

# ETNOBOTÂNICA DO PRIMEIRO LIVRO SÔBRE OS AMERÍNDIOS.

(Identificações das plantas do livro de Hans Staden).

## INTRODUÇÃO.

“A América é uma terra vasta, tem um aspecto agradável. As árvores estão sempre verdes; aí não medram as semelhantes às nossas de Hessen”,

diz Hans Staden. E continua, no louvor à terra nova:

“Existem também naquela região frutos terrestres e arbórios, dos quais se alimentam homens e animais” (1).

“Dos frutos de árvores tiram seus nomes (2) e marcam suas expedições quando amadurecem certos frutos” (3).

“Existem também ervas medicinais, especiais para a cura dos ferimentos” (4).

Os numerosos cipós tem emprêgo universal, como cordas e amarras. Os índios de Igaracú em Pernambuco faziam emboscada colocando duas árvores semi-cortadas com as copas amarradas com cipós que mantinham nas pontas fazendo cair as árvores sôbre as barcas em que estavam Staden e seus companheiros. Felizmente a primeira árvore tombou para o lado e a outra atrás das barcas, de sorte que escaparam dessa cilada (5).

Os troncos das árvores utilizavam para fazer suas caixas, fortificações estas de estacas longas e grossas que rodeiam

---

(1). — Staden (Hans). — *Duas viagens ao Brasil*. Tradução do original alemão de 1657 por Guiomar de Carvalho Franco, com o título: *Wahrhaftig Historia und Beschreibung einer Landtschaft der Wilden...* Introdução e notas de Francisco de Assis Carvalho Franco. São Paulo, 1942. 216 págs., 52 estampas e 3 mapas.

(2). — Staden, *ib.*, 172.

(3). — Staden, *ib.*, 177.

(4). — Staden, *ib.*, 178.

(5). — Staden, *ib.*, 49.

as suas aldeias como cerca de um jardim. Utilizaram-nas como anteparo contra o inimigo (6).

As vezes faziam as caiçaras também de lascas de palmeira. Construíram-nas tão cerradas que nenhuma flecha podia penetrá-la. Em tôrno destas estacadas levantavam ainda outra cerca de paus grossos e compridos, não os colocando, entretanto, juntos um do outro, mas a uma distância pela qual não podia passar um homem (7).

Já em 1937, F. C. Hoehne analisou ligeiramente uma dúzia de plantas mencionadas por Hans Staden no seu célebre livro: **Viagem ao Brasil** (trad. Loefgren) e também B. Rambo. S. J. ressaltou uns tópicos tirados dessa obra dando destaque ao genipapo, algodão, pimenta e batata doce, mostrando no **Brasil Post** de 23-3-1937 que Staden tinha espírito de observador e agudeza em reproduzir o que tinha observado e aprendido entre os ameríndios do Sul do Brasil.

O livro de Hans Staden tem o privilégio de ter sido a fonte de informações para outros escritores, que, se não plagiavam, ao menos aproveitavam os conceitos de Staden, sem contudo citar-lhe o nome (não era uso citar as fontes). Nas exposições seguintes confrontarei vários escritores contemporâneos ou posteriores a Staden comentando o que disseram a respeito das plantas respectivas, quase sempre com suas próprias palavras. Deixo porém de lado as informações de escritores como G. Barléu e Joan Nieuhof e outros porque deram informações muitas vezes erradas ou exageradas. As notícias que Staden dá sobre a vida dos ameríndios do Brasil austral são originais e baseiam-se em observações pessoais. Já desde a primeira edição o seu interessante livro causou sensação e interesse e teve inúmeras edições em várias línguas. O seu livro é claro e bem escrito, embora de redação simples como o próprio autor.

E' um encanto, principalmente, ler os trechos que revelam a religiosidade e sua fé em Deus. Ele confiou em Deus e por isso Ele o salvou dos seus captos canibais.

Utilizarei para os comentários que seguem o texto editado pelo Instituto Hans Staden, transcrito em alemão moderno por Carlos Fouquet, traduzido desse original por Guiomar de Carvalho Franco e anotado por Francisco de Assis Carvalho Franco. O título do livro dessa tradução é: **1547 a 1555. Hans Staden. Duas viagens ao Brasil**. São Paulo, 1942.

(6). — Stadem, *ib.*, 87.

(7). — Staden, *ib.*, 156.

Tratarei em primeiro lugar das plantas alimentares e de gôzo; em seguida das plantas téxteis, e enfim das plantas usadas na defesa, viagens, etc.

**MANDIOCA MANIHOT ESCULENTA CRANTZ, (EUPHORBIA-  
CEAE) e AIPIM MANIHOT DULCIS (GMEL.) PAX. (EUPHOR-  
BIACEAE)**

A planta mais importante da América nos tempos coloniais foi, sem dúvida, a mandioca, porque fornecia o “pão da terra” como Anchieta o chama. Era de vital necessidade na alimentação, pois, não havia outra em igual abundância. O trigo que se cultivava em São Paulo só tinha importância local, e era insuficiente para tantas bôcas.

Hans Staden nos conta em vários tópicos que provam a cultura desta planta, como também a vital importância dêste mantimento. Como êle, todos os historiadores e escritores ocuparam-se dêsse “pão de pau”.

A raiz da mandioca fornecia a farinha que foi retirada de várias maneiras e, dela faziam o pão. Havia pão fresco e pão que se guardava como provisões de viagens e de guerra. Staden nos conta que

“é costume trazer diáriamente ou, de dois em dois dias, raízes frescas para fabricar farinha e bolos”.

A primeira vez que se refere à mandioca é quando a tripulação do navio — no qual voltava à Europa pela primeira vez e estando justamente em Olinda (Pernambuco) —, foi chamada em auxílio dos portugêses cercados num reduto perto do Igarajú. Alude êle então à dificuldade de levar mantimentos aos assediados. A tripulação chegou perto do reduto subindo o canal que o mar abre terra a dentro. Mas o que os sitiados necessitavam eram víveres. Com muita dificuldade retrocederam descendo em duas barcas para buscar mandioca nas roças da ilha Tamaracá. Com muito esforço e vencendo mil obstáculos e ciladas da parte dos assaltantes conseguiram ir e voltar carregados de víveres. Os índios vendo frustrados os seus intentos, retiraram-se após um mês de cêrco e fizeram as pazes com os portugêses (8).

O navio no qual Staden veio a Olinda, fêz por sua vez grande carregamento de farinha de mandioca seguindo então

---

(8). — Staden, *ib.* 47.

viagem em direção Norte (9). No pôrto de Paraíba quiseram tomar nova e maior carga de farinha, a fim de aprovisionar-se para a travessia do Atlântico, mas encontrando um navio corsário francês que ali carregava pau-brasil, atacaram-no sem o conseguir tomar e ainda perderam um mastro e homens devido ao canhoneio dos franceses. Desta maneira o navio não pôde entrar no pôrto e não conseguindo capturar o navio francês que se safou, os marujos viram-se obrigados a fazer a viagem para Portugal sem terem conseguido suficiente quantidade de víveres. Durante a longa viagem de três meses a fome apertava de tal maneira que a tripulação foi forçada a comer as peles de cabra que iam como carga e obrigada a contentar-se com um copo de água e um pouco de farinha diâriamente (10).

Devido à falta de quantidade suficiente de farinha, os próprios europeus providenciaram nos diversos portos do litoral para plantar mandioca para essas eventualidades e não dependerem de compras de farinha aos índios. O Capitão Salazar, por exemplo, deu ordem de estabelecer roças em São Francisco do Sul (Santa Catarina), para o socôrro dos recém-chegados.

O cultivo da mandioca era trabalho das mulheres índias. Cabiá-lhes também a colheita das raízes e o fabrico da farinha (11).

Schmidel (12) conta que o alimento da Argentina e Paraguai era a farinha de algarobo que Hoehne identifica como mandioca.

Caminha (13) chama a mandioca de inhame, por causa da semelhança de ambas as túberas e porque não conhecia o verdadeiro nome.

Os europeus, portugueses e franceses, compraram aos índios grande quantidade de farinha, que necessitavam para alimentar os numerosos escravos que mantinham nas plantações de cana de açúcar (14). A compra era feita em forma de trocas, de ferramentas principalmente.

A plantação de mandioca era feita da seguinte maneira, de acôrdo com a informação de Staden que diz:

---

(9). — Staden, *ib.*, 49.

(10). — Staden, *ib.*, 50.

(11). — Staden, *ib.*, 87.

(12). — Schmidl apud Hoehne (F. C.). — *Botânica e Agricultura no Brasil no século XVI*. São Paulo, 1937. Companhia Editora Nacional (Brasiliense, 71), pág. 69.

(13). — Pero Vaz de Caminha apud Assis Cintra, *Nossa primeira História*. Caletas, São Paulo e Rio. Editora Companhia Melhoramentos de São Paulo, pág. 29.

(14). — Staden, *ib.*, 115.

“Quando querem plantar derrubam as árvores do lugar que para isso escolheram e deixam-nas secar por cerca de três meses. Então lhes deitam fogo e queimam-nas. Depois fincam as mudas da planta de raízes que usam como pão entre as cepas das árvores”.

(A mandioca) “é um arbusto de uma braça de altura e que cria três raízes. Quando querem prepará-las, arrancam os arbustos, destacam-lhes as raízes e enterram de nôvo pedaços das hastes. Estas pegam e desenvolvem-se tanto em seis meses que podem ser utilizadas. Preparam a mandioca de três modos: Primeiro, moendo as raízes, expremendo a massa e torrando-a num alguidar. Segundo, deixando as raízes de môlho e secando a massa no fumeiro. Terceiro, misturando raízes desfeitas em água com farinha e torrando tudo” (15).

Preparam também farinha de carne e peixe e misturam combinada ou não à farinha de mandioca. Desta maneira provisionavam-se os índios que moravam distantes do mar (16). A farinha denominada **uia**ta que se conserva durante um ano ou mais, por ser sêca e dura, e que os índios levavam nas excursões, nas longas marchas e expedições guerreiras era acondicionada em forma de bolas.

A sua bebida inebriante, chamada **cauim**, era também feita, ora de mandioca, ora de milho. Bebiam o **cauim** antes de empreender suas expedições e antes das suas festas antropófagas.

“Para êsse fim fazem muitas vazilhas de barro, nas quais colocam suas bebidas” (17).

Os índios precisavam muito pouco para a vida. Se cada família tinha o suficiente para comer, estava satisfeita. Só os ricos interessavam-se em possuir tembetás e penas de guarás (18).

A planta tem fôlhas fendidas semelhantes às do cânhamo, como bem as compara Staden.

Na figura 29 do seu livro, entretanto, vê-se mulheres cuidando de uma plantação de mandioca, cujas fôlhas são trifolioladas e serreadas, o que está errado (Staden não era botânico).

---

(15). — Staden, *ib.*, 162.

(16). — Staden, *ib.*, 159.

(17). — Staden, *ib.*, 179.

(18). — Staden, *ib.*, 172.

Staden não faz referências às mandiocas venenosas e inócuas, mas elas existiam, como nos conta Anchieta. Um outro alemão, H. Schmidel, que quase na mesma época atravessou o Brasil (de Assunção no Paraguai até São Vicente) cita várias raças culturais, sendo uma delas o **aiپی**, como interpreta Hoehne o nome estropiado **Mandioch parpy**. Schmidel (19) cita até 6 raças culturais de mandioca, que tem seu **pendant** na lista citada por Piso. Além destes cita ainda a batata e o amendoim como espécies de mandioca. Atualmente cultivam-se em São Paulo apenas variedades da espécie não venenosa. Come-se crua e cozida, e dela se faz farinha.

Marcgrave (20) que forneceu notícias sobre esta planta menciona 23 variedades, 14 das quais pertencem à mandioca doce, chamada **aipim** (no Norte: macaxeira) e 9 variedades da mandioca venenosa. Martius recorda 44, respectivamente 54 variedades.

Gândavo (21) por sua vez, lembra em destaque o **aipim** dizendo que é

“outra casta de mandioca com propriedade diferente desta e da qual fazem uns bolos em algumas Capitánias que parecem no sabor que excedem o pão fresco deste Reino (Portugal)”.

#### MILHO: *ZEA MAYS* L. (GRAMINEAE).

Este cereal do Novo Mundo, criado pela arte agrônômica milenar dos índios é também de grande importância na alimentação, como mostra a história dos aztecas, maias e outros povos indígenas da América. Hans Staden, infelizmente, nada nos relata sobre o uso do milho como alimento, mas tão somente sobre o uso ocasional desse cereal para o **cauim**. Usavam para esse fim milho ou abati novo, que as moças mastigavam e ajuntavam à massa de mandioca para a fabricação da bebida alcoólica tão apreciada pelos índios.

E' interessante e mesmo estranho não ter Staden falado dos outros usos do **abati**. Sem dúvida, porém, era um valioso alimento dos índios de quem os portugueses aprenderam as tão variadas iguarias feitas de milho verde.

No entanto, Hans Staden (22) relata que

(19). — Schmidl, apud Hoehne, *ib.*, 70.

(20). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave. — *Historia naturalis Brasiliae. Lugduni Batavorum et Amstelodami*, 1648. Apud Lud. Elzevirium, pág. 65.

(21). — Gândavo (Pero de Magalhães). — *História da Província da Sancta Cruz*, apud Assis Cintra, *ib.* 82.

(22). — Staden, *ib.*, 77.

“já um ano inteiro antes esperavam com alegria o tempo do abati”.

Estas palavras mostram que o amadurecimento do milho era um acontecimento alegre devido aos manjares saborosos que os índios apeteçiam tanto quanto os brasileiros hoje em dia. Pois para preparar caúim havia mandioca o ano inteiro.

Os europeus não conheciam o milho, pois, só decênios depois do descobrimento receberam sementes dêsse nobre cereal. Ainda hoje o milho é pouco conhecido no Norte da Europa, onde só o cultivam para forragem, deixando perder as espigas verdes para a alimentação humana. Na Itália e todo o Mediterrâneo, porém, o milho, é um cereal importante na alimentação do povo.

Na Alemanha chamam-no “milho da Turquia”, de onde vem a semente, especialmente a variedade cultural “Dente de cavalo”. Se êsse e outros povos conhecessem os pratos deliciosos que se fazem no Brasil no tempo do milho nôvo, não dariam as espigas ao gado, mas tôdas elas iriam para a cozinha.

Marcgrave (23) só menciona o **abati** como matéria prima do **caoi** e, da mesma forma, já um século antes, Thevet (24).

Léry (25) ao contrário, descreve a planta que chama **avati** que confunde com o “trigo sarraceno” (*Fagopyrum esculentum*) e relata que os índios faziam uma farinha que se cozinha e come, como as raízes (de aipim), em vez de pão. Êste trecho confirma nossa opinião supra. Léry gaba a fertilidade da terra, pois, o milho ultrapassa 15 côvados e produzia não o cêntuplo, mas até 600 vêzes a semente deitada na terra.

Gândavo (26) por sua vez, fala do “milho zaburro” de que “se faz muito pão alvo”.

Gabriel Soares (27), Fernão Cardim (28) e Purchas relatam que cresce aqui milho (que G. Soares chama **ubatim**) de

(23). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, ib. 274.

(24). — Thevet (Fr. André). — Singularidades da França Antartica a que chamam de América. Tradução do original de 1558: Les singularitez de la France Antartique, autrement nommée Amérique, etc. Prefácio, notas e tradução de Estêvão Pinto. São Paulo, 1944. Companhia Editora Nacional (Brasiliiana, 229), pág. 153.

(25). — Léry (Jean de). — Viagem à terra do Brasil. Tradução do original francês de 1577: Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil, autrement dite Amérique. Tradução e notas de Sérgio Milliet e notas tupinológicas de Plínio Ayrosa. São Paulo, 1941. Editora Livraria Martins, pág. 115.

(26). — Gandavo, apud Assis Cintra, ib., 82.

(27). — Sousa (Gabriel Soares de). — Tratados descriptivo do Brasil em 1587. São Paulo, 1938. Companhia Editora Nacional (Brasiliiana, 117). 3a. edição comentada por Fr. Adolfo de Varnhagen, pág. 199.

(28). — Cardim (Pe. Fernão). — Tratados da terra e gente do Brasil. (Introdução e notas de Rodolfo Garcia). Rio de Janeiro, 1925. Editora J. Leite & Cia., pág. 73.

muitas castas e dêle fazem pão, vinho e se come assado e com êle engordam aos cavalos, porcos, galinhas, etc.

GETICA, IETICA, BATAT ADOCE: **IPOMOEA BATATAS** (L.)  
POIR. IN LAM. (CONVOLVULACEAE).

Sôbre esta planta nutritiva Hans Staden (29) escreve:

“Há também raízes que se chamam getica e tem bom sabor. Quando os selvagens querem plantá-las, cortam as raízes em pequenos pedaços e metem os pedacinhos na terra. Êstes crescem então e as plantas se espalham sôbre o solo como ramas de lúpulo e deitam muitas raízes”.

Pode-se identificar sem dificuldades a “batata doce” da qual Staden aqui fala. Hoehne (30) pensa entretanto que poderia ser também o jacatupé

“que Anchieta na sua carta mencionou como **jeticopé** mas êste não se propaga dêste modo”.

O **jeticopé** é planta muito diferente, pois, é um feijoeiro com raiz grossa esculenta. Anchieta fala desta planta que descreve semelhante aos rabanetes, muito saboroso, eficaz para acalmar a tosse e curar o peito; a sua semente que é parecida com a das favas, é “um veneno violentíssimo”. Com estas palavras o “jeticopé” é muito bem caracterizado. Só admira não ter Anchieta falado da “batata” que certamente era mais cultivada que o “jeticopé”. Foi certamente uma confusão das duas. Piso (31), de fato, seguindo sem dúvida as informações de Anchieta, enumera o “jeticopé” entre as batatas doces, porém atribui-lhe outras propriedades medicinais; isto é, que se dá aos doentes de febre (32).

Marcgrave (33) ao invés, descreve bem a batata e ajunta uma estampa fiel. Menciona também que se propaga mediante rodela que se cortam da raiz, como já mencionou Staden. E’ interessante êsse modo de propagação, porquanto, nos tempos que correm, se planta de rama, ao menos no Nordeste Brasileiro, enfiando na terra um fragmento do caule com fôlhas. Thevet (34) chama a batata doce de **yetic**, de que os copistas fizeram **hetich** para tornar a palavra semelhante à emprega-

(29). — Staden, *ib.*, 195.

(30). — Hoehne, *ib.* 82.

(31). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.* 93.

(32). — Piso (Gulielmus). — *De Indiae utriusque re naturali et medica*. Amstaelodami, 1658. Apud Ludovicum et Danielelem Elzevirios, pág. 254.

(33). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, pág. 16.

(34). — Thevet, *ib.*, 177.



da por Léry (35). Aliás Thevet enganou-se, confundindo duas plantas e chamando de *yetic* a mandioca, mas deu uma estampa que, sem dúvida, é a batata doce (36). Léry, ao descrever a batata doce, confirma a nossa idéia de ser um dos principais mantimentos da terra, embora Anchieta dela não fale. Thevet compara as batatas aos nabos de Limousin, semelhança notável com a expressão de Pigafetta (37). Ele declara ter recebido dos indígenas cestos cheios de batatas, nome que — diz êle — dão aos tubérculos que têm pouco mais ou menos a figura de nabos e cujo sabor é parecido ao das castanhas.

Fernão Cardim (38) afirma que das batatas fazem pão e várias coisas doces. Macgrave (39) descreve duas variedades, uma branca e outra vermelha, a qual tingem as mãos de azul quando cozida e quando cortada tingem preto como tinta de escrever. Piso (40) dá 4 variedades que chama *ietica* (a branca), *omenapó yeima* (a vermelha de Macgrave) e *pararó* (com caule e nervuras rubras) e como 4a. o *jeticopé* como já foi dito.

PALMITO DOCE, IRI OU JUSSARA: *EUTERPE EDULIS* MART. (PALMAE). GERIVA', COQUEIRO: *ARECASTRUM RO-MANZOFFIANUM* (CHAM. BECC. PALMAE).

O costume de utilizar o palmito como fonte de alimentação, muito comum entre os aborígenes, foi logo imitado pelos imigrantes europeus. Conta-nos Caminha (41) que os marinheiros de Álvares Cabral encontraram na praia muitas palmas “de que colhemos muitos e bons palmitos”.

Hans Staden (42) relata da sua viagem que tendo chegado ao pôrto de São Francisco do Sul, em Santa Catarina, os tripulantes saltaram à terra e não tendo que comer abateram uma palmeira e comeram o palmito.

Léry (43) fala de uma palmeira a que chama *iri*, da qual dá as informações seguintes:

“E' verdade que a Iri dá frutos redondos como abrunhos pequenos e reunidos como uvas em cachos que um homem pode carregar facilmente; só o caroço presta, en-

(35). — Léry, *ib.*, 164.

(36). — Thevet, *ib.*, 343.

(37). — Pigafetta (A.). — *Primer viaje en torno del globo*. Madrid, 1922. Edição Calpe, pág. 45.

(38). — Cardim, *ib.*, 73.

(39). — Macgrave, in Piso & Macgrave, *ib.*, 16.

(40). — Piso (G.), pág. 254.

(41). — Caminha, apud Assis Cintra, *ib.*, 33.

(42). — Staden, *ib.*, 59.

(43). — Léry, *ib.*, 156.

tretanto, e não é maior que o de cereja. As fôlhas superiores de renovo servem para comer e dizia o senhor Du Pont, que sofria de hemorróidas, que êsse palmito lhe era remédio”.

Temos aqui a descrição e utilização do palmito, que ainda hoje é muito procurado como alimento. E’ a extremidade da palmeira, compreendida entre as fôlhas expandidas e a inserção do cacho de frutos, que dá o palmito; de maneira que cortando o palmito a palmeira morre.

Os índios, todavia, tinham serventia também para o estipe e as fôlhas, pois, como Hans Staden (44) conta, os índios depois de triturar a mandioca sôbre uma pedra extraíam o suco venenoso dessa massa ralada mediante um cilindro (no texto diz: cana) feito de casca de palmeira, chamado tipití. Apertando o tipití cheio essa massa se torna sêca e passa depois numa peneira.

Certamente, os índios tomaram as lascas do palmito docê para fazerem o tipití. E as fôlhas foram empregadas para cobrir as choças de que Staden (45) também fala. Em Pernambuco o tipití é feito de fôlhas de palmeira e usado ainda hoje pelos caboclos.

A segunda palmeira mencionada por Staden (46) é o gerivá, ou pindá (Léry) (47).

Léry (48) chama-a geray e trata dela sub una com o iri, visto ser o palmito de ambas comestível. Nenhuma produz tâmaras, como pensa Léry (49), mas a polpa do gerivá é comestível como a tâmara e a do palmito dá uma bebida mui semelhante à preparada na Amazônia com as frutinhas do assai.

Uma outra palmeira é, segundo Staden, usado para o fabrico de uma espécie de sal. Eis o texto de Staden (50):

“Contaram-me, como os carajás, tribo que lhes é confinante e que mora no interior, longe do mar, obtém sal de palmeiras e comem-no. Quem, entretanto, se habituas-se a comer muito dêle, não vivia longamente. Fabricam-no do seguinte modo — eu mesmo o vi e nisso ajudei — abatem uma palmeira grossa e a picam em pequenas lascas. Fazem depois uma caieira com lenha sêca, colocam

(44). — Staden, *ib.*, 162.

(45). — Staden, *ib.*, 155.

(46). — Staden, *ib.*, 162.

(47). — Léry, *fr.*, 172.

(48). — Léry, *ib.*, 156.

(49). — Léry, *ib.*, 156.

(50). — Staden, *ib.*, 163.

em cima estas lascas, queimando e reduzindo-as à cinza. Desta fazem uma barrela que cozem. Separa-se então uma substância que tem aparência de sal. Pensei que fôsse salitre e provei-o no fogo. Não era porém; tinha gôsto de sal e era de cor cinzenta”.

Na minha opinião trata-se de gerivá que é uma palmeira grossa e cresce no interior.

CANA DE AÇÚCAR: **SACCHARUM OFFICINARUM L.**  
(GRAMINEAE).

Antes de ser conhecido o açúcar extraído da cana o único processo para adoçar bebidas e comidas era o mel de abelhas, mas quando, na Idade Média, a cana ficou conhecida tornou-se objeto de cultura em todos os países quentes. A cultura da cana surgiu primeiro na Europa Meridional (Sicília, Chipre, Espanha e Portugal) e depois nas Ilhas Canárias, da Madeira e São Tomé (segundo Lippmann) (51). As primeiras canas que chegaram ao Brasil vieram da Ilha da Madeira em 1502.

De fato Pigafetta (52) assevera ter já encontrado em 1519 no Brasil (**Terra del Verzino**) canas doces.

Trinta anos depois veio nova remessa por ordem de Martim Afonso de Souza para São Vicente, onde mandou levantar dois engenhos de açúcar. Lá encontrou H. Schmid em 1550 um barco português carregado de açúcar. Em 1536 a cultura começou na fértil planície do Rio Paraíba. As plantações de cana nas capitâneas do Norte tornaram-se depressa as mais importantes do país, havendo razões para acreditar que Pernambuco, em 1526, já exportava açúcar para Lisboa, pois, em 1520 e 1526 os registros da alfândega lisboeta acusam a entrada de açúcar brasileiro mas, segundo Lippmann, a proveniência é duvidosa. O donatário Duarte Coelho iniciou em 1534 o plantio da cana em larga escala, de sorte que em breve e devido ao clima tropical favorável a cultura prosperou de tal modo que em 1590 havia em Pernambuco 66 engenhos, na Bahia 36 e em São Vicente apenas 6.

Os primeiros engenhos no Sul do país foram fundados por Martim Afonso de Souza em São Vicente, no trecho de terras que fica entre Bertioxa e aquela cidade. Um dêles chamou-se

(51). — Lippmann (Edmundo O. von). — **História do açúcar**. (Tradução do original alemão de 1929 por Rodolfo Coutinho. Rio de Janeiro, 1941. 2 vols. Edição do Instituto do Açúcar e do Alcool, pág. 23 (II vol.).

(52). — Pigafetta, *ib.*, 45.

Engenho de São Jorge dos Erasmos e foi o primeiro a ser construído. Foi redescoberto ultimamente graças às pesquisas da historiadora Maria Regina da Cunha Rodrigues e, num gesto de patriotismo, doado pelos seus proprietários, Otávio Ribeiro de Araújo e sócios à Universidade de São Paulo, em cerimônia celebrada a 31 de janeiro de 1958. Pelas eruditas pesquisas de F. Carvalho Franco sabemos (53) que êsse engenho se chamou antigamente Engenho do Governador, mais tarde Engenho dos Armadores que, vendido por João van Hielst ou João Veniste a Erasmo Schetz e mais tarde tornado propriedade única dos filhos de Erasmo Schetz, ficou com a denominação de Engenho de São Jorge dos Erasmos. Êstes industriais tiveram como administrador o alemão Pedro Roesel, citado por Staden. O segundo Engenho tido como mais importante da ilha era o da Madre de Deus, fundado por Luís de Góes. Nas estampas 12 e 13 do livro de Staden vê-se êsses dois engenhos. Outros engenhos eram o de Estêvão Pedroso, Jerônimo Leitão, Salvador do Vale, o dos Guerras, de São João, fundado por José Adorno, natural de Gênova e o de Nossa Senhora da Apresentação.

A cultura da cana não vem descrita pelos autores daquêles tempos, pois, Anchieta, nem sequer a menciona, nem Gabriel Soares. As canas citadas por Fernão Cardim (54) e Purchas são taquaras. Thevet (55), Léry (56) e Gândavo (57) dela tratam ou, ao menos, a citam. Piso (58) e Marcgrave (59) tratam da cana, sua cultura, pragas e doenças e da fabricação do açúcar. Piso relata que a cana de Pernambuco veio das Ilhas Canárias.

Como vimos, a cultura da cana deslocou-se do Sul para o Norte do país, tornando-se o açúcar naquele tempo o produto mais valorizado e mais negociado, chegando a constituir o ciclo econômico do açúcar. Nos tempos modernos porém o Sul novamente chegou a cultivá-la, mas desta vez, na parte tropical do interior e em tal escala que veio a assumir a hegemonia da sua cultura.

O açúcar é um alimento e condimento de que ninguém se quer privar. Entretanto os índios não o apreciavam, como também não apreciavam o sal.

---

(53). — Staden, *ib.*, 78.

(54). — Cardim, *ib.*, 79.

(55). — Thevet, *ib.*, 322.

(56). — Léry, *ib.*, 161.

(57). — Gandavo, *apud* Assis Cintra, *ib.*, 85.

(58). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 49.

(59). — Marcgrave, in Piso & Marcgrave, *ib.*, 82.

PIMENTA MALAGUETA: **CAPSICUM FRUTESCENS** WILLD. (SOLANACEAE). PIMENTA CUMARI: **CAPSICUM BACCATUM** L. (SOLANACEAE).

Os índios usavam a pimenta para tempêro nas suas comidas, embora Staden nada revele sôbre esta particularidade. Mas outros escritores mencionam que os índios ajuntavam à carne e peixe pimenta pilada ou em pedaços, com gôsto ardido (60). Léry (61) observou que pilam a pimenta com sal, mistura esta que chamam **jouquet** (segundo Marcgrave **jujuitaia** (62) a qual empregam como sal. Léry diz que não salgam os alimentos, a carne de peixe, etc., antes de pô-las na bôca. Tomam primeiro um bocado e engolem em seguida uma pitada de **jouquet** para dar sabor à comida. Muitas vêzes quando não tem carne ou peixe tomam também a farinha com êsse “sal-pimenta”. Fernão Cardim (63) também fala dêsse uso das pimentas. Thevet (64) compara o fruto da pimenteira com um morango o qual os comerciantes que vêm ao Brasil levam à Europa em grande quantidade. Afirma porém que essa pimenta não é tão boa quanto a malagueta da Costa da Etiópia e da Guiné. Gabriel Soares (65) e Marcgrave têm belo estudo sôbre as diversas espécies dessa pimenta.

A pimenta era um artigo de comércio entre índios e europeus. De certo os índios tinham plantações de pimenteiras e o próprio Staden (66) foi forçado a ajudar na colheita. Os franceses levaram muitos carregamentos à França em tôdas as viagens (67). Os índios trocavam mercadorias por facas, anzóis, e machados. Empregavam as pimenteiras também para fazer fumaça, a fim de afastar ou repelir os inimigos. Staden (68) conta que ouviu dizer-lhes que utilizam pimenta quando o vento sopra. Fazem então uma grande fogueira e lançam-lhe dentro um montão de pés de pimenta. Se a fumaça dá de encôntron às cabanas, o inimigo tem que sair para fora. Ele presenciou um episódio em Igaracú em Pernambuco, onde os índios atiraram muitos arbustos sêcos entre o navio e a praia, espe-

---

(60). — Staden, *ib.*, 195.

(61). — Léry, *ib.*, 165.

(62). — Léry, *ib.*, 273.

(63). — Cardim, *ib.*, 73.

(64). — Thevet, *ib.*, 288.

(65). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 205.

(66). — Staden, *ib.*, 100, 142.

(67). — Staden, *ib.*, 93, 140.

(68). — Staden, *ib.*, 178.

rando afugentar os portugueses com a fumaça da pimenta, mas não puderam atear-lhes fogo (69).

Segundo Staden, os índios cultivavam duas espécies de pimenteira, uma amarela, outra vermelha. Descreve bastante bem a planta. A espécie amarela parece ser a pimenta malagueta e a outra que chama de pimentinha. A pimenta malagueta Gabriel Soares chama de **sabaã**, da qual há variedades que maduras são vermelhas ou amarelas (esta porém muito maior). Os índios chamam esta espécie, segundo Marcgrave (70) de quiaqui e, na nota apenas à descrição, adverte ao leitor que não deve confundir essa pimenta com o **grayn** proveniente da África e chamada também malagueta.

A segunda espécie mencionada por Staden e chamada “pimentinha” pode ser a pimenta **cumari** que, segundo Gabriel Soares é espontânea nos matos e roças, tendo um fruto do tamanho de um “grão de bico” e muito ardido, mas mais gostosa que tôdas as outras pimentas.

G. Piso (71) no capítulo que dedica às **quiyas** dá um quadro com numerosas formas de pimenta e pimentões.

ALGODOEIRO: **GOSSYPIUM BRASILIENSE** MACFAD.  
(MALVACEAE).

O algodoeiro, de que existiam várias espécies nativas no Brasil, foi cultivado pelos índios, pois, utilizavam o algodão para muitas utilidades. Gândavo (72) afirma que no seu tempo havia em Pernambuco algodoads (“se dá infindo algodão”). Hans Staden (73) conta que os índios faziam tecidos do fio do algodão, como sejam sacos, abertos em cima e em baixo que lhes serviam de vestido chamado **tipoi**. De algodão teciam também as rêdes de dormir que chamam **ini** (74). As mulheres carregavam seus filhos, envolvidos em panos de fio do algodão, sôbre as costas e, assim, trabalhavam (75). De algodão também era feita a corda que chamam **mussurana**, com a qual amarravam os prisioneiros. Tinha ela a grossura de um dedo e o comprimento de mais ou menos 6 braças (76). De algodão faziam também flechas incendiárias. Hans Staden conta que viu em

(69). — Staden, *ib.*, Cap. 28.

(70). — Marcgragve (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 39.

(71). — Piso, *de Indiae*, *ib.*, 225.

(72). — Gândavo, apud Assis Cintra, *ib.*, 85.

(73). — Staden, *ib.*, 152.

(74). — Staden, *ib.*, 158.

(75). — Staden, *ib.*, 170.

(76). — Staden, *ib.*, 112.

Igaracú, em Pernambuco, como os índios sitiantes arremessavam sobre as casas de palha as suas flechas, às quais haviam amarrado mechas de algodão embebido em cêra (de urucu?). Com tais artifícios, pretendiam atear fogo no teto das choças (77).

O algodão era um artigo de comércio muito procurado pelos franceses (78).

Staden (79) descreve bastante bem o algodoeiro, quando diz:

“O algodão cresce em arbustos de mais ou menos uma braça de alto e tem muitos galhos. Depois da florado o arbusto dá cápsulas. Estas se abrem quando ficam maduras. O algodão está então nas cápsulas, em tórno de um pequeno caroço preto. Êste é a semente que se planta. Os arbustos estão cheios destas cápsulas”.

Marcgrave (80) descreve o algodoeiro magistralmente, sob o nome de **aminiu**.

A existência de algodoads é documentada por vários autores antigos. Anchieta escreve numa carta que para vestir há muito algodão. Nóbrega (81) também fala do algodoeiro como planta comum, cujos capuchos estão cheios de algodão.

Thevet (82) falou também das rêdes de dormir que diz êle

“não são mais grossas do que os nossos lençóis”.

Abbéville (83) afirma que o algodoeiro existiu em grande quantidade no Maranhão e em tôda a região.

Segundo Léry (84) cresce em muitos lugares.

Gabriel Soares (84) refere-se também à cultura do algodoeiro cujas árvores parecem “marmeleiros arruados como em pomares”.

---

(77). — Staden, *ib.*, 47, 178.

(78). — Staden, *ib.*, 93, 140.

(79). — Staden, *ib.*, 195.

(80). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 59.

(81). — Hoehne, *ib.*, 105.

(82). — Thevet, *ib.*, 265.

(83). — Abbéville (Claude dy). — *História da missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. (Tradução de Sérgio Millet do original francês de 1614: *Histoire de la mission des Pères Capucins en l'isle de Maragnan et terres circonvoisines*. Introdução e notas de Rodolfo Garcia. São Paulo, 1945. Edição da Livraria Martins, pág. 176.

(84). — Léry, *ib.*, 161.

(85). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 234.

Disse que há várias espécies de algodoeiro. Thevet lembra o algodoeiro das ilhas do Chipre e Malta que é cientificamente o *G. herbaceum* e o da Síria que talvez seja o *G. arbo-reum*, e acrescenta que o do Brasil difere.

Realmente o Brasileiro tem, segundo Staden, um só caroço, isto é, os caroços ligados em uma única peça que Léry compara com um rim, da grossura e comprimento de uma fava (*Vicia faba*) e, da mesma forma Gabriel Soares lembra que cada capulho se abre em quatro lóculos, tendo dentro um caroço prêto com quatro ordens de carocinhos pretos. Esta espécie é o algodoeiro "Rim de boi" (*G. brasiliense*). O algodoeiro de Abbéville tem capuchos de três lóculos e por dentro seis a sete pequenos caroços pretos. Esses caroços são soltos e nus, sem pelos aderentes. E' o algodão Seridó e Mocó (*G. barbadense*) com algodão de fios compridos. Esse algodoeiro os índios do Maranhão cortavam de seis em seis meses pelo pé, a fim de produzirem mais. Segundo Gabriel Soares esses algodoeiros duram seis a oito anos e mais, quebrando-lhe cada ano as pontas grandes, porque se secam, para que lancem outros filhos novos, em que tomam mais novidade.

URUCUZEIRO: **BIXA ORELLANA L.** (BIXACEAE).

Segundo Hans Staden (86) os índios

"pintam-se de prêto e vermelho, sempre um braço de prêto e o outro de vermelho. O mesmo fazem às pernas, e o corpo é igualmente pintado".

Na carta enviada a D. Manuel, rei de Portugal, Caminha (87) relata que encontrou na praia de Pôrto Seguro índios os quais

"andavam tintos de tintura vermelha pelos peitos e espáduas e pelos quadris, coxas e pernas até abaixo, e os vazios com a barriga e estômago era da sua própria cor e a tintura era assim vermelha que a água lhe nem comia nem desfazia, antes quando saía da água era mais vermelho".

Staden relata ainda (88) que os índios pintam também o rosto do prisioneiro antes de o sacrificar e comê-lo, como também o ibirapema ou tacape recebe uma pintura de urucu.

(86). — Staden, *ib.*, 174.

(87). — Caminha (Pero Vaz de), *apud Assis Cintra, ib.*, 23.

(88). — Staden, *ib.*, 179.



E' interessante que nem Thevet nem Léry falam de índios pintados de vermelho. O último (89) fala apenas de um certo óleo avermelhado e espesso tirado de um fruto chamado **curoe**, semelhante à castanha encascada.

Sérgio Milliet que anota o livro de Léry pensa tratar-se de **oiticoró** (que Frei Vicente do Salvador, em sua **História do Brasil** denomina **curoe**). Deve o **curoe** ser o **urucu**, que segundo a interpretação de R. García em Abbéville (90) significa "pinta-pernas".

Fernão Cardim (91) fala de nossa planta, à qual dá o nome de **aiuruatubira** o seguinte:

"Esta árvore que é pequena dá uma fruta vermelha e dela se tira um óleo vermelho com que também se untam os índios".

Abbéville (92) descreve o urucuzeiro que compara com a ameixeira com folhas de abricó:

"Ele dá um fruto repleto de grãos vermelhos de que se servem os índios para fazer tinta. Por isso têm muito cuidado em colhê-los e há grande abundância dessas árvores em tôda a região" (do Maranhão).

Gabriel Soares não trata dessa planta, mas Piso e Marcgrave dela falam. Piso (93) escreve que a planta é cultivada pelos índios que se enfeitam com o minho que envolve as sementes e também o vendem aos portugueses.

Marcgrave (94) descreve a planta, magistralmente e identifica-a com a Bixa de Oviedo. Epigrafa o respectivo capítulo que tem o título:

"A planta urucu da qual se faz a tintura que vulgarmente chamamos Orelana".

Informa ainda que os índios pintam suas panelas e cuias desta cor externamente.

Caminha (95) conta que os índios

"traziam uns ouriços verdes de árvores que, na cor queriam parecer de castanheiros, senão quando eram mais:

---

(89). — Léry, *ib.*, 144.

(90). — Abbéville, *ib.*, 176.

(91). — Cardim, *ib.*, 65.

(92). — Abbéville, *ib.*, 176.

(93). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 65.

(94). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 60.

(95). — Caminha (Pero Vaz de), apud Assis Cintra, *ib.*, 28.

pequenos, e aquêles eram cheios de uns grãos vermelhos pequenos que, esmagando-os entre os dedos fazia tintura muito vermelha de que êles andavam tintos”.

Hoehne (96) observou que os índios do Mato Grosso ainda hoje usam o urucu para pintar-se. As mães pintam os filhos com essa pasta oleosa, logo depois que nascem. Êste uso generalizado de untar a pele deu azo ao apelido de “peles vermelhas” que os europeus lhes deram, quando na realidade a sua pele é branca ou trigueira.

A aplicação desta pasta no corpo tem uma utilidade muito grande, pois filtra os raios ultravioletas do sol e ainda protege o corpo contra os pernilongos, sanguessugas e contra o bicho do pé. Léry (97) observa a respeito que, a fim de prevenir o mal dêsse bichos do pé (que Thevet chama Tom e Piso, Tunga) os índios esfregam a ponta dos dedos dos pé e outras partes do corpo, em que êsses “vermes” procuram aninhar-se com óleo de urucu.

Êle dá ainda outros usos — terapêuticos — pois é excelente na cura das chagas, fraturas e outras dôres do corpo humano, e Léry comenta que o barbeiro do navio em regresso à França levou 10 a 12 potes dêsse óleo.

Piso (98) aconselha misturar o urucu ao mingau de mandioca para curar os doentes e neutralizar o veneno.

A urucuização, segundo Pardal (99), resiste ao suor e à água, mas não impede a respiração e evaporação da pele.

#### GENIPAPEIRO: *GENIPA AMERICANA* L. (RUBIACEAE).

Hans Staden fala do genipapeiro e seus usos num capítulo próprio da 2a. parte do seu livro que coloco aqui na íntegra:

“A árvore do genipapo. Numa árvore que os selvagens chamam penipapo-iba cresce um fruto que se parece um pouco com a maçã. Os selvagens mascam êste fruto e expremem o suco em uma vasilha. Com êle se pintam”.

“Quando esfregam o suco sôbre a pele, a princípio parece água. Mas ao cabo de alguns momentos a pele se torna tão negra como tinta. Assim dura nove dias. De-

(96). — Hoehne, *ib.*, 116.

(97). — Léry, *ib.*, 144.

(98). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 85.

(99). — Pardal (Ramon). — *Medicina aborígene americana*. Buenos Aires, 1937. Edição José Anisi, pág. 98.

pois a cor desaparece, mas não antes dêste tempo, mesmo que se lave o quanto se queira” (100). Já antes, no cap. 16, explica que “pintam um braço de prêto e o outro de vermelho. O mesmo fazem às pernas, e o corpo é igualmente pintado”.

Na carta de Caminha dirigida ao Rei D. Manuel lê-se que os índios traziam tôdas as testas de fonte a fonte tintas de tintura prêta que parece uma fita prêta larga de dois dedos (101) e

“eram quartejados de côres, isto é, dêles a metade de sua própria cor e a metade de tintura negra maneira d’azulada e outros quartejados descaques” (102).

Thevet (103) foi o primeiro depois de Staden que vulgarizou a fabricação de tinta do genipapo, tão usada pelos tupinambás nas cerimônias do ritual antropofágico e em outras mais das suas atividades mais importantes. Confirma assim a notícia de Staden. Dêstes dois autores todos os outros escritores sôbre etnobotânica brasileira hauriram e copiaram, inclusive a duração da tinta durante 9 dias.

Léry (104) dá a mesma notícia, que é com o suco do genipapo que os índios pintavam os seus corpos. Até Abbéville (105) tem esta particularidade de que a tinta dura apenas 9 dias, mas diz também que é uma excelente tinta de escrever.

Marcgrave (106) e Piso (107) outrossim trazem a mesma notícia. Marcgrave tem a versão de que o fruto verde cortado e assim esfregado no corpo tingem a pele e essa cor é de um prêto azulado.

A fruta madura é excelente, não prôpriamente para comer porque é adstringente e ácida, mas em forma de doce em calda (depois de se ter a fruta crua deixado em água algumas horas); é, como Abbéville e Piso relatam, doce excelente, pois quando tomada crua derrete na bôca. Os holandeses que ocupavam o Nordeste brasileiro durante 24 anos chamavam a fruta de “maçã pôdre”, porque, madura, cai no chão e espatifa-se.

No interior tropical do Estado de São Paulo, a fruta amadurece, mas só o gado a come; mas poderia ser aproveitada pa-

(100). — Staden, *ib.*, 194.

(101). — Caminha (Pero Vaz de), apud Assis Cintra, *ib.*, 29.

(102). — Caminha (Pero Vaz de), apud Assis Cintra, *ib.*, 20.

(103). — Thevet, *ib.*, 195.

(104). — Léry, *ib.*, 196.

(105). — Abbeville, *ib.*, 169.

(106). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 92.

(107). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 67.

ra fazer ponche, vinho, licor e doces, como se costuma empregar em Pernambuco.

Piso (108) preconiza o genipapo como remédio dos ardores do palato e estômago e nos fluxos do ventre.

FUMO, TABACO: **NICOTIANA TABACUM** L. (SOLANACEAE).

O fumo era cultivado em pequena escala pelos índios junto das suas malocas, como ainda hoje se vê nas aldeias dos índios e nas casas dos caipiras. Staden não escreveu sobre o hábito de fumar dos índios, porém, apresenta na estampa 20 alguns índios, de cócoras, pitando um cigarro ou cartucho comprido e expelindo a fumaça com longas baforadas. Relata, entretanto, que o fumo era usado pelo pagé ou feiticeiro da tribo na cerimônia da consagração dos maracás.

Reunidos o pagé e os índios da aldeia aquêlê ordena aos homens de pintar o maracá de vermelho e adornar com penas. Depois entra numa choça e manda cravar os maracás no chão em roda, tomando então o pagé o maracá de cada um,

“incensando-o com uma erva que chama **pétim**”.

Desta maneira os maracás ficam consagrados. Recebendo-o da mão do pagé cada um constrói uma choupana na qual coloca o maracá, pondo-lhe em frente comida. Diante dêste ídolo o índio faz sua adoração implorando-lhe

“tudo quanto a si é necessário, do mesmo modo como rogamos nós ao verdadeiro Deus” (109).

Os colonizadores bem cêdo imitavam os índios, fumando. Nóbrega (110) que apregoa o fumo como um remédio, porque

“muito ajuda a digestão e a outros males corporaes e purga o fleuma do estômago”

todavia não o quis tomar, por motivo de mau exemplo. Diz que

“nenhum dos nossos irmãos a usa e nem assim os outros cristãos por não se conformarem com os infiéis que muito o apreciam. Teria dela precisão por causa da umidade e do meu catarro, mas abstenho-me considerando: **non quod mihi utile est, sed quod multis, ut salvi fiant**”.

Fernão Cardim (111) confirma o uso dos índios de formarem cartucho com fôlhas de palmeira que é amarrado com um fio,

(108). — *Ib.*, 67.

(109). — Staden, *ib.*, 174.

(110). — Hoehne, *ib.*, 92.

(111). — Cardim, *ib.*, 75.

e depois enchido de fôlhas sêcas de fumo. Considera o fumo uma das delícias e mimos da terra. Chama a planta de “erva santa” devido as suas virtudes terapêuticas.

Thevet (112) diz que o cartucho tem forma de círio.

“Pondo fogo numa das extremidades os índios aspiram a fumaça pela bôca e a soltam pelo nariz e pela bôca”.

Gaba muito o fumo, pois

“distila e consome os humores supérfluos do cérebro e mitiga também por alguns dias a fome e a sêde, motivo pelo qual os índios usam com freqüência essa planta, sobretudo quando têm algum assunto a tratar entre si. Trazem essa erva consigo em virtude dos maravilhosos efeitos que dela tiram”.

Thevet porém fala também dos efeitos maléficos do fumo, pois, atordôa e embriaga, causa suores frios e até síncope.

Léry (113) segue a Thevet na exposição que faz sôbre o fumo.

Gabriel Soares (114) também preconiza as suas virtudes e informa, que no seu tempo, se empregava a “erva santa” contra os “vermes” que se criam nas feridas do gado.

Marcgrave (115) por sua vez conta que índios e caboclos do Nordeste fizeram grande uso do fumo, aprontando cachimbos para fumar o tabaco. Para êste fim aproveitavam cocos das palmeiras pindoba, urucuri e catolé, cortando uma das extremidades e fazendo um furo na outra. Nesse furo enfiavam um tubo de pau. Já faziam também cachimbos de barro. Mas os tapuias usavam cartuchos largos em que cabia um punho de fumo.

Piso (116), ao invés da maioria dos autores anteriores, insistia como médico que era, no uso da “erva santa” como remédio. Recomendou as fôlhas frescas para a cura das feridas cancerosas e como remédio da mordedura de cobras.

A água do fumo mata os piolhos e as cinzas os vermes. Usado o fumo como masticatório dá energia aos cansados, tira a fome e fortifica estômago e coração. Os petigueares eram, como o nome indica, mastigadores de fumo. O xarope de fumo é útil aos asmáticos e hidrópicos.

(112). — Thevet, *ib.*, 197.

(113). — Léry, *ib.*, 163.

(114). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 232.

(115). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 274.

(116). — Piso (G.), *De Indiae etc.*, 206.

**PAU-BRASIL: CAESALPINIA ECHINATA LAM. (LEG. CAESALP.).**

O comércio com o pau-brasil era florescente no século XVI. A corôa portugûesa considerou êsse comércio um monopólio estatal, e por isso mesmo, outras nações cobiçosas dêse precioso pau de tinta, especialmente os franceses, assaltavam as naus portugûesas para se apoderarem da carga preciosa e, não contentes com isso, vinham ao Brasil comprá-la aos índios, com os quais se aliavam.

Hans Staden conta que o navio em que viajara do Brasil para Portugal tocou na sua rota o pôrto da Paraíba do Norte expressamente para fazer um carregamento de pau-brasil, mas encontrando ali um navio francês que, por sua vez, carregou pau-brasil atacaram-no na esperança de capturá-lo. Mas saíram-se mal, pois, no combate que se deu perderam um mastro e tiveram que regressar às pressas para Portugal. Nem sequer tiveram tempo para fazer aguada e abastecer-se de víveres, de maneira que passaram mal, como já foi relatado. Nas Ilhas dos Açores, todavia, capturaram um navio corsário, tomando-lhe pão e vinho com que se refizeram (117).

Os franceses mantinham regular comércio com os peti-guaras, e com os índios de Pernambuco e Paraíba, para carregar pau-brasil. Também no Rio de Janeiro se estabeleceram, onde se aliaram aos tupinambás, comprando algodão, pimenta e pau-brasil especialmente, em troca de facas, machados, pentes, tesouras, etc. (118). Um índio trocou pau-brasil por um arcabuz (119). Também em Niterói os franceses faziam escala para carregamento de pau-brasil (120).

No Rio Grande do Norte os portugûeses viram-se obrigados a construir um forte para a defesa da terra contra os piratas franceses e evitar a saída do precioso pau, como relata Brandônio (121).

Vespuci (122) informa que levou em suas caravelas muito pau-brasil para Portugal.

Afirmam que em 1500 o navio “Lemos”, que Álvares Cabral enviou com a notícia do descobrimento do Brasil, levou um carregamento de pau-brasil a Portugal e a nau “Bretoa” nada

(117). — Staden, *ib.*, 50.

(118). — *Ib.*, 93.

(119). — *Ib.*, 83.

(120). — *Ib.*, 140.

(121). — Brandão (Ambrósio Fernandes). — *Díálogos das grandezas do Brasil*. Notas de Rodolfo Garcia e introdução de Jaime Cortesão. Rio de Janeiro, 1943. Edição Dois Mundos, pág. 183.

(122). — Navarrete (M. P.). — *Viajes de Americo Vespucio*. Madri, 1922. Edição Calpe, pág. 125.

mênos de 5.000 toros. F. Cardim (123) e Purchas fazem apenas menção do “pau do Brasil” como fonte de tinta vermelha. Thevet (124) relata o comércio dos franceses com os índios os quais traziam o pau-brasil, a que chama **oraboutan**, só pelo gôsto de conseguirem uma pobre camisa ou qualquer atavio de pouco valor. Léry (125) fala do pau-brasil como de uma árvore das mais notáveis e apreciadas por causa da tinta que dela se extrai. Gândavo (126) conta que em Pernambuco e Bahia havia muito pau-brasil,

“de que os moradores alcançam grande proveito” e tem razão em afirmar que existe só onde os raios solares são mais quentes. E “essa é a causa porque o não há na Capitania de São Vicente nem dali para o Sol”.

Thevet e Léry descrevem a árvore como testemunhas oculares: suas folhinhas são como as do buxo, mas enganaram-se afirmando que a árvore não tem frutos.

Marcgrave (127) porém faz descrição magistral desta árvore célebre, suas flôres e frutos. Também êle compara os folíolos com as fôlhas do buxo. Certamente conhecia as obras de Thevet e Léry.

Naqueles tempos o pau-brasil era objeto de comércio somente por causa da sua cor vermelha usada nas tinturarias européias.

Foi o pau-brasil o produto mais valioso da terra, inaugurando o ciclo econômico do pau-brasil, mas foi também a primeira vítima da ganância e da dendroclastia que começou. Naquele tempo era só o pau-brasil; hoje são tôdas as árvores, não só as de lei, mas também as moles, pois, derrubam e arrasam-se matas inteiras para convertê-las em lenha, nem sequer aproveitando as madeiras nobres para a confecção de mobílias e construção.

JATOBA': **HYMENAEA** SP. (LEG. CAESALP.).

Segundo notícias de Hans Staden os índios conheciam uma árvore pelo nome de **iga-ibira** que significac “casca para canoa”.

“Tiram-lhe a casca, de alto abaixo, numa só peça e para isso levantam em volta da árvore uma estrutura

(123). — Cardim, *ib.*, 68.

(124). — Thevet, *ib.*, 319.

(125). — Léry, *ib.*, 152.

(126). — Gandavo, apud Assis Cintra, *ib.*, 85.

(127). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 101.

especial (andaime), a fim de sacá-la inteira. Depois trazem essa casca das montanhas ao mar. Aquecem-na ao fogo e recurvam-na para cima diante e atrás, amarrando-lhe antes, ao meio, transversalmente, madeira, para que não se distenda. Assim fabricam barcos nos quais podem ir trinta dos seus para a guerra. As cascas têm a grossura de um polegar, mais ou menos quatro pés de largura e quarenta de comprimento, algumas mais longas, outras menos” (128).

Essas embarcações (igás) eram muito leves e habilitaram os índios a viajar rapidamente.

Thevet (129) confirma a notícia de Staden de que as embarcações dos índios são feitas de casca de uma árvore. E no dia em que descascam a árvore não bebem e não comem. Como medidas dá: cinco a seis braças de comprimento e três pés de largura.

Léry (130) chama a embarcação dos índios de *igat* e fornece as mesmas informações que Thevet.

Quanto à identidade da árvore, Hoehne (131) confessa não ter atinado com a árvore utilizada pelos índios para seus barcos. E’ realmente difícil, porque êsses autores antigos não deram o nome vulgar da mesma.

Segundo o Prof. Herbert Baldus, Pedro E. de Lima descreveu (Revista do Museu Paulista, 4: 369-388, 12 Pranchas) o ato de descascar um jatobá que era *Hymenaea altissima* Ducke) entre os índios do Xingú. Mais tarde encontrei o trecho seguinte no livro *Timbers of the new World*, de Samuel J. Record e Robert W. Hess, onde se lê:

“A casca do jatobá ou jataí é usada pelos aborígenes para construção de barcos. O processo de fabricação consiste em remover a casca em peça inteira, de preferência de uma árvore em pé, amarrando as extremidades com cipó ou corda de fibras liberianas, calafetando as frestas com goma ou resina e, em seguida, adaptando umas travessas no meio para conservar a forma. A casca de árvores bem velhas tem muitas vezes mais de uma polegada em espessura e podem fazer-se barcos com lotação para 25 a 30 homens”.

---

(128). — Staden, *ib.*, 194.

(129). — Thevet, *ib.*, 235.

(130). — Léry, *ib.*, 172.

(131). — Hoehne, *ib.*, 125.



Gabriel Soares (132) confirma a existência de árvores de jatobá com 50 a 60 palmos em roda.

F. Cardim (133) chama o jatobá de igtaigcigca, Abbéville (134) de jutai e jataiba. Piso (135) e Marcgrave (136) de ietaiba e a resina de ictaica. Este último nome alude à icaica ou resina que se encontra no solo, exsudado pelas raízes da árvore, em forma de blocos duros.

Hoehne comentando a obra de Purchas pensa serem as embarcações dos índios feitas dos troncos ôcos de *Cavanillesia* que são bojudos. Mas essa árvore não cresce no Sul do Brasil. Subentende-se que Purchas se refere ao jatobá.

No entanto, os índios faziam barcos também de paus ôcos ou escavavam os troncos. Pigafetta (137) conta que os barcos dos índios com os quais êle teve comércio eram feitos de troncos escavados mediante machados de pedra.

F. Cardim (138) narra o episódio de uma viagem de Parapiacaba a São Paulo num igá feito de casca de árvore e se lembra do espanto e das peripécias sofridas nessa ocasião.

Existem atualmente poucos jatobás na Serra do Mar, certamente por causa da extensa destruição dessas árvores pelos índios, pois para fazer uma frota de 50 a 60 barcos tinham que danificar outras tantas árvores e as árvores privadas de sua casca morrem.

GUAPURUVÚ: *SCHIZOLOBIUM PARAHYBA* (VELL.) TOL.  
(LEG. CAES.).

Conta Hans Staden (139) no capítulo 6, intitulado **Como acendem fogo**, o seguinte:

“Têm êles uma espécie de madeira chamada **ubaçu-iba**. Secam-na, tomam-lhe dois pedaços da grossura de um dedo, esfregando um sôbre o outro. Isto produz pó e o calor da esfrega acende êste pó. Assim fazem fogo, como mostra a figura 35”.

Segundo Léry (140) um dêsses paus é duro e tem a forma de fuso e, a outra, mole que parece pôdre.

- (132). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 63.  
(133). — Cardim, *ib.*, 63.  
(134). — Abbéville, *ib.*, 173.  
(135). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 60.  
(136). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 101.  
(137). — Pigafetta, *ib.*, 46.  
(138). — Cardim, *ib.*, 353.  
(139). — Staden, *ib.*, 157.  
(140). — Léry, *ib.*, 215.

Thevet (141) descreve muito bem a maneira como os índios fazem fogo:

“Quando alguém quer fazer fogo, põe o bastão menor, perfurado no centro, em terra, segurando-o com os pés, enquanto introduz a ponta do outro instrumento no orifício do primeiro, juntamente com um pouco de algodão ou palha seca. Em virtude da rotação e atrito do pau, produz-se tal calor que a chama aparece e queimam-se o algodão e a palha. E assim acendem os selvagens suas fogueiras”.

São, portanto, duas as madeiras empregadas. O pau duro é, segundo Marcgrave (142), a **tataiba**, nome que significa “pau para fazer fogo”. E’ a nossa **taiuva**, cujo cerne é duro e amarelado. Segundo Thevet é usado também a madeira de palmeira.

Agora, qual é a árvore de madeira mole que parece pôdre? Hans Staden chama-a, segundo a interpretação de C. Fouquet, de **ubaçu-iba**, mas no texto alemão lê-se **uracueiba**, o que deve ser **miraçú-iba** ou **urucu-iba**.

Não duvido em declarar que essa árvore é o guapuruvú, cujo lenho é leve, mole e facilmente inflamável, sendo uma árvore grande que cresce depressa. Não há outra árvore que lhe seja igual ou semelhante.

Segundo Piso (143) que escreve um século mais tarde, os índios do Nordeste usavam a **umbauba (Cecropia)** para fazer fogo, e Marcgrave (144) relata que lhes servia para tal fim a haste floral do **caraguatá-açu (piteira)**, porque ali não existe o **guapuruvú**.

Marcgrave (145) descreveu o caraguatá-açu e na nota Laet anexa um trecho da obra de Ximenes, onde se lê que no México os índios usavam para tirar fogo a raiz de bixa.

ALMÉCEGUEIRA: **PROTIUM HEPTAPHYLLUM MARCH.**  
(BURSERACEAE).

A resina que Hans Staden (146) menciona é, sem dúvida, tirada da árvore chamada almécegueira. Com essa resina é que grudavam no corpo e na cabeça as penas de aves.

“Passam aquela substância sobre os lugares que querem implumar e apertam-lhe em cima as penas que se colam”.

(141). — Thevet, *ib.*, 312.

(142). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 234.

(143). — Piso (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 72.

(144). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 273.

(145). — *ib.*, 61.

(146). — Staden, *ib.*, 169.

O tacape também é untado com essa massa grudenta. Tomam então cascas de ovo de um pássaro, o **macaguá**, que são cinzentos, reduzem-nas a pó, e espalham isto sobre o tacape (147).

Já Caminha (148) em a carta que traz as primeiras notícias sobre o Brasil menciona que

“um penacho que cobria a cabeça andava pegado aos cabelos com uma confeição branda como a cêra”.

Thevet (149) relata que os índios extraem essa goma viscosa de uma planta chamada **usub** e passam-na pelo corpo e só então espalham sobre esta pasta a tinta do genipapo. Esta planta seria, segundo Hoehne, o **urucu**; no entanto isso não pode ser. A palavra **usub** deve ser pronunciada à francesa, portanto, deve ler-se **isib**, que é um estropiamento de **icica**. Vespuci já antes, em 1500, cita essa árvore da qual se tira **mirra** (150).

F. Cardim (151) nos informa de que maneira se tira a goma ou resina com as palavras seguintes:

“**Igcigea**. Esta árvore dá a almécega. Onde está, cheira muito por um bom espaço. Dão-se alguns golpes na árvore e logo, incontinentemente, estila um óleo branco que se coalha”.

Gabriel Soares (152) chama a árvore de **ubiracica**.

“Os índios — diz êle — picam a casca d’alto abaixo para obrigá-la de soltar a resina (que chamam icica), então êles juntam a massa e fazem em pães. Essa resina quando escorre pela casca é leitosa (icica quer dizer: água pegajosa) e mole e só depois toma consistência mais compacta”.

Frei Vicente do Salvador, em sua **História do Brasil** (153) menciona também esta árvore

“que destila de si muita almécega, para as boticas”.

---

(147). — Staden, *ib.*, 180.

(148). — Caminha (Pero Vaz de), apud Assis Cintra, 17.

(149). — Thevet, *ib.*, 196.

(150). — Navarrete (M. F.), *ib.*, 81.

(151). — Cardim, *ib.*, 63.

(152). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 230.

(153). — Hoehne, *ib.*, 321.

Piso (154) e Marcgrave (155) chamam esta árvore de **icicariba** (árvore que dá icica) e a descrevem bem botânicamente.

Marcgrave diz que **almécega**, como a chamam os portugueses, significa **mastique**. Ele descreve a árvore pela segunda vez (156) dando-lhe o nome de **curupicaiba**. Deve ser a mesma, pois na Venezuela chamam a almécegueira de curucaí. A curupicaiba de F. Cardim (157) é outra planta.

Nos tempos de F. Cardim já se começava a usar a resina na igreja como incenso e na medicina, em emplastos, nas doenças de frialdade e, segundo Gabriel Soares, também nas feridas, para amadurecer postemas e para quebraduras das pernas.

Piso usou a resina, na sua clínica, nas dôres de cabeça, e como roborante e antifatulento.

AIRI, BREJAUBA: **ASTROCARYUM ACULEATISSIMUM** (SCHOTT) BENTH. (PAL.). TUCUM: **ASTROCARYUM VULGARE** (MART.) BENTH. (PALMAE). MARAJA: **PYRENOGLYPHIS MARAJA** (MART.) BENTH. (PALMAE).

As armas dos índios são tacape, arco, flechas e escudo.

O tacape de que fala Staden (158) era feito segundo Léry (159) de uma madeira prêta e dura que compara com o ébano, e de madeira vermelha. Pigafetta (160) afirma que é feito de pau-brasil ou de uma palmeira negra. Trata-se, pois, de uma palmeira e do pau-brasil. Falarei, primeiramente da brejauba.

Thevet (161) chama esta palmeira de **airi**. Descreve bastante bem os seus principais característicos, dizendo que tem folhagem semelhante à da palmeira (tamareira) e a cor (da madeira) cor de mármore negro,

“A árvore tem espinhos por todos os lados e a madeira é tão pesada que, como o ferro, vai ao fundo da água. O fruto tem grossura de uma pela, embora algum tanto pontudo em sua extremidade; dentro existe um caroço da brancura de neve. Dessa árvore fabricam os selvagens as suas espadas de guerra” (tacape).

(154). — Piso (G., in Piso & Marcgrave, *ib.*, 59.

(155). — Marcgrave, *ib.*, 98.

(156). — Marcgrave, *ib.*, 132.

(157). — Cardim, *ib.*, 64.

(158). — Staden, *ib.*, 179.

(159). — Léry, *ib.*, 169.

(160). — Pigafetta, *ib.*, 49.

(161). — Thevet, *ib.*, 230.

Os arcos eram também feitos de **Pau darco (Tecoma)**, como Gabriel Soares (162) informa. No norte do Brasil os ipês chamam-se pau darco. Em escrituras antigas li “pau darco de barril”, de maneira que certamente os ipês eram usados pelos portugueses para aduelas. Os índios nordestinos sim, usavam a madeira para arcos, porque ali não cresce a brejauba.

Desta mesma palmeira os índios fazem o pau que atravessa o maracá (Thevet, 163), e segundo o mesmo, os colares, as pontas das suas flechas e, especialmente, os arcos.

Caminha (164) relata na sua carta a D. Manuel que os arcos dos índios eram pretos e compridos. Léry (165) também menciona serem os arcos feitos de madeira prêta, e que mesmo as flechas têm duas peças de madeira prêta.

A segunda palmeira é o **tucum**. Suas fôlhas fornecem as fibras de que são feitas as cordas dos arcos. Quebrando os folíolos e separando as duas metades aparecem fios finíssimos que são as fibras. Desta maneira separam-se as fibras que, depois, são utilizados na fabricação de fios e cordas.

Também as rêdes de pesca eram feitas de fibras de tucum. Staden (166) diz que o

“fio com que emalham as rêdes obtem-no de fôlhas longas e pontudas que chamam tucum”.

Temos como testemunha disso também Léry (167) que afirmou que

“as cordas dos arcos são feitas de uma planta, chamada **toucou** (tucum); apesar de muito finas, são tão fortes que um cavalo com elas poderia tirar um veiculo”.

Esta palmeira é muito comum no litoral.

A terceira palmeira é a **marajá**. E' mencionada por Hans Staden (168) pelo nome errado de maracajá-iba (devia ser marajáiba). Vejamos para que fim os índios a usavam. Staden escreve:

“Fincam também no solo espinhos pontudos, chamados maraca-iba, em volta das suas palhoças — como aqui

(162). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.* 290.

(163). — Thevet, *ib.*, 266.

(164). — Caminha (Pero Vaz de), *apud* Assis Cintra, 31.

(165). — Léry, *ib.*, 169.

(166). — Staden, *ib.*, 159.

(167). — Léry, *ib.*, 199.

(168). — Staden, *ib.*, 154.

(na Europa) se põe armadilhas de pé. Isto fazem por medo dos inimigos”.

Gabriel Soares (169) descreve esta palmeira, sem citar-lhe o uso. Os habitantes da Índia usam na defesa do lar o bambu, que fincam na terra deixando do lado de fora uma das extremidades muito afiada.

Piso (170) relata que o lenho desta palmeira é usado para fabricar os arcos.

Estas três palmeiras são revestidas de horríveis espinhos pretos e aguçados.

CANA BRAVA, CANA FRECHA, UIBA: **GYNERIUM SAGITTATUM** (AUBL.) BEAUV. (GRAMINEAE).

“As flechas — conta Léry (171) — têm quase uma braça de comprimento e se compõem de três peças: a parte média, de caniço, e as duas outras, de madeira prêta ajustadas e ligadas muito hábilmente com fitas de cascas de árvores. Nas pontas colocam ossos ponteagudos ou pedaços de taquara sêca, dura e acerada como uma lanceta ou ainda ferrões de caudas de arraia que são muito venenosas”.

Caminha (172) também se refere aos arcos e flechas, relatando que

“os arcos são prêtos e compridos e as setas compridas e os ferros delas de canas aparadas”.

Sôbre as flechas Staden (173) tem o seguinte:

“A ponta das flechas é de osso que aguçam e amarram-lhes ao cabo, ou ainda, de dentes de peixes. Estes são chamados tubarões e se pescam no mar. Apanham também algodão, misturam-no com cêra, prendem-no sôbre as flechas e inflamam-nas. São as flechas incendiárias. Fabricam, além disso, escudos de cortiça de árvores e peles de animais selvagens”.

A planta que serviu para confeccionar flechas pode ter sido a inflorescência sêca da cana brava que os índios chamavam **uiba** (hoje: ubá). Deve ter havido perto dos rios grandes ca-

(169). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 251.

(170). — Piso (G), *De Índiae*, 129.

(171). — Léry, *ib.*, 170.

(172). — Caminha (Pero Vaz de), *apud Assis Cintra, ib.*, 31.

(173). — Staden, *ib.*, 178.

naviais cultivados para êsse fim. Daí talvez a denominação da aldeia onde Staden permaneceu prisioneiro. Ubatuba pode assim significar “canavial” (mas pode ter também outro significado).

Léry fala de um caniço que teria sido a matéria prima para o fabrico de flechas. Realmente também as taquarinhas compridas e retas podem fornecer material para êste fim. Qual a planta, não se pode precisar.

A planta que fornecia aos índios material para escudos era talvez o **angico rajado, corticeiro** que cientificamente se chama **Pithecolobium incuriale**. A casca do jatobá também pode ter servido. Ambas essas arvores tem casca grossa.

As taquaras que forneceram pontas para as flechas podem ser de várias espécies que crescem, como as ditas árvores, na Serra do Mar.

ABOBOREIRA: **CUCURBITA MAXIMA** L. (CUCURBITACEAE).  
CABACEIRA: **LAGENARIA VULGARIS** SER. (CUCURBITACEAE).  
CUIEIRA: **CRESCENTIA CUIETE** L. (BIGNONIACEAE).

Hans Staden (174) escreve:

“Os selvagens crêm numa coisa que cresce como uma abóbora”.

Não se trata neste trecho da aboboreira e cabaceira, mas de uma árvore que dá uma espécie de “abóbora”. Os índios cultivavam e o caipira ainda hoje planta a cabaceira, etc. porque lhe fornecem vazilhame. Nos trechos seguintes cabaço significa a planta e cabaça o vazilhame.

São três as plantas a estudar que Staden mostra na sua estampa 21, a saber a aboboreira, a cabaceira e o cuitézeiro, planta essas que serão estudadas em seguida.

A respeito da **aboboreira** F. Cardim (175) escreve que há muitos gêneros de abóbora e algumas tão grandes que fazem cabaças para carretar água que levarão dois almudes ou mais (= 33, 6 litros).

Brandônio (176) relata que

“há muitas abóboras a que chamam de cabaço, de suma grandeza e das grandes vi algumas que levavam dentro em si dois alqueires e meio (20,7 litros) de farinha que são cinco de Portugal”.

(174). — *Ib.*, 173.

(175). — Cardim, *ib.*, 73.

(176). — Brandão, *ib.*, 198.

A estampa 21 do livro de Staden mostra uma cabaça feita da metade de abóbora. Aqui trata-se da **abóbora menina** (**Cucurbita maxima**) que Gabriel Soares (177) informa que

“costumam cortar êstes cabaços em verdes, como estão duras, pelo meio, e depois de curadas estas metades servem-lhes de gamelas e outros despejos e as metades dos pequenos servem-lhes de escudelas, e dão-lhes por dentro uma tinta prêta e por fora outra, amarela, que se não tira nunca; e estas são as suas porcelanas”.

Na estampa 21 (178) há ainda um pote que é feito de outra planta, a saber da **cabaça** (**Lagenaria vulgaris**). É a segunda planta que foi cultivada pelos índios.

A respeito desta cucurbitácea Gabriel Soares, que aliás confunde, como Hans Staden, esta e a anterior, tem o seguinte:

“Estas abóboras ou cabaças semeia o gentio para fazer delas vasilhas para seu uso, as quais não costuma comer, mas deixa-as estar nas aboboreiras até se fazerem duras, e como estão de vez, cura-as no fumo, de que faz depois vasilhas para acarretar água, por outras pequenas bebe, outras meias leva às costas cheias de água quando caminha”.

Usa-se também como trombetas de guerra, conforme Staden (179) as cabaças alongadas.

Abbéville (180) chama esta planta de taker ou kaker.

“É” planta parecida com a aboboreira, dá um fruto comprido e grosso, de casca dura e polpa tão amarela quanto a abóbora”.

Outros autores chamam essas cabaças de purunga.

A terceira espécie, finalmente é o **cuitzeiro** (**Crescentia cujete**). Do fruto desta planta é feito o maracá que se vê nas estampas 21 (no meio) 44, 45 e 48 (metades do fruto).

Sobre o uso do cuité de que se faz os maracás, Staden (181) escreve:

“Fincam-lhe através de um pequeno cabo, cortam-lhe uma abertura como uma bôca e metem-lhe no interior pequenas pedras, de modo que chocalha. Sacolejam isto quando cantam”. “Dançam de alegria, empunhando cada um seu chocalho. Chamam-no maracá. Cada um dos homens possui o seu”.

(177). — Sousa (Gabriel Soares de), *ib.*, 202.

(180). — Abbéville, *ib.*, 178.

(179). — *ib.*, 178.

(180). — Abbeville, *ib.*, 178.

(181). — Staden, *ib.*, 173.



A cabaça a que se refere Nóbrega (Hoehne, 182) traz figura humana.

Thevet (183) quando fala das cabaças dá-lhe o tamanho de um ovo de avestruz. Léry (184) além disso, compara o maracá como tendo o tamanho de uma cabeça de menino. À página 211 diz que os índios fazem de cabaças ôcas taças a que chamam "cui" e outros vasos pequenos para diversos fins.

Marcgrave (185) por sua vez compara o fruto do cuitézeiro com um ovo de avestruz podendo ter forma redonda como a cabeça humana ou forma oblonga. Diz que os índios fazem seus vasos de cuité, de jaroba e cuibuca.

Ele descreve além da cabaça, a que Piso chama de taquera, muito bem o cuitézeiro que é uma arvoreta, ao passo que cabaiceiro e aboboreira são ervas.

Segundo M. P. Correa o maracá foi feito também de cabaça (**Lagenaria**). As duas plantas (**Crescentia** e **Lagenaria**) têm frutos usados para o mesmo fim, a saber, vazilhas, cuias, copos e a **Lagenaria** ainda para recipientes de líquidos que devem ser transportados para o campo, para a viagem e para guardar sementes, vinho e álcool.

### D. BENTO JOSE' PICKEL, O.S.B. (\*)

Ex-Biologista do Serviço Florestal

(182). — Hoehne, *ib.*, 91.

(183). — Thevet, *ib.*, 266.

(184). — Léry, *ib.*, 158.

(185). — Marcgrave (G.), in Piso & Marcgrave, *ib.*, 123, 272.

(\*) — D. Bento José Pickel O. S. B., do Mosteiro São Bento nesta capital, nasceu em Markelsheim (Alemanha) aos 23 de julho de 1890, emigrou para o Brasil em 14 de novembro de 1908 e, em 17 de fevereiro de 1941 tornou-se cidadão brasileiro.

Biologista, botânico, cientista, depois de ocupar cargos os mais expressivos no campo de sua especialidade, aposentou-se, em 1961, como Diretor do Museu Florestal "Octávio Vechi" do Serviço Florestal do Estado de São Paulo. Em sua longa e fecunda vida de pesquisador publicou 113 trabalhos, contribuições científicas e artigos de vulgarização, a começar do ano de 1918. Coletou plantas nos Estados do polígono das secas, quando professor na Escola da Secretaria da Agricultura de Pernambuco, coleção esta que foi continuada no nosso Estado. O referido herbário está guardado no Instituto de Pesquisas Agronômicas de Pernambuco sob o nome de Herbarium Pickel, e tem 5.960 números, sem contar as duplicatas.

Entre as 29 espécies novas colhidas, cujos isótipos se encontram naquele Instituto, trazem o nome específico, os gêneros seguintes *Alseis Pickelli* Pilger (Rubiaceae), *Bactris Pickelli* Burret (Palmae), *Elaterium Pickellii* Harms (Bromeliaceae), etc. Tem, ainda inédito, um interessante e oportuno estudo sobre a "Geobotânica na região de Brasília".

Aposentado, vem se dedicando à pesquisa histórica, visualizada pela sua própria especialidade. E assim sendo, tendo presente a invulgar contribuição de alguns dos cronistas quinhentistas, vinculados à história da civilização brasileira, traçou um plano de trabalho sistemático. Esse plano

\*  
\* \* \*

BIBLIOGRAFIA CONSULTADA.

- Abbéville (Claude d'). — **História da missão dos Padres Capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas.** (Tradução de Sérgio Milliet do original de 1614: *Histoire de la mission des Pères Capucins en l'Isle de Maragnan et terres circonvoisines*; Introdução e Notas de Rodolfo Garcia). São Paulo, 1945. Livraria Martins Editôra. 296 págs., 4 estampas.
- Anchieta (Pe. Joseph). — **Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões.** Rio de Janeiro, 1933. Editôra Civilização Brasileira S. A.
- Brandão (Ambrósio-Fernandes). — **Diálogos das grandezas do Brasil.** (Notas de Rodolfo Garcia e introdução de Jaime Cortesão). Rio de Janeiro, 1943. Editôra Dois Mundos. 317 págs.
- Cardim (Pe. Fernão). — **Tratados da terra e gente do Brasil.** (Introdução e notas de Rodolfo Garcia). Rio de Janeiro, 1925. Editôra J. Leite & Cia. 434 págs.
- Cintra (Assis). — **Nossa primeira história.** Caieiras, São Paulo e Rio. 1922. Editôra Companhia Melhoramentos de São Paulo. 148 págs., 5 estampas.
- Hakluytus Posthumus or Purchas, his pilgrimes.** Comentários de F. C. Hoehne, in "Jornal do Comércio". Rio de Janeiro, 12 de fevereiro de 1939.
- Hoehne (F. C.). — **Botânica e Agricultura no Brasil no século XVI.** São Paulo, 1937. Companhia Editôra Nacional. (Brasiliana 71). 410 págs.
- Kloster, W. & Sommer (F.). — **Ulrico Schmidl no Brasil quinhentista.** São Paulo, 1942. Edição da Sociedade Hans Staden. 109 págs., 6 estampas, 5 mapas.
- Léry (Jean de). — **Viagem à terra do Brasil.** (Tradução original de 1577: *Histoire d'un voyage fait en la terre du Brésil, autrement dite Amérique*. Tradução e notas de Sérgio Milliet e notas tupinológicas de Plínio Ayrosa). São Paulo, 1941. Editôra Livraria Martins. 278 págs., 1 mapa, 20 estampas.
- Lippmann (Edmundo O. von). — **História do açúcar.** (Tradução do original alemão de 1929 por Rodolfo Coutinho). Rio de Ja-

---

a Revista de História sente-se honrada ao abrigar em suas páginas, o primeiro capítulo, precisamente o acima transcrito.

Outros seguir-lhe-ão. O Prof. Pickel O.S.B. tem concluído a mesma identificação das plantas estudadas por Anchieta. Já se prepara para uma outra tarefa de maior fôlego, tanto pela fecundidade, como também pelo fato de se tratar de uma fonte primária estudada do modo inexcusável por um grande e saudoso amigo seu, um outro cientista invulgar: o Prof. Dr. Pirajá da Silva, que com notas as mais eruditas e oportunas, enriqueceu e valorizou a Notícia do Brasil, de Gabriel Soares de Sousa. (Nota da Redação, baseada no Boletim n.º 15 do InPaBo, do Instituto Paranaense de Botânica).

- neiro, 1941. 2 vols. 466 e 400 págs. Edição do Instituto do Açúcar e do Alcool.
- Navarrete (M. F. de). — **Viajes de Americo Vespuccio**. Madri, 1922. Edição Calpe. 222 págs.
- Pardal (Ramon). — **Medicina aborígen americana**. Buenos Aires, 1937. Editôra José Anesi. 377 págs.
- Pigafetta (A.). — **Primer viaje en torno del globo**. Madri, 1922. Edição Calpe. XII e 203 págs.
- Piso & Marcgrave. — **Historia naturalis Brasiliae**. Lugduni Batavorum et Amstelodami, 1648. Apud Lud. Elzevirium. 122 e 293 págs.
- Piso (Gulielmus). — **De Indiae utriusque re naturali et medica**. Amstelaedami, 1658. Apud Ludovicum et Danielem Elzevirios. 327 págs.
- Sousa (Gabriel Soares de). — **Tratado descritivo do Brasil em 1587**. São Paulo, 1938. Companhia Editôra Nacional. 3a. edição. LIII e 493 págs. (Comentários de Fr. Ad. Varnhagen). (Brasiliana 117).
- Staden (Hans). — **Das viagens ao Brasil**. (Tradução do original alemão de 1657 por Guiomar de Carvalho Franco, com o título: **Wahrhaftig Historia und Beschreibung einer Landtschaft der Wilden...** Introdução e notas de Francisco de Assis Carvalho Franco). São Paulo, 1942. 216 págs. 52 estampas, 3 mapas.
- Thevet (Fr. André). — **Singularidades da França Antártica a que chamam de América**. (Tradução do original de 1558: **Les singularitez de la France Antaretique, outremerment nommée Amérique etc.** (Tradução, prefácio e notas de Estêvão Pinto). São Paulo. Companhia Editôra Nacional. 1944. 502 págs. 24 estampas.