



Vol. 12, Nº 26 (junio/junho 2019)

OS SABORES DA CIDADE VELHA: A ROTA DO AÇÚCAR E SEU LEGADO GASTRONÔMICO COMO FOMENTO AO TURISMO DE RAÍZES EM CABO VERDE

Cyntia Andrade*

Valeria Mariotti**

Para citar este artículo puede utilizar el siguiente formato:

Cyntia Andrade y Valeria Mariotti (2019): "Os sabores da Cidade Velha: a Rota do Açúcar e seu legado gastronômico como fomento ao turismo de raízes em Cabo Verde", Revista Turydes: Turismo y Desarrollo, n. 26 (junio/junho 2019). En línea:
<https://www.eumed.net/rev/turydes/26/cidade-velha.html>
<http://hdl.handle.net/20.500.11763/turydes26cidade-velha>

Resumo: O tráfico de escravos africanos para a América marcou a vida dos seus descendentes pelo mundo afora. Com uma posição geoestratégica, as ilhas de Cabo Verde serviram de ponte entre África e América desempenhando um importante papel no processo de disseminação do tráfico negreiro. De toda herança cultural, a tradição alimentaria se traduz em uma releitura da identidade do lugar. Esse artigo objetiva identificar o legado gastronômico dos escravos africanos que passaram por Cabo Verde, especificamente na Cidade Velha, antigo entreposto comercial de escravos, como fomento para o turismo local. As informações utilizadas foram baseadas em bibliografias disponíveis sobre o tema, informações concedidas por conversas informais com moradores locais e por meio de observação direta em visita ao lugar. Dos resultados obtidos, as comidas tradicionais que marcam a vida cotidiana da população, podem ser um importante recurso para o desenvolvimento do turismo de raízes e da preservação da cultura ancestral.

Palavras-chaves: Gastronomia; Turismo de raízes; Rota do açúcar; Cabo Verde.

*Mestre em Cultura & Turismo pela Universidade Estadual de Santa Cruz – UESC -BA (2005), com especialização em Turismo e Ecologia (CEPOM-BA) e graduação em Geografia pela Universidade Estadual de Feira de Santana-BA (1993). cursou as disciplinas do doutorado turismo Integral, Interculturalidad y Desarrollo Sostenible (ULPGC – ES). Tem experiência na área de Turismo e Geografia, atuando principalmente nos seguintes temas: cruzeiros turísticos, turismo e cultura, percepção espacial do turismo e na atualidade investiga o turismo de cruzeiros na rota do açúcar e produtos turísticos para o mercado afroamericano. Já atuou como professora no ensino médio e superior e atualmente é especialista pleno em turismo na COBRAPE (Gerenciadora PRODETUR/SE). Email: cyntiand@gmail.com

**Mestre Internacional em Turismo pela ULPGC- Las Palmas de Gran Canaria na Espanha. Pós-Graduada em Gestão Estratégica com Foco em Fronteiras pela ESIC Business Marketing School Internacional - Curitiba. Bacharel em Turismo pela UNIOESTE- Foz do Iguaçu. cursou as disciplinas do doutorado turismo Integral, Interculturalidad y Desarrollo Sostenible (ULPGC – ES). Investigadora gastronômica com publicações na área, foi coordenadora e professora do Curso de Gastronomia da Faculdade Uniamérica. Foi Diretora de Desenvolvimento do Turismo de Foz do Iguaçu, atualmente é Chefe do Escritório Regional da Paraná Turismo em Foz do Iguaçu (Secretaria Estadual do Esporte e do Turismo). Email: valeriamariotti10@gmail.com

The flavors of the Cidade Velha: the Sugar Route and its gastronomic legacy as a way to promote root tourism in Cape Verde

Abstract: The traffic of African slaves to America marked the lives of their descendants around the world. With a geostrategic position, the Cape Verde islands served as a communication bridge between Africa and America playing an important role in the spread of the slave trade. Of all cultural heritage tradition feed translates into a rereading of place. This article aims to identify the gastronomic legacy left by African slaves who passed through Cape Verde, particularly in the *Cidade Velha*, a former slave trading post. The information used were based on bibliographies available on the subject, information provided by local residents and through direct observation visiting the place. From the results, the traditional foods that make the everyday life of the population, can be an important resource for the development of roots tourism and the preservation of ancient culture

Keywords: Gastronomy; Roots Tourism; Route sugar; Cape Verde.

Introdução

O comercio de africanos escravizados, está diretamente relacionado com a rota do açúcar, que marcou o Atlântico por quase quatro séculos. O açúcar como representação da riqueza europeia e a exploração dos recursos humanos e naturais da América, traçou um caminho de idas e vindas entre os grandes engenhos e as intermináveis plantações de cana de açúcar, onde nasceu e se recriou a cultura dos novos textos históricos.

Na rota do açúcar foram traçadas memórias e histórias, tanto nos países colonizados na América, assim como nas ilhas do Atlântico que serviram de trampolim para o tráfico de escravos. Essas regiões deixaram rastros para novas formas de reabilitação sociocultural, baseado no patrimônio como legado cultural e como recurso para o desenvolvimento de uma atividade turística responsável.

Neste contexto, o turismo e a gastronomia são importantes instrumentos de promoção e salvaguarda da cultura, quando utilizadas baseando-se nos princípios de sustentabilidade ambiental. Todo o legado cultural é elemento para o planejamento do turismo local com o objetivo de preservar a identidade por meio de eventos, práticas, criação de rotas culturais, fazendo com que o patrimônio seja valorizado.

A rota do açúcar deixou seu legado e contribuiu notavelmente com a diversidade gastronômica dos países por onde passou. Trouxe com ela não somente o tráfico negreiro, mas também, os traços culturais de todos que embarcavam a caminho do denominado “novo mundo”.

A recente e bastante particular história de Cabo Verde, transforma este pequeno país africano, outrora europeu, em um interessantíssimo objeto de estudo. O fato de que até o início do século XV esse arquipélago era desabitado, confirma a tese de que a mistura de diferentes culturas, devido também a sua localização geoestratégica (ponto de confluência entre África, América e Europa), forjou a criação de um país muito rico na sua musicalidade, nos contos populares, nas crenças e, principalmente, na gastronomia que, apesar da pouca oferta de matérias primas por suas condições geográficas e climatológicas, soube tirar partido criativamente do que a terra lhes proporcionava, nascendo (inventando) assim a tão variada oferta gastronômica hoje existente.

A gastronomia, hoje, é considerada um dos grandes atrativos turísticos e, em alguns casos, o principal atrativo, posto que o ato de se alimentar não é apenas uma mera necessidade fisiológica, se não um ato de prazer. Na gastronomia cabo-verdiana, a mescla do requinte europeu com o exotismo africano, fez com que seus sabores se tornassem irresistíveis tanto sob o olhar dos mais sibaritas, como dos menos experimentados.

Esse artigo tem como objetivo identificar o legado gastronômico deixado por escravos africanos que passaram pelo arquipélago de Cabo Verde, especificamente na Cidade Velha - antigo entreposto comercial de escravos, com instrumento de possíveis roteiros turísticos baseado no turismo de raízes. As informações utilizadas foram baseadas em bibliografias disponíveis sobre o tema, informações concedidas por moradores locais e por meio de observação direta em visita a Cidade Velha. As conversas foram gravadas, com a permissão de cada informante e, para manter a autenticidade das palavras, foram transcritas *in verbatim*.

A rota do açúcar e seu legado gastronômico: uma contextualização

O comércio transatlântico dos escravos africanos representou a conquista e ocupação de novos territórios em América. No novo mundo, rico em recurso mineral e carente de mão de obra para o trabalho braçal nas plantações, principalmente de cana de açúcar, algodão e tabaco, a chegada de pessoas escravizadas oriundas da África, fez do novo continente uma mina de riqueza inesgotável para os países colonizadores do outro lado do Atlântico (Figura 1). Como retrata Ferro (2005, p. 131) que “entre 1551 y 1870 llegaron, pues, a las Américas 1.600.000 esclavos a los países controlados por España, 4.000.000 a Brasil, 3.700.000 al Caribe inglés, francés, holandés y danés. Y más de 500.000 a América del Norte”.

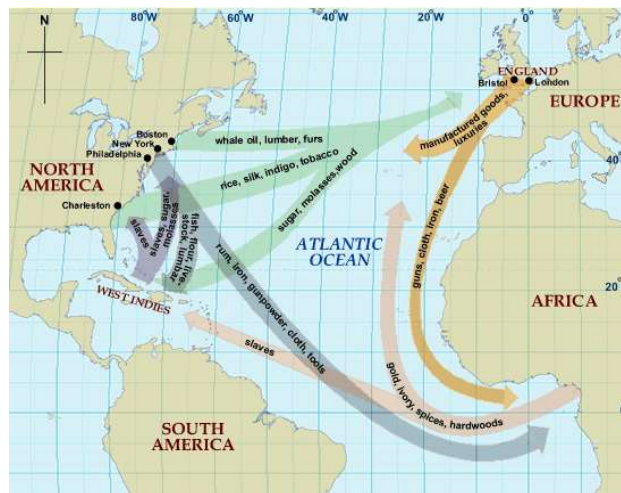


Figura1: A rota dos escravos

Fonte: http://www.nationalarchives.gov.uk/pathways/blackhistory/africa_caribbean/docs/trade_routes.htm

Esse comércio de escravos africanos ficou conhecido como um comércio triangular onde o câmbio entre pessoas, produtos manufaturados e metais preciosos interligavam continentes, atendendo a política de expansão territorial capitaneado pelos europeus.

The slave trade between Africa and the Americas is often called the triangular trade, because most slaving voyages were made up of three separate stages. The first was the Outward Passage, in which goods such as guns, alcohol and iron bars were taken by ship from European ports to the coast of West Africa. The second was the Middle Passage, in which enslaved Africans exchanged for Europeans goods were shipped across the Atlantic Ocean to the Americas. The third was the Inward Passage, the journey back to Europe with cargoes of sugar, rum, tobacco and other produce bought with the proceeds of slave sales. (Hatt, 2007, p.16)

O século XV marcou a chegada dos escravos negros na América que segundo M'Bokolo (1997, p.07) "La primera forma de adquisición de esclavos africanos por los europeos fue el rapto puro y simple, (...) elegían al azar un lugar que les parecía propicio y hacían una parada para dedicarse a la caza del hombre (...)". O "descobrimento" de América fez do Atlântico um corredor para a colonização europeia, onde a exploração de recursos minerais e bens primários surgiam por mão de obra. Thomas (1998, p.362) compara o comércio dos escravos como uma empresa governamental nos países que participaram dela, com regras, imposto e licenças para transportar escravos e mercadorias, onde o autor recorda que "desde de su llegada a América, el esclavo aprendía lo que era un mercado. Le harían sacar la lengua, enseñar la dentadura, dar algún salto, le sacudirían los brazos".

O açúcar e a escravidão mantiveram uma estreita relação durante os três séculos e meio seguintes. Mesmo produzindo o tabaco, o algodão, ademais da extração de metais preciosos, o açúcar mantém uma identidade direta com a época da escravidão no continente americano. Neste contexto, as paisagens resultantes dessa época são símbolos determinantes da relação de poder exercida entre os campos da cana. A presença dos engenhos de açúcar retratava a divisão social da época, onde havia a Casa Grande, lugar onde viviam os senhores de engenho, a senzala onde dormiam os escravos e a casa de engenho, lugar de produção da cana de açúcar. Castillo (1991, p. 213) coloca que

la unidad de explotación recibió el nombre de 'engenho de açúcar' y resultó de la adaptación y modificación de un modelo que los italianos habían utilizado en el Mediterráneo oriental y que transmitieron a los archipiélagos portugueses del Atlántico.

A produção de açúcar para exportação europeia deixou muito mais que lucro e poder para os senhores de engenhos locais. Deixou elementos culturais puros da presença africana surgida por meio da sobrevivência, como comer o que ninguém comia e beber o que ninguém queria beber. Dessa necessidade a cultura produzida, e ainda hoje recriada nestes espaços, nos deixou um legado que faz parte da identidade afro americana.

Na rota do açúcar, as ilhas tiveram um importante papel na distribuição da cultura da cana ao ocidente, primeiro desde o Mediterrâneo com Creta e Sicília até ao Atlântico com Madeira, Açores, Canarias, Cabo Verde, Santo Domingo, Cuba, Jamaica, etc. (Vieira, 2009). Os países colonizadores se encarregavam de levar a semente a suas colônias entre os séculos XVI e XVIII, o que fizeram grandes produtores e distribuidores para Europa. O açúcar chegou a ser moeda de cambio nas compras dos escravos assim como parte do dote nos reinos europeus (Galleano, 2003).

Com uma posição geoestratégica (Figura 2), as ilhas Canarias e Cabo Verde serviram de ponte de comunicação entre África e América. As ilhas de Cabo Verde tiveram um importante papel no processo de disseminação do tráfico negreiro. Os colonizadores portugueses fizeram do porto de Ribeira Grande, hoje Cidade Velha, um ponto forte e exclusivo do comércio de escravos para Europa e América, onde os escravos trazidos da costa africana eram treinados e enviados ao novo mundo.



Figura 2: Ilhas do Atlântico

Fonte: <https://pt.slideshare.net/cyntiand/turismo-de-cruzeiro-na-macaronesia-invtur2010>

No século XIX, os países começaram a declarar a abolição da escravidão sob pressões sociais, políticas e económicas, onde Brasil, em 1888, foi o último país a aderir ao movimento mundial. As marcas estão impressas nas paisagens, expressões, gastronomia e em todos os elementos culturais que envolvem características trazidas e recriadas durante esse período escravagista.

Sob a opressão e a imposição de vida regida por seus amos e senhores, os escravos negros não sucumbiram facilmente a cultura imposta e criaram formas de manifestar suas raízes, na gastronomia ou em rituais e danças, ora escondido, dissimulando, ora recriando novas formas de adaptação que lhes aproximassem de sua gente e principalmente como forma de resistência, semeando suas raízes na nova terra. Dessa mistura forçosa e criativa surge o que Doudou Diène (1998) identifica como a maior herança da escravidão negra na América - o pluralismo cultural, onde dessa mistura nasceu culturas reinventadas, adaptadas e originadas nas senzalas.

A diversidade gastronómica encontrada na maioria dos países que fizeram parte da rota é apenas mais um subproduto do caldeirão cultural instalado por aquelas terras. Os sabores, técnicas e tradições trazidos com os africanos, se misturaram nas panelas dos senhores e lugares e criaram a comida de muitos afrodescendentes da atualidade.

A descoberta do fogo e do sal na idade antiga proporcionou novos sabores e formas de conservação dos alimentos, alavancado com a fixação do homem na terra e prática da agricultura. Na antiguidade, a comida servida era uma demonstração de poder e de relevância social, feito esse que se transitou pelo tempo e ainda segue valendo como referência de *status*.

Objeto de pactos y conflictos, el comportamiento alimentario marca tanto las semejanzas como las diferencias étnicas y sociales, clasifica y

jerarquiza a las personas y a los grupos, expresa formas de concebir al mundo e incorpora un gran poder de evocación simbólica hasta el punto de evidenciar que, en efecto, somos lo que comemos [...] la incorporación de los alimentos supone también la incorporación de sus propiedades morales y comportamentales, contribuyendo así a conformar nuestra identidad individual y cultural(Arnaiz, 2008, p.15)

As formas de cozinhar atendem a variantes dentro de um contexto histórico-cultural que seguem aspectos como a etnia, a forma de trabalho, estilo de vida e a religião. Turmo (1997) considera a alimentação como um fértil laboratório para o estudo da cultura, onde o que se come se reflete na maneira de como cada sociedade se inter-relaciona com seu meio ambiente. As diferenças de consumo alimentício em países ocidentais e orientais, em uma visão ampla, traduz uma realidade que sela a relação alimento-cultura quanto à ingestão de tipos de animais, que podem vir carregados de valores simbólicos assim como de rechaças e aversões pela outra metade do mundo. É o que Millan (1998) chama de alimentos culturalmente aceitáveis e outros nem tanto, mas que constituem um reflexo cultural de um lugar.

Se dispone de alimentos culturalmente aceptados. Los inacceptables, como son los insectos o los arácnidos en nuestra cultura mediterránea, o la langosta o el bogavante en la costa occidental africana, o los caracoles en el occidente asturiano, pueden variar de unas culturas a otras. Una substancia puede considerarse alimento en un lugar y no en otro, o ambas cosas en un espacio intercultural. Cuando no se considera alimento no se encuentra en el mercado ni se dispone de él en espacios de producción (Millan, 1998, p. 38)

Os lugares também possuem sabores. Para Richards (2000, p.13) “la comida se ha convertido en el elemento central de una experiencia cultural total”, onde não existe nada mais autêntico que a receita familiar, os truques, a identidade que de certa forma se aplica a quem a produz. Neste contexto, as cidades se enchem de sabores, abrindo os baús para tentar apresentar aos que chegam o olor que desprende seu lugar.

Cada comunidade tem sua especificidade gastronômica apoiada pela geografia local e todos os recursos providos pela natureza, que ao passar dos anos, também podem sofrer adaptações, misturas, adicionando ou substituindo um ou outro ingrediente e é quando Lagunas (2007) se refere a cultura alimentícia como, talvez, a parte mais dinâmica da cultura, ajustando-se as transformações da vida cotidiana. Gimenes (2010, p.187) entende a gastronomia como produto da relação entre cultura e alimentação, acrescentando os aspectos simbólicos e subjetivos que norteiam tal relação.

Hintze (1997) fala do consumo de alimento como contribuição da identidade coletiva de relações sociais e de poder. Arnaiz (2008) remete a cozinha como um meio de salvaguarda de traços

indenitários, ante a industrialização e estandardização dos modelos alimentícios. Hjalager (2002, p.18) corrobora quando diz que,

Food is a clear and simple starting point for interpreting stories, myths and traditions of the past. Food becomes a historic time machine and a refuge from McDonaldization. Food not only appeals to the nostalgic or intellectual mind, but also provides a challenge to the senses, such as smell and taste.

A gastronomia herdada dos escravos nem de longe se aproxima a realidade vivida por seus ancestrais. O que conhecemos e aceitamos comer com prazer hoje, foi em grande parte, uma lição de sobrevivência no passado.

Os alimentos que, todavia, se identificam como uma herança dos escravos, em uma época onde a escassez de comida lhes era destinada, fizeram parte de uma manobra de sobrevivência onde roubar, esconder e reutilizar eram a ordem do dia para matar a fome eminente. Picotti (1998) conta que as cozinheiras que estavam na “Casa Grande”, deviam guardar seus segredos da cozinha longe de seus senhores e que as tradições foram passadas por meio oral, pela condição de analfabetismo que imperava entre os escravos, e que a falta de anotações sobre as receitas culinárias dificulta precisar a gastronomia herdada.

Villapoll (1997, p. 382) se refere a cozinha como “ un arte empírico, cuyos secretos son transmitidos por la práctica cotidiana de generación en generación” e da dificuldade em perenizar e precisar tais tradições culturais a autora lança uma alerta quando diz: “ en todo país de América Latina, con influencia negra, cada vez que muere una cocinera vieja se pierde todo un mundo de tradición oral y practica celosamente guardada”.

No Brasil, um dos pratos típicos do país é a feijoada, um delicioso prato feito com feijão e partes do porco como pés e orelhas, geralmente acompanhado de arroz branco e em alguns lugares, servida com laranjas e couve. Durante muito tempo a origem desse prato estava somente relacionado a época da escravidão, onde os escravos utilizavam os restos da cozinha dos seus senhores para incrementar os grãos de feijão que ora comiam. Essa relação se transformou em um mito e/ou em uma lenda que para muitos, até hoje, segue sendo uma herança totalmente escrava. Sobre a desmitificação, Fernandes y Monteiro (2001, p.37) iniciam aclarando que os negros “raramente recebiam carne para misturar ao feijão, mesmo pés e rabos de porco eram aproveitados na casa grande ou comidos pelas cozinheiras e escravos domésticos”. As autoras sintetizam que a feijoada saboreada na atualidade é um produto de uma evolução culinária onde a miscigenação se fez presente.

Maciel (2004) alia a origem da feijoada com os cozidos de feijão que existiam em Portugal, assim como ao *cassoulet*, da cozinha francesa. É quando Cascudo (1983, p.502) enfatiza: “*Por isso, o que chamamos “feijoada” é uma solução europeia elaborada no Brasil. Técnica portuguesa com o material brasileiro*”. Cascudo (1983, p. 269) ainda complementa que a feijoada, “*é um modelo aculturativo do cozido português com o feijão-e-carne-seca, iniciais*”.

Tratando de cozinhas como de identidades, a conhecida frase de Brillat-Savarin, "Dize-me o que comes e te direi quem és", foi transformada em "Dize-me o que comes e te direi de onde vens". Indo mais longe, Sophie Bessis (1995, p. 10) afirma: "Dize-me o que comes e te direi qual Deus adoras, sob qual latitude vives, de qual cultura nasceste e em qual grupo social te incluis. A leitura da cozinha é uma fabulosa viagem na consciência que as sociedades têm delas mesmas, na visão que elas têm de sua identidade".

No meio da produção da cana de açúcar, o legado das plantações também passa pela bebida. Da cana se faz a aguardente, que era produzido na época colonial e que em muitas plantações também era de uso diário entre os escravos. Según Picotti (1998, p.268),

“ [...] algunos ingenios, particularmente en Cuba y Brasil, daban un trago de aguardiente a cada esclavo. Éste ingería a diario una gran cantidad de carbohidratos provenientes de la caña de azúcar; mientras trabajaba en el cañaveral masticaba la caña y sorbía el jugo, también ingería el jugo caliente de la caña que se estaba procesando en las grandes pilas abiertas del ingenio, comía la raspadura adherida a las resfriaderas y la los tachos, robaba azúcar de los almacenes de ingenio y tomaba miel de purga”.

A produção de aguardentes, todavia, segue presente nos lugares que produzem a cana de açúcar. No Brasil assume o nome de cachaça, declarada Patrimônio Brasileiro pelo Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional (IPHAN), em Cabo Verde é o *grogue*, produto que vem se destacando no mercado das aguardentes. A cultura do caldo da cana está presente em lugares como Brasil e Cabo Verde, onde moer a cana e extrair o suco doce que sai do seu bagaço, hoje em dia pode ser um meio de vida nas ruas ou nos quiosques.

A comida como selo de identidade cultural, cada vez mais ganha espaço entre as cidades turísticas ou as que desejam fazer parte desse setor. Da cozinha tradicional, se leva o sabor, o cheiro e um pouco do que é o local visitado, como uma marca que foi deixada e que se pereniza no espaço-tempo. É quando a tradição alimentícia se converte em um marcador indenitário da promoção turística (Richards, 2002).

Rememorar a história da escravidão é uma forma de se aproximar das origens, das raízes dos povos afrodescendentes, traçando a geografia do retorno descrita por Martínez (2005). A releitura

do passado contado e vivido no presente, a identificação com os espaços construídos, valores simbólicos, traçam um caminho de volta à casa, um exercício de recaptura da identidade.

O sabor da memória e o turismo de raízes: o recomeço

Nos rastros da diáspora, a migração de alguns grupos étnicos, com o sentido além fronteira, de abandono forçoso do seu lugar de origem, está presente desde a história dos judeus, ao deslocamento dos negros africanos, armênios, irlandeses y palestinos (Airriess & Miyares, 2007). As marcas deixadas pelos êxodos e trânsitos migratórios, compreendido entre as heranças e legados culturais, quando lembrados, são importantes recursos de preservação e conservação da memória coletiva mundial.

A busca pelas raízes e as viagens aos lugares, paisagens e culturas que correspondem ao passado genealógico representam o turismo moderno de etnicidade tal como o define Timothy (2008, p.115)

Nonetheless, the quest for personal heritage is one of the most salient resources and motives for travel today as people in the developed world become increasingly aware of their personal pasts through genealogy and family history research. Often the quest for roots motivates people to travel to their ancestral lands in both domestic and international contexts.

Martinez (2005) fala que o retorno físico do afro americano para África ocorre desde o ano de 1773, quando grupos de escravos liberados começaram a voltar a sua terra de origem, incentivando estas diásporas, às vezes, por políticas de retorno promovidas desde organizações com sedes em África e outras, por políticas menos corretas onde o lema principal era “tirar os negros de América”

Os turistas que viajam em busca de suas raízes com o objetivo de reafirmar e/ou reforçar a identidade (Cole & Timothy, 2004) explica o auge deste segmento do turismo. O turismo de raízes como tema principal e o apelo a preservação e salvaguarda cultural do patrimônio herdado da época escravista, se reúnem em uma viagem de retorno a lugares de memória preparados para apresentar aos visitantes, lugares onde suas histórias puderam estar interconectadas. De um lado, o desejo de olhar para trás e do outro, a necessidade de desenvolvimento socioeconómico, utilizando a memória como meio de atrair novas oportunidades.

Este olhar para trás, sem perder o foco do presente vivido. Esse tipo de movimento é marcado, nesse contexto, por americanos descendentes de escravos africanos, o afro americano, como relata Finley (2001, parte I)

In recent years, increasing numbers of people of African descent, particularly African Americans, have engaged in what I call cultural heritage tourism, a type of travel-related identity seeking, where they visit monuments, historic sites, and other places of interest in an effort to get a glimpse of where they came from and an understanding of how they define themselves.

A busca em 'pertencer' e de uma identidade ancorada, tem seu eco nas palavras de Pinho (2018) que identifica o turismo de raízes, como uma busca a um passado mais distante e muitas vezes mitificado, onde “ viajar em busca dessas raízes para que possam, de fato, “enraizar” as suas identidades tanto nas culturas locais quanto nas relações de parentesco sanguíneo ou simbólico que essas viagens possibilitam” (Pinho, 2018, p.118).

A volta às raízes culturais, significa poder conhecer detalhes de uma história interrompida por diversos fatores que cortaram o cordão umbilical do homem com sua terra natal. Nas palavras de Echeruo (1999) essa busca não é só como lugar físico se não como fonte, raiz, a contextualização da pessoa. Diz Andreas Huyssen (2003) ao respeito:

If the historical past once used to give coherence and legitimacy to family, community, nation and state, in a discourse that Eric Hobsbawm called the 'invention of tradition,' then these formerly stable links have weakened today to the extent that national traditions and historical pasts are increasingly deprived of their geographic and political groundings, which are reorganised in the process of cultural globalisation.”

A Organização Mundial do Turismo (OMT) reconhece o turismo de raízes como uma oportunidade para atrair turistas descendentes dos países onde se produziram emigrações forçadas no passado, como forma de conhecer seus ancestrais e terra natal. Ojeda (2017) destaca o turismo de raízes como uma tendência de turismo mundial, ressaltando o interesse das pessoas em conhecer as tradições e costumes dos seus ancestrais.

O sabor do lugar: Cidade Velha

Localizado na costa atlântica do continente africano, o arquipélago de Cabo Verde foi ocupado em 1460 pelos portugueses, até sua independência em 1975 (Ribeiro, 2009). Formado por dez ilhas, das quais apenas uma é desabitada, o arquipélago se desenvolveu com base nas plantações de algodão e de cana de açúcar que caracterizou a construção do lugar.

Cabo Verde assumiu importante papel na rota transatlântica, que definiu parte de sua cultura atual. Sua posição geoestratégica, a facilidade de intercomunicação marítima, deu condições ao seu

povoamento assim como de entreposto comercial dos escravos oriundos da costa leste africana (Ramos, 2009).

Ribeira Grande, hoje, Cidade Velha (Figura 3), é um pequeno distrito da ilha Santiago, que dista 12 km da capital Praia e tem seu passado desenhado pela ocupação portuguesa, entrada e saída de escravos africanos, ataques de corsários, que foram um marco na história do comércio transatlântico. Belano (2006) lembra que, a então, Ribeira Grande foi a primeira urbanização criada pelos europeus na região dos trópicos, onde se recebiam os milhares de escravos oriundos de Guiné para sua distribuição além mar. Andrade (1996) acrescenta que além de centro de distribuição, Cidade Velha era também um “centro de treinamento” de escravos.

Santo (2008) relata que Cidade Velha teve seu auge com o próspero comércio de escravos em meados do século XVI, abastecendo lugares como Brasil, Açores, Madeira, Caraíbas e Antilhas. A autora ainda reforça a importância do lugar como ponto de passagem de navios na travessia atlântica, assim como fizeram Vasco da Gama, Cristóvão Colombo, Pedro Álvares Cabral e Sebastian Del Cano.

Em 1876, o comércio de escravos foi abolido decaindo o comércio local. O que sobrou da época áurea estava impresso na população composta por europeus e escravos africanos, resultado na criação de um povo mestiço, que tanto caracteriza o cabo-verdiano (Ribeiro, 2009).



Figura 3: Cidade velha, Cabo Verde
Fonte: Arquivos pessoais de Cyntia Andrade

Das heranças deixadas pelos escravos que por ali passaram, a tradição alimentaria ainda enriquece a mesa dos seus descendentes. Lopes Filho (2003) sinaliza que além da influência portuguesa, as diferentes etnias dos escravos foram importantes na formação do sistema culinário cabo-verdiano.

Em uma conversa com alguns moradores da vila, passeando de um lugar a outro, pode-se identificar algumas referências da culinária atual com o tempo passado, guardado na memória. Em cada degustação de um prato, buscava-se reconstruir a história, seus ingredientes e a importância para a comunidade local. Uma viagem por meio de cores, cheiros e sabores que resultou em informações que serão utilizadas como fontes para a compreensão do legado gastronômico pela época escravagista.

Os sabores de Cidade Velha, vão além de uma mesa servida com os pratos típicos locais. A memória de um passado carregado de sofrimento, ambições e submissões transformaram os moradores que perpetuaram e povoaram o lugar. É também um espaço de confluência cultural entre América, África e Europa, refletido na vida cotidiana atual. Da herança dos escravos africanos, a forma de preparar a comida, dada a pouca diversidade de recursos alimentícios disponíveis, se transformou na arte de criar para sobreviver. Encravada em uma região pouco abençoada em termos geoclimáticos, essa dificuldade também foi definitiva na construção e aperfeiçoamento da culinária atual, carregada de sabores marcantes, definidos por sua história, sua cultura, seu clima e sua geografia.

Dos recursos disponíveis na época, o milho se torna um ingrediente quase tão presente na cozinha atual quanto na memória de sua população. Introduzido no século XV, vindo do Brasil, o milho se adaptou às condições geoclimáticas locais e se transformou no produto de subsistência responsável pelo assentamento da população nas ilhas e a base da alimentação local (Andrade, 1996). Neste contexto, Picotti (1998) chama a atenção a “cultura de retorno ou refluxo”, exemplificando o papel que o milho ocupou na identidade africana, desde de sua introdução pelos portugueses vindos da América. Enfatizando a cultura de retorno, a autora ainda complementa “En Nigeria se puede encontrar toda una corriente culinaria llamada “imoyó”, a la que pertenecen numerosos platos llevados por los esclavos libertos que retornaron” (Picotti, 1998, p.273).

Lopes Filho (2003) dizia que mesmo tendo a maioria dos alimentos vindo das Américas, a forma de preparação está intimamente atrelada à origem africana. Vilapoll (1997) identifica a presença africana nos alimentos em relação a alguns nomes, nas diversas formas de preparação, e cita o costume de fritar as bananas, como exemplo.

Barrera (2006:2) chama atenção para o valor agregado à alimentação, quando lembra que.

Un alimento no es sólo un alimento. Tiene significado social, emocional y simbólico. Es un complejo mix de calidad, herencia y naturaleza; es un producto de la historia. Su valor se incrementa con la autenticidad y la singularidad que representa, es decir con su carácter menos globalizado.

O povoamento de Cabo Verde só se tornou efetivo graças à descoberta e à introdução do milho americano, o único cereal que se adaptou à natureza do solo e ao condicionamento climático destas ilhas. Nos primeiros 50 anos de ocupação, cereais como o sogro, o trigo e o arroz foram cultivados, mas a aridez do solo e as características climáticas destruíam essas culturas (Ramos.b, 2009).

Entre tantos alimentos rememorados, o milho está em cada memória local, presente na maioria das conversas, quando rememoram: “Batata, feijão, milho para fazer papa, cuscuz, cachupa, xerém,.se come até hoje. Cachupa é de milho. Faz a cachupa, pila, faz a papa, faz tudo com milho, só de milho... Cachupa é muito bom, alimento de nós...”. Do milho também se produz o cuscuz, alimento de origem africana levado pelos escravos, geralmente servido em fatias e acompanhado com leite ou café. Aproveitando ainda o milho, o xerém constitui em um mingau feito com a farinha do milho e é, também, outra base alimentícia local. O milho se transforma em sinónimo de comida, para a população cabo-verdiana em geral (Lopes Filho, 2003).

A cozinha era um dos lugares relacionados a presença das mulheres escravizadas. Era desde este espaço que a comida também se tornava uma forma de lembranças e recordações. Entre panelas e temperos, as relações sociais se firmavam e a memória se fazia ingrediente único para alguns relatos como o que segue:

“Trabalhei na casa de um branco, que era Sr. Orlando Carvalhar e sua mulher chamava Guiomar Carvalhar, era madeirense, lá que eu aprendi lavar roupas, mas bem, passar ferro, limpa chon, fazia alguns pratos, não tinha outra criada, tinha quatro filho, sou eu que trabalhava todo o trabalho. Fazia cachupa, atum, as vezes peixe frito, as vezes carne, cozinhava diariamente, então fazia sopa, o cozido de peixe, as vezes de carne, fritava batata inglesa em palito...diversos...[...] nos antigamente era a cachupa, disseram causa do peixe, o coco com banana, com batata, com mandioca que aqui sempre tem...a cachupa, agora passamos a cachupa já fica muito pouco porque os jovens não quer pilar...n quer fazer nada disso...tem farinha.. A maquina para pilar, a maquina para cozer... Agora janta caldo de peixe, arroz com bode, arroz com peixe fritado, arroz com peixe fritado com escabeche e isto no me agrada, porque é a minha cachupa. Tira o caldo, põe a manteiga, come aquele caldo.. Antigamente, tinha carne de bode capado... Põe milho, quem dava carne põe. As paridas tiravam aquele caldo para tirar para dar ao bebe, tinha força.. Era comida bom. O sumo não havia sumo, nos panhava tamarina, descascaram e põe em um vasilho assim que se chama Joao bico. Ordenhava a cabra, leite fresco...mexe, mexe.. E dava o nome de cutumpache ...Isso em 30 e tanto, 41...fica bom...come com colher....”

A cachupa, que é considerada o prato nacional, tem como ingrediente principal o milho, ademais de verduras, feijão, carne de porco, chouriço e chouriço de sangue. Varela (2015) evidencia a

cachupa como prato comum em todas as ilhas, acumulando anos de história. O autor ainda explica que há dois tipos de cachupa

A “cachupa rica” tal como o nome indica, é confeccionada por pessoas que possuem melhores condições financeiras, apresentando uma grande variedade de ingredientes. A cachupa pobre é normalmente feita para a maioria da população que não possui boas condições financeiras para preparar uma rica e por isso fazem-na de uma forma mais simples de acordo com as suas condições económicas, substituindo a carne pelo peixe e por vezes mesmo sem nenhum destes dois ingredientes. (Varela, 2015, p.36)



Figura 5: Cachupa, prato típico de Cabo Verde
Fonte: Arquivos de Cyntia Andrade

Hoje em dia existe uma variação que pode ser acompanhada de um ovo estrelado por cima, comumente encontrada nos restaurantes locais. Esse prato, altamente calórico, de laboriosa preparação e de grande valor cultural se vê ameaçado porque as mulheres jovens já não possuem interesse em moer o milho, tal como faziam suas mães e avós, de geração a geração, fazendo com que esse prato, tão simbólico, coloque em risco ou comprometa a continuidade de sua tradicional forma de preparação. Das lembranças escutou-se:

“ [...] A cachupa acho que tem origem em África, porque quando eu nasci eu encontrei... A cachupa é milho, feijão, fava, peixe ou carne também, com abobora...ovo não...ovo já é uma coisa mais nova...é só fava, milho...até hoje se come cachupa. A cachupa comemos sempre, sempre. Também cuscuz e o café com leite”.

Da tradição alimentaria identificada, o que tem necessidade de pilar o milho, como o caso do xerém, que pouco a pouco perde espaço a facilidade industrial exposta nas prateleiras dos

supermercados afora. O que se lamenta é que a pratica do saber- fazer se distancia das novas gerações, ocupando espaço na memória e nas reclamações dos moradores mais antigos quando lembram que o ato de comer o xerem está diretamente ligado a prática de pilar o milho. Como relembra uma moradora: *“Pilava o milho, fazia cuscuz para vender...criei meus filhos assim”*. Hoje, todavia ainda seguem comendo o xerém mesmo que o tempo e os esforços de preparo tenham se reduzido. M.R. (35 anos) nos comentou que,

Este é o prato que desde que eu nasci sempre se come... É um prato idêntico a cachupa, por exemplo, em termos da fama prato tradicional.. Também tem xerem que agora também é confeccionado, é... Muita gente não sabe fazer.... Agora já se come pouco, antigamente toda gente já sabia fazer... Com o aparecimento de comidas assim mais fácil de fazer, que é mais pratico de fazer, então sempre fica para trás e o que acaba de acontecer é que muita gente fica sem saber fazer... também cuscuz, papa com leite- com farinha de milho-, também comia na altura mandioca fervida com leite com café, por isso que antigamente a alimentação era mais assim sustentável...

Acompanhando o milho em alguns pratos, o feijão ganha protagonismo quando cozido com verduras, sendo chamado de feijoada, geralmente servido com xerém. Diferente da encontrada no Brasil que utiliza diferentes tipos de carne e acompanha arroz branco e farofa, que em Cabo Verde é conhecida como de farinha de mandioca frita. (Figura 57).



Figura 6: Feijoada de cabo Verde
Fonte: Arquivos de Cyntia Andrade

Das receitas vivas na memória e ainda em pratica na atualidade, uma moradora ensina como se faz uma autentica feijoada cabo-verdiana, que aprendeu com sua mãe:

“[...] agora não está assim tão salvaguardada assim, quer dizer para os moradores fazem a famosa feijoada. Feijoada é feijão seco, feijão branco seco, leva alguns, muitos ingredientes, carne salgado, chouriço, batata doce, abobora, couve.. Tudo junto... Quer dizer, feijão é fervido e

cozinhada só, logo, quando, quase a estar cozido põe-se o couve picadas em parte, então acaba de cozinhar juntamente com o feijão, então retira-se aquela agua de cozedura, depois deixa sair toda a agua, também vai ser enxaguada, quer dizer, põe-se a agua para sair o gosto daquela agua que foi cozinhada. Então tempera-se o carne, na outra panela com todos os temperos, põe a cozinhar logo ao ponto de o carne estar cozido, deita-se cenoura...batata doce, abobora, chouriço, assim, então deixa guisar juntamente com a carne logo que estiver pronto”.

Da cana de açúcar se produz a aguardente, conhecido como *grogue* (Figura 4), o melado e o açúcar. Atualmente, ainda proveniente da gastronomia inserida pelos escravos, o milho, a batata doce, a mandioca, o arroz o feijão o azeite doce, os frutos do mar e a banana verde continuam sendo os ingredientes fundamentais na gastronomia local.



Figura 4: Grogue, aguardente de Cabo Verde

Fonte: http://eportuguese.blogspot.com.br/2012/08/bebidas-tipicas-dos-paises-de-lingua_13.html

Desfilando pelo menu diário dos cabo verdianos, dos moradores de Cidade Velha, uma moradora desmiuça as preferencias que compõem a mesa de seus conterrâneos, ao longo do tempo,

“[...] temos o feijão que é prato da casa e a cachupa. Não feijoadada. Chegou à altura que o prato do dia do cabo-verdiano é assim: jantar cachupa e café. Cachupa refogada com ovo ou sem ovo...milho, feijão, pode se com uma mandioca ou com batata, depende do ingrediente que a pessoa tenha para por lá dentro...com linguiça ou com ovos, ou com carne assada, com café nos comemos. Depois cuscuz também. O almoço feijão, pode ser com mandioca ou batata também... Sempre feijão....ate 1935 quando as pessoas comiam arroz já era festa na casa. Era festa porque o arroz era estranho, não tinha exportação, daí a dificuldade de chegar aqui... portanto que o substituto do arroz era o xerem, tradicional e muito bom também.... feijão com xerem... Há fases também que jantar é só feijão....e café é cuscuz com leite ou papa com leite porque é economia. Por exemplo, quem tem uma vaca e aquela vaca produz leite, o leite a manteiga assim.. Depende conforme a terra produzir... O certo é milho, feijão são os produtos...a origem da cachupa

são mesmo do escravo, porque existia mesmo farinhas especiais que eram o trigo que vinha de Portugal...o milho e era praticamente dos escravos, ou seja, homens escravizados. O milho era da costa de África, aquelas pessoas que eles trouxeram para aqui, com as suas culturas, suas tradições suas sementes.

Varela (2015) ainda resume que:

Orgulhosamente, este destino é composto por uma riqueza gastronómica de enorme valência à escala mundial, ou seja, detém potencial gastronómico que vai de encontro daquilo que é a atual tendência de mercado. Contudo devem ser trabalhadas de forma a fortalecer a “marca Cabo Verde” através de vivência de experiências holísticas e diversificadas. Pois, no que concerne à gastronomia, este destino é detentor de produtos de renomes, onde se destaca: o vinho da ilha do fogo, “o grogue” (aguardente tradicional de cana-de-açúcar), o café e a cachupa.

Entre a herança e a sobrevivência de alguns tipos de alimentos, uma moradora complementa que,

“[...] não fazem outra coisa a não ser feijão, toucinho e xerem...milho moído...um legado porque nesse tempo praticamente havia apenas feijão e milho, não havia mais coisa, porque era o que dava... E para os colonizadores é que tinha arroz, mas os escravos não podiam comer nada junto com os colonizadores. Agora se come no dia a dia só que é muito caro e muita gente não pode fazer isso... O arroz é muito mais barato... Porque feijão para estar bem temperado com todos os ingredientes... Custa muito”.

As receitas tradicionais até hoje elaboradas são na sua grande maioria passadas oralmente de mães a filhas e a netas, muitas vezes, são contadas com um toque de humor para amenizar o sofrimento da seca ou da fome, e quase sempre mencionadas nos contos e cantigas populares.

“[...]É uma simples tarefa caseira – pilar o milho para Xerém- de- festa que se transforma em espetáculo, pois é executada ao som e ao ritmo de canções apropriadas com o nome genérico de brial de pilão. Canções de trabalho na aparência, mais possivelmente parte do ritual preparatório de repasto comum, porque o Xerém assim preparado destina-se à chamada ceia de canisade, na qual tomam parte todos os componentes do grupo que festeja a bandeira no quintal da casa do festeiro” (Chantre, 1975, p.70).

Buscando um pouco mais o passado, nas histórias contadas e repassadas na memória local, outra moradora inclui outra tradição alimentícia que, segundo ele, é uma marca da vila de Cidade Velha.

[...] na Cidade Velha, concretamente, pode ser o caldo de peixe de coco. Ao falarmos do caldo de peixe de coco devo realçar muito atrás porque tem uma historia, muito longa e bonita. Cabo verde foi encontrado em deserto. Aqui não há planta para sobrevivência e etc. não há nada. Temos o coco, que trouxeram da Índia para aqui.... que de acordo com estudos científicos, um dos primeiros coqueiros que foram plantados lá

na Bahia, do Brasil foram daqui. Portanto, Cidade Velha foi tida como um viveiro de adaptação dos homens e das plantas. Então esse coqueiro que eles trouxeram para aqui já tem uma história muito importante tanto a nível de crença religiosa, na época da quaresma que a gente não come gordura, não come nada, portanto era azeite de coco que eles comiam...isso desde o início já se praticava isso sabes, porque a igreja católica era a força que existia na sociedade....[...] Rala-se o coco, depois retira-se o azeite do coco, através da água morna espreme-se, depois com o peixe, com todos os ingredientes, batatas, cebolas, mandiocas..... Mais ou menos isso..rs.

Os sabores de Cidade Velha, vão muito além de uma mesa posta com os pratos típicos locais. A memória de um passado carregado de sofrimento, ambições e submissões transformaram os moradores que ali se perpetuaram e povoaram o lugar, em também um espaço de confluência cultural que se reflete na vida cotidiana atual. Da herança dos escravos africanos, a forma de preparar a comida, dada a pouca diversidade de recursos alimentícios disponíveis, se transformou na arte de criar para sobreviver. Encravada em uma região pouco bendita em termos geoclimáticos, essa dificuldade também foi definitiva na construção e aperfeiçoamento da culinária atual.

Considerações finais

A rota do tráfico de escravos para as Américas favoreceu notavelmente na criação da identidade gastronômica de Cabo Verde, tanto com o que trouxe para o país como o que se levou dele. A sua situação geoestratégica foi fundamental para esse intercâmbio cultural, com a entrada e saída de produtos que contribuíram para a construção da identidade local.

A gastronomia herdada dos escravos nem de longe se acerca a realidade vivida por seus ancestrais. O que conhecemos e aceitamos comer com certo prazer hoje, foi em grande parte, uma lição de sobrevivência no passado. Apesar de ser uma terra desabitada, a miscelânea de culturas fez com que esse arquipélago desenvolvesse uma personalidade gastronômica tão marcante que influenciou na gastronomia de lugares inter-relacionados com o comércio de escravos.

A rota do açúcar também deixou marcas culturais que podem ser tratadas também como um recurso turístico, incentivando a população local a resgatar suas memórias, histórias e contos, em busca de uma nova abordagem sobre o tema. A rota do açúcar também pode ser lida como uma rota gastronômica pelo passado local, extraindo o que se considera melhor de um tempo que teima em fugir da memória local, como os sabores que se identificam com o lugar.

Referências Bibliográficas

- Andrade, E.S. (1996). As ilhas de Cabo Verde da descoberta a Independência Nacional (1460-1975). L'Harmattan, Paris.
- Arnaiz, M.G. (2008). Somo lo que comemos: estúdios de alimentacion y cultura em España. 2ª ed. Ariel, Barcelona.
- Belano, I. (2006). A afirmação da sociedade cabo-verdiana a partir da crise dos séculos XVII e XVIII. In: LANG, J. Cabo Verde – origens da sua sociedade e do seu crioulo. Ed. Gunter Narr Verlag, Alemanha.
- Bonilla, R. (1961). Azucar y Abolicion. Ed. Critica, Barcelona-ES
- Chantre, L. R. A. (1975). Cozinha de Cabo Verde, Arquivo Nacional de Cabo Verde. Guinéa Bissau – Boloma.
- Diéne, D. (1998). The Slave Route: A Memory Unchained. UNESCO Sources.99: 7 16.
- Ferro, M; Beaufils, T.; Caranci, C. (2005). El libro negro del colonialismo: siglos XVI al XXI: del exterminio el arrepentimiento. Ed: Esfera de Libros, Universidad de Indiana.
- Galleano, E. (2003). Las venas abiertas de América Latina, Siglo XXI, Madrid. Governar o Espaço Público Africano, Yaoundé, Cameroun.
- Gimenes, M. H. S. G. (2010). Sentidos, sabores e cultura: a gastronomia como experiencia sensorial e turística. In: Panosso Netom, A.; Gaeta, C. (2010) Turismo de Experiência, editora Senac, São Paulo, p. 187-201.
- Hatt, C. (2007). Slavery: from Africa to the Americas. Evans Brothers, London.
- Hintze, S. (1997). Apuntes para um abordaje multidisciplinario del problema alimentario. In: ALVAREZ, M.; Pinotti, L.V. Procesos socioculturales y alimentación. Ed. Del Sol. Buenos Ayres-Argentina.
- Lagunas, D. (2007). Antropologia y Turismo: claves culturales y disciplinares. Plaza Valdes, Mexico.
- Lopes Filho, J. (2003). Introdução a Cultura Cabo-Verdiana. Grafica da Praia, Praia.
- M'bokolo, E. (1997). ¿Quiénes son los responsables?". In: La ruta del esclavo. UNESCO, folleto realizado por la División de Proyectos Culturales. Francia.
- Martínez, G.I. (2005). Herencia, Territorio e Identidad en la Diaspora Africana: hacia una etnografía del retorno. Estudios de Asia y Africa, enero-abril, año/vol. XL, nº 001 – El Colegio de Mexico, Distrito Federal, Mexico, pp.89-115.
- Millan, A. (1998). La cesta de colores. Observaciones para un estudio sobre el color en la alimentación. In: BARUSI, A; MEDINA, F.X.; COLESANTI, G.: El color en la alimentación mediterránea: elementos sensoriales y culturales de la nutrición. Ed: Icaria, Barcelona.
- Pinho, P. (2018). Turismos diaspóricos Mapeando conceitos e questões. Turismos diaspóricos, pp. 113-131
- Ramos, (2009). Património e memória. Estudo de caso – a ilha de Santiago, Cabo verde". Depto. De Historia - Universidade de Lisboa, (Dissertação de Mestrado). Lisboa, PT.
- Ribeiro, F. (2009). Inclusão de Mujeres (amas de casa) y jóvenes (en paro) en el desarrollo del turismo cultural en Cidade Velha", (Tesina de postgrado) Universidad de Barcelona.
- Richards, G.; Hjalager, Anne-Mette. (2002). Tourism and Gastronomy (Routledge Advances in Tourism), Hardcover: 256 pages.
- Santos, F.L.G.M. (2008). A apropriação do espaço público da Cidade Velha, Cabo Verde: o papel dos agentes políticos, das empresas turísticas e a manifestação de novas formas identitárias locais"- Universidade de Cabo Verde. 12a Assembleia Geral.
- Thomas. H. (1998). La trata de esclavos: História del tráfico de seres humanos de 1440 a 1870". Ed. Planeta: Barcelona.
- Turmo, I.G. (1997). Comidas de rico, comida de pobre: los hábitos alimenticios en el Occidente andaluz (Siglo XX)". V.10 de Cultura Viva. Ed.: Universidad de Sevilla, España.

VIEIRA, A. (2009). O que você precisa saber sobre...açúcar-tecnologia do processo de fabrico. Online, Funchal, CEHA. Disponível em <http://www.madeira-edu.pt/ceha/>. Acesso em 21 de setembro de 2017.

Vilapoll, N. (1997). Hábitos alimentarios africanos en América Latina", In: FRAGINALS, M. M. África en América Latina: 3ª edición. Siglo veintiuno editores, serie El mundo en América Latina.