



UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA  
CENTRO DE TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO REGIONAL  
DEPARTAMENTO DE GASTRONOMIA  
CURSO DE BACHARELADO EM GASTRONOMIA

**A HISTÓRIA ALIMENTAR DE MAMADU ALIMO DJALÓ NA GUINÉ-BISSAU**

ANA DÉBORA ANACLETO PONTES

JOÃO PESSOA

2024

ANA DÉBORA ANACLETO PONTES

**A HISTÓRIA ALIMENTAR DE MAMADU ALIMO DJALÓ NA GUINÉ-BISSAU**

Trabalho de Conclusão de Curso apresentado à Coordenação do Curso de Gastronomia, da Universidade Federal da Paraíba, como requisito para obtenção do título de Bacharel em Gastronomia, sob orientação da professora Dra Cristiane Bezerra Libório Correia.

JOÃO PESSOA

2024

**Catálogo na publicação**  
**Seção de Catalogação e Classificação**

P811h Pontes, Ana Debora Anacleto.

A história alimentar de Mamadu Alimo Djaló na Guiné-Bissau / Ana Debora Anacleto Pontes. - João Pessoa, 2024.

31 f. : il.

Orientação: Cristiane Bezerra Libório Correia.  
TCC (Graduação) - UFPB/CTDR.

1. Guiné Bissau. 2. Etnia. 3. Cultura. 4. Gastronomia. 5. Alimento. I. Correia, Cristiane Bezerra Libório. II. Título.


UFPB/CTDR

CDU 641(665.7)

**ANA DÉBORA ANACLETO PONTES**


**A HISTÓRIA ALIMENTAR DE MAMADU ALIMÓ DJALÓ NA GUINÉ-BISSAU**

**Banca Examinadora**

Documento assinado digitalmente  
 **CRISTIANE BEZERRA LIBÓRIO CORREIA**  
Data: 01/10/2024 09:30:37-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professora Dra. Cristiane Bezerra Libório Correia

(Orientadora/CTDR/UFPB)

Documento assinado digitalmente  
 **VITOR HUGO ROCHA DE VASCONCELOS**  
Data: 30/09/2024 16:15:26-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professor Me. Vitor Hugo Rocha de Vasconcelos

(Membro interno da banca)

Documento assinado digitalmente  
 **TADEU RENA VALENTE**  
Data: 30/09/2024 15:13:39-0300  
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Professor Me

(Membro interno da banca)

João Pessoa, 02 de Agosto de 2024

## RESUMO

Este estudo propõe uma análise da experiência de vida alimentar de Mamadu Alimo Djaló e suas nuances específicas na diversa paisagem cultural da Guiné-Bissau, utilizando uma abordagem multidisciplinar, em que os aspectos relacionados à alimentação são investigados por meio de entrevistas diretas com Mamadu, oferecendo uma visão pessoal e intimista de sua relação com a comida, bem como uma análise dos contextos sociais que moldam e influenciam as práticas alimentares no país. Além disso, uma revisão da literatura existente sobre os contextos sociais e históricos da Guiné-Bissau complementa esta pesquisa, fornecendo uma base para a compreensão dos fatores que moldam os hábitos alimentares locais. Este estudo pretende não apenas descrever os hábitos alimentares de Mamadu, mas também contextualizá-los dentro do panorama mais amplo da história, cultura e tradições alimentares da região. Ao explorar as influências na dieta de Mamadu, desde sua etnia até sua religião, pretende-se oferecer uma análise enriquecedora da interseção entre identidade cultural, crenças religiosas e práticas alimentares na Guiné-Bissau.

**Palavras-chave:** Guiné Bissau; Etnia; Cultura; Gastronomia; Alimentação; África.

## **ABSTRACT**

This study proposes an analysis of Mamadu Alimo Djaló's food life experience and its specific nuances within the diverse cultural landscape of Guinea-Bissau, using a multidisciplinary approach where aspects related to food are investigated through direct interviews with Mamadu, providing a personal and intimate insight into his relationship with food, as well as an analysis of the social contexts that shape and influence food practices in the country. Furthermore, a review of existing literature on the social and historical contexts of Guinea-Bissau complements this research, providing a solid foundation for understanding the factors that shape local eating habits. This study aims not only to describe Mamadu's eating habits but also to contextualize them within the broader panorama of the region's history, culture, and food traditions. By exploring the influences on Mamadu's diet, from his ethnicity to his religion, it is intended to offer an enriching analysis of the intersection between cultural identity, religious beliefs, and food practices in Guinea-Bissau.

**Keywords:** Guinea-Bissau; Ethnicity; Culture; Gastronomy; Food; Africa.

## SUMÁRIO

<b>1. INTRODUÇÃO - A PROCURA PELO OBJETO DE ESTUDO</b>	<b>8</b>
<b>2. METODOLOGIA</b>	<b>11</b>
3. ROTEIROS DAS ENTREVISTAS SEMIESTRUTURADAS	12
4. A ETNIA FULA NA GUINÉ-BISSAU	12
5. O ISLAMISMO NA GUINÉ-BISSAU	14
6. HISTÓRIA DE VIDA ALIMENTAR DE MAMADU ALIMO DJALÓ E SEUS HÁBITOS NA GUINÉ-BISSAU	17
7. COMIDA DE RUA NO MERCADO DE BANDIM	18
<b>Fonte: Página de Miguel de Barros, Instagram</b>	<b>19</b>
8. PRÁTICA DE PESCA INFANTIL NA GUINÉ-BISSAU	20
9. RECEITAS TÍPICAS DA GUINÉ-BISSAU	21
10. CONSIDERAÇÕES FINAIS	26
REFERÊNCIAS	26

## 1. INTRODUÇÃO - A PROCURA PELO OBJETO DE ESTUDO

Durante a construção deste trabalho, a autora buscou muitas pessoas que tivessem interesse em ser entrevistadas de diversos países, como Benin, Camarões e Namíbia, a ideia era conseguir passar informações verídicas e que trouxesse inovações na área . Percalços e desistências fizeram com que essa busca durasse anos.

Em 2020, enquanto pesquisava sobre gastronomia no continente africano no Instagram, a autora se deparou com o sociólogo Miguel de Barros, que utiliza a plataforma em prol da preservação cultural de países africanos e denúncias de crimes ambientais, sempre embasado pelo contexto social e histórico local, tratando bastante do cotidiano.

A autora ainda não sabia quem ele era, mas acreditava que ele poderia vir a ser seu objeto de estudo. Miguel de Barros é sociólogo e diretor executivo da ONG Tiniguena, dedicada à preservação do meio ambiente na Guiné-Bissau. Ele foi eleito a pessoa mais influente do ano de 2018 e recebeu o Prêmio Humanitário Pan-Africano de Excelência em Pesquisa e Impacto Social.

A autora entrou em contato com ele e propôs uma entrevista, mas com a agenda cheia para aquele ano, ele negou. Mesmo assim, sugeriu que ela procurasse outro sociólogo chamado Mamadu, que além de tudo, era cozinheiro e poderia fornecer uma visão sobre Guiné-Bissau dentro do contexto gastronômico alimentar. Esta é a história de como aconteceu Mamadu Alimo Djaló.

Essa união entre Brasil e Guiné-Bissau resultou no trabalho de conclusão de curso da autora. A pesquisa começou com um questionário. A autora pretendia agilizar a coleta de dados, mas alterou o método ao perceber a impessoalidade nas respostas. Optou por entrevistas por chamada de vídeo pelo WhatsApp, já que o objeto de pesquisa estava em outro continente.

Concomitantemente, buscava na literatura obras que pudessem embasar as informações adquiridas nas entrevistas. Houve dificuldade no acesso à informação em alguns momentos. O objeto de pesquisa estava envolvido em outros projetos pessoais que tomavam seu tempo, dando a entender que poderia haver uma desistência.

Apesar de tentar obter informações através dos sentimentos expressos em suas histórias, em diversos momentos não foi possível. Durante a pesquisa, o entrevistado cancelou várias entrevistas, reduzindo o prazo. A autora percebeu a necessidade de mais um período para defender seu trabalho de conclusão de curso.

Informações como etnia e traços específicos da religião islâmica na Guiné-Bissau chegaram muito próximo a entrega do trabalho, dificultando seu desenvolvimento. Apesar desses contratempos e sendo esta uma pesquisa que servirá de base para o mestrado, doutorado e PhD da autora, é possível analisar traços iniciais da cultura local a partir de Mamadu Alimo Djaló e das histórias por ele contadas sobre seus hábitos alimentares e de sua família.

**FIGURA 1** - Mamadu Alimo Djaló



Fonte: acervo pessoal do entrevistado

A autora teve acesso a materiais que permitirão abordar os temas deste artigo de forma mais profunda e pretende fazê-lo após a entrega de seu trabalho de conclusão de curso à biblioteca. Mamadu nasceu em 1995, na capital da Guiné Bissau (Bissau), filho de Mariama Iassim Baldé e Suaibo Djaló, irmão mais velho de Tchernó Mamadu Djaló e Abdulai Fernandinho Djaló, viveu até os 10 anos em Bissau, mudou-se para Gabú onde viveu 8 anos, voltando a morar em Bissau depois de 10 anos em Portugal.

Passou 3 anos na Mealhada (Portugal), onde fez um curso de Restaurante, Cozinha e Pastelaria na Escola Profissional Vasconcellos Lebre; trabalhou durante 1 ano na hotelaria na península de Tróia, em Setúbal (Portugal). Graduiu em sociologia pela Universidade de

Algarve, fez mestrado em sociologia: exclusões e políticas sociais na Universidade da Beira Interior, na Covilhã, Castelo Branco (Portugal).

Durante seu mestrado conseguiu uma Bolsa Erasmus e foi para a França permanecendo lá durante 6 meses na Universidade Bretanha Ocidental, em Brest, por fim, morou 10 anos em Portugal. Está construindo uma Escola de Gastronomia Guineense chamada “UTÑUM- Saber com Sabor”, iniciando de forma prática com oficinas de cozinha durante os fins de semana na capital Bissau.

Mamadu em sua complexidade de ser idealizou um projeto chamado Muntu-Contrariar o Machismo, que visa desconstruir as masculinidades tóxicas a partir da ideia do conceito Muntu e ao mesmo tempo discutir a igualdade e equidade de gênero no contexto mundial a partir da realidade cultural do país.

É um jovem sempre envolvido em movimentos sociais que buscam a melhoria do contexto social no qual está inserido. A questão central deste estudo é a categorização da forma alimentar na guiné bissau. Possui como objetivo descrever a história alimentar de Mamadu Alimo Djaló definindo assim seu trajeto alimentar através da observação da dieta típica analisando aspectos alimentares de sua etnia como forma de chegar a identidade alimentar autêntica de guiné bissau e por fim demonstrando como o islamismo enquanto religião do objeto de pesquisa influenciou sua vida, devido a sua tradicionalidade até no âmbito da alimentação.

A possibilidade de manutenção de tradições dentro do grupo em questão nasce a partir da documentação dos hábitos dentro dessa alimentação, conectando informações que se baseiam em referências vindas de dentro do país. O trabalho traz a possibilidade de continuidade de pesquisas na área já que fornece informação base em seu desenvolvimento, principalmente para pesquisadores que falem a língua portuguesa, em suma, o trabalho visa construir uma forma legítima de registro que abre portas para o entendimento do que é se alimentar na Guiné-Bissau, país da África Ocidental.

Na África ocidental, fazendo divisa com Senegal e Guiné Conakry fica localizado Guiné Bissau. *“Aqui, coabitam pacificamente cerca de 30 etnias, cada uma com modos de exploração particulares do recurso da biodiversidade, dos quais dependem em termos alimentares, econômicos e culturais”* (TINIGUENA, 2012, p.7).

Em sua diversidade de ecossistemas a Guiné-Bissau exprime a forma com que seus recursos são amplamente usados de acordo com a população e o que cada região oferece, em sua zona marítima e costeira, desta forma:

À maré baixa, as mulheres apanham frutos do mar nas zonas vasosas, como o *combé* (*Arca senilis*), o *gandim* (*Melogena*) e a *cuntchurbedja* (*Cymbium senegalensis*), ou ainda as ostras que crescem nas raízes dos mangais e têm muita procura, em particular durante certas cerimônias religiosas. (TINIGUENA, 2012, p.9).

Já a sua área continental oferece ao país carne vermelha com o gado criado nos campos e frutos provenientes das áreas de savanas arbustivas “*Na maioria dos lugares notamos a presença de palmares que jogam um papel primordial na economia local, em particular, o fruto que dá o chabéu (Elaeis guineensis) e o óleo de palma, para além da seiva que fornece o vinho de palma.*” (TINIGUENA, 2012, p.9).

Suas etnias coexistem com seus hábitos alimentares distintos dentro deste pequeno território mantendo parcialmente sua tradicionalidade ao longo dos anos. Este estudo é focado no esmiuçar da alimentação vivenciada por Mamadu Alimo Djaló, dentro da Guiné-Bissau, visando obter respostas para o que seria se alimentar-se dentro do território guineense focado na vivência singular deste jovem e em diversos momentos, da sua família, pensando sua alimentação a partir do seu dia a dia, dentro da sua etnia e religião, em diversos momentos o entrevistado faz associações extremamente importantes para que se entenda a sua alimentação dentro de contextos econômicos e sociais da construção do que é a Guiné-Bissau do século XXI.

## 2. METODOLOGIA

Este trabalho tem como público-alvo pesquisadores pretos que desejam investigar dentro da mesma temática, e pessoas em geral que tem interesse em descobrir mais sobre o país e sua alimentação. Como esta pesquisa entende que a realidade é criada por meio das interações entre sujeitos e o mundo, esta trabalho se caracteriza como interpretativista (CRESWELL & CRESWELL, 2021).

Em termos de tipo de pesquisa e instrumentos de uso, este projeto se caracteriza como qualitativo, com instrumentos bibliográficos e exploratórios. De acordo com Gil (2002), a pesquisa qualitativa foca na relação entre o mundo e as pessoas e que apenas os números não expressam esta relação.

O referencial teórico vai ser construído através de pesquisa bibliográfica, baseando-se em referências que tratam de Gastronomia Guineense, cultura e sociedade com o viés ancestral. A pesquisa continua em seu caráter exploratório, com entrevista feita com uma única pessoa, nascida e atualmente residente na Guiné-Bissau com o intuito de registrar e

sistematizar alimentos, pratos e hábitos alimentares presentes na cultura local, focando na vida do entrevistado e em parte, de sua família, explorando dois grandes aspectos na vida deste: Etnia Fula, e Religião Islão.

Existe a expectativa de manter guardado a documentação de áudio e vídeo das entrevistas, para futuras sistematizações de resultados com esses materiais. Para tanto, e diante do tema da pesquisa, a pesquisadora em conjunto com a orientadora já está em processo de submissão da mesma ao Comitê de Ética desta Universidade.

Segue o roteiro de entrevistas já definido para a execução da fase exploratória.

### 3. A ETNIA FULA NA GUINÉ-BISSAU

A etnia fula compõe um povo que atualmente ocupa de forma predominante a zona leste da Guiné-Bissau (Bafatá e Gabú). Considera-se que *“terão descendido de povos nômades oriundos da Etiópia que terão habitado Kaabu (Gabú atual) na época do império do Mali”* (TINIGUENA, 2012, p.49) possuem uma história de luta intensa por território, pensando a manutenção de sua cultura, participaram do cotidiano do país em diversos momentos decisivos.

Sua organização se dá a partir do reconhecimento pelo sobrenome que carregava *“os do Clã Djal-Djaló usam o nome de Diallo, Djaló ou Jaló, os do Clã Uroró, o nome de Baldé, os do Clã Daédió o nome do Bari e os do Clã Péédjo o nome de Sóh”* (DJALÓ, 2012, p.72).

Mamadu advém desta etnia, pelo sobrenome é possível identificá-lo como pertencente ao Clã Djal-Djaló como seu pai, Suaibo Djaló, enquanto sua mãe Mariama Iassim Baldé pertence ao clã Uroró, estes são aspectos culturais que puderam ser mantidos ao longo dos anos dentro desta comunidade, pensando assim, apesar de interferências que aconteceram ao longo dos anos (batalhas entre etnias e contra o domínio português), hoje ainda é possível reconhecer grupos tradicionais na Guiné-Bissau e muitos costumes desenvolvidos dentro de suas culturas.

**FIGURA 2** - Família de Mamadu



Fonte: acervo pessoal do entrevistado

A alimentação deste grupo étnico é diversa e surge de acordo com a localização e o que a biodiversidade do local oferece, em suma, “*empregam muito o arroz, considerando como gênero alimentício básico, assim como seus substitutos, o milho bassil (*Pennisetum typhoides*), o preto (*Sorghum bicolor*) e o cabalo, bem como o fundo (*Digitaria exilis*) (uma espécie de milho escuro)*” (TINIGUENA, 2012, p.49). Consomem diversos tubérculos e uma gama de temperos, que durante as entrevistas com Mamadu, o mesmo citou diversas vezes Malagueta e Limão como elementos fundamentais da sua alimentação, um ponto de partida necessário a se saber sobre a alimentação dentro daquele território.

Importante ressaltar que há uma alteração simbólica na relação do grupo étnico com a comida no período do jejum islâmico, onde existem pratos que surgem com maior frequência nesse período advindo da cultura religiosa que o acompanha.

#### 4. O ISLAMISMO NA GUINÉ-BISSAU

Dentro de toda a singularidade da vida do entrevistado ainda há a religião. O Islão. O Islamismo faz parte das religiões abraâmicas monoteístas (Judaísmo, Cristianismo e Islamismo) sendo ela a mais jovem. Tem sua base em 5 pilares:

*Testemunhar que não há outro Deus e que Muhammad é o mensageiro de Deus (shahada); fazer as cinco orações diárias (salat); pagar a caridade obrigatória (zakat); fazer a peregrinação (hajj) a casa de Deus pelo menos uma vez, em Meca, e jejuar durante o mês de Ramadã (saum).” (WAHIDUDDIN, 2019, p.127).*

Ou seja, a profissão da fé (*shahada*); orações diárias (*salat*); esmola (*zakat*); jejum durante o ramadão (*saum*); e peregrinação a Meca (*hajj*). O princípio se dá com a iluminação do profeta Muhammad Salalawhu Alaihi Wa Salam, momento onde ele tem acesso aos primeiros trechos do alcorão (livro sagrado do islamismo):

Ele costumava sentar por horas e ponderar sobre os mistérios da criação [...] suplicava ao criador dos céus e da terra por respostas para as perguntas que surgiram em sua mente [...] Em 610 d.c. o profeta estava sentado sozinho em sua caverna. O anjo do senhor apareceu na frente dele em forma humana e ensinou as palavras que aparecem no início do capítulo 96 do Alcorão. (WAHIDUDDIN, 2019, p.7).

A partir do aparecimento do anjo Gibril (anjo Gabriel), nota-se a diferença no profeta, sua angústia anterior é ocupada pela verdade que lhe foi apresentada:

Quando o profeta Muhammad descobriu a realidade do Outro Mundo, ele passou a dominar toda a sua vida, ele próprio se tornou mais desejoso do paraíso sobre o qual dava boas novas aos outros e ele próprio tinha mais medo do inferno sobre o qual advertia os outros. (WAHIDUDDIN, 2019, p.12)

A partir de então ocupou-se em disseminar a palavra do Islão, buscando fiéis, fazendo disso a obra da sua vida. Importante ressaltar que o Islamismo surge no contexto social da Guiné-Bissau com uma relevância que vai além da identificação: “No início dos anos 60, não apenas os ideólogos mas também as autoridades coloniais locais estavam cientes que o Islão representava para os “indígenas” de África, uma estratégia de promoção identitária alternativa e muito mais atraente do que o catolicismo” (MACHAQUEIRO, 2011, p.48-49).

Esta percepção reflete uma compreensão por parte das autoridades coloniais de que o islão estava ganhando influência e adeptos entre a população africana. O Islão oferecia uma alternativa ao catolicismo e as instituições coloniais europeias apresentando-se como uma religião que muitas vezes era mais familiar e culturalmente relevante para os africanos.

**FIGURA 3-** Mamadu e sua família



Fonte: acervo pessoal do entrevistado

Mamadu afirma sempre ter sido muçulmano, frequentou a Escola Corânica formal, até sexto ano, que para além deesa escola também se juntava nas aulas de alcorão feita em diferentes períodos sob orientações de um professor (*ustaz*, em língua árabe) sempre rezava, segundo Mamadu Alimo Djaló<sup>1</sup> “Já meio adulto estou a desligar-me dessa prática religiosa, embora com muitos questionamentos por causa da maturidade, conhecimento que vou adquirindo e a articulação com muitos outros assuntos do mundo o que vai me deixando desesperançoso em relação às situações muito tradicionais da religião islâmica, mas fora isso, estou e sou completamente muçulmano!”<sup>1</sup> (informação verbal).

Com o amadurecimento e o aumento do conhecimento, ele começa a questionar aspectos da religião islâmica que antes aceitava sem questionar. Isso é uma parte natural do desenvolvimento pessoal e intelectual de um ser humano em busca do seu próprio caminho.

Neste ponto, demonstra preocupação no fato da vida adulta ter lhe trazido tais visões que o impactam dentro de sua própria cultura, apesar de enxergar sua necessidade mexe com algo pessoal.

Mamadu Alimo Djaló fala sobre a tradicionalidade dentro da alimentação no período de ramadã, estabelece três pratos para explicar o período:

*Moni* é um prato consumido pela minha família todos os anos, principalmente no período de Ramadã, e eu gosto! É um prato típico feito a partir de farinha de milho, água, açúcar, limão, e quando está esfriado pode-se utilizar leite de vaca. É um prato típico da época do jejum muçulmano. Geralmente depois da reza

---

<sup>1</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

do fim da tarde, o primeiro alimento que o muçulmano procura comer é o *Moni*. Só depois poderá servir-se outra comida <sup>2</sup>

*Tori* é outro prato habitual do período, na Guiné-Bissau não se consome *Fungi*, se consome *Tori*, que é semelhante, feito a partir de farinha de mandioca empapada, consumido com caldo de *chabéu*, de *Mancarra* ou de *Laló*.

Futi é o terceiro prato citado por Mamadu “*a qualquer altura consigo comer este prato da gastronomia guineense e também adaptada frequentemente no tempo de ramadã*”<sup>3</sup> (informação verbal). O jovem cita que é um prato consumido durante todo o ano por diferentes grupos étnicos guineenses, mas alcança o auge de sua fama durante o mês do jejum por causa da prática religiosa, o ramadã.

Perguntado sobre hábitos alimentares durante o período religioso islâmico Mamadu descreveu que “*a única forma específica é colocar a comida dentro de um prato enorme e todas as pessoas sentarem-se ao redor, com as mãos limpas e comerem*”<sup>4</sup>(informação verbal). Sentar-se ao redor de um grande prato para comer pode promover o compartilhamento de alimentos e a comunhão entre os participantes na refeição.

Durante o Ramadã, essa prática pode ser ainda mais significativa, pois reflete a ideia de solidariedade, união e generosidade, valores importantes durante este mês sagrado para os muçulmanos. É habitual na Guiné-Bissau comer compartilhando o mesmo prato, algo que acabou sendo comum a religião adotada, os dois hábitos existiam anteriormente.

## 5. HISTÓRIA DE VIDA ALIMENTAR DE MAMADU ALIMO DJALÓ E SEUS HÁBITOS NA GUINÉ-BISSAU

---

<sup>2</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

<sup>3</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

<sup>4</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

## Primeira memória alimentar

*Tuba Huludhu* é uma receita tradicionalmente advinda da etnia fula, de grande importância para a formação econômica e social do país, unida a etnia Mandinga determinaram diversos aspectos de vida da população guineense “*Fulas e Mandingas são conhecidos como povos comerciantes e, atualmente, são povos que dominam a atividade comercial na Guiné-Bissau*”(CABI; MARTINS, 2020, p.192).

*Tuba Huludhu* é um prato que faz parte da vida Alimentar de Mamadu, sua memória vem desde a infância, o prato foi e é altamente consumido pela sua família, diferente destes, ele não o consumia, o líquido pegajoso que exsuda do quiabo ao ser cortado (baba) lhe era desagradável, dessa forma Mamadu chega a adolescência sem nunca ter consumido esse prato.

Entre 14 e 15 anos, não sabe ao certo precisar, chega mais um dia onde é consumido *Tuba Huludhu* em sua casa, mais uma vez ele pede que sua mãe (Mariama) lhe dê dinheiro para comprar o pão, ela se recusa prontamente, num resquício de manter sua contrariedade diante do prato, ele, o Mamadu, passa horas sem comer, menciona a fome passada nesse dia, até que sendo único alimento, ele cede e a partir de então, *Tuba Huludhu* entra na sua dieta, aos 28 anos menciona essa história rindo, com felicidade ao lembrar como foi um ponto de viragem importante e como aquela situação o educou.<sup>5</sup>

## 6. COMIDA DE RUA NO MERCADO DE BANDIM

Quando criança, por vezes Mamadu ia visitar seu avô, também chamado Aladje Mamadu Alimo Djaló. O mesmo era cozinheiro, seu Bar (como são chamados os estabelecimentos que vendem refeições nas feiras da Guiné-Bissau) ficava localizado no Mercado de Bandim, se trata do maior mercado da Guiné-Bissau. A Feira de Bandé (como é habitualmente chamada pelos guineenses) oferece todo tipo de produto, tubérculos, grãos, temperos, vestimenta, calçados, entre outros.

Mamadu (o avô) aprendeu a cozinhar com a mãe, as desigualdades em que sua família estava inserida tornaram a educação um sonho improvável, muito cedo surgiu a necessidade

---

<sup>5</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

de ajudar a sustentar a família, a partir daí ele decide vender comida na rua praticando o que a sua mãe lhe ensinava em casa e também via outras pessoas a cozinharem.

Inicialmente sanduíche de Iscas de Carne, passou a ser o primeiro prato a ser vendido por Aladje Mamadu Alimo Djaló (o avô) porque seu pai trabalhava em um matadouro e levava muita carne em casa e ele (o avô) enxergou nas sobras de carne uma chance de renda, ao alcançar determinada estabilidade decide pôr em prática o que aprendeu com a mãe, comida tipicamente guineense, se tornou muito conhecido.

Os comerciantes e feirantes o buscavam para se alimentar, jovens aos montes, na praça de Bafatá, antes de se mudar para Bissau, onde tem o seu Bar no Mercado de Bandim. Ele era diferente dos demais cozinheiros que também tinham o mesmo tipo de estabelecimento, pois os outros praticavam a cozinha não típica e cozinha mais rápida, como espaguete e feijão a mistura. Há ainda um intrigante fato sobre o Mercado de Bandim, que é composto em sua maioria por comerciantes não guineenses, oriundos em sua maioria do Guiné Conacri e também Senegal, outro diferencial de Mamadu (avô).

Estavam em seu cardápio os seguintes pratos: Caldo de Mancarra, Caldo de Chabéu, Caldo Branco, Sigá, Padja (folhas) de Batata, Padja (folhas) de Mandioca, Caldo de Siti (óleo de palma).

Mamadu Alimo Djaló (neto, o entrevistado) costumava ir ao encontro de seu avô após a aula, nos fins de semana ou durante suas férias, lembra-se de sempre comer com seu avô Caldo de Chabéu,

Creio que é por causa disso que hoje em dia tenho essa memória e esse gosto de considerar o prato de chabéu como meu prato favorito da gastronomia guineense feito com peixe fumado ou carne. Para mim é o melhor prato da gastronomia guineense porque tem uma certa história por trás, minha ligação com esse prato não é só por gosto, é por estar na minha memória e por comer esse prato várias vezes com o meu avô.

<sup>6</sup> Mamadu (avô) durante muitos anos manteve viva a tradição dentro da alimentação guineense, deu a opção das ruas noturnas se alimentarem afetivamente com os pratos que estavam no dia a dia na história da população, mesmo que não por opção, fez vivo os hábitos alimentares naquela época, Aladje Mamadu Alimo Djaló se aposentou no ano de 2013.

#### **Figura 4 - Feira de Bandé**

---

<sup>6</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.



Fonte: Página de Miguel de Barros, Instagram<sup>7</sup>

**Figura 5-** Feira de Bandé



---

<sup>7</sup> Disponível em: <https://www.instagram.com/miguel.debarros/>. Acesso em:

Fonte: Página de Miguel de Barros, Instagram<sup>8</sup>

## 7. PRÁTICA DE PESCA INFANTIL NA GUINÉ-BISSAU

Mamadu, um jovem proveniente de uma família muçulmana, cresceu em um ambiente não litorâneo e sem tradições pesqueiras. No entanto, ele recorda com carinho sua infância, no Bairro de Cuntum Madina, quando ele e seus amigos costumavam pescar por diversão.

"Organizávamos os anzóis, preparávamos os baldes ou garrações com bichinhos, que chamávamos de iscas, e íamos para os pequenos rios"<sup>9</sup>, conta Mamadu Alimo Djaló. Ele atribui esse hábito à influência da zona litorânea de Bissau, capital da Guiné, onde as águas calmas convidam as crianças a nadar em piscinas naturais, pequenos rios e até mesmo no mar.

É um local onde as crianças podem "brincar de pescador". Mamadu reconhece que, na época, não compreendia totalmente o significado econômico e gastronômico dessa atividade para seu país. "Só estávamos interessados em conseguir peixes para depois prepará-los com limão e malagueta, seja frito, grelhado ou de qualquer outra forma, mas sempre à moda das crianças."<sup>10</sup> O limão e a malagueta são mencionados repetidamente como ingredientes-chave dos temperos utilizados na culinária do país.

## 8. RECEITAS TÍPICAS DA GUINÉ-BISSAU

### TUBA HULUDHU

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
Folhas de hibisco ( <i>Badjiqui</i> )	Numa panela cozer as folhas de hibisco e os quiabos

<sup>8</sup>Disponível em: <https://www.instagram.com/miguel.debarros/>. Acesso em:

<sup>9</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

<sup>10</sup> Mamadu Alimo Djaló, sociólogo, cozinheiro, concedeu uma entrevista à autora em 17 de janeiro de 2024. As questões podem ser consultadas no apêndice A.

Quiabos ( <i>Candja</i> )	Num tacho ao <i>lume</i> diluir a manteiga de amendoim
Manteiga de amendoim ( <i>Mancarra ralado</i> )	Em um recipiente mexer bem as folhas de hibisco e os quiabos cozidos até se tornar uniforme e homogêneo
Caldo de legumes	Depois desse processo ir juntando aos poucos a manteiga de amendoim diluída
Sal	Temperar com sal e caldo de legumes até ficar com um sabor único onde se poderá identificar o sabor da manteiga de amendoim e do hibisco também.

#### CALDO DE *CHABÉU* COM GALINHA DA TERRA

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
3 kg de <i>chabéu</i> (fruto de palmeira)	Lave bem o <i>chabéu</i> , coloque-o numa panela com água e deixe cozer
3 kg de <i>chabéu</i> (fruto de palmeira)	Depois de cozido separe a água do <i>chabéu</i> com um passador
50 g de <i>cuntchurbedja</i>	Retire o <i>chabéu</i> e pile-o ainda quente de forma a separar a polpa do caroço
25 g de <i>escalada</i>	Ponha a polpa do <i>chabéu</i> num recipiente com água morna e vá amassando até obter um caldo

4-5 limões	Escoe num passador para a panela, separando o líquido das fibras do <i>chabéu</i>
4 <i>suculbembe</i>	Leve a ferver o caldo mexendo-o sempre para não transbordar nem queimar, até começar a formar uma película de óleo em cima (+30 m)
400 g de tomate	
3 cebolas médias	Ao lado corte a galinha em várias peças e tempere-a com sal, cebola cortada em rodelas, limão e malagueta picada
4 <i>candja</i>	Deixe-a alguns minutos a marinar e depois adicione tomate (parte da polpa)
4 <i>djagatu</i>	Leve-a a cozer com um pouco de água do tomate e quando estiver no ponto retire as peças das galinhas do <i>lume</i> e junte-as ao caldo de <i>chabéu</i>
malagueta e sal q.b.	De seguida, lave bem a <i>cuntchurbedja</i> e a escalada, e junte-os ao caldo de <i>chabéu</i> e à galinha, adicionando também o <i>suculbembe</i> , a <i>candja</i> e o <i>djagatu</i>
	Deixe ferver tudo em lume brando até o caldo engrossar e vá rectificando os temperos, adicionando um pouco de sal, malagueta e limão a gosto.

#### CALDO DE MANCARRA COM BAGRE FUMADO

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
2kg de bagre fumado	Lave bem o bagre fumado
300g de <i>mancarra</i> moída	Coloque em uma panela temperando com uma pitada de sal, tomate, cebola e limão
3 <i>suculbembe</i>	Num recipiente separado, amasse a pasta de <i>mancarra</i> junto com o tomate, juntando aos poucos, água morna até ficar líquida
2 cebolas	Escoe esse líquido para uma panela e leve ao lume
800g de tomate	Deixe ferver o preparo em lume médio mexendo-o sempre com uma colher de pau e tendo o cuidado de não o deixar verter nem queimar
50g <i>cuntchuredja</i>	Lave bem o gandi, a <i>cuntchurbedja</i> e a escalada num recipiente com bastante água. Depois de limpo ponha-os na panela do caldo de <i>mancarra</i>
25g <i>gandin</i>	Continue a mexer, enquanto o preparo ferve, até aparecer uma película de óleo na superfície (+-20min)
25g <i>escalada</i>	Junte então a este molho o bagre fumado, adicionando <i>suculbembe</i> , <i>candja</i> e <i>djagatu</i>
4 <i>candja</i>	Deixe apurar, ratificando os temperos.
4 <i>djagatu</i>	

Malagueta e sal q.b.	
----------------------	--

### *BADADJI DI SITI KU LITI*

INGREDIENTES	MODO DE PREPARO
1kg de arroz de pilão	Lave o arroz e deixe na água por 30 a 40 minutos
500ml de leite dormido coalhado	Coza o arroz em bastante água, com um pouco de sal, até ficar mole
250ml de óleo de palma	Quando o arroz estiver pronto, junte o leite de vaca dormido, um pouco de açúcar e um fiozinho de óleo de palma
Açúcar e sal q.b.	

### *SIGA DE CARNE COM MARISCOS*

Ingredientes	Modo de preparo
1kg de carne de vaca	Corte a carne em várias peças e depois de limpa tempere-a com alho, malagueta e uma pitada de sal e deixe marinar
4 dentes de alho	Lave bem a <i>cuntchurbedja</i> , o <i>gandim</i> e a escalada e corte-os em pedaços pequenos
450g de tomate	Adicione-os á carne, acrescentando o tomate e as cebolas picadas e leve tudo ao lume
3 cebolas médias	Deixe ferver, adicionando aos poucos, a água do tomate

10 <i>candja</i>	Quando a carne estiver quase cozida, junte a <i>candja</i> e o <i>djagatu</i> cortados em rodelas finas, bem como os camarões secos e o óleo de palma
6 <i>djagatu</i>	Rectifique os temperos e deixe cozer em lume brando até apurar
50g de <i>cuntchurbedja</i>	Sirva quente
25g de <i>gandim</i>	
25g de <i>escalada</i>	
250ml de óleo de palma	
Camarões secos inteiros q.b.	
Malagueta e sal q.b.	

## 10. CONSIDERAÇÕES FINAIS

Historicamente, a Guiné-Bissau foi palco de diversas lutas por território, tanto tribais - entre fulas e mandingas - quanto contra o domínio português. A religião do entrevistado, sendo influenciada pela propagação dos saberes da religião islâmica, também afeta sua cultura e, conseqüentemente, aspectos de sua vivência alimentar. Ainda assim, é possível observar tradições mantidas que surgem isoladas de suas diversas influências, sendo possível o resgate de informações e a construção de registros mais robustos acerca do tema.

## REFERÊNCIAS

CRESWELL, John W.; CRESWELL, J. David. **Projeto de pesquisa: métodos qualitativo, quantitativo e misto**. 5. ed. Porto Alegre: Penso, 2021.

GIL, Antônio Carlos, 1946- **Como elaborar projetos de pesquisa**. - 4. ed. - São Paulo: Atlas, 2002.

TINIGUENA. **Livros de receita da cozinha da terra**. Edição Tiniguena, Bissau, 2012

WAHIDUDDIN KHAN, Maulana. **Descubra o Islam**: Descubra os ensinamentos do profeta, a essência do alcorão e o espírito do Islam. Índia: Goodword Books, 2019. 224 p. ISBN 9789394886094.

DJALÓ, T. **O mestiço e o poder**: identidade, dominações e resistências na Guiné. Lisboa: Nova Vega, 2012.

MACHAQUEIRO, Mário Artur. **Islão Ambivalente**: A construção identitária dos muçulmanos sob o poder colonial português. Cadernos de estudos africanos, [s. l.], p. 43-64, 2011. DOI 10.4000/cea.392. Disponível em: <https://journals.openedition.org/cea/392>. Acesso em: 10 abr. 2024.

CABI, Sambite Santos; MARTINS, Fernando José. **Processo da constituição da fronteira e cultura étnica entre a comunidade fula e mandinga em Guiné-Bissau**. Revista Alamedas, [s. l.], p. 188-203, 2020. DOI <https://doi.org/10.48075/ra.v8i1.23828>. Disponível em: <https://e-revista.unioeste.br/index.php/alamedas/article/view/23828>. Acesso em: 12 dez. 2023.

#### **Apêndice A** - Questionário da entrevista realizada com Mamadu Alimo Djaló

1. Qual o seu nome e em que país nasceu? Mamadu Alimo Djaló, Guiné-Bissau
2. Você é/era da área urbana ou rural? Bem, a minha família principalmente os meus avós por parte da minha mãe, tios, avós e etc. são é uma família lavradora uma família agricultora, pequenos agricultores e para além disso são criadores de gado, então, nesse sentido, sim! tenho alguma ligação em termos de agricultura, também na minha adolescência dos 10 anos aos 18 na nossa casa em gabu nos lavrávamos sempre mandioca pepino mancarra e outros produtos alimentares ao redor da casa e a minha principal contribuição nesse período era limpar aquele espaço onde se cultivava esses produtos alimentares então tenho de alguma forma ligação quanto a esse aspecto.
3. Qual é a sua primeira memória alimentar? Bem, é, na altura que eu visitava esse prato desde a miha infância até a adolescencia e não consigo precisar quando passei a consumir aquele prato mas deve ser por volta de 14/15 anos comecei a ganhar a confiança desse

prato que é um prato como qualquer outro não faz mal as outras pessoas também não fará mal a ti é um prato composto de caldo de amendoim com misturas de hibiscos roxos triturados e essa fusão digo fusão em termos de visibilidade visualização mas quando uma vez que eu fiquei sem opção mas quando minha mãe não me deu dinheiro para comprar pão com fome com fome com fome não resisti a comer esse prato e a partir daí passei a habituar-me, esse prato na língua fula se chama tuba huludhu e como disse é uma mistura de mancarra com hibiscos triturados essa fusão é consumida com arroz que é a base alimentar da Guiné, então é isso. eu creio que a minha mãe fez aquilo para que eu possa aprender a comer qualquer coisa, por isso, por isso que levou-me a aquela situação para não me habituar aquele tipo de atitude a não como isso, não como aquilo, ela recusou me dar o dinheiro para o pão na tentativa de fazer-me comer uma coisa que não faz mal a outra pessoa e que provavelmente não me fará mal e nesse sentido que minha mãe não me deu dinheiro, para me provocar despertar aquela atenção a aquele prato.

#### 4. Você ainda tem seus avós?

sim da parte da minha mãe tenho os meus avós vivos madrastas da minha mãe e pai da minha mãe, mas a mãe da minha mãe não tá viva, mas a avó da minha mãe está viva e é mãe da mãe da minha mãe neste momento minha mãe está nessa aldeia com a minha bisavó

#### 5. Qual a sua relação com a pesca?

minha família é muçulmana famílias muçulmanas não são litorâneas, são famílias do interior não pesqueiras mas na minha infância eu e meus colegas tínhamos sempre o hábito de pescar organizávamos as iscas os anzóis os baldes garrafas íamos para os pequenos rios uma zona úmida da capital bissau e nessa zona litorânea provoca esse tipo de habito onde ha águas paradas que se pode brincar há sempre crianças que estão a nadar nas piscinas ou pequenos rios ou no mar mas ao mesmo tempo outras atividades como pesca expansiva mas sem ter a noção daquilo que que é tanto econômico quanto gastronômico daquilo que é tirar o peixe do mar nós fizemos aquilo para podermos ter os peixes e ao mesmo tempo cozinhar com limão e malagueta ou fritar ou grelhar e até mas a moda criança.

#### 6. Na sua alimentação você consome peixe?

Sim, consumimos bastante peixe, marisco, cá na Guiné também a carne, né? Mas o peixe é o mais abundante do que a variedade de carne que nós temos.

7. Como é a relação da população guineense com a mata e o consumo de frutas?

Bem eu nunca tive muito contato com a mata mas há uma movimentação significativa papaya, limão, frutos mais domésticos quanto a frutos silvestres da mata como eu não tenho tanta proximidade

8. Você possui memórias alimentares relacionadas aos seus avós?

diretamente nao nao tenho mas eu me lembro ainda tenho uma memória viva que meu avô pai da minha mãe era cozinheira a vida toda ele tinha um bar de comida no mercado de bandim que é o maior mercado comercial de Guiné Bissau e então nesse bar ele cozinhava todos os pratos tradicionais da guiné bissau caldo de mancarra, caldo de *Chabéu*, *Futi*, *Siga*, *Caldo branco* e imensos pratos que ele fazia diferentes dias e tinha muita fluência de pessoas sempre a procura desses pratos alimentares e então eu sempre que ia de férias ou ia visitar o meu avô nos comíamos sempre juntos caldo de *Chabéu* creio que é por causa que hoje em dia tenho essa memória e tenho esse gosto de considerar o prato de chabéu como meu prato favorito de gastronomia guineense ele é feito com feixe fumado carne de vaca frango pra mim é o prato da gastronomia guineense porque tem uma certa história por trás desse prato não é só pelo gosto e por estar na minha memória comer esse prato várias vezes mas com meu avô então

9. Qual a história do teu avô na cozinha? É incomum homens na cozinha?

Bem nao consigo precisar essa história apesar de que a cozinha guineense é conhecida como uma cozinha dominada pelas mulheres a cozinha de festa guineense é conhecida como cozinha dominada pelas mulheres mas a cozinha de rua quanto a noite, ou seja cozinha de rua de noite é notada como cozinheira feita pelos homens mas propriamente homens de outra nacionalidade não puramente guineense mas no caso do meu avô que é guineense nascido não consigo saber de que forma se tornou cozinheiro mas consigo dizer que de acordo com as histórias que eu ouvi minha mãe contar de que minha meu avô cozinhou muito cedo porque não tinha a possibilidade de estudar e a partir dessa história ele ficou a procurar maneiras de viver o pai trabalhava no matadouro então ele aproveitava as aparas de carne preparava e colocava dentro do pão e vendia e aos poucos começou a ganhar mais dinheiro com esse negócio de vender pão com carne e passou de pao com carne para outros tipos de prática alimentar arroz com caldo de chabeu arroz com caldo de mancarra arroz com caldo branco, e etc criou seu próprio bar e começou a criar as receitas através da forma que aprendeu com a sua mãe e em sua casa entao é isso.

10. Ele ainda trabalha com cozinha de rua?

Não parou de cozinhar a 17 anos

11. Ele ta aposentado?

Sim

12. Cozinhar foi pra ele uma forma de sobreviver e começar a sustentar a família cedo?

Exatamente

13. Como se deu seu contato com a comida de rua?

Essa relação de casa rua casa fez não pensar muito que aquela comida era comida de rua na minha perspectiva podia ser comida de rua para outras pessoas que procuravam aquele lugar para comer mas pra mim não, eu saia de casa e ia para a casa do meu avô como meu avô vendia no mercado eu ia então não tinha essa consciência de que isso é comida de rua hoje eu sei que é comida de rua mas naquela altura não tinha essa noção de que estou a aprender a comer na rua e tal.

14. Qual o motivo da visita do teu avô?

Eu gostava dele e o visitava quase todo final de semana

15. Além de você, teu avô é o único cozinheiro da família?

Sim!

16. Qual a profissão dos teus pais?

Meu pai é condutor em período de quase aposentar-se e minha mãe tem um quiosque em casa.

17. Vocês sempre moraram na cidade?

Sim sempre vivemos na cidade vivemos em bissau depois fomos viver na cidade de Gabú que é uma das regiões da guiné bissau depois saímos de Gabú e voltamos pra Bissau

18. Você tem contato com agricultura? Reside perto do local onde é cultivado os alimentos que sustentam a cidade?

Bem, a minha família, principalmente os meus avós por parte da minha mãe, tios, avós e etc. São uma família lavradora, uma família agricultora, pequenos agricultores e para além disso são criadores de gado, então, nesse sentido, sim! tenho alguma ligação em termos de agricultura, também na minha adolescência dos 10 anos aos 18 na nossa casa em gabu nos lavrávamos sempre mandioca pepino mancarra e outros produtos alimentares ao redor da casa e a minha principal contribuição nesse período era limpar

aquele espaço onde se cultivava esses produtos alimentares então tenho de alguma forma ligação quanto a esse aspecto.

19. Mas os produtos que vocês cultivavam eram para subsistência?

Exatamente era agricultura de subsistência porque era em volta da casa

20. Você sempre foi muçulmano?

Sim, eu sempre fui muçulmano, não abduco dessa minha crença religiosa islâmica, então não abduco desde criança, desde que eu me lembro sempre frequentei a escola corânica e sempre rezei em casa com meus avós, também, agora já meio adulto estou a desligar-me dessa prática religiosa embora com muitos questionamentos agora por causa da maturidade conhecimento e articulação com muitos outros assuntos do mundo mas fora isso estou completamente muçulmano

21. Tu se questiona sobre se manter na religião?

Não questiono a mim, mas questiono algumas práticas não propriamente comunitárias da religião mas práticas de pessoas o que veneram, como sendo pessoas islâmicas mas que não cumprem tudo aquilo que é mandado quanto aos princípios religiosos por exemplo.

22. Quais foram as tradições do islã que estão presentes dentro do que tu come forma e o que come?

bem, no período do ramadã há sempre alguns pratos que são feitos regularmente por exemplo *moni* é um prato religioso islâmico que é feito com grãos de farinha moída e com caldo feito com farinha também e açúcar então esse prato é consumido pela minha família praticamente todos os anos principalmente no período de ramadã e eu gosto. Outro prato religioso é *tori*, *tori* também é um prato religioso, produz-se mais no período de ramadã é feito com farinha empapada com caldo de *chabéu* ou de *mancarra* ou *lalo* esse prato também é muito presente na religião islâmica mas fora isso outro prato também típico do período de ramadã é o *Futi*, *Futi* ganha predileção, ganha importância no seio das famílias muçulmanas então a minha ligação com esses pratos no período de ramadã ou não a qualquer altura consigo estar comendo esses pratos da gastronomia religiosa islâmica guineense

23. Há alguma forma específica de comer no Ramadã?

Sim, a única forma específica é colocar a comida dentro de um prato enorme e todas as pessoas se sentarem à volta com as mãos lavadas e comerem essa é a forma comum de se comer aqui na Guiné-Bissau e na religião islâmica isso se torna mais reprodutivo.

24. Então quer dizer que esse hábito já existia na Guiné e notou-se que era um hábito também existente dentro da religião islâmica?

Exatamente

25. Você adulto, ainda pratica o ramadã?

Sim, tenho praticado não rigorosamente como quando era criança, mas pratico.

26. O que seria praticar rigorosamente?

Cumprir as cinco rezas diárias, fazer jejum por trinta dias, não dizer asneiras, não pensar nas miúdas, fazer sempre o correto não ficar zangado com coisas exteriores tá sempre limpo quanto a sua áurea.

27. Na Guiné-Bissau se come *Fungi*?

Comemos algo parecido, *Tori*.

28. Qual a diferença de *Fungi* para *Tori*?

O nome é diferente, a forma de fazer, eu não conheço *Fungi*, então creio que há uma diferença.