

CULTURA E INDUSTRIA DA MANDIOCA NO SEculo 17 SEGUNDO PISO

Trad. de
D. BENTO PICKEL

Willem Pies, latinizado Piso, que pertencia á pleiade de cientistas que Mauricio de Nassau trouxera a Pernambuco, escreve sobre este assumpto o seguinte, extrahido do livro celebre intitulado : *Historia Naturalis Brasiliae*, publicado em Leiden e Amsterdam em 1642 (Lib. 4, c. 2), o qual reeditou com alguma addendas no seu livro : *De India uriusquere naturali et medica*, publicado em Amsterdam em 1658 (Lib. 4. cap. 3).

O texto é o seguinte : ficando as addições em parenthese.

Muitas regiões das Indias careceram de trigo até estes tempos, porem a bôa mãe Natureza não quiz que faltasse aquillo que é necessario ao sustento dos homens e dos animaes. Pois, a raiz cultivada ou plantada que os indigenas chamam "Mandihoca" e que se reduz a farinha é ali um succedaneo do trigo, (e reduzido a pão rivaliza com o melhor pão branco). Esta planta, embora os indigenas de Angola, de Haiti e de outras ilhas a possuam, onde segundo Monardes a raiz se chama Hiucca (Yuca e no Mexico Quauhcamotli) e, depois de preparada e transformada em farinha, se denomina Cassavi, consta ser natural do Brasil, sendo cultivado ali com grande cuidado.

Ha varias especies deste arbusto, que os Brasileiros chamam "Manüba" e "Manduba": as quaes posto que sejam semelhantes entre si á primeira vista, todavia os agricultores as distinguem pela qualidade, pelo caule e pela côr e dão-lhes nomes diferentes.

(*O que segue só se encontra na 2.a Edição* : Antes de explica-los quero chamar a atenção do leitor que não se deixe confundir pela grande discrepância dos nomes que neste e nos capitulos seguintes occorrem. Não só entre os indigenas americanos e sim em toda parte os nomes variam e differem tanto. Pois, acontece ser uma e mesma cousa designada por alguns com muitos nomes, que para outros são nomes dados a peixes e vegetaes diversos. Outrosim, o mesmo nome foi dado por varios autores a diversas cousas naturaes. De uma maneira Plinio, de outra Gaza e de outra forma ainda outros autores latinos tem explicado as cousas descriptas pelos antigos Hel-lenos. Destas inuteis ambiguidades origina-se não pequena dificuldade e crea incertezas no acurado conhecimento das cousas. Por isso eu desejaria com Galeno não sem razão que o assumpto fosse explanado sem a nomenclatura, para tirar aos sophistas a occasião de subtilizar e calumniar).

(*O seguinte trecho é apenas a emenda da 1.a Edição* : A primeira especie desta celebre planta é chamada pelos praieiros "Mandiibabuára" ; ella, a "Mandiibparata" e outras possuem raizes e caule esbranquiçados; a "Mandiipéba", a "Mandiipucú", a "Mandiibimána", o "Aipi" que por sua vez tem outras especies, a "Tapecima", a "Aipipóca", a "Mandijupéba" e a "Aipimacaxera". Estas nove ultimas possuem caules e raizes encarnadas e latescentes. Tem-se dado ás raizes de todas estas estirpes o nome de "Mandihoca" e todas possuem propriedades nutritivas, medicinaes e venenosas, em grau differente embora. Vale a pena estudar mais a miude estas propriedades, visto serem dignas de admiração. Estes arbustos todos tem folhas elegantes expandindo-se em forma de estrella. Possuem caule direito e nodoso, raro excedendo a estatura de um homem. Sua grossura varia conforme a fertilidade do solo e da temperie do céu. Produz flores pequenas e sementes semelhantes ás da carrapateira americana, mochas porem. O resto pode-se apreciar pelo desenho da planta reproduzida ao natural. (*Aqui encontra-se uma estampa, porém só na 2.a Edição*) fruto que produz é subterraneo, quer dizer, é a propria raiz comivel da "Mandihoca", um pouco semelhante á pastinaca, a qual encerra um succo leitoso, que pinga com força dos olhos

brotados dos entrenós do caule ficando turgida deste latex. Não gosta de terreno forte ou regadio, como a canna de açúcar, e sim sêcco, sequioso e alto, preparado em camoros feitos como pela toupeira. E' inimiga de toda humidade de tal maneira, que somente nos mezes de verão se pode confia-la á terra e, a saber, nos sitios em pleno sol e nunca nos sombreados. Deve-se cuidar que, tanto nesta como em qualquer outra plantaçãõ, a agua não pingue das arvores, porque isto é considerado como nocivo. Requerendo solo tão inclinado e arenoso, os indigenas gostam derrubar as mattas virgens e queima las, para servir ás lavouras e plantações, chamadas pelos portuguezes "Chocas". (1).

(Na 2.a Edição ha o seguinte addittamento: Grelam fora da terra produzindo dois ou tres brotos que servem de semente no oitavo, decimo e duodecimo mez, logo que commencem a murchar. Nisto differem dos nossos cereaes porque a "Mandihoca" nada dá do seu fruto para a propagação, sendo assim inferior aos nossos, pois estes fornecem nos proprios frutos a semente. Pelas raizes não se pode propaga-la, pois, uma vez arrancada e não mais intacta perece logo).

Tres troços desta planta despídos da folhagem fincam-se no solo em pouca profundidade, na distancia de cerca de tres pés um do outro e em figura mais o menos pyramidal, assim que emergem um palmo da terra e se toquem em cima. Estes troços, embora privados de folhas, cobrem se logo de novas e nada soffrem na raiz, comtanto que o caule fique intacto e illeso.

A "Mandihoca" fica tanto maior e melhor se o anno foi secco, pois, cada raiz adquire o comprimento de um e meio, dois e mesmo tres pés, tendo a grossura de um braço ou uma perna humana, quando se desenvolveu bastante.

Ha de ter-se cuidado de limpar tres ou quatro vezes o campo das cizanias que muito luxuriam, até que as plantas sejam adultas num periodo de oito a dez mezes approximadamente. Tendo as raizes amadurecido, o que se dá geralmente no espaço de um anno depois da plantaçãõ, mal se conservam

(1) Choça é um erro typographico e devia ser "Roça".

até o terceiro anno debaixo da terra, pois, ás mais das vezes já no segundo anno uma parte dellas apodrece e se estraga; por isso, no maximo deixam-se um anno, plantando de novo por estaca. Sobrevindo excessiva humidade devem ser arrancadas impreterivelmente com seis mezes antes do tempo da maturação propria.

A "Mandiba" que chamam "Mandiibumana" é de todas a que cresce e amadurece mais depressa e se faz della optima farinha. Dá bem num solo arenoso e mais calcinado pelas queimas que as outras. A principal de todas porem, de consumo e commercio quotidiano, cultiva-se em qualquer solo, sem escolha, e chama-se esta "Mandiibparati".

As raizes arrancadas mal duram tres dias, embora sejam bem guardadas nos celleiros. Depois de limpas e tiradas as delgadas cascas passam para um moinho de mão provido de pontas de ferro que dois homens rodam e do qual damos uma estampa, sendo a massa das raizss raladas recolhida em um cocho. Outros processos de moagem ficaram aos poucos fora de uso devido aos trabalhos e gastos mais pezados. Os pobres porem tem em uso ainda um ralo de mão, chamado pelos indigenos "Tapiti". A massa ralada vae em seguida ao lagar ou a prensa, onde é expremida com grande força aquelle succo abundante e nocivo até ficar enchuta e sem nenhuma humidade. Logo depois é coada no crivo, chamado "Urupéba" (sic!). Em seguida vae ao forno plano feito de barro ou de metal, onde exposta á quentura do fogo que nelle se alimenta é mexida tanto até ficar torrada. Emquanto ainda meio-torrada e molle é comestivel e chama-se "farinha ralada" (sic!) que quer dizer farinha meio-crúa. O restante, destinado a ser guardado, continuam a mexer sobre fogò mais forte ou mais brando, conforme seu criterio, até torra-la de todo. Pois, esta farinha, quanto melhor dessecada e torrada, tanto mais dura. Embora porem torrada com todo o esmero e guardada do ar com cuidado, mal se guarda mais de um anno: pois, se a mais insignificante humidade a attingir, corrompe-se; por esta razão originou-se não pequena a calamidade entre os soldados no acampamento, como presenciei. Por isso, os nossos, imitando os indigenas, torram-na em forma de tortas que se chamam

“Bejus”, de Bollinhas e bolos que se assam sobre a grelha com fogo brando e guardam algum tempo na dispensa.

Das raízes raladas deste arbusto excorre pela prensagem um succo, chamado pelos indigenas “Manipuera”, o qual deitado num vaso deixa depois de duas horas de repouso no fundo um sedimento, do qual se faz outra qualidade de farinha, melhor que a primeira e, se fôr em maior quantidade, flor de farinha que chamam massa de “Tipioca”. Da agua da farinha que se assenta no fundo fazem tortas de optimo paladar a que chamam “Tipiocêto”. Outrosim, tiram della uma especie de gomma ou seja fecula que serve para o mesmo fim. A agua de “Manipuera” por ser de sabor doce e bebida com avidez mato logo os animaes por causa de um certo principio venenoso: porem, não expremida ainda das raízes, o que é de admirar, nutre os animaes, axcepto o homem.

Alem disto, prepara-se com a raiz sêcca ao sol outra especie de farinha e polvilho branco e, mesmo, uma especie de pão-biscouto, semelhante ao de trigo, com o qual se parece. Para forragem guarda-se então inteiro e não triturado, servindo de alimento aos jumentos e ao gado.

Esta planta é sempre muito perseguida pelas brocas e por levas de formigas que, para grande trabalho dos plantadores, cortam as folhas e a rama, como tambem os animaes selvagens e os domesticos que devoram até a raiz. Os brasileiros, os negros e dos nossos não poucos gostam de comer as folhas desta planta, que pizadas, cozidas e convenientemente adubadas se põem á mesa como iguaria e salada ou em forma de massa, que os brasileiros chamam “Maniçoba”.

Deixa-se tambem macerar a raiz na agua durante quatro ou cinco dias e amollecêr, chamando-se então “Mandiopeba”, que, depois de assada constitue para os indios do matto e os indigenas uma comida muito apeteçida. Do sedimento desta massa fazem uma farinha molle e da melhor qualidade, á qual os brasileiros chamam “Uipeba” e os portuguezes “Farinha fresca”.

Com a “Mandihoca” pizada e addicionando manteiga e açucar fazem-se gostosas tortas e massas que são optimas para comer.

Com a "Mandiopeba" por sua vez fazem uma especie de papa que recebeu o nome de "Mingau-petinga".

Aquella "Mandihoca" molle que denominam "Puba" (2) secca se ao fogo, chamando-se então "Carimá". Com esta os negros fazem um pão de optima qualidade que chamam "Musa" ou "Angú" e ás vezes 'Enfonde". De todas a melhor especie de papa, chamado "Mingau de Carimá", fazem ajuntando em vez de especiarias uma pitada de pimenta brasileira e flor de Nhambi (3): sendo elle de optimo paladar e bom para a saude, encontra-se frequentemente em suas refeições; e julgam passar mal se lhes faltar este alimento. Essas papas, sopas e tisanas saluberrimas feitas com esta substancia dão-se tanto aos sadios como aos doentes. A "Tapioca" e "Carimá" tomadas em forma de bebidas ou xarope, preparadas com agua de flor de laranjeira e um pouco de açúcar, toma-se algumas vezes como antidoto. As grandes virtudes therapeuticas da "Tapioca" e "Carimá" tenho explicado bastante na descripção das molestias endemicas. Pois a "Tapioca" lavada em muitas aguas e depois bem secca e resguardada de qualquer humidade remedeia, devidamente receituada, os males da avaria e da dysenteria. Refaz as forças dos febricitantes, dos fracos e dos infectos de venenos. Ainda mais. Restitue as energias aos cançados pelos exercicios violentos e modera os suores excessivos a simples tisana. Estanca qualquer hemorragia, especialmente as que são provenientes de feridas, tanto mediante applicação interna como sob a forma de emplastro.

Com a "Macaxera" faz-se bom vinho do gosto do soro do leite. A "Mandihoca" ralada e posta em cima das feridas e ulceras antigas alimpa e retempera-as.

A "Manipuera" engrossa quando cozida á maneira de papa e constitue um alimento proveitoso. Adicionando arroz e açúcar com agua destillada das flores de laranjeira, toma a forma de geléa agradável e muda o nome para "Marmelada de mandihoca". Finalmente a "Macaxera", alem de substituir a farinha da qual se falou, assada sobre o fogo come-se sem qualquer outro preparo e chama "Macapera".

(2) Parece que Piso se refere á "Mandiopeba".

(3) "Nhambi" é o nome da composita *Spilanthus oleracea* Jacq. (Agrião do Pará).

Do consumo das outras raízes é necessário abster-se, porque encerram veneno. Pois, ha algumas que carbonizam antes de perder o veneno e tornar-se boas para comer. E dos proprios brasileiros, menos cautelosos antigamente, muitos morreram envenenados na experimentação das alimenticias e damnosas: agora porem, mais amestrados tem nas como principal sustentaculo da vida, porem, não só elles e sim tambem os portuguezes e os nossos. Não duvidam de preferi-lo ao pão de trigo, embora ser de theor alimenticio mais baixo.

Os negros e os brasileiros quando comem jogam punhados inteiros de farinha á bocca, de tal maneira que, seja embora á mão mais distante da bocca. não se perde nenhuma migalha. Raramente ou pouco bebem durante a refeição, porque a farinha se embebe demais com a agua e dilata o estomago.

Desconhecendo-se aqui o arado e o seu uso e tendo os rusticos aversão aos multipllos trabalhos e incommodos da lavoura dedicam-se, entretanto com interesse a esta facil e menos trabalhosa cultura, para manter a vida, conservar os bens e ganhar dinheiro. Pois, pelo trabalho diligente de um só escravo pode-se manipular um cento de tuberas não raro durante o decurso de um só dia. Um "Alkeira" (sic!) de farinha que são vinte quartas hollandezas, ou um e meio "Alkeira", isto é um modio e meio é ordinariamente sufficiente para um homem forte e trabalhador durante um mez. Um modio pode comprar-se por seis, sete ou, no maximo, por oito moendas.

São estas as informações que sobre esta raiz pude colher por experiencia propria e por diligentes indagações da parte dos rusticos e hortulanos; e procurei explicar isto mais minuciosamente, porque se trata de uma planta cultural que se cultiva por toda parte e cujos prestimos são tão grandes que fornece alimento abundante aos habitantes do vasto continente da America.

Os Tapuyas porem, que são de costumes e vida mais selvagem, não cultivam a "Mandihoca" nem qualquer outra planta semelhante, pois que vivem das frutas das arvores, de

varias hervas e mel silvestre. Entre as raizes que gostam de comer ha uma "Mandihoca" do matto que cresce espontaneamente e que é um frutice arborescente, semelhante aliás á cultivada, quanto ao aspecto do caule e das folhas, porem de qualidade muito inferior. Os homens do Interior chama-na "Cuguaçucurema" e os praieiros "Cuaçu-mandiiba". Damos della a estampa annexa. (4)

(4) Trata-se da maniçoeira (Manihot Glaziovii M. Arg) muito abundante nos campos de Pernambuco.

Pulverisadores allemães Holder-Voran



funcionam na hora do ataque

têm bomba de embolo
e valvulas de metal
alta pressão de 5 atm.
apressa o combate,
economisa veneno.

Distribuidores geraes :

Fernando Hackradt & Cia.

Rio de Janeiro: — Rua S. Pedro, 45.

Caixa Postal 1633.

Em S. Paulo. — A Chimica "Bayer" Ltda.

Caixa Postal, 1906.