

Yes, nós temos caju! **Origens de algumas plantas alimentícias brasileiras**

Márcia H. M. Ferraz

EM SE PLANTANDO TUDO DÁ?

A crença na capacidade de nossas terras produzirem o necessário ou desejável para a sobrevivência está presente no que deve ser o primeiro escrito sobre o Brasil depois da chegada dos europeus.

De fato, já dizia Pero Vaz de Caminha, ao se referir aos excelentes ares e à grande quantidade de água encontrada nesta terra: “querendo-a aproveitar, dar-se-á nela tudo”.¹ De certa forma, esta frase foi traduzida em outra, muito conhecida e usada à exaustão para diferentes propósitos: “em se plantando tudo dá”. Isso não corresponde exatamente ao constatado em períodos posteriores, pois muita dificuldade acompanhou os habitantes das Américas nos séculos seguintes.

Mas, de toda forma, estamos tão acostumados com a variedade das plantas e certa facilidade de seu crescimento em nosso país, que quase nunca nos preocupamos em perguntar se elas sempre estiveram por aqui. Ou, se aquelas comumente consideradas como nativas de outras terras, o são de fato. Assim, neste trabalho, pretendemos traçar um mapa de uma pequena região com algumas de suas plantas comestíveis, propondo, ao mesmo tempo, uma viagem histórica metodologicamente preparada, procurando descobrir a procedência dessas plantas. O território escolhido foi o do Campus Marquês de Paranaguá da PUC-SP, mas, poderia ser qualquer outro. Pois, vamos sempre encontrar a diversidade e a riqueza resultante da transplantação de espécies associada às nativas.

A proposta é verificar como tal espaço ficaria se diferentes plantas não tivessem viajado, ou seja, se apenas as plantas nativas brasileiras

¹ Há muitas edições da Carta de Caminha, impressas ou virtuais e, já que se está falando de cartas, a sugestão é consultá-la no site dos Correios:
http://www.correios.com.br/institucional/conheca_correios/historia_correios/carta_pero_vaz.cfm

fizessem parte da flora desse território escolhido para nosso estudo. Para isso, foi necessário encontrar uma maneira de identificar estas plantas e, além disso, nos propusemos a discutir como isso se fez historicamente, apresentando critérios usados ainda hoje para esse propósito. Certamente, através deste trabalho, os leitores terão algumas surpresas. E, provavelmente, modificarão seus olhares sobre muitas das frutas hoje encontradas em jardins, pomares ou quintais ou à venda nos supermercados, feiras e quitandas.

A VIAGEM DAS PLANTAS

As grandes navegações deram aos europeus um mundo 'novo', que inicialmente parecia ser a materialização do Eldorado, algo muitas vezes imaginado e sonhado. Logo, porém, perceberam que deveriam arduamente buscar as condições de sobrevivência em terras que de nenhuma forma eram o paraíso. A necessidade de sobreviver levou à busca de alimentos, de remédios para antigas enfermidades ou aquelas conhecidas nas novas terras, além de outros materiais para vestimentas, habitação, etc. As 'novas' terras ofereciam oportunidades para quem quisesse conhecer, fosse por necessidade, fosse pelo prazer provocado pela curiosidade. Em termos de alimentos (especialmente as plantas), o que se manteve nos hábitos desse novo habitante das terras ao Sul do Equador? O que se modificou desde então?

Por um lado, o europeu de então – como todo imigrante até hoje – tentou reproduzir, sempre o conhecido em sua terra natal, através de mudas e sementes trazidas como parte de sua bagagem. Por outro, realizou grande esforço para conhecer o novo. Na volta à Europa, levou o que achava interessante, tanto o que podia servir de alimento, quanto o que era curioso e passaria a fazer parte de seus jardins, como será mostrado através de alguns exemplos. Se compararmos o que se comia na Europa há alguns séculos e o que faz parte da alimentação hoje, o resultado pode ser surpreendente.

Pensemos em pratos típicos da Itália e de Portugal, por exemplo. Ou seja, pratos que façam parte de uma tradição e que hoje são muito conhecidos em nosso país. Da Itália, podemos escolher uma massa com um bom molho de tomates e uma polenta; já de Portugal, uma bacalhoda. E agora vem nossa questão: seriam todos os ingredientes vegetais desses pratos originários da Europa? Para responder a essa pergunta precisamos conhecer a origem das plantas, o que exige métodos próprios. É exatamente esse o assunto a ser discutido a seguir. No final deste trabalho devemos ter condições de responder também a essa pergunta.

ALGUNS CRITÉRIOS PARA DESVENDAR A ORIGENS DAS PLANTAS

Atualmente, métodos fitoquímicos são auxiliares poderosos para identificar de onde uma planta é originária ou estabelecer sua trajetória até o espaço onde a encontramos hoje.² Vamos aqui, no entanto, apresentar historicamente um método de várias etapas proposto por Alphonse de Candolle (1806-1893), um estudioso de origem suíça, nascido na França, formado em direito que, por influência do pai, cedo se interessou pelo estudo das plantas. Inicialmente, trabalhou em colaboração com seu pai, professor de Botânica em Genebra, na difícil tarefa de escrever uma grande obra sobre a sistemática dos vegetais, trabalho continuado por ele com a morte do progenitor.³ Sua produção na área da botânica é imensa e foi muito importante em sua época. Será destacado aqui (ainda que citemos outros) apenas um de seus textos, com estreita relação com nosso propósito de descobrir a proveniência das plantas que fazem parte do território por nós escolhido. Trata-se do

² A explicitação dessa abordagem, com exemplos da flora amazônica pode ser vista em: O. R. Gottlieb & K. Kubitzki, "Ecogeographical Phytochemistry; A Novel Approach to the Study of Plant Evolution and Dispersion," *Naturwissenschaften* 70, (1983): 119-26.

³ A obra tem 17 volumes, alguns deles com mais de uma parte: *Prodomus systematis naturalis regni vegetabilis sive enumeratio contracta ordinum generum specierum que plantarum huc usque cognitarum, juxta methodi naturalis normas digesta* (Paris: Sumptibus G. Masson, 1824-73).

Origine des plantes cultivées cujo título poderia ser traduzido por: *Origem das plantas cultivadas*.⁴

Nesse texto, de Candolle apresenta quatro critérios que, associados, deveriam possibilitar a identificação do local onde a maioria das plantas crescia espontaneamente. Aliás, esse é o critério para determinar a origem de uma planta: ao determinarmos onde ela se desenvolve sem a intervenção do homem, estamos também estabelecendo seu local de origem. O grande problema é que as plantas também se adaptam ao local onde se encontram. De tal forma que, passado um longo período, elas não são reconhecidas como 'estrangeiras' ou seja, são vista como nativas daquele lugar.

Vejamos, assim, quais são os critérios propostos por de Candolle.

1-Botânico:

O critério botânico é dos mais importantes, ou, segundo de Candolle: "um dos meios mais diretos para conhecer a origem geográfica de uma espécie cultivada é procurar em que lugar ele cresce espontaneamente, ou seja, no estado selvagem, sem a ajuda do homem".⁵ Importante também saber se a espécie que parece ser nativa existe no local desde épocas muito recuadas ou se apenas há algum tempo.⁶ Isto porque, uma planta pode ter-se naturalizado de tal maneira que se torna difícil decidir se ela é nativa ou não.

Um bom exemplo de uma planta naturalizada é a jaqueira, encontrada em muitos pontos de nosso país⁷ (inclusive no espaço que escolhemos para mapear), não exigindo muito cuidado do homem para crescer e se desenvolver. Está tão bem adaptada há tanto tempo, que levou um grande botanista do início do século XIX, a se enganar sobre sua

⁴ A. de Candolle, *Origine des plantes cultivées* (Paris: Germer Baillière, 1882); esse é o desenvolvimento, quase 3 décadas mais tarde, de um dos capítulos de seu *Géographie Botanique raisonnée* (Paris: Victor Masson; Genebra: J.Kessmann, 1855). Mais detalhes sobre o trabalho desse estudioso podem ser encontrados em "Obituary Notices of Fellows Deceased," *Proc. The Royal Society of London* 57 (1894): XIV-XX.

⁵ de Candolle, 6.

⁶ Ibid, 8.

⁷ Ibid, 239-40; especificamente 240, de Candolle comenta sobre a introdução da planta no Brasil.

origem. Trata-se de Bernardino Antonio Gomes (1768 - 1823), de origem portuguesa, interessado nas plantas brasileiras, notadamente as medicinais, tanto que realizava a propaganda de seu uso no Brasil, no lugar das importadas da Europa que julgava não serem sempre as melhores para a cura das doenças locais.⁸

Este médico de formação escreveu as “Observações botânico-medicinas sobre algumas plantas do Brazil”, publicadas pela Academia das Ciências de Lisboa em 1812.⁹ O texto foi elaborado em português e latim¹⁰ pois pretendia que públicos diferentes tivessem acesso a seu trabalho. Pois bem, justamente uma das 15 plantas apresentadas é a jaqueira. Depois de tratar longamente da planta e suas partes, Gomes observa: “pela descrição acima referida se vê que a Jaqueira do Brasil difere tanto das plantas congeneres, que me parece ser uma espécie nova. É na verdade, uma afim da *Jaqueira das Filipinas* de Mr. Lamarck; difere porém em não ter [...] as folhas despontadas, ou [...] quase redondas ou ovaes [...] Difere também da *Jaqueira da Índia* de Mr. Lamarck ...” Assim, Gomes a denomina *Artocarpus brasiliensis*, para diferenciá-la das outras jaqueiras.¹¹

Esse caso é bastante comentado na literatura especializada, pois posteriormente se chegou à conclusão que a jaqueira (*Artocarpus integrifolia* L.) é originária do Oriente, mais especificamente da Índia, Malásia e Cochinchina. Da Índia, especialmente das regiões dominadas

⁸ Ver mais detalhes sobre o trabalho de Gomes em: M. H. M. Ferraz, “Matière Médicale luso-brasilienne au début du XIXe. Siècle,” in *Between the Natural and the Artificial: Dyestuffs and Medicine*, org. G. Emptoz & P. E. Aceves Pastrana (Turnhout: Brepols, 2000): 175-6; A.M. Alfonso-Goldfarb & M. H. M. Ferraz, “Las miradas extranjerías / autóctonas sobre la ‘terra brasilis’ independiente: ciencia y salud entre el Imperio y la Republica,” in *Sanidad y Ciencia en España y Latinoamérica Durante el Cambio de Siglo*, org. F.J. Puerto Sarmiento et al. (Madrid: Doce Calles, 1999):47; e, também a biografia que seu filho escreveu: B. A. Gomes Filho, “Noticia da Vida e Trabalhos Scientificos do Medico Bernardino António Gomes,” *Memorias da Academia das Sciencias de Lisboa, Classe de Sciencias Mathematicas Physicas e Naturaes*, Nova Série 2 (1, 1857): 1-25.

⁹ *Memória da Academia Real das Sciencias de Lisboa* 3 (1, 1812), Memória dos Correspondentes: 1-104.

¹⁰ O latim foi, durante muito tempo, a língua privilegiada de intercâmbios entre os sábios e mesmo entrado o século XIX, no caso da botânica, continuava-se a publicar em latim; Gomes faz publicar também em português, pois pretendia que portugueses e brasileiros que não dominassem o latim pudessem conhecer as plantas brasileiras e seu uso medicinal.

¹¹ Gomes, 88-9.

pelos portugueses, teria sido enviada ao Brasil juntamente com outras plantas que pretendiam aclimatar em nosso país.¹²

Dessa forma, mesmo sendo fundamental o critério botânico, outros se mostram necessários para auxiliarem na busca das origens das plantas, como se verá a seguir.

2- Arqueológico e paleontológico

Sobre este critério, de Candolle nos diz: “A prova mais direta que pode ser concebida da existência antiga de uma espécie num certo local, são seus fragmentos reconhecidos in construções antigas ou depósitos, numa data mais ou menos certa.”¹³ Também desenhos ou esculturas podem nos informar da antiguidade de uma planta num local.

3- Histórico

Nosso autor dedica aos documentos históricos uma especial atenção, pois, permitem: “estabelecer a data de certas culturas em cada país. Eles dão também indicações sobre a origem geográfica das plantas ao serem propagadas através das migrações dos povos antigos, das viagens ou das expedições militares.”¹⁴

Muito cuidado, porém deve ser tomado ao se utilizar este critério, pois muitas vezes as informações são equivocadas, além de ser difícil reconhecer uma planta através dos nomes a ela conferidos em textos antigos. Por outro lado, nem sempre se consegue reconhecer, através de uma descrição, de que planta se trata.

Vamos a um exemplo, retirado do texto de Gabriel Soares de Sousa, *Tratado descritivo do Brasil em 1587*.¹⁵ Este colono português viveu na

¹² J. E. M. Ferrão, *Aventura das Plantas e os Descobrimentos Portugueses* (Lisboa, Inst. Investigação Tropical, Com. Nac. Comemoração dos Descobrimentos Portugueses, Fundação Berardo, 1992): 182.

¹³ de Candolle, 11.

¹⁴ Ibid, 12.

¹⁵ O texto, embora tenha sido levado a Portugal em 1587, apenas foi publicado pela primeira vez e de forma parcial em 1800; outras edições se sucederam e para este trabalho estamos utilizando a edição de 1851 feita pela Tip. Universal Laemmert, que pode ser encontrada na *web*. Ver mais detalhes sobre as edições deste texto em: M. H. M. Ferraz, “Relatos de viagens: a trajetória dos

Bahia por um período, desenvolvendo atividades agrícolas antes de resolver se dedicar à busca de ouro em outras partes da América.¹⁶ Seu livro trata da geografia das terras brasileiras e dos costumes de seus primeiros habitantes; fala dos animais e da flora, com atenção para as plantas medicinais e as alimentícias entre as quais se incluem as frutas que encontrou na Bahia. Leiam com atenção a descrição e tentem reconhecer a fruta descrita antes de verificar a resposta. Ele fala de algo:

... do tamanho e da feição e cor de grandes pêros camoeses e têm muito bom cheiro como são de vez, se fazem nas árvores, e em casa acabam de amadurecer; e como são maduros se fazem moles como melão; e para se comerem cortam-se em talhadas como maçã, e tiram-lhes as pévides que têm, envoltas em tripas, como as dos melões, mas são crespas e pretas como grãos de pimenta da Índia...¹⁷

Podemos garantir que essa fruta, andina de origem, é muito comum em nosso país, para onde teria sido trazida entre 1578 e 1586, um ano antes, portanto, de Sousa ter escrito o texto citado. Foram também transplantadas pelos portugueses para a África e Índia, levando à grande difusão nas regiões tropicais, tornando-se bastante popular. Se o reconhecimento do mamão ou papaia (*Carica papaya* L.) nesta descrição é difícil para nós, imaginem para aqueles que nunca haviam visto a fruta!¹⁸

Mais um exemplo vai nos ajudar no reconhecimento das plantas de nosso espaço e foi também tirado do texto de Gabriel Soares de Sousa:

Pacoba é uma fruta natural desta terra, a qual se dá em uma árvore muito mole e fácil de cortar, cujas folhas são de doze e quinze palmos de comprimento e de três e quatro de largo; as de junto ao olho são menores, muito verdes umas e outras, e a

textos sobre o Brasil," in *Anais da XIV Reunião da RIHECQB: Ambiente, Natureza e Cultura na perspectiva da História e Epistemologia da Ciência*, org. M.H. R. Beltran e J. L. Goldfarb (São Paulo: Livr. Ed. da Física, 2004): 117.

¹⁶ Ferraz, *ibid*, 116-7.

¹⁷ Sousa, 181.

¹⁸ Ferrão, 23.

árvore da mesma cor mas mais escura; na Índia chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fruto, figos. [...] Cada pacoba destas tem um palmo de comprido e a grossura de um pepino, às quais tiram as cascas, que são de grossura das favas; e fica-lhes o miolo inteiro almecegado, muito saboroso. Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quais se faz marmelada muito sofrível, e também as concertam como berinjelas, e são muito gostosas; e cozidas no açúcar com canela são estremadas, e passadas ao sol sabem a pêssegos passados.¹⁹

Essa parte do texto de Sousa, não nos facilita reconhecer a fruta descrita. Apenas a comparação com outra, cujo nome conhecemos bem, nos permitirá uma aproximação:

As bananeiras têm árvores, folhas e criação como as pacobeiras, e não há nas árvores de umas às outras nenhuma diferença, as quais foram ao Brasil de São Tomé, aonde ao seu fruto chamam bananas e na Índia chamam a estes figos de horta, as quais são mais curtas que as pacobas, mas mais grossas e de três quinas; têm a casca da mesma cor e grossura das pacobas, e o miolo mais mole, e cheiram melhor como são de vez, às quais arrega a casca como vão amadurecendo e fazendo algumas fendas ao alto, o que fazem na árvore; e não são tão sadias como as pacobas.²⁰

O texto nos mostra, assim, que a furta denominada pelos nativos de pacoba teria muita semelhança com a banana. Enquanto a primeira – também chamada de banana-pão – que se prestaria mais para ser consumida em preparações culinárias (em compostas, assadas ou cozidas) seria originária de terras americanas; a segunda – que leva em alguns lugares o nome de banana-figo ou banana-fruta – teria sido trazida pelos colonizadores logo em suas primeiras viagens. A banana teria se adaptado tão facilmente às novas terras e, ao ter caído no gosto dos nativos, muito rapidamente se espalhou pela América. Se já é uma surpresa o fato de que a maior parte dos estudiosos considera que apenas um dos tipos de

¹⁹ Ibid, 179-80.

²⁰ Ibid, 180.

banana 'é nosso', imagine ao ficar sabendo que outros consideram os dois provenientes da Ásia!²¹

Passemos assim ao quarto critério proposto por de Candolle.

4- Linguístico

Os nomes comuns pelos quais as plantas cultivadas são conhecidas carregam informações importantes sobre sua origem. Como é o caso pacova/banana discutido logo acima. Os nomes compostos são também importantes ao indicarem que a planta não é originária da região e muita atenção deve ser dada a eles. Entretanto, ao se referir ao uso deste critério, de Candolle nos lembra: "não faltam, porém exemplos que são ou absurdos, pois baseados em erros, ou vagos e contestáveis, o que obriga a certa prudência ao empregá-los."²²

Como exemplos, vamos abordar dois vegetais hoje amplamente utilizados em muitas partes do mundo. Um deles recebe atualmente em italiano o nome de *pomodoro* que podemos traduzir como "maçã de ouro" e em francês já foi chamado de *pomme d'amour* – "maçã do amor". O outro é denominado até hoje em francês *pomme de terre* ou seja, "maçã da terra". Essas denominações compostas apontam, logo de início, não serem tais vegetais originários das regiões onde a maçã era corrente, pois esta fruta é utilizada como referência para dar um nome. Para não nos alongarmos demais, devemos dizer que a maçã de ouro é o tomate (*Lycopersicon esculentum*, Mill.) conhecido principalmente em sua cor vermelha; e a maçã da terra é a batata (*Solanum tuberosum* L.)! Ambos têm origem em terras americanas: o primeiro provém da América Central e o segundo da região andina.²³

²¹ Ibid., 152-8; de Candolle, 242-48.

²² de Candolle, 15.

²³ Tanto o tomate quanto a batata não foram imediatamente utilizados como alimento na Europa logo depois de levados pelos viajantes e navegadores. O tomate durante longo período enfeitava os jardins e a batata foi alvo de intensa propaganda antes de ser aceita como alimento. No caso do tomate, existem mesmo indicações de que as populações nativas da América não o consumiam; ver de Candolle, 36-42 (para a batata) e 231 (sobre o tomate); Ferrão, 142-3 (tomate), 68-70 (batata 68-70).

UM EXEMPLO DE APLICAÇÃO DE TODOS OS CRITÉRIOS: O MILHO

Como foi observado acima, apenas um dos critérios nem sempre leva a identificar a origem de uma planta, e por outro, cada um deles apresenta problemas. Um exemplo poderá esclarecer melhor essa situação.

Começamos por apresentar um vegetal muito conhecido e usado por nós: o milho. Muito conhecido, sem dúvida, mas, para os estudiosos, ainda há muita controvérsia quanto à sua origem. De qualquer forma, a utilização cruzada dos quatro critérios, permitiu a de Candolle alguma conclusão.²⁴ Senão vejamos.

Em seu livro, para o caso do milho, de Candolle se dedica a discutir longamente o critério botânico procurando entre os estudiosos de sua época e mesmo de períodos anteriores, descrições que permitissem reconhecer um local onde o milho crescesse de forma espontânea. A complicação, no caso do milho, liga-se ao fato deste vegetal ser então (e também hoje) conhecido com espigas recobertas pela palha, com grãos fortemente presos ao sabugo. Isso dificulta e, às vezes torna impossível a dispersão das sementes e sua germinação e se não houvesse a ação do homem, por certo, com o passar do tempo, teria ocorrido a sua extinção.

Dessas conjeturas, concluiu de Candolle, que o milho como conhecemos hoje deve ter sido diferente no passado, com espigas ao menos parcialmente descobertas. Assim, ele e também outros estudiosos buscaram saber onde poderia haver milho com espigas descobertas, possivelmente a forma espontânea da espécie. Ou, ao menos o local em que se começara a cultivar o milho que, através de seleção, teria produzido as espigas bem granadas e cobertas.²⁵

O critério lingüístico aponta que o termo milho era utilizado na Europa, antes da chegada à América, para certos tipos de plantas, gramíneas com espigas. A partir do século XVI encontra-se em diferentes regiões da Europa a expressão “trigo turco” ou da Turquia para uma

²⁴ de Candolle, 311-19.

²⁵ Ibid, 311-17.

espécie que seria o nosso conhecido milho. Essa não era, entretanto, a única denominação, pois em diferentes regiões que hoje constituem a França nosso milho recebia nomes diversos: na Lorena era o “trigo de Roma” e na Provença, o “trigo da Guiné”. Da mesma forma, no que é hoje a Itália encontravam-se denominações diversas: “trigo da Sicília” na Toscana e “trigo da Índia” na Sicília. Já nos Pirineus era o “trigo da Espanha”, entre os egípcios era o “sorgo da Síria” e entre os turcos era o “trigo do Egito”!

Se a princípio todas essas denominações parecem confusas, uma abordagem atenta fez de Candolle eliminar algumas regiões como da possível origem do milho, mesmo não tendo conseguido resolver a questão. Estava claro para o autor que a denominação relacionando o milho às regiões turcas era um equívoco, pois seus habitantes o consideravam do Egito. Segundo de Candolle, tal denominação se deveria ao fato de uma espiga de milho madura, lembrar, pela barba, um turco. Ou ainda, ao ser a planta muito vigorosa, fazer recordar a expressão “forte como um turco”.²⁶

Já que os dois primeiros critérios não traziam nem isoladamente nem em conjunto uma resposta razoável, de Candolle passa a considerar outro dos critérios, o histórico.

Na busca de um local de origem para o nosso milho (uma vez que havia outras plantas assim denominadas antes da chegada do europeu às terras americanas), de Candolle faz a leitura de uma imensa quantidade de obras desde a antiguidade, rebatendo, com argumentos o que lhe daria uma origem asiática ou africana ao vegetal. Detém-se, finalmente, em textos de estudiosos da botânica do século XVI que descreveram a planta e utilizaram a denominação dada por alguns grupos nativos da América Central: ‘mayz’. São eles P. A. Matthioli (1501-1577) em seus comentários de Dioscórides (médico que viveu no século I a.E.C.) a que acrescentou as novas plantas que chegaram à Europa de várias partes do mundo, R. Dodoens (1517-1585) originário dos Países Baixos e J.

²⁶ de Candolle, 311-12.

Camerarius (1534-1598), de origem germânica.²⁷ Aliás, o termo foi utilizado por C. Linneu ao propor uma denominação científica para nosso milho: *Zea Mays L.*

Outros textos merecem também a atenção de de Candolle. Vamos então citar o relato de um viajante que esteve nas costas do Brasil no século XVI. Trata-se de Jean de Léry, que esteve em terras do que é hoje o Rio de Janeiro, acompanhando um grupo de protestantes capitaneados por Nicolas Durand, Cavaleiro de Villegagnon.²⁸ As promessas de liberdade religiosa, feitas pelo chefe do grupo não foram cumpridas e Léry, junto com alguns companheiros, fugiu, vivendo por algum tempo entre os Tupinambás. As aventuras desta viagem são publicadas em 1578 no livro cujo título, traduzido ao português é: *Viagem à terra do Brasil.*²⁹

Nesse texto, Léry faz interessantes observações sobre o milho:

... as mulheres também plantam duas espécies de milho [grande], branco e vermelho, [...] O nome indígena do milho, a que em França se chama trigo sarraceno, é avati, [...] esse avati dos americanos é aquilo que o historiador das Índias denomina mais e que diz servir de trigo para os índios do Peru.³⁰

O relato de Léry se torna muito mais interessante, não só por falar especificamente do Brasil, mas por fazer a associação entre os termos utilizados na Europa (milho, aqui denominado 'grande' para diferenciar dos outros milhos; e a expressão trigo sarraceno, equivalente a trigo turco), no Peru (*mais*) e no Brasil (*avati*). Ele não deixa, portanto, dúvida a que milho está se referindo.

²⁷ Ibid, 312; os livros citados são: P. A. Matthioli, *Commentarii in sex libros Pedacij Disocoridis Anazarbei de Medica matéria* (Veneza: Officina Valgrisiana, 1569), R. Dodoens, *Stirpium historiae pemptades sex* (Antuérpia, Christophori Plantini, 1583) e J. Camerarius, *Hortus medicus et philosophicus* (Frankfurt: I. Feyerabend, S. Feyerabendij, H. Dackij & P. Fischeri, 1588).

²⁸ Ferraz, "Relatos de viagens," especialmente 114-6.

²⁹ J. de Léry, *Histoire d'un voyage faict en la terre du Bresil, autrement dite Amerique* (La Rochelle: Antoine Chappin, 1578); o texto foi traduzido ao português em finais do século XIX; ver: Léry, *Viagem à Terra do Brasil* (São Paulo: Edusp, 1980).

³⁰ J. de Léry, 126; o historiador a que se refere Léry é Francisco López de Gomara (1511-1564) que acompanhou Hernan Cortez em sua estada na América; *Historia General de las Indias*, 2 vols. (Antuérpia: Martin Nucio, 1554).

Se tais considerações não permitem decidir sobre a origem do milho, ao menos mostram que os viajantes e estudiosos reconheciam a existência de um milho americano, diferente de qualquer outro existente antes na Europa.

Para completar, de Candolle analisa dados arqueológicos, considerados, entretanto, insuficientes para uma decisão final, ainda que possa estabelecer uma região possível de origem do milho.

De toda forma, considerando o conjunto de critérios, ele reforça uma conclusão que havia expressado em seu livro publicado em 1855: “Depois desse conjunto de fatos, o milho não é do mundo antigo. Ele se espalhou rapidamente depois da descoberta da América”. E completa: “a certeza sobre a origem virá principalmente de descobertas arqueológicas.”³¹

De fato, descobertas arqueológicas posteriores mostraram espigas de diferentes tamanhos que, datadas expõem uma progressão de pequenas e pouco granadas a grandes espigas com centenas de grãos em algumas partes do território mexicano. Com isso, a região de origem do milho passou a ser, não a América como um todo, mas, regiões definidas. O debate, entretanto, ainda não terminou, pois, por um lado, continua-se a buscar qual teria sido o local exato onde se começou a cultivar e fazer a seleção do milho. E, por outro, mantém-se a discussão das origens, tendo em vista a teoria da evolução, se o teosinto seria seu ancestral. São trabalhos envolvendo botânicos, arqueólogos, paleoecologistas, entre outros especialistas.³² De qualquer maneira os dados disponíveis permitem traçar um mapa da distribuição do milho que teria a conformação como mostra a figura 1.

³¹ de Candolle, 311, 315 e 319.

³² Uma série de informações podem ser obtidas em: S. Cunha, “História da Genética no Brasil: as contribuições de Friedrich G. Brieger para o melhoramento do milho” (dissertação de mestrado, Pontifícia Universidade Católica de São Paulo, 2010) realizada junto ao Programa de Estudos Pós-Graduados em História da Ciência.

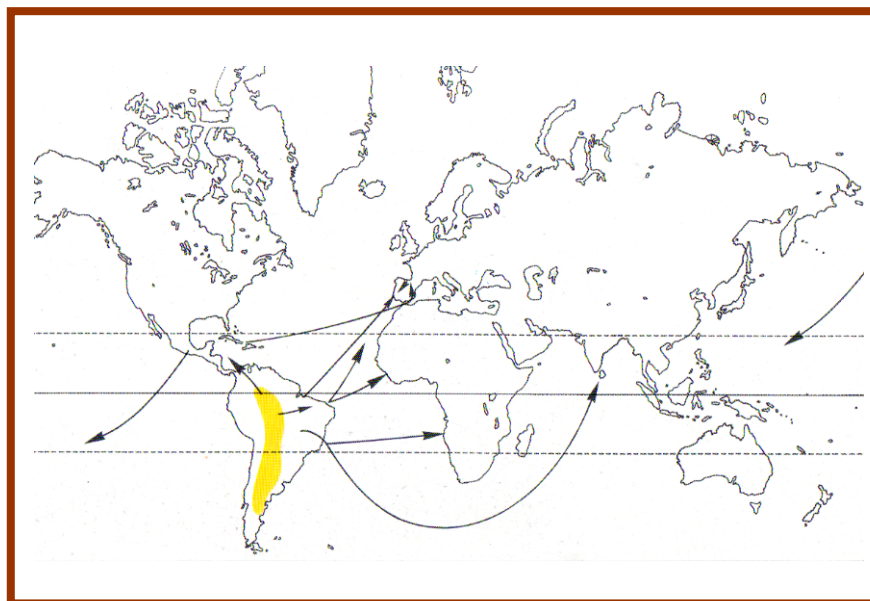


Figura 1: Mapa de distribuição do milho³³

Foi uma longa jornada até aqui. Vamos então, iniciar o reconhecimento das plantas do campus e sua origem.

BREVES ESCLARECIMENTOS SOBRE O TRABALHO

Uma pesquisa nos mapas virtuais disponíveis na internet já nos mostra uma densa concentração de vegetais tanto no Campus Marquês de Paranaguá quanto no terreno ao lado, em pleno centro da cidade de São Paulo. O terreno fronteiriço – espaço em litígio pela ocupação entre o poder público, grupos privados e associações de moradores – é um dos poucos redutos com exemplares remanescentes da Mata Atlântica na cidade de São Paulo. O Campus Marquês de Paranaguá, conta, ainda, com um jardim projetado originalmente por Burle Marx onde vamos encontrar algumas plantas de interesse para esta pesquisa.

Deixando o computador, vamos dar uma caminhada pelo campus procurando reconhecer as plantas alimentícias aí presentes.

³³ Ferrão, 120.

Aí, como em outros lugares, é surpreendente a quantidade de arbustos e árvores produzindo frutos utilizados na alimentação humana. Isso pode ser verificado em qualquer parte, mesmo numa via tão central como a Avenida Paulista, onde em seus canteiros o olhar mais atento pode descobrir muitas espécies desse tipo. Mas, isso fica para outra oportunidade, ou para alguma outra pessoa disposta a fazê-lo...

As plantas reconhecidas no campus em questão e nas partes fronteiriças da mata vizinha incluem: jaca, banana, pitanga, abacate, mamão, manga, taioba, amora, café, jabuticaba, laranja, inhame e jambolão. Depois dessa caminhada de reconhecimento, passamos a fotografá-las, com seus frutos, quando possível.³⁴ Passo seguinte foi conseguir uma planta baixa do campus, para poder fazer a distribuição dos exemplares fotografados, localizando-os nos diferentes espaços, como se vê na figura 2:



**Figura 2: planta do campus Marquês de Paranaguá
(clique em cada árvore para ver as fotos)**

³⁴ Nesta tarefa foi fundamental a colaboração de Fábio Fiss, a quem agradecemos.

Faltava, ainda, descobrir de onde tais plantas são originárias, o que foi realizado através da consulta a trabalhos que utilizam os critérios discutidos na primeira parte deste trabalho. A consulta à tabela resultante pode trazer algumas surpresas...

Planta nome popular	Origem
Abacateiro	América Central, México e Norte da América do Sul
Amoreira	Ásia
Bananeira	Provavelmente, a banana-figo provém da Ásia e a banana-pão (pacova) do Brasil
Cafeeiro	África
Cítricos	Ásia
Inhame	África
Jabuticabeira	Brasil
Jambleiro (jambolão)	Índia
Jaqueira	Oriente (Índia, Malásia, Conchinchina)
Mamoeiro	Provavelmente da região andina
Mangueira	Índia e Malásia
Pitangueira	Brasil, de Minas Gerais até o Sul do país; nome de origem tupi, pi'tág = vermelho rubro.
Taioba	Brasil

É claro que o campus apresenta muitas outras plantas, mas, entre os exemplares que escolhemos, restaram como de origem americana apenas a taioba, a jabuticaba, a pitanga e possivelmente a banana. Assim, nosso 'mapa' se apresentaria quase como um 'deserto' se as plantas não tivessem viajado tanto, seja como pequenas sementes nos bolsos dos imigrantes, seja através dos esforços sistemáticos dos governos de hoje ou de outras épocas. Ou, ainda, como objeto cobiçado de pirataria, em tempos recentes ou bem antigos³⁵...

³⁵ Os objetivos dos jardins botânicos são, entre outros, a estabelecimento de coleção de plantas, mas também, o estudo da adaptação de plantas exóticas, para verificar as condições de cultivo. Em muitas cidades do Brasil se encontram estas instituições que podem ser visitadas para se obter informações sobre plantas encontradas nos jardins particulares e outros espaços urbanos. A literatura especializada nos fala ainda, de diferentes casos de roubos e pirataria de exemplares, não só em períodos muito afastados, mas também recentes. Ver, para o caso de uma planta para tinturaria, as peripécias realizadas para levar, disfarçadamente, mudas da cochonilha do México, M. H. M. Ferraz, "A rota dos estudos sobre a cochonilha em Portugal e no Brasil no século XIX: estudos desencontrados," *Química Nova* 30 (4, 2007): 1032-37.



**Figura 3: planta do campus Marquês de Paranaguá
(clique em cada árvore para ver as fotos)**

Voltando aos pratos típicos... os pratos italianos e o português que escolhemos seriam bem diferentes. Pois, como vimos, o milho é das Américas, sem dúvida. Também o são a batata e o tomate. Assim, adeus à polenta de fubá, à macarronada com molho de tomates e à bacalhoda com batatas mencionadas anteriormente.

YES, NÓS TEMOS BANANA!

Temos?

Esse é o refrão de uma música muito conhecida, de autoria de Alberto Ribeiro e João de Barro, cantada por Carmem Miranda. Será que temos mesmo? Agora já podemos responder a essa pergunta: depende de que banana se está falando, pois nos sobrou, provavelmente, o que era denominada pelos indígenas com 'pacova'. Assim, a música talvez também fosse diferente se as plantas não houvessem viajado tanto.

YES, NÓS TEMOS CAJU!

Na busca de uma planta bem conhecida que pudesse de fato representar o Brasil, chegamos ao caju.³⁶

Ao iniciarmos pelo nome dado ao 'fruto' do cajueiro (que não é um fruto na acepção botânica da palavra; pois o fruto é, na verdade, o que denominamos 'castanha') tão apreciado no Brasil, encontramos que a palavra tem origem tupi: *aka'yu* que seria 'fruto amarelo'. Em muitas línguas, o nome usado deixa notar a relação com a palavra brasileira, pois em inglês é *cashew*; em alemão, *kajunuss*; em francês, *acajou*; em espanhol, também *caju*. Em italiano foge do nome comum, mas guarda relação como nome científico, *Anacardium occidentale* L., pois é chamado de *anacardio* ou *noci di Anacardio*.³⁷

Gabriel Soares de Sousa, em seu *Tratado descritivo do Brasil*, não apenas descreve o cajueiro como também menciona a utilização do caju como medicamento. Segundo suas palavras, os cajueiros :

... são como figueiras grandes, têm a casca da mesma cor, e a madeira branca e mole como figueira, cujas folhas são da feição da cidreira e mais macias [...] a flor é como a do sabugueiro, de bom cheiro, mas muito breve [...] o fruto é formosíssimo; algumas árvores dão fruto vermelho e comprido, outras o dão da mesma cor e redondo.³⁸

Já o 'fruto' era bom para: "... doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã".³⁹

³⁶ Nem todos, porém, estão de acordo; Ferrão, 85, diz que o cajueiro: "é originário do litoral atlântico americano-tropical, incluindo as Antilhas", ainda que enfatize existirem diferentes conclusões a respeito; enquanto de Candolle, 158, o considera originário de uma região que inclui o Brasil, mas também a Guianas, Panamá e Antilhas.

³⁷ Interessante encontrar em de Candolle, 158, mais uma maçã: "pommier d'acajou".

³⁸ Sousa, 186.

³⁹ Ibid, 187.

Outros viajantes descrevem a fruta que pode ser encontrada ainda hoje desenvolvendo de forma espontânea em extensas áreas do Norte e Nordeste brasileiros. Já nos primeiros séculos da chegada dos europeus às terras americanas, especialmente o Brasil, o caju foi levado primeiramente para a África e daí para o Oriente. Para a Índia é provável que tenha ido diretamente do Brasil, levado pelos jesuítas, recebendo, na costa do Malabar, o nome de '*parankimava*' ou seja, "manga dos portugueses".⁴⁰

Vejamos o mapa de distribuição desta planta que hoje representa em muitos lugares uma importante fonte de riqueza:

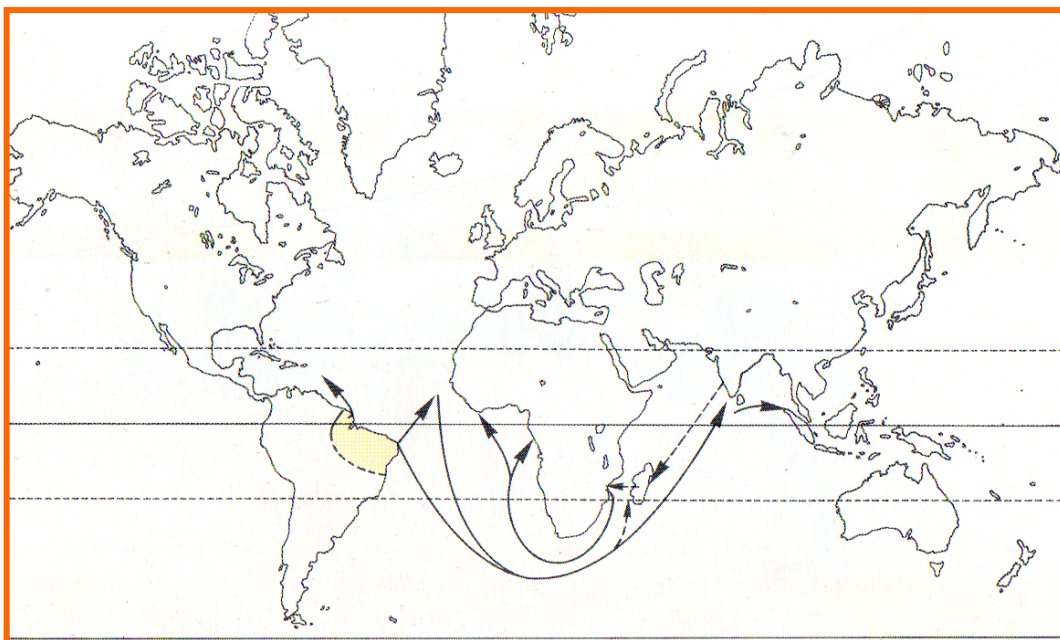


Figura 4: Mapa de distribuição de caju⁴¹

TEMOS TAMBÉM ABACAXI

Ananás: do tupi *na'ná* (fruta excelente)

Abacaxi: do tupi, *i'bá ka'ti* (fruta recendente)

⁴⁰ A. B. de Bragança Pereira, *Etnografia da Índia Portuguesa* (Nova Delhi e Madras: Asian Educational Services, 1991), 143 e Ferrão, 86.

⁴¹ Ferrão, 90.

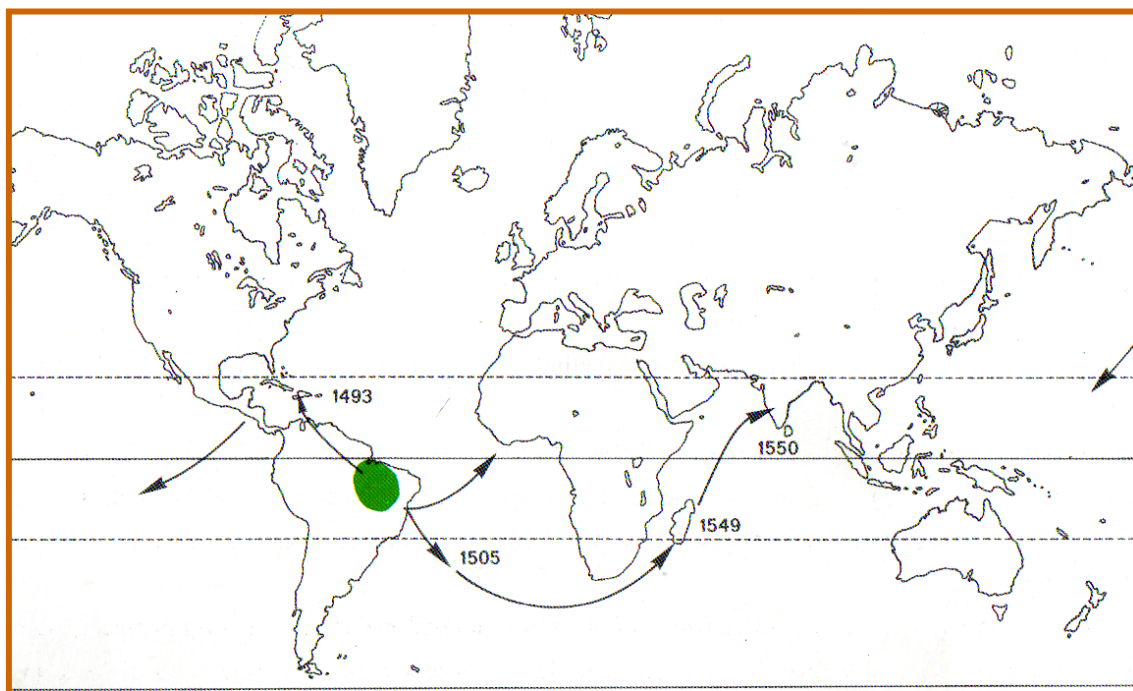


Figura 5: Mapa de distribuição de abacaxi⁴²

Outras plantas alimentícias poderiam integrar a lista, ainda que nem todas sejam exclusivas de terras brasileiras: abiu, açaí, araçá, babaçu, bacuri, baru, buriti, cajá, cambuci, cupuaçu, gabioba, jatobá, macaúba, mandioca, mangaba, maracujá, marolo, pequi, pindaíba, pitomba, pupunha, seriguela, taperebá, umbu, uvaia... Sem contar aquelas conhecidas em regiões bem restritas.

Enfim, a biodiversidade em terras brasileiras é grande, tanto em termos de plantas nativas (do Brasil ou das Américas) quanto em termos daquelas que viajaram muito até chegar a nossos jardins, parques, pomares, hortas e hoje se encontram tão bem adaptadas que se torna necessário um estudo mais aprofundado, se quisermos tentar saber de onde elas são originárias.

Ainda assim, como vimos, as dúvidas são muito maiores do que as certezas e, qualquer conclusão, apenas se torna possível através da montagem de um grande quebra-cabeças.

⁴² Ibid, 60.

De toda forma, algo semelhante ao que apresentamos aqui, com adaptações, pode ser uma 'viagem' muito interessante a ser realizado com estudantes de todos os níveis.

SOBRE A AUTORA:

Márcia Helena Mendes Ferraz

Professora e Coordenadora do Programa de Estudos Pós-Graduados em História da Ciência e Vice-Coordenadora do Centro Simão Mathias de Estudos em História da Ciência da Pontifícia Universidade Católica de São Paulo; e Honorary Research Fellow – University College London
(e-mail: mhferraz@pucsp.br)