

O SABOR DO CONHECIMENTO

THE FLAVOR OF KNOWLEDGE

*Daliana Cascudo Roberti LEITE*¹

RESUMO

Este artigo apresenta uma narrativa sobre a vida de Câmara Cascudo e a origem do livro *História da Alimentação*, cujos escritos foram iniciados em meados de 1940, com a estruturação de uma arquitetura da “geografia da alimentação”, que também apresenta as técnicas de elaboração das preparações culinárias. A pesquisa incluiu viagens à África, com a finalidade de complementar os estudos, principalmente conhecer a influência dos povos bantos na construção da alimentação brasileira, tendo em vista que os povos sudaneses já estavam suficientemente analisados. Câmara Cascudo, Professor, Historiador, Jornalista, Folclorista, Advogado e Antropólogo deixou um imenso legado para o conhecimento em diferentes áreas do Folclore, da Etnografia, da História, da Geografia, da Biografia e da Antropologia. O texto foi extraído do livro. *Artes e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo*.

Palavras-Chaves: História da Alimentação. Câmara Cascudo. Gastronomia Brasileira

ABSTRACT

This article presents a narrative about the life of Câmara Cascudo and the origin of the book *História da Alimentação*, whose writings began in the middle of 1940, with the structuring of an architecture of the "food geography", that also presents the techniques of elaboration of the cooking preparations. The research included trips to Africa to complement the studies, mainly to know the influence of the Bantu peoples in the construction of Brazilian food, since the Sudanese people were already sufficiently analyzed. Câmara Cascudo, Professor, Historian, Journalist, Folklorist, Lawyer and Anthropologist left an immense legacy for knowledge in different areas of Folklore, Ethnography, History, Geography, Biography and Anthropology. The text was taken from the book. *Arts and rituals of making, serving and eating in Rio Grande do Norte: a homage to Câmara Cascudo*.

Keywords: History of food. Câmara Cascudo. Brazilian Gastronomy.

¹Presidente do LUDOVICUS – INSTITUTO CÂMARA CASCUDO
E-mail: contato@cascudo.org.br

INTRODUÇÃO

Nasci sob a égide da *História da alimentação no Brasil*. Em 12 de fevereiro de 1963, quando vim ao mundo, o meu avô, Luís da Câmara Cascudo, encontrava-se em plenos preparativos para empreender a viagem monumental à África, onde percorreria cerca de 20.000 km, buscando as origens africanas (principalmente dos povos bantos) da cozinha brasileira. Não era, para ele, uma pesquisa nova. Em 1940 apaixonou-se pelo assunto e começou a arquitetar uma “geografia da alimentação”, junto a técnicas de elaboração. Já em 1943, inclusive, tinha esquematizado o livro, que demorou mais de 20 anos para atingir a sua concretização. E teve passagens muito interessantes, envolvendo, entre outros fatos, a sua amizade com Josué de Castro, contemporâneo também interessado no assunto.

Cascudo nos conta que andou “tentando seduzir” Josué para escreverem juntos uma história da cozinha brasileira, mas ele “resistiu à tentação”, pois estava mais preocupado com o que o homem deixa de comer. Para Cascudo, o motivo que impossibilitou a realização desta obra conjunta foi o fato de que, enquanto ele estava interessado na “comida”, Josué de Castro estava na “fome”, publicando, em 1946, o seu antológico *Geografia da fome*.

Mas a história continua, em 2 de agosto de 1962, Cascudo recebe do Embaixador Assis Chateaubriand um telegrama que se inicia com o seguinte: “Queríamos grande ensaísta fosse Portugal e Espanha escrever trabalho nossa Sociedade Pedro II sobre ponto História do Brasil lhe interessa (...)”. Para a Sociedade Pedro II, dirigida por Chateaubriand, ele já tinha escrito e publicado as obras *Jangada* (1957) e *Rede de dormir* (1959). Sua resposta, inédita até este momento, veio em uma carta endereçada a Chateaubriand e datada de 3 de agosto de 1962, onde propõe o estudo e a publicação de uma *História da alimentação no Brasil*, justificando que nada sabíamos sobre a história dos nossos cardápios, a formação dos pratos brasileiros e a geografia da cozinha nacional. Humilde como sempre, diz a Chateaubriand que propõe apenas um esboço provisório, sujeito a retificações e até a negativa. A 10 de agosto de 1962, Chateaubriand envia a Cascudo, de São Paulo,

um telegrama que dizia: “Plano integralmente aceito (...)”. Começava, assim, a maior saga de pesquisa e publicação sobre a alimentação no Brasil.

Inicialmente, foram entregues ao Dr. Marcondes Filho, presidente da Sociedade de Estudos Históricos Dom Pedro II, com sede no Rio de Janeiro, os originais do primeiro volume da *História da alimentação no Brasil*, dividido em “Cardápio indígena”, “Dieta africana” e “Ementa portuguesa”. Após a entrega deste volume surge a ideia da viagem à África, com o intuito de complementar as pesquisas. Cascudo nos esclarece os motivos desta viagem, em uma entrevista concedida à revista *O Cruzeiro*, em 1963, onde diz que seu principal objetivo era “conhecer a contemporaneidade da alimentação negra nas áreas da antiga exportação de escravos para o Brasil”. Sua intenção era explorar a zona banto, uma vez que a zona sudanesa já estava suficientemente analisada, conforme a sua ótica.

Estas razões são novamente confirmadas no prefácio de outra obra sua, *Made in Africa*, onde relata que viajou “com a missão restrita de estudar alimentação popular na África”, principalmente nos povos bantos. Como em toda a pesquisa que empreende, ele está curioso pela “normalidade africana”, pelo o que o povo come no seu dia-a-dia.

Suas fontes de pesquisa no continente africano não se restringiram aos recintos acadêmicos (museus, bibliotecas, arquivos e institutos), tendo vivenciado os hábitos alimentares locais, visitando mercados, aldeias e festas, conversando com o povo, provando comidas, bebidas e assistindo ao seu preparo, empreendendo uma verdadeira “odisseia alimentar”.

Não temos, infelizmente, um roteiro completo dessa viagem, com todos os locais percorridos por ele. Entretanto, na citada entrevista, ele agradece os apoios recebidos na realização de sua pesquisa, o que nos fornece indícios sobre o seu percurso. Neste rol de agradecimentos, ele nos fala em Moçambique, Angola, Guiné; nos distritos de Zambezia, Cabinda, Nampula, ilha de Moçambique, Mussuril, Bissau, Mansoa, Quinhamel na Guiné e Lourenço Marques.

Minha vida continuou indelevelmente permeada por esta viagem. Já em Luanda, África Portuguesa, a 21 de abril de 1963, por ocasião do meu batizado, ele me envia um telegrama dizendo: “Bênção, Vovô Africano”. Sua viagem, iniciada em março de 1963 e concluída em fins de maio do mesmo ano, teve como principal

objetivo, além de pesquisar a “normalidade” da comida africana, analisar o seu grau de influência na cozinha brasileira. Ele busca a “comida negra, normal, livre e regular” e tenta descobrir o que haverá de invenção e lenda na fama das duas culinárias africanas, a da capital baiana, no Brasil, e a da antiga Costa do Ouro, na África. Como estas duas culinárias se interligam e influenciam-se mutuamente, são os seus principais interesses de pesquisa. Esta visão da interligação África/Brasil é corroborada por outros estudiosos da cultura africana, como Alberto da Costa e Silva, considerado o maior africanólogo em língua portuguesa da atualidade, e autor da obra *Um rio chamado Atlântico – A África no Brasil e o Brasil na África* (2003). Nesta obra o autor salienta não apenas a influência africana na cultura brasileira, advinda principalmente do tráfico de escravos, mas também a influência brasileira na cultura africana, presente na arquitetura, na religião, na linguagem e até mesmo na alimentação. Influências mútuas e convergentes que vão e vêm através de um grande rio: o Atlântico.

Além de pesquisador do tema, Cascudo era um grande apreciador da boa mesa, com todas as suas diversas variantes. Na sua casa, na Av. Câmara Cascudo (antiga Junqueira Aires), 377, Natal/RN, e pelas mãos da cozinheira Izabel, descendente de escravos, surgiam verdadeiras joias culinárias, repletas de cor, aroma e sabor. No seu livro *O Colecionador de Crepúsculos* (2003), minha mãe, Anna Maria Cascudo Barreto, também escritora e acadêmica, relata algumas curiosidades e preferências gastronômicas do meu avô. Ele gostava tanto de pratos típicos da cozinha potiguar, quanto de iguarias ditas “importadas”. Como todo bom *gourmet*, era extremamente “ecclético” à mesa. Seus pratos preferidos eram: peixe cozido com pirão e legumes, carne de sol com feijão verde e macaxeira cozida ou frita, pimentão recheado com carne moída, acompanhados por sucos e sorvetes de frutas regionais como mangaba, cajá, caju e manga. Para comer de colher, como sobremesa, tinha os sapotis e as pinhas como frutas prediletas.

Era um apreciador de queijos (do reino, de coalho e de manteiga) e presuntos com osso, de preferência, e gostava muito de doces (coco, caju, banana, goiaba), além da tradicional sobremesa regional de cartola. Acima de tudo, era um grande degustador e tinha um prazer especial à mesa, fazendo de suas refeições verdadeiros rituais. Só tomava água, suco ou refrigerante em uma taça de prata, repleta de

requinte. Gostava de fazer um “lanche” à tarde, composto normalmente por chá mate, tapioca, queijo e bolos regionais, como o de macaxeira.

Considerava a alimentação uma permanência do verdadeiro “patrimônio cultural” de um povo, constatando que a eleição de determinados sabores é sedimentada através dos séculos e não se modifica com a mesma facilidade dos “trajes femininos ou aceitação de transportes mais velozes e de melhor capacidade de carga nos veículos”.

A sua preocupação e predileção pelo assunto da alimentação brasileira transparece não apenas na *História da alimentação no Brasil*, obra de referência no assunto, mas em vários outros trabalhos de igual importância. No *Dicionário do folclore brasileiro* (1954), traça todo um cenário do folclore da alimentação. No verbete intitulado “Alimentação”, podemos conhecer as diversas superstições e costumes associados ao tema, tais como alimentos no túmulo, repúdio pela nudez, 13 à mesa, referências aos alimentos no vocabulário brasileiro, uso dos utensílios de cozinha, entre tantas outras curiosidades ligadas ao assunto. Para ele, “o folclore da alimentação deve ser tão variado e complexo como sua própria História. Um tanto aflorada nas superstições alimentares, a vastidão temática compreende toda a etiqueta tradicional da mesa, o respeito que é um vestígio religioso, inapagável”. Em outra obra de peso, *Civilização e Cultura*, há todo um capítulo destinado ao tema “alimentação”. Este livro, cujo subtítulo é “Pesquisas e notas de etnografia geral”, traça um amplo panorama do Homem, expresso em suas mais diversas manifestações e costumes, tais como abrigo, agasalho, ornamentação, propriedade, agricultura, alimentação, comércio, transportes, economia, religião, arte, fala e escrita, família, governo, direito e cultura popular. Para Cascudo, “O Homem é universal fisiologicamente. Psicologicamente é regional. A etnografia é realmente o estudo da origem, desenvolvimento e permanência social das culturas”. Na análise da alimentação feita nesta obra, ele traça todo o desenvolvimento da alimentação do homem, desde os primórdios da pré-história até a contemporaneidade, mostrando a diversidade de costumes que envolvem o simples ato de comer e beber. Como evoluímos e nos diferenciamos, enquanto culturas variadas, em relação aos nossos hábitos alimentares é a pergunta que ele nos faz e responde de forma definitiva, neste trabalho. Considerando a “função social” da alimentação, diz que o ato de alimentar-

se foi o único que o homem cercou de cerimonial e transformou em expressão de sociabilidade, ritual político e demonstração de alta etiqueta. Nada mais atual do que esta abordagem “cascudiana” da alimentação como “ato cultural” envolvido de significações e indicações sobre um povo e sua cultura.

O tema “alimentação” aparece ainda disseminado em plaquetes e separatas pouco conhecidas. Da *Revista de Etnografia do Porto* foi publicada uma separata intitulada *História da alimentação no Brasil*, logo após o retorno da África, em julho de 1963, publicação que antecipa um pouco o livro a ser lançado em 1967. Também neste período, 1964, foi lançada a plaquete *A cozinha africana no Brasil*, onde é tecida a relação entre a cozinha africana e a brasileira, mais especificamente a baiana.

Na análise etnográfica que faz da alimentação, Câmara Cascudo discorre sobre a significação simbólica que este ato, tão banal e corriqueiro de todas as espécies animais, tem para o Homem. Segundo ele, “o ato de alimentar-se transcendeu do próprio imediatismo fisiológico da nutrição”. A questão alimentar é tão presente que até *lavé*¹ criou no Paraíso a árvore do Bem e do Mal, assim como a árvore da Vida, numa alusão clara de que as virtudes e os vícios, a vida e a morte, a bondade e a maldade, estão contidas nos alimentos e são levados ao organismo em potência espiritual.

Através do imenso legado cultural que nos deixou, Cascudo desempenhou o papel de “semeador” de árvores do conhecimento. Das sementes disseminadas por ele em nossa terra, germinaram frutos que contemplam as áreas do Folclore, da Etnografia, da História, da Geografia, da Biografia e da Antropologia, entre tantos outros. Ele, como um verdadeiro semeador que foi, repleto de erudição e criatividade, soube tornar estes frutos doces e agradáveis ao nosso paladar. Todos nós, herdeiros legítimos do seu legado intelectual, colhemos e nos alimentamos destes frutos, e desfrutamos do seu mais autêntico sabor: o da cultura brasileira.

¹ Nome próprio de Deus Pai no Antigo Testamento.

Fonte: <https://www.dicionarioinformal.com.br/iav%C3%A9/>

REFERÊNCIAS

Daliana Cascudo Roberti Leite; Raul Giovanni da Motta Lody. **Artes e rituais do fazer, do servir e do comer no Rio Grande do Norte: uma homenagem a Câmara Cascudo / Arthur Bosisio Junior (Coord.)**. (A Formação da Culinária Brasileira). Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2007. 152 p. II.