

# A JETICA, VULGO BATATA, O CARÁ' A TAMOATARANA, O MUNDUBI E MANDOBI, SEGUNDO PIES E MARKGRAF

Trad. de D. BENTO PICKEL

Em sua obra: "De Indiæ utriusque re naturali et medica", de 1658, Pies trata das plantas supra no livro 4º, Cap. 64, com o titulo acima, plantas essas de que darei, em seguida a tradução, seguindo porem ao texto de Markgraf, por ser mais minucioso. Pies escrevera na 1. Ed. do livro mencionado que trasía o titulo: "Historia Naturalis Brasilix" apenas umas poucas linhas, excepção feita do Cará, porem na 2. Ed., de 1658, com o titulo acima reproduz as descripções de Markgraf em versão mais curta.

Pies principia o Cap. 64 com as considerações seguintes: "Entre os frutos subterraneos alimentares merecem ocupar o primeiro lugar aqueles que chamam vulgarmente Batatas. Estas são chamadas pelos Peruanos "Apichu" e pelos Brasilienses "Ietica" e delas ha que tem cores diferentes, porem com qualidades semelhantes, são nutritivas e constituem p. i. para os habitantes alimento de grande valor. São massiças, doces e flatulentas; cultivam se nas hortas em grande quantidade". Adiante continúa disendo: "Como a raiz da mandioca e outras culturas preferem os meses estivais e terra sêca, assim outros frutos subterraneos e as raises comestiveis amam solo e tempo humidos, entre os quais não só a Batata já descrita e sim, tambem, o Mundubi e Mandobi ocupam o primeiro lugar."

Em seguida demos a descripção de Markgraf, intercalando as observações de Pies, onde se fas necessario.

### A Batata doce e suas variedades

“A *Ietica dos Brasilienses*, a *Quiquozquianputu* dos negros do Congo e Batata dos Lusitanos: Tem caule sarmentoso, flexível, verde, fino, reptando em cima da terra e produzindo sempre novos filamentos que, penetrando na terra, geram novas raízes. No intervalo de um ou dois dedos encontram-se os pecíolos, de 2, 3 ou 4 dedos de comprimento, curvos na base e sustentando um limbo de forma de coração, como se pinta ordinariamente, ou provido também com aurículas laterais, como na *Ieticuçu*. As folhas são verde-claras em cima e quasi canescentes em baixo. Não tem nem flores nem frutos e p. i. planta-se cortando a raiz em rodélas que se colocam na terra, porque assim se multiplica extraordinariamente.” Pies emenda este conceito, dizendo que tem flores que são verdes por fora e brancas por dentro, com forma de campanula. Markgraf continúa: “O caule produz muitas raízes, de forma variavel, tendo algumas 4, 5 ou 6 dedos de comprimento e grossura de beterraba, outras tem forma redonda ou diferente, são de côr branco-amarelada por fora e alvissima por dentro e laticíferas. Cosinham e assam-se na cinsa e são de ótimo sabor, e preferiveis ás nossas rutabagas. A batata crúa redusida á massa e macerada em uma pouca d’agua e deixada fermentar dá uma bebida, da qual usam os Brasilienses.”

Pies fala de uma variedade de Batata, que chama “*Ietiopé*”, da qual diz que é de ótimo sabor e se come macerada, apropriada especialmente aos doentes de febre.

Em seguida Markgraf fala das variedades roxas em geral, descrevendo no livro 1, Cap. 24 duas variedades com os nomes de “*Omenapo yeima*” e “*Pararó*”.

“Algumas (batatas) tem a massa totalmente de côr encarnada, que cosinhadas tingem as mãos de roxo; tem casca vermelho-escura e cortadas tingem a faca de preto á maneira de tinta de escrever.”

“A *Omenapo yeima* dos Brasilienses é uma especie de Batata que rasteja com seu caule sarmentoso que é verde e tem folhas cordiformes e, ás veses, auriculadas, solitarias, verdes,

com nervuras e veias tambem verdes. A raís crúa é branca, porem, cosinhada fica encarnada, sendo quasi sempre globulosa.”

“A *Pararó* dos Brasilienses é outra especie de Batata, com caule e folhas como na precedente, porem, o caule desta é purpureo e, da mesma forma, as nervuras e veias das folhas e a raís.”

As batatas mencionadas pelos dois naturalistas são variedades de *Ipomoea batatas* Poir. e *I. porphyrorrhiza* Grizeb. e ainda hoje cultivadas sob varios nomes vulgares.

Sobre a propriedade de pretejar a faca que Markgraf relata da batata roxa B. H. A. Groth (*The sweet potato*) escreve ser isto devido á putrefacção das tuberas. Possivel é tambem que este fato resulte apenas da riqueza em tanino de certas batatas, como é conhecido de muitas frutas e raises não completamente sasonadas.

### O Cará

O texto de Pies assemelha-se ao de Markgraf, ás veses, *ipsis verbis*, por ter talvês este fornecido a descripção. Não obstante e apesar de Markgraf ser mais minucioso sigo o texto do primeiro, por ser mais curto. Encontra se o texto na “*Historia naturalis Brasiliæ*” Livro 4, Cap. 53, cuja traducção é a seguinte: “O *Inhame de S. Thomé* ou *Cará* dos Brasilienses ou *Quiquoaquecongo* dos (negros) do Congo é uma planta de caule quadrado e um pouco contorcido aqui e acolá; reptá longe sobre a terra ou trepa tambem ás cercas, expandindo-se a longas distancias, pois, as ramas onde tocam a terra produzem fibras que desenvolvem em novas raíses. Em intervalos de 7 ou mais dedos saem do caule 2 peciolos opostos, de 5 ou 6 dedos de comprido, tambem quadrados, e em cada um insere-se uma folha (limbo), da forma da nossa *Sagittalis*, com 9 ou 10 dedos de comprimento e uns 6 dedos de largura no ponto mais largo, a qual é verde lusidía, solida, e tem 7 ou 9 nervuras que, partindo do ponto de inserção do peciolo, correm ao longo do limbo, sendo em baixo proeminentes e em cima encravadas, e no apice é acuminada. A raís é grossa, de um pé de comprimento, coberta com cuticula cinsento-fusca, ficando de-

baixo dela amarela e, por dentro, tem carne succulenta e quasi laticifera."

Na Edição de 1658 Pies começa o trecho que trata sobre o cará da maneira seguinte: "Aquelas que o vulgo chama Inhame de S. Thomé e os Brasilienses denominam Cará, são d'um lado mais volumosas que todas as Batatas citadas acima, porem em valor são de inferior qualidade e consumidas somente pelo povo simples que as come todos os dias devido á grande abundancia delas."

Markgraf dis no livro 1, Cap. 14 o seguinte no ultimo trecho: "A raís que nasceu na minha horta em 1640 tinha o tamanho de uma jarra alemã ou de uma Bottina, como a chamam os Lusitanos. Cosinhada e preparada com manteiga ou azeite e pimenta, tem bom sabor; porem é sêca e farinhosa, pelo que é comida pelos (negros) da Guiné em vês de pão." Depois conta que as tuberas suspensas na parede do seu museu na Mauricéa germinaram e plantando uma delas conseguiu observa-la em todas as fases, inclusive as flores femininas em cachos, como mostra a figura por ele apresentada.

Mais adiante, no mesmo livro, Cap. 24 fala de outra especie de Cará, da qual dou a traducção:

"O *Cará inambi* dos Brasilienses é uma especie de inhame, com caule longo-reptante, que tem folhas alternas, algumas cordiformes, outras auriculadas, com nervura longitudinal e veias transversais conspicuas. A raís dela é branca."

Das duas especies descriptas por Markgraf a primeira é *Dioscorea alata* L., como já foi identificada pelo proprio Linneu; a segunda não consegui identificar, porem, talvez seja a planta chamada pelo vulgo "Cará nambú".

### A Tamoatarana

Sobre esta planta cultural Markgraf escreve o que segue, no livro 1, Cap. 25, na Obra intitulada: "Historia naturalis Brasilix":

A *Tamoatarana* dos Brasilienses é uma planta que dá um bolbo branco, lúsidio, formado por tunicas triangulares, da forma e consistencia dos da Tulipa, oval ou tambem globulo-

sa do tamanho do ovo de ganso ou menor, produz um caule, de 2 ou 3 pés de altura, que tem na base 2 a 3 folhas com peciolo compridos, como também, na extremidade superior, uma ou outra, da forma e aspeto semelhantes ás da Cotitrepo-oba, porem menores. Debaixo da folha existente na extremidade do caule originam-se 2, 3 ou 4 pedunculos, de 2 dedos mais ou menos de comprimento, os quais trazem 4 flores brancas e brilhantes, de  $1\frac{1}{2}$  dedos de comprimento, compostas de escamas triangulares obtusas, á maneira de uma pinha, sem cheiro. O bolbo cosinha-se e come-se como a batata e tem bom sabor”.

Märkgraf apresenta uma estampa rustica desta planta. Pies refere-se a esta planta apenas incidentalmente, dizendo que os bolbos redondos que os Brasilienses chamam Tamaotarana, são de somenos valor.

Desde o seculo 17 esta planta caíu em completo esquecimento, não tendo sido encontrado mais. Parece que os Tapuias ao retirar-se para os sertões também levaram esta planta cultural, tendo perecido as plantações existentes com certesa no litoral de Pernambuco, donde foi descrita. Ultimamente foi remetido de Diamantino em Mato Grosso um tuberculo cultivado pelos indios daquele Estado, o qual plantado produziu uma planta mui semelhante áquela descrita por Markgraf e que está em estudo. Deve-se a aquisição do referido tuberculo á diligencia do Dr. Raul Drumond Gonçalves, do Instituto Biologico de S. Paulo, illustre agronomo e fitopatologista, já bastante conhecido pelo soerguimento da cultura do marmeleiro e seus trabalhos em prol da sanidade das culturas no Estado de S. Paulo e Estados visinhos.

### O Mundubi

Sobre a planta supra escreve na “*Historia naturalis Brasilæ*”, livro 4, Cap. 53, apenas poucas palavras, dando-lhe o nome Amenduina, o mesmo que hoje usamos. Alí dis o seguinte: “Entre os frutos subterraneos alimentares merecem, ocupar o primeiro lugar aqueles que chamam Batatas, Inhame e Amenduinas”. Mais adiante continúa: “Entre as raízes Amenduinas, as oblongas são as melhores, as quais encerram dois nucleos

de côr cinsenta, de otimo nutrimento e agradável paladar, porém, flatulentas e afrodisiacas, de sorte que podem ser chamados com rasão pistacias subterraneas. São importadas da Africa para cá.”

Markgraf, como sempre, é mais explícito, dando-nos uma bôa descrição que nas linhas que seguem será tradusida. Encontra se na mesma obra, no livro 1, Cap. 17, acompanhada por uma bela estampa.

“O *Mundubi* dos Brasiilienses é uma erva quo surge até a altura de 1 ou 2 pé, tem caule quadrado ou estriado, verde-ruivo e piloso. Alternadamente nascem peciolos que no principio quasi abraçam o caule e são providos de estipulas estreitas e acuminadas, depois aparece o nó na base (a articulação!) e adquirem o tamanho de 3 ou 4 dedos e 4 foliolos opostos, um pouco mais de 2 dedos de comprido e  $1\frac{1}{2}$  de largo, em cima verde-claros como no trevo e, em baixo, um pouco esbraquiçados, com nervura principal conspicua e veias finas paralelas, e um tanto pilosas. Na axila dos peciolos nasce um pedicelo, com  $1\frac{1}{2}$  dedos de comprimento e delgado, que traz uma flor amarela com orla avermelhada, constante de 2 folhas (!) como na ervilhaca e no trevo. A raís dela não é mui longa, tenue, torcida, filamentosa e tem anexos uns foliculos cinsento-esbranquiçados, da forma de um gremú pequenino, oblongo, do tamanho de um mirobalano e quebradiços. Cada foliculo encerra 2 nucleos que tem tegumento purpureo-saturado e amendoa branca internamente, oleaginosa, com gosto de pistaceas, e comem-se cosinhados e são reputados entre os acepipes. Disem que comendo-os em maior quantidade causam dôr de cabeça. Sacudindo o fruto inteiro os nucleos que se acham dentro causam um estrepito.” Em seguida Markgraf envia os leitores para o que Monardes escreveu sobre o “Anchic” dos Peruanos, qua ali é chamado pelos Espanhóes “Mani”.

Na Edição de 1658 Pies aproveita a descrição de Markgraf, condensando o texto, e finda o trecho relatando os usos medicinais e usuais disendo: “(As amendoas) pisadas e applicadas em forma de cataplasma ás feridas causadas pelas mordeduras das cobras mitigam as dores. Espreme-se delas tambem um azeite muito claro, de gosto agradável, usado nos mesmos misteres como o oleo de amendoas.”

### O Mandobi

Markgraf escreve no livro 1, Cap. 20 esta planta da maneira seguinte :

“ O *Mandubi d'Angola*, chamado no Congo “Quubaci congo”, tem cauliculo tenue, sarmentoso, que serpeia longe em cima da terra, como a letica e, emitindo novas radiculas para a terra, sustenta em disposição alterna, em intervalos de 1 2 ou 3 dedos, peciolo estriados, de 3 ou 4 dedos de comprimento, que suporta 3 foliolos, dispostos como no feijoeiro, de côr verde-clara, com 2 ou mais dedos de comprimento, elípticos, com nervura longitudinal e veias obliquamente ramificadas. No mesmo caule nascem tambem as flores amarelas, presas aos seus pedicelos. O caule, como disse, produz muitos filamentos, nos quais se originam, debaixo da terra, uns foliculos reticulados, do tamanho da avelã ou maior, cuja substancia é da grossura de craveira, tendo por fora côr de terra ou escura e, por dentro, côr branco-lusidia, mostrando cada foliculo uma sutura longitudinal em todo o redor e, apertando o fende-se neste sentido e encerra 2 grãos ou, um só se fôr menor, presos como as sementes da ervilha, que são pisiformes e do mesmo tamanho das ervilhas, amarelo-palidos, da mesma consistencia das ervilhas frescas, e comem-se. Plantam se da maneira seguinte : Tirando os grãos do foliculo enfiam-se na terra, á fundura de um dedo, e com intervalo bastante grande, e regam-se às veses, (porque necessitam de humidade); apontam cauliculos curtos que depois se desenvolvem e engendram numerosos frutos. Concorda com o “Openauk” da Virginia descrita por Joan de Laet.”

Depois do texto de Markgraf, Laet acrescenta uma anotação em que contesta a identidade das duas plantas e acredita tratar-se no presente caso de uma ervilha subterranea.

De fato, não se trata da planta descrita por Laet, e sim da *Voandzeia subterranea* (L.) de origem africana. Não me consta encontrar-se esta planta cultivada em Pernambuco ou em outro Estado. Entretanto, nos tempos coloniais era quasi como nativa na America, segundo a afirmação de Pies na Edição de 1658.