

# A goiabeira e os araçazeiros descritos por Piso e Marcgrav no seculo 17, do Nordeste

Trad. de D. BENTO PICKEL

No seu liro: *Historia Naturalis Brasiliae*, editado no anno de 1648, Piso ou Pies e Marcgrav escrevem o seguinte sobre as plantas supra. Falam em primeiro lugar sobre os araçazeiros a saber, Piso no Livro 4, Cap.25 e Marcgrav no Livro 2, Cap.4.

Piso escreve: "Da *Araça-Iba*, suas qualidades e usos. O fruto desta arcore (1) é chamado "Araçá-miri" pelos Brasilianos, sendo que os nossos o chamam "Ameixa-romã", ("Ameixa granatense"). Tem de comum com a "Guabiraba", da qual tratamos no Capitulo anterior, o porte, a frequência, a epoca (da maturação) e o solo patrio.

É um arbusto com lenho, folhas e flores como a guajaba, diferindo, porem no porte e no fruto. Mas, como é variavel o capricho admiravel da natureza, ela deitou todas as qualidades, e bem hõas, no fruto e na raiz, enquanto não colocou nenhuma das virtudes intrinsecas no fruto e na raiz da "Guabiraba", mas todas pôz nas flores e nas folhas.

Gosta dos sitios insolados e raramente encontra-se nas matas e nos bosques fechados. Enflora duas vezes no anno e tambem duas vezes frutifica, a saber no mez de Março e, novamente em, Setembro. Produz ameixas encimadas elegantemente de corõas como nas nêspas e repletas de inumeras grainhas que, depois de maduras, ficam amarelas e tem em si uma substancia doce sumarenta lembrando no sabor, de alguma maneira, o morango. São apetecidas de preferênciã cruas do que cozidas e tem suavissimo cheiro e sabor. É necessário, entretanto, que sejam colhidas antes do tempo, pois, toda fruta sofre

maior mal do calor intenso do sol e por ser apanhada tarde, do que se fôr colhida mais cedo.

Os doces que se fazem desta fruta refrescam agradavelmente, são astringentes e fortificantes e, postas á mesa, em lugar da massa de marmelos, como sucedaneo do doce (do cinorrodon) de roseira e outros semelhantes.



Fig. 1 — O "Araça mir", de Piso.

Entretanto, a propria fruta não é destituida de virtudes medicinaes. E, com as folhas e os brotos que são astringentes preperam-se banhos muito bons, tanto contra as afecções internas, como contra as externas do corpo, como dissemos no Capitulo supra sobre as ulceras.

Além das outras partes deste arbusto é a raiz que encerra especialmente as ditas qualidades. Tem de particular de ser muito diuretica, aromatica e de sabor adocicado, sendo tida em estima por causa das suas virtudes astringêntes. Por isso,

além das eximias virtudes que tem é util nas afecções do baço e dos rins”.

Maregrav, por sua vez, escreve sobre a mesma planta o que segue:

“A chamada pelos Brasiilienses “Araça Iba”, cujos frutos denominam “Araça miri”, e pelos Belgas “Granat pruymen”. (ameixas-romãs ou ameixas granatenses.)

É um arbusto com lenho, folhas e flores, como na arvore “Guajaba”, porem, diferente no porte e no fruto. Pois, o fruto tem tamanho de ameixa que amarelece na maturação e tem pôlpa branca com muitos grãos pequenos. É de bom paladar, adocicado, porem um pouco astringente. Os matos daqui são cheios desses arbustos. A raiz deste arbusto cozinhada em agua e tomada internamente cura admiravelmente a disenteria.

A fruta preparada sem açúcar dá um bom doce que, pela consistencia, côr e pelo sabor e ainda pela sua qualidade é semelhante ao doce de marmelos, vulgo marmelada,” (sic!).

O “Araça-Iba” de que ambos os nossos autores falam, evidentemente a mesma planta, é *Psidium araca* Raddi, muito conhecido e abundante no Nordeste. Piso, entretanto, ora considera-o como arvore, ora como arbusto, talvez porque reune no mesmo Capitulo duas plantas, a saber o araçazeiro supra, que chama de “Araça miri” e o seguinte, cujo fruto é denominado “Araçá guaçu”, que Marcgrav dá tamem como “Araçá Iba”. O nome igual confunde naturalmente, mas creio que no primeiro caso se deve ler “Araçá-ibá” que quer dizer “Araçá-fruta” e, no segundo caso “Araçá-íba” ou “Araçá-arvore”, porque esta é arvore como havemos de ver logo em seguida.

Piso continuando o Capitulo supra escreve: Encontra-se ainda outra especie de “Araçá”, embora não tão frequente que, entretanto, produz fruto mais belo e muito maior. Por isso, é chamado pelos indigenas “Araçá-guaçu”, isto é “Araçá grande”, porque forma arvore bastante grande. Tem folhas glabras, verde-claras, de forma e fragrância muito semelhante ao louro. Traz fruto do tamanho de uma maçã media, redondo, no apice com umbigo; tem carne branca semelhante á do “Araçá-miri” em cheiro, sabor e substância, encerrando no meio muitos caroços iguais a ervilhas menores, quasi redondos, um

pouco compridos, branco-amarelados e duros como os caroços de cereja, tendo internamente um núcleo branco. Estes caroços aderem à carne mediante funículos delgados”.



Fig. 2 — O “Araçá guaçu” de Piso, que, segundo Linneu, deve ser a “Goiabeira”.



Fig. 3 — A “Goiabeira” segundo Piso. Figura tirada da 2.ª Edição de sua obra. (Parece ser antes um galho de limoeiro galêgo do que de goiabeira !)

Marcgrav escreve muito pouco sobre esta árvore, sendo o texto referente ao fruto identico ao do seu colega, como mostram as linhas seguintes.

“A chamada pelos Brasilienses “Araçá Iba”, cujo fruto se denomina “Araçá guaçu”, Esta árvore é semelhante à guayaba no porte, na casca e na madeira, porem, as folhas diferem.

Traz fruto do tamanho de uma maçã media, redondo, verde quando maduro, e no apice com umbigo; tem carne branca, com cheiro, sabor e substância semelhante à carne do “Araçá

miri";no meio encerra muitos caroços do tamanho de ervilhas menores, quasi redondos um pouco compridos, branco-amarelados e duros como caroços de cereja, tendo internamente nucleo branco; estes caroços aderem á carne mediante funículos tenuíssimos".

Pelos carateristicos enunciados pelos nossos autores sobre o "Araçá Iba" depreende-se que se referem á arvore chamada hoje "Araçá da praia" (*Psidium cattleyanum* Sabine), que tem porte da goiabeira e fôlhas lisas semelhantes ás de *Cattleya*, se é que o nome científico vem desta semelhança, e frutas maiores que as goiabas, de cheiro e gosto deliciosos. Encontra-se em todo o Nordeste, na vizinhança do mar.

## xxx

Sobre a *goiabeira* Piso e Marcgrav escrevem no livro mencionado, o primeiro no Livro 4, Capitulo 26 e o outro no Livro 3, Capitulo 7.

Piso externa-se da forma seguinte sobre a goiabeira: "Da arvore Guaiaba e suas qualidades. Tem grande afinidade entre si a "guaiba" e "Araça-guaçu", pois, elas não tem o mesmo porte, como também as fôlhas e flores combinam na disposição e na conformação. As folhas são opostas em parelhas, curto-pecioladas, providas de uma nervura e veias paralelas e lunares que correm obliquamente e são muito conspicuas, duras ao tato, prominentes no lado inferior e excavadas no superior e quasi rugosas. A fruta é repleta de grãos sem numero, chamando-se daí com razão "Peras-romãs" (*Peras granatenses*"); porem, diferem nisso (da do "Araçá-guaçu.") só que tem forma mais oblonga, côr mais amarela por fora e; por dentro, côr rosacea. Esta arvore seria, portanto, digna de ser importada na Europa para embelezar os jardins dos Magnatas e Principes.

Não medra nas montanhas e matas fechadas, mas ama os planos e campos. Deixou de ser agreste e foi levada aos vergeis propositalmente pelos feitores, multiplicando e reproduzindo-se de tal maneira que nada se encontra mais frequentemente, pois, os grãos das frutas deglutidos pelas aves e criações e, em seguida, eliminados com os excrementos formaram vegetação exuberante e vigorosa. Esta arvore é comum a outras

regiões das Índias e, por isso, os Brazilianos afirmam não ser aqui a sua patria, pois nelas appareceu no decurso do tempo.

Produz frutas uma vez ao anno, que vem no principio do inverno depois das flores brancas que duram todo o verão e dá em grande quantidade em todos os mezes de chuva para proveito de todos os habitantes. Essas pêras são uteis ao estômago melhor e astringem os intestinos. Quando maduras tem côr amarela brilhante. São mais saudaveis quando fôrem postas á mesa depois de cozinhadas e preparadas com açucar do que crúas, pois, tomam aroma mais agradável e apetezem mais ao paladar.

Deve desculpar-se Clusius e Monardes, se na descrição da flôr e da natureza e forma da fruta divergem da minha, pois, talvez não tenham tido a possibilidade de estudar e reconhecer por verdadeiras estas e outras plantas exoticas."

Marcgrav descreve, como sempre, muito minuciosamente a goiabeira, de cujo texto dou agora a tradução:

A "Guayaba", chamada pelos Belgas "Granaet-peeren" ("Pêras granatenses" ou "Pêras-romãs"), devido aos caroços que encerra e pela côr rubra da polpa. É arvore que cresce com porte da macieira e se ramifica em diversos galhos. A casca é lisa, palida, semelhante á casca do bôrdo. Traz fôlhas duas a duas, opostas, curto-pecioladas que são providas de uma nervura e veias paralelas lunares que correm obliquamente e são muito conspicuas, duras ao tato, um tanto semelhantes ás fôlhas da faia ou, melhor, da nossa carpa; em baixo, as veias são prominentes e, em cima,, profundas e as folhas apparecem quasi rugosas. Cada fôlha é verde-palida em cima e um tanto luzidia, porem, não em baixo; tem dois a tres dedos de comprimento e um ou 1½dedos de largura. Nas axilas das duas fôlhas nasce um pedicelo mais curto que traz uma flôr do tamanho da do marmeleiro, constante de cinco pétalos brancos e, no meio, muitos estamínulos vilosos e brancos, de conformação da crista de pavão. Á flôr segue o fruto, de tamanho e forma de uma maçã nossa, um pouco mais oblongo, com pericarpo um pouco rugoso e, quando maduro, verde-amarelado, com polpa como sangue misturado com branco-palido e encerra muitos caroços á maneira de romã ou nêspera, os quais se comem juntos, pois,

são pequenos e a fruta tem agradável sabor. Tem gôsto triplíce e tambem outras tantas applicações diversas, pois, sendo madura, porem, ainda não amarelada nem mole, tem nesse momento sabor mais acerbo e astringente; quando é amarela, embora ainda não completamente mole, então sabe bem e é meio-sazonada e, mesmo assim, é ótima, tanto crua como cozida; e sendo, finalmente, de todo amarela e mole, então tem cheiro e sabor doce á maneira de framboeza e, ingerida é laxativa nem é tão saudavel se fôr tomada em demasia, porque então tambem se criam nela larvas e se estraga facilmente. A raiz desta arvore ultrapassa muitas vezes cinco ou seis cóvados de comprimento, sendo provida externamente de cutícula ruiva como na aveleira e, internamente, é branca completamente, succulenta e adocicada. Cozinhada em agua e bebida remedeia admiravelmente a disenteria.

Esta arvore não é natural desta terra e, sim, introduzida doutra parte, do Norte da America e do Perú. Pois, primitivamente, foi introduzida uma unica, depois as aves comendo as frutas expeliram com os excrementos tambem os grãos das frutas, dos quais nasceram muitas arvores e aumentaram ao infinito, assim que não haja pomar onde não exista."

Em seguida ao texto de Marcgrav encontra-se estampado um trecho do tratado de Ximenes com a descrição de duas especies de *Psidium* e, outrosim, um trecho da Obra de Ovideo, onde ha duas especies descritas.

Linneu que descrevêra a goiabeira primeiramente com o nome de *Psidium guajava* mudou-o mais tarde para *P. pyriferum*, deixando-se guiar talvez pela denominação de "Pêras" dos nossos autores, mas referindo-se ás descrições deles menciona como sendo da goiabeira a estampa que Joan de Laet collocára para ilustrar a "Araçá Iba" de Marcgrav. Os nossos autores, ao menos Marcgrav, dizem, entretanto, claramente que a goiaba é semelhante a uma maçã. A goiabeira que mereceria o nome *P. pyriferum* éra aquella que tem frutas piriiformes e polpa branca e se cultiva tambem no Nordeste.

A goiabeira é muito cultivada no Nordeste, onde constitue a base das industrias de doces que se encontram espalhadas em todo o Brasil, mas cujo inicio data dos tempos coloniais.