

PORTUGAL E ÁFRICA NA OBRA DE CÂMARA CASCUDO

Augusto Guilherme Mesquitela Lima – Universidade Nova de Lisboa

RESUMO

Análise dos aspectos paradigmáticos relacionados com Portugal e África que influenciaram na formação compósita sócio-cultural brasileira de acordo com as obras de Cascudo. Enfoca-se as origens lusas deixadas pelos portugueses desde Cabral e o conhecimento de determinadas culturas africanas que trouxeram marcas e questionamentos para o nosso folclore e principalmente para a nossa alimentação.

ABSTRACT

This is an analysis of the paradigmatic aspects regarding Portugal and Africa that have, according to Cascudo's works, influenced the composite sociocultural Brazilian development. Focus is given to the Lusitanian origins bequeathed by the Portuguese traced back to Cabral's times and the knowledge of certain African cultures that contributed marks and issues to our folklore and, mainly, to our eating habits.

Coube-me a honra, por amável convite da FUNCAT, de falar sobre aspectos da obra do nosso Mestre Cascudo relacionados com Portugal e África. E sublinho **aspectos**, porque apenas vou tratar daqueles que considero paradigmáticos para compreendermos a atitude e a postura de Cascudo face á compósita sócio-cultural brasileira em que entram, predominantemente, três influências importantes, para além de outras, que não considero somenos – (francesa, alemã, holandesa e, por fim, japonesa). Esses tais três “apports” são: influências reinóis (Portugal), índia (ameríndias) e africanas (África Sudanesa e Banta).

1 – Antes disso, porém, falarei do homem. No ano da graça de 1963, sendo eu segundo As-

sistente do Instituto de Investigação Científica de Angola, instituição de pesquisa, que deixou obra válida no país, recebi do Director ordens para ir ao aeroporto esperar um Prof. Brasileiro que vinha visitar Angola: chamava-se Luís da Câmara Cascudo. Fiquei satisfeito com a notícia, pois já tinha lido algo sobre ele e, sabia também, que era considerado um dos melhores folcloristas do mundo. Do avião, vi descer um indivíduo de terno claro, puxado para o bege, chapéu de três pancadas, também de cor clara, e, quando o tirava, via-mos uma farta cabeleira de cor prata dourada, sal e pimenta, olhos azuis penetrantes quando nos fixava para ouvir qualquer informação. É claro, sempre com um charuto meio apagado no canto da boca. Vinha um pouco cansado, depois de 12 horas de vôo de Lisboa a Luanda; deixamo-lo no Hotel Universo, ao tempo um dos melhores de Luanda, com a promessa de ir ter com ele, todos os dias depois do café da manhã, com o objetivo de lhe mostrar a bela cidade de Luanda daquele tempo e as instituições de pesquisa, bibliotecas arquivos que queria conhecer. Para além disso, queria conhecer, igualmente, como o indígena vivia. Para isso, tivemos de programar uma visita a alguns musseques (bairros indígenas semelhantes às favelas do Rio). Às nossas conversas estavam sempre presentes outros assistentes do IICA, tais como o Lopes Cardoso (já falecido) e o célebre arquitecto Batalha, nome muito ligado à História de Angola, em particular, aos monumentos considerados património histórico e, por isso, tombados e interditos de serem destruídos, em nome de uma modernidade que mor vezes modifica e não preserva ou conversa. Nas nossas conversas matinais, e freqüentemente, vespertinas, fui conhecendo melhor o homem Cascudo. Era um indivíduo fascinante com uma cultural e erudição astronômica, conversador

espantoso, sempre com uma graça na ponta da língua quando contava as origens de certos costumes e fenômenos humanos. E digo bem: certos fenômenos humanos porque a cultura e sabedoria que possuía não se limitavam à sua própria cultura brasileira, um **melting pot** de **apports** ou traços do Português, do Índio, do Negro Africano e de outros mais. Ultrapassava todos os limites. Ao fim de alguns dias de convivência, verifiquei que tinha à minha frente uma espécie daqueles enciclopedistas do século XVIII ou dos grandes eruditos dos fins do século XIX e princípios deste século, que se encarnara em Cascudo para deleite de pessoas interessadas como nós. Sabia tudo: falava do passado, do presente e tantas vezes se referia ao futuro com a certeza de um profeta ou mesmo de um mago. Mago da palavra, do discurso ordenado com uma racionalidade tão transparente que, por vezes, parecia convercer e não esclarecer. O seu intuito era sempre científico, não utilizando retóricas convencitivas que impõem formas ideológicas que não estavam no seu espírito, dizia-me ele. Para mim, Cascudo, homem do seu tempo, era um cientista, um intelectual, um filósofo, um poeta e sobretudo, um homem de ciência que procurava compreender a sua cultura popular, o folclore de seus país e, muito particularmente, do seu Rio Grande do Norte. Aliás, como ele próprio disse ao Carlos Lyra numa conversa: “O que me interessa é a vida do **povo na sua normalidade, como ele vive, as manifestações de legitimidade social. Dedico-me a descobrir as permanências da vida brasileira**”. Esta frase é lapidar e assenta como uma luva às actividades e aos peocesso da Antropologia, da Etnologia e da Sociologia e, repectivamente, dos discursos e construções dos antropólogos, dos etnólogos e dos sociólogos. Que verbo ou verve, que lição teórica mais sábia!? É claro que somente muito tempo depois de 1962 é que comecei a compreender Cascudo, a sua grandeza e largueza de espírito e a sua tamanha erudição e saber. Saber feito de experiência, dizia ele. Prática de trabalho de campo ou observação participante, método de trabalho etnográfico que o grande Malinowski nos veio

legar por volta de 1912 e que vai, por muito anos, autenticar o antropólogo ou etnólogo: só os que tivessem passado pelo terreno, poderiam ser considerados como tais. Certamente, Cascudo terá lido as maiores autoridades em Antropologia do seu tempo, em particular, Malinowski, já referido, professor polaco ao serviço da Inglaterra nas Ilhas Trobiand do Pacífico. Daí o facto de ir às fontes e andar por todo lado à procura de elementos, traços ou complexos que pudessem esclarecê-lo cada vez mais nas suas proposições históricas, folclóricas, geográficas, filológicas e até linguísticas. A sua visão da cultura dos homens era muito ampla e procurava situar os elementos e colhia e recolhia em círculos ou contextos cada vez mais amplos e alargados. Se me é permitido utilizar uma fórmula geométrica, a visão do homem em Cascudo era a de uma esfera, cujo volume é $\frac{4}{3}\pi R^3$, em que o R não tem medida: é imenso ou incomensurável.

2 – É claro que, num curto espaço de tempo de uma pequena conferência de painel, não vou ter possibilidade para citar ou referir o melhor que Cascudo deixou. Tudo nele é bom e útil. Gostei tanto da **História do Rio Grande do Norte** em que aparece como cientista rigoroso e probo, historiador cauteloso, fundamentando tudo através de fontes em que não deixa de se apoiar, como que a nos demonstrar que o seu discurso não é apenas construído com dados que constam da fonte em si, mas articulando e referenciando eventos circundantes, integrando-os como fizeram os grandes historiadores franceses de **Ecole des Annales**, tal como Marc Bloch, Henri Pyrenne e, mais recentemente Braudel, que, certamente, Cascudo terá lido e bem. As qualidades de etnógrafo, de etnólogo, de antropólogo e de sociólogo são sobejamente conhecidas, com obras monumentais como o **Dicionário do Folclore Brasileiro, Antologia do Folclore Brasileiro, e História da Alimentação no Brasil**, em 2 volumes. Neste domínio, Câmara Cascudo faz-me lembrar certos africanistas alemães do século passado, entre os quais cito apenas Leo Froebenius que escreveu 22 volumes sobre a literatura oral africana e que nunca alguém traduziu da língua germânica,

a não ser um pequeno volume, condensado, em língua francesa, que nos dá uma pálida idéia dessa literatura recolhida por aquele etnólogo alemão.

Ainda poderia comparar Cascudo aos eruditos ingleses do fim do século passado, considerados pais da Antrpologia e de outras sociais e humanas, tais como Edward Burnnet Tylor e James Fraser que deixaram uma obra monumental, não referindo a maior parte dos juristas ingleses da mesma época, que dedicaram toda a sua vida a observar e a escrever sobre as múltiplas formas de parentesco no mundo, entre os quais LANG, não marginalizando o americano Lewis Morgan e outros. Como sabemos, Tylor foi o inventor do animismo tendo-nos legado uma excelente definição de cultura, que ainda utilizamos; nos seus vários volumes, estudou aspectos interessantes de diversas civilizações e culturas mundiais. Ou de H. Baumann que nos deixou um grande volume sobre os múltiplos grupos étnicos e etnias da África.

3 – Gostaria de poder referir, ainda, a mais outras obras de Cascudo que na minha modesta opinião, são únicas no quadro geral da produção lusóloga e mesmo no mundo. Não seria para um curto painel como o nosso. Contudo, não resisto a citar alguns trchos do livro **Canto de Muro** em que Cascudo revela claramente o seu ecletismo e uma atitude transdisciplinar, pouco vulgar, e que a ciência moderna tem hoje como paradigma e recomenda. Nesse admirável livro, que muita gente ainda não compreendeu o sentido, inseriu diversos ensaios não literários, mas científicos, tais como, a **Gesta do Grilo, Ka ou a Inutilidade Virtuosa, Estória da Vênia, Proezas do Gó,** e **O Mundo de Quiró**. Este último ensaio é maravilhoso, quase um hino ao quiróptero morcego, descrevendo-o e dando conta de suas características físicas e o seu lado de bom prestador de serviços à humanidade. Cheio de comparações e metáforas, Cascudo vai desfiando e desfilando informações sobre este animal, tão maltratado pelo povo e muito ligado às actividades bruxantes do célebre “vampiro”, Conde Drácula, eterno como o tempo, e chupador de sangue para viver e sobre-

viver. Esses textos de Cascudo poderiam, perfeitamente, figurar numa enciclopédia ou num tratado de zoologia porque diriam mais ao leigo do que as simples descrições físicas e fisiológicas, duras e sem graça.

4 – Em relação a Portugal, Cascudo teve a única atitude que poderia tomar: se queria compreender a cultura compósita de seu país natal e do seu Rio Grande do Norte, teria de mergulhar nela, ir ao fundo e procurar as origens. Origens lusas que os portugueses foram deixando nesse subcontinente desde que Cabral pôs os pés nas plagas das Terras de Vera Cruz. Assim, teve de se voltar e entrar em todos os sistemas da cultura potuguesa, em particular, nos usos e costumes ddo povo anônimo, no seu folclore, nos ditos populares, nas lendas, mitos e contos que vinham sendo colhidos e compilados por alguns eruditos do século passado e princípios do presente, tais como: Gonçalo Trancoso (mais antigo, do século XVII), Almeida Garret, Teófilo Braga, Adolfo Coelho, Consiglieri Pedroso e Leite de Vasconcellos (este, o grande **mostro** da Etnografia portuguesa, falecido nos anos 30/40, um pouco mais velho que Cascudo). Quer dizer, o nosso grande mestre conhecia toda a chamada **geração de 70** portuguesa, nomeadamente, escritores como Eça de Queiroz, Camilo Castelo Branco e outros mais modernos. Também conhecia os cronistas e historiadores mais antigos, como Rui de Pina, Fernão Lopes e outros mais recentes como Alexandre Herculano, o homem das lendas e das narrativas peninsulares, como também Oliveira Martins e António Sérgio que, exilado político, viveu muito tempo aqui no Brasil.

Daí que, Cascudo, quando escrevia sobre sobre alguns costumes, hábitos, ditos, festas, rifões, ditados, ritos e mitos populares, ect., desse país, apresentava explicações com tal profundidade e certeza qu, quase esmagava as pessoas com sua sabedoria e conhecimento. Tenho, aqui, de fazer uma ressalva: Cascudo não pretendia esmagar intencionalmente, como muitos que conheço: tentava apenas informar e esclarecer. E fazia-o de tal maneira transparente, fácil e simples, que as pessoas ficavam fascinadas a escutar o seu discurso fluente e pedagógico, com uma racionalidade cartesiana sem igual.

Assim, terei de afirmar que Cascudo teve, como um dos pilares do seu saber sobre a cultura brasileira, o facto de conhecer bem as fontes lusitanas que impregnam os traços e complexos sócio cultural desse grande país – Brasil.

5 – Um outro pilar, em que a actividade científica cascudana se apoiou, é, indiscutivelmente, o seu conhecimento de determinadas culturas africanas de quase toda a África Ocidental e mesmo até parte da Oriental. O seu sólido saber de certas sócio culturas africanas, baseado não apenas em leituras dos clássicos europeus africanistas, a partir do século XVI, tais como Duarte Pacheco, Cavazzi da Montecuculo, Mungo Parque, Livingston, Antônio de Oliveira Cadornega, Serpa Pinto, Capello e Ivens, Cameron, ect., mas também de especialistas mais recentes, entre os quais, Pierre Verger, Roger Bastide e um número infidável de outros, que seria fastigioso aqui apontar. A África interessava-lhe, pois, de outra forma, não poderia dissertar, com segurança, sobre os cultos Gêgês e Nagôs e sobre os condomblés e macumbas, tão do gosto dos brasileiros, começando a estudar por Edison Carneiro, o malogrado Nina Rodrigues, falecido longe de sua terra, na Europa, e o inconfundível Artur Ramos.

Quando Cascudo chegou a Angola em 1962, sabia-o muito preocupado com a história da alimentação no Brasil e julgo que já tinha escrito alguns capítulos do livro. Penso mesmo que fora a Angola para completar as suas idéias sobre o sistema culinário brasileiro, tendo a consciência que as influências Gêgês e Nagôs nesse sistema eram reais, transparentes e facilmente visíveis. Pulo em contato com o escritor cego Oscar Ribas, Grande conhecedor dos usos e costumes do nativo da região de Luanda, com D. Ana de Souza Santos, membro do IICA, que andava a preparar um livro de receitas locais e, ainda, com alguns indivíduos de etnia Muxilwanda, habitantes das ilhas à volta de Luanda. Assim, Cascudo inteirou-se de aspectos e técnicas fundamentais do sistema culinário dos Ambundos de Angola que o levou a dar à estampa o trabalho denominado Cozinha Africana do Brasil, que eu próprio publiquei pelo Museu de Angola, 1964, de que era já Director. Fundamen-

tou mais as suas idéias sobre a culinária brasileira, em particular, a baiana, sobretudo, comparando os nomes, os conteúdos e as técnicas de confecção de pratos angolanos, tais como¹:

Açolá – Um cozido ou guisado de feijão, milho com os respectivos temperos.

Bingundu – Bebida preparada pelos nativos de Luanda.

Bombó – Mandioca em talos tratados de certa maneira.

Kalúlú – Espécie de guisado de peixe fresco e seco, com **quiabos**, abóbora, beringelas, cebola, rama de batata-doce ou de mandioqueira, quiabeiro ou de jimbeiro, tudo temperado com azeite de palma. Penso, aliás, como Cascudo o afirmar, o **Kalúlú** é brasileiro. Constitui, em Angola, um prato de torna-viagem.

Kanjika – Guisado com feijão com milho esfarelado. O tempo provém **ku-jica = fechar**. Talvez uma alusão às conseqüências da ingestão demasiada do guisado: **enfartamento** do estômago.

Kaxipembe – Aguardente de batata-doce.

Dikoka – Mandioca seca ao sol, depois comida aos talos, cozidos ou assados.

Efwanda – Esparregado de folhas de mandioqueira.

Farofa - Farinha de mandioca, misturando com água, sal, um pouco de azeite, vinagre e cebola picada. Para acompanhar peixe frito ou assado na brasas. Não consegui saber a origem do termo: se apareceu de torna-viagem do Brasil ou se nitidamente **kimbundu**.

Funji – pode ser de **farinha de mandioca ou de milho**, este mais utilizado no Centro e Sul de Angola. A farinha de mandioca chama-se **fuba** (aqui no Brasil fubá). Pode ser considerado o prato nacional de Angola, pois é comido diariamente em quase todas as refeições. Como a **cachupa** dos Caboverdianos!

Gongowenyia – Refrigerante feito de farinha de mandioca com açúcar e mel. Muito utilizado pelo nativo de Luanda e arredores.

¹ A maior parte desses pratos (ou Kitutes) constam de fichas que entregamos a Camara Cascudo, muitos retirados de obras do escritor angolano Oscar Ribas e de recolher própria.

Ginguba – (Sing=**nguba**) amendoim, mancarra, alcagoitas (no Algarve-Portugal), arachide (França).

Kifufutila – Composto de farinha de mandioca, jinguba, açúcar e canela.

Kifula – Diz Oscar Ribas que é uma espécie de cabidela de paca, seixa, gulungo ou bâmbi. Todos mamíferos do gênero antílope.

“Kifula” – nome também se estendeu ao cozinhado. Come-se com fúnji. Esta iguaria pertence às populações sertanejas.

De “kufula”: se-r gostoso.

Kimbombo – Uma espécie de cerveja de milho.

Kissângua – outro tipo de cerveja de milho. Do verbo “kusanjuka”; alegrar. Alusão ao excitação produzido pelo álcool, quando bastante fermentada.

Kitaba – Massa torrada ou pasta de feijão.

Kitande – Uma espécie de guisado de purê de feijão.

Kiteta – Cozido, em água do mar, obtido do pequeno bivalve **mabanga**.

Kixiluanda – Guisado de peixe ou carne, com farinha de mandioca.

Mabanga – Marisco do mesmo nome assado na própria concha. Come-se simples ou temperado com **jindungu** – Malagueta ou piri-piri.

Maluvu ou malufu – Vinho de sumo de cajú, de seiva de matebeira, palmeira ou bordão. Normalmente fermentada.

Matete – Papas de milho (frito ou assado) ou, ainda, de mandioca, embora o matete de mandioca seja mais utilizado para pessoas doentes ou enfraquecidas por qualquer motivo. Origem do termo: do verbo **ku-teta** que significa **estalejar**, referente, talvez, ao barulho que a papa faz no momento da preparação ao lume.

Maxixi – Guisado com frutos desta árvore, temperado com molho de dendê ou mesmo de jinguba. Corte-se o fruto aos bocados, ferve-se um pouco e depois junta-se tomate, cebola, alho e louro. Come-se acompanhado de **funji**. Considerado um excelente acepipe, é generalizado entre os povos do interior de Luanda.

Mwanba ou mwambá – Guisado de galinha,

de carne ou de peixe, misturados com água e azeite de dendê. Leva quiabos, beringelas e outros temperados.

Mukunga – Massa de milho, cozido com sal, em canudinhos de folha de coqueiro.

De “kukunga”: ficar desbotado. Alusão à cor clara do milho.

Mufete – Peixe assadona brasa com escamas, tripas, com jindungo e sal.

Mukeka – Guisado de peixe e pão torrado.

Muteta – Almôndegas de pevides de abóbora.

Mututo – Guisado de folhas da planta mututo, temperada com sal.

E seria um nunca mais acabar.

6 – A partir de tudo o que escrevi atrás julgo colocar algumas questões que, na obra de Cascudo, ficaram no ar ou em água morna ou que, eventualmente, o nosso Mestre deixou escapar por algum motivo que desconheço.

Quando pensamos no sistema culinário brasileiro e no africano-angolano, vem a seguinte idéia:

a) se repararmos, a maior parte dos pratos africanos são confeccionados a partir da mandioca e do milho, que não tiveram o seu berço em África. No sistema africano, pelo menos, no Angolano, que conheço melhor, raras vezes se utilizam os milhinhos (os sorgos). Aliás, cerca de 75% dos alimentos do sistema africano são de origem americana;

b) sabemos que durante o século XVI, os portugueses levaram para a Europa muitas plantas alimentares das Américas (milho, mandioca, batata, amendoim, ect.) com as quais fizeram ensaios nas Ilhas Atlânticas, Madeira, Açores e Cabo Verde, mais na primeira do que na Segunda ou na terceira;

c) tais alimentos foram seguidamente introduzidos na África Continental durante o século XVI, depois daqueles ensaios;

d) Sabemos, também, que, a introdução dos complexos alimentares americanos em África, foi qualquer coisa que se alastrou como labaredas em florestas ou savanas secas. O negro africanos, assenhorou-se deles, introduziu-as no

seu sistema alimentar, utilizando técnicas próprias e, certamente, deu-lhes um nome, uma designação lingüística;

e) só a partir de 1530 e das questões com a política dos aldeamentos dos Jesuítas, no Brasil, é que os negros africanos aparecem no tablado brasileiro e de toda a América.

7 – Baseados em todos esses dados, algumas questões ocorrem e devem ser colocadas:

1º - As técnicas de confecção alimentar existiriam nas Américas, em particular relacionadas com: milho, mandioca, batata.

2º - Apenas os Negros terão inventado tais técnicas alimentares e designação como termos presentemente?

3º - Terão os negros apenas recebido os complexos alimentares e terão confeccionado os pratos e tê-los-ão exportado para o Novo Mundo? Se, sim, o fenômeno e o processo foram muito rápidos ou tão rápidos como a aceitação desses alimentos no mundo negro?