



A OBRA DE CÂMARA CASCUDO

Hitoshi NOMURA

Em boa hora a Global Editora resolveu reeditar os livros de Luiz da Câmara Cascudo, muito apreciados principalmente pelos etnógrafos e folcloristas brasileiros.

Tive o ensejo de conhecê-lo em sua residência em Natal, RN, em dezembro de 1964 e reencontrá-lo em outubro de 1981. Infelizmente nesta ocasião ele estava com problemas na visão, pouco enxergando. Entretanto, ainda conversava muito bem. Com prazer o homenageei, no livro *Vultos do Folclore Brasileiro* (Edição da Fundação Vingt-un Rosado, Mossoró, 2001), colocando uma fotografia sua na capa e escrevendo sobre ele nas páginas 54 a 56.

Luiz da Câmara Cascudo nasceu na cidade de Natal, RN, em 30 de dezembro de 1898, vindo a falecer na mesma cidade em 30 de julho de 1987, com quase 89 anos de idade. Seu avô paterno era Antônio Justino de Oliveira, que tinha o apelido de Velho Cascudo, por ser membro do Partido Conservador. Seus filhos Francisco (pai do folclorista) e Manuel adotaram o sobrenome Cascudo, mas os outros dois, Antônio e José, não o fizeram. Cascudo é o nome popular de um peixe que os índios chamavam de acari, que possui placas em seu corpo.

Desde jovem ele costumava ouvir as conversas das criadas, algumas descendentes de escravos, que relatavam fatos, lendas e contos que ele foi guardando na memória, para reproduzi-los mais tarde em seus livros. Ele começou a escrever para os jornais quando tinha apenas 16 anos de idade.

Cascudo estudou humanidades no Ateneu Norte-Riograndense. A seguir ingressou na Faculdade de Medicina da Bahia, que cursou até o 3º ano, e depois iniciou o curso de Direito na Faculdade do Recife, colando grau em 1928. Além de se dedicar ao jornalismo Cascudo ministrava aulas de História, Geografia Humana, Etnografia e Folclore. Ao todo ele publicou 127 livros.

A Global reeditou, as seguintes obras: *Contos Tradicionais do Brasil*; *Mouros, Franceses e Judeus*; *Made in Africa*; *Superstição no Brasil*; *Antologia do Folclore Brasileiro (2 volumes)*; *Dicionário do Folclore Brasileiro*; *Lendas Brasileiras*; *Geografia dos Mitos Brasileiros*; *Jangada*; *Rede de Dormir*; *História dos Nossos Gestos*; *Locuções Tradicionais no Brasil: Civilização e Cultura*; *Literatura Oral*; *Vaqueiros e Cantadores*. Agora essa editora acaba de publicar a *História da Alimentação no Brasil* (954 pp., 2004, 3ª edição). A 1ª edição foi publicada em 1967 (volume 1) e em 1968 (volume 2).

Essa obra é mais do que uma lição de culinária. Cascudo estudou a fundo o assunto, mostrando aos leitores o que se comia e bebia no Brasil, principalmente os de origem indígena, africana e européia. Os chefes de cozinha dos principais restaurantes brasileiros apreciam essa obra, onde se encontram muitas receitas de pratos tradicionais brasileiros.

Na primeira parte da obra ele mostra o cardápio indígena, a dieta africana e a ementa portuguesa e, na segunda, apresenta a cozinha brasileira, comentando a sociologia, os elementos básicos, as técnicas culinárias e o ritmo da refeição. Em capítulos especiais ele discute o farnel de trabalho e viagem, as superstições alimentares, as bebidas, comida de esteira e mesa, mitos e realidades da cozinha africana no Brasil e o folclore da alimentação.

Em suas pesquisas bibliográficas Cascudo localizou a obra de Domingos Rodrigues, datada de Lisboa, 1680, denominada *Arte de Cozinha*, que ele considera o tratado mais antigo de cozinha de Portugal. A obra anônima, *O Cozinheiro Nacional*, de 1867, é a principal referência que trata dos pratos servidos no Brasil.

Para Cascudo a mandioca é a rainha do Brasil, pois era e é consumida pelos indígenas e foi adotada pelos europeus que aqui chegavam. O preparo de pratos à base da mandioca foi anotado pelos primeiros cronistas como os Padres Manuel da Nóbrega e José de Anchieta, Hans Staden, Pero de Magalhães Gandavo (autor do primeiro livro sobre a História do Brasil), Gabriel Soares de Sousa, Fernão Cardim, Jean de Léry, André Thévet, Claude d'Abbeville, Ivo d'Evreux, Frei Vicente do Salvador, Guilherme Piso, etc. Os portugueses levaram a mandioca para suas colônias africanas, onde é muito apreciada até os dias atuais.

Vasta é a bibliografia que Cascudo consultou, em diversos idiomas, permitindo ao leitor a se aprofundar no assunto da alimentação.

Vale a pena ler e apreciar o livro, que já foi elogiado pela crítica especializada tanto no Brasil quanto da Itália, Espanha, França, Portugal e Estados Unidos.

