), *Women in the Field* (forthcoming).

NG, Isabella (2011), “To whom does my voice belong? (Re)Negotiating Multiple Identities as a Female Ethnographer in two Hong Kong Rural Villages”, *Gender, Technology and Development* 15 (3): 437-456.

O'NEILL, Brian Juan (1995), "Emular de longe: o povo português de Malaca", *Revista Lusitana* (n.s.), 13-14, 19-67.

OTTENBERG, Simon (1990), "Thirty years of Fieldnotes: changing relationships to the Text", Roger Sanjek (ed.), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*, Ithaca e Londres, Cornell University Press: 139-160.

PINA-CABRAL, João (2007), "«Aromas de Urze e de Lama»: reflexões sobre o gesto etnográfico", *Etnográfica* 11 (1): 191-212.

PINA-CABRAL, João (2011), "The two faces of mutuality: contemporary themes in anthropology", *Anthropological Quarterly* (paper accepted version), 1-26.

SANJEK, Roger (ed.) (1990), *Fieldnotes. The makings of Anthropology*, Ithaca e Londres, Cornell University Press.

TAGGART, James M. & SANDSTROM, Alan R. (2011), "Introduction to «Long-term Fieldwork»", *Anthropology and Humanism* 36 (1): 1-6.