

Revista de Agricultura

DIRECTORES

Prof. N. Athanassol
Prof. Octavio Domingues
Prof. S. T. Piza Junior
Prof. Carlos T. Mendes
Prof. Ph. W. C. Vasconcellos

Publicação bi-mensal de ensinamento theorico e pratico

Vol. 13

Maio - Junho de 1938

N. 5 - 6

Cultura e indusiria da mandioca no seculo 17 segundo Marcgrav

Trad. de
D. BENTO PICKEL

George Marcgrav, emulo de Piso, apresenta a descripção seguinte sobre o magno assumpto á pagina 65 da Historia das plantas do livro intitulado: *Historia naturalis Brasiliae*, publicado em Leiden e Amsterdam em 1648.

Lib. 2. Cap. 6.

A Mandijba ou Maniiba, que dá a mandioca.

A “Mandijba” e “Maniiba” dos Brasilienses é a planta, cuja raiz se chama ‘Mandioca’. E’ um frutice de caule lenhoso, da grossura de um pollegar ou de um dedo humano, nodoso e com casca côr de avelleira, que attinge a altura de 6, 7, ou 8 pés, encerra medulla semelhante á do sabugueiro e exsuda um latex branco. Na extremidade superior divide se em muitos ramos e estes por sua vez e galhos, encimados por foliolos (1)

(1) Os botanicos daquelle tempo não conheciam folhas compostas ou partidas, sendo o peciolo considerado como simples galho.

estreitos e oblongos em numeros de 3, 4, 5, 6 ou 7, dispostos em forma de estrella e do mesmo verdor quasi como as folhas de Peonia. Traz flores pequenas, amarello-pallidas, de 5 sepalas com muitos estames amarellos no meio. A raiz alcança o comprimento de 2 a 3 pés e grossura de uma tibia humana, mais roliço na extremidade, tem côr semelhante á de avelleira escura por fora e branca por dentro, é quebradiça e contem um latex glutinoso que é mortifero para todos os viventes. Encontram-se varias especies no Brasil, distinguidas por nomes, como sejam "Mandiibuçu", "Mandiibimana", "Mandiibijana", "Mandiibiu-rucu", "Mandiibparata", "Mandiibcariamuna", "Mandiibtinga", "Mandiibmaracana", "Mandiibcuguaçu", "Apitiuba" e "Aipi". A "Aipi" por sua vez tem suas variedades. a saber: "Aipiguacu", "Aipi arendi", "Aipicaba", "Aipiguapamba", "Aipi Jaborandi", "Aipi jurumu", "Aipi jurumu miri", "Aipi jurucuja", "Aipi macaxera", "Aipi maniacau", "Aipi poca", "Aipitajapoja" e "Aipipitinga".

(Sobre a cultura da Mandijba o autor observa o seguinte).

O terreno em que se planta. Derubam primeiro a matta, seja nos montes, seja planicie e queimam a madeira, fazendo ali um campo, que os Brasilienses denominam "Co", os Portuguezes 'Roza' (sic!) Requer terra bôa, medianamente sêcca, não humida; pelo que os sitios montanhosos são mais apropriados. Pode-se plantar durante todos os mezes do estio, porem não nos invernosos. O tempo melhor porem são os mezes de Janeiro e Fevereiro, e da mesma forma, Agosto e Setembro. Planta-se tambem já em meizados ou fins de Julho.

De que maneira se planta. A terra revolvida é reunida em monticulos que os Portuguezes chamam "Montes de terra cavada e os Brasilienses "Cujo"; os indigenas faziam-nos antigamente com auxilio de paus em ponta, chamando na lingua delles "Ibirapos". Cada monticulo tem uns 3 pés de largura e pé e meio de altura e é abahulado, afim de que a chuva possa escorrer; pois, esta planta gosta muito de calor e secura. Em cada monticulo, enfiam 3 estacas de "Mandiiba", cada uma 8 ou 9 dedos, ou mesmo um pé de comprido; fincam-nas de tal maneira que a terça parte fique á flor da terra, formando com

as pontas entrecruzadas a figura de cruz por cima da terra. A distancia dos monticulos deve ser de 2 e meio a 3 pés. As estacas porem devem ser enfiadas assim que a parte voltada antes para cima, fique outra vez inclinada para cima. Mediante a raiz Mandioca não se pode fazer a propagação, pois, extra-hida da terra e tendo tocado nella perece logo. No espaço de 10 dias depois de plantadas grelam. prorompendo tantos brotos quantos a estaca tem nós. Cada broto consta de um cauliculo de um dedo de comprimento, dividido em muitos galhinhos, (1) de côr encarnada misturada com azul ; cada galhinho tem seu limbo diviso em outros 3, 4, 6 ou 7 foliolos de côr verde diluida, estreitos, providos de uma nervura longitudinal e outras transversaes traçadas sem ordem ; são inseridos esses foliolos sobre um pedunculo ruivo em figura de estrella.

Como deve ser tratada a plantação. O campo deve ser limpo das cizanias 3 ou 4 vezes, até que a planta seja adulta, o que acontece depois de 6 ou 7 mezes. Pois, as hervas espontaneas luxuriam aqui de tal maneira nos campos que sufocam facilmente as searas ou as culturas por sua quantidade, se não forem arrancadas.

Quaes as pragas que infestam esta planta. Os brotos desta planta e as folhinhas novas são comidas pelas formigas, que, por isso, causam muitos prejuizos nessas plantações. Depois de adulta porem, a planta nada mais soffre das formigas. Os animaes silvestres, como as cabras montezez etc. tambem a desfolham, e da mesma forma os cavallos, bois e ovelhas : e é por isso que se cercam as plantações com arvores derrubadas ou paus, afim de que os animaes não tenham accesso. As raizes são muito perseguidas pelas abelhas, pelos coelhos e outros animaes brasileiros. Embora porem esta planta seja privada de ramos e folhas, nada soffre com isto, contanto que a raiz fique illesa.

Para a raiz alcançar o tamanho maximo é necessario o periodo de anno ; pode ser arrancada porem e utilizada desde o sexto mez, havendo necessidade. Neste caso, porem ha pouca vantagem, porque dá menos. Cada planta produz, 2, 3, 4 até 20 raizes, conforme a fertilidade do solo, onde fôr plantada.

E cada raiz attinge pé e meio ou tambem 2 ou 3 pés de comprimento e a grossura de um braço ou mesmo de uma tibia humana, quando completamente adulta.

Pode a raiz durar na terra um triennio, se não fôr arrancada. N'um ou outro anno porem acontece que em parte apodrece e estraga. Por isso deixam-na no maximo um anno, plantando de novo por estaca.

Arrancando-se a raiz madura, aproveita-se o caule para reduzil-o a estacas para a plantação nova. A raiz desenterrada mal se conserva por 3 dias, porque apodrece: uma vez corrompida cheira muito mal. Quanto mais cedo, pois, fôr transformada em farinha, tanto melhor.

Como se faz a farinha. A raiz arrancada é descascada mediante uma faca, com a qual se deixa facilmente raspar. Em seguida lava-se inteira com agua limpa chegando-a com a mão a uma roda feita para este fim e tendo 4 a 5 pés de diametro, cuja superficie convexa é armada de uma lamina de cobre muito perfurada e provida de picos a maneira de ralo de queijo. A roda é movida por 2 homens que ralam a raiz de tal maneira que a massa ralada cae no recipiente collocado em baixo. Esta roda é chamada pelos Brasilienses "Ibecem babaca" e pelos Portuguezes "Roda de farinha". Os Brasilienses porem por terem poucos utensilios de casa ralam a raiz descascada mediante o ralo de cosinha, gastando para isso mais tembo e mais força. O recipiente que apanha a massa ralada é chamado pelos Brasilienses "Mieecaba" e pelos Portuguezes "Coche de ralar Mandioca". Moida assim e ralada a raiz poe-se num sacco alongado, feito de cascas de arvores, entrelaçado á maneira de cesta, com largura de uns 4 dedos, de forma cylindrica, o qual é chamado pelos Brasilienses "Miamiama" e pelos Portuguezes "Espremedouro de Mandioca". Colloca-se este sacco na prensa que os Brasilienses chamam "Tiamicaba" e os Portuguezes "Prensa", mediante a qual se expreme o succo, até que a massa ralada fique toda enchuta. Este succo os Brasilienses chamam "Manipoeira", e os Lusos "Agoa de Mandioca". Expremida a massa rallada da raiz é passada no crivo, a que os Brasilienses chamam "Urupema", e os Lusos

“Joeira”: depois de peneirada é levada a um forno circular, largo e raso, feito de argilla ou cobre, que é, construido á maneira de um defumadouro, com fogareiro em baixo, e nelle é, mexida continuamente mediante uma espatula de madeira, até ficar bastante dessecada. Esse forno em que se torra a farinha os Brasilienses chamam “Vimovipaba” e os Lusos “Forno de farinha” e a espatula os Brasilienses denominam “Vipucuitaba”. Esta farinha, quando apenas meio-secca, assim que fique meio molle, os Brasilienses chamam “Vitinga” e os Lusos “Farinha relada”: um pouco mais dessecada os Brasilienses chamam “Viecacoatinga” e, inteiramente torrada, de maneira que tenha duração, é chamada “Viata” e “Vícica”, pelos Lusos porem “Farinha seca” e “Farinha de guerra”, a qual se pode guardar no maximo durante um anno, se fôr conservada em logar secco e resguardada da agua. A “Viecacatinga” (sic!) mal se deixa guardar durante meio anno; e a “Vitinga” apenas uns 2 dias e essas especies de farinha são usadas em logar de pão. A “Farinha seca” Humedecida com qualquer caldo é chamada “Mivipiro” e “Mindipirô” e come-se com os outros alimentos e carne ou peixe. Da farinha secca formam umas tortas, fazendo com agua pura uma massa que se assa sobre brasas e se chama no idioma brasiliense ‘Bejú’.

O succo expremido da Mandioca deixam repousar no vazilhame e, no espaço de 2 horas, assenta no funds uma fecula alvissima, a que os indigenas dão o nome de “Tipioja”, “Tipiaca” e “Tipiabica”: Desseccada pelo modo acima dito dá uma farinha muito branca, chamada “Tipiocui”, da qual se fazem tortas compridas e delgadas, com o nome de “Tipiacica”, e que substituem optimamente o pão de beijinho de farinha. Outrosim serve-se á mesa o succo cozinhado e engrossado á consistencia de papa. Esta mesma pasta empregam em logar do amido para engommar roupa e grudar papel. Fazem tambem os Lusos da pasta adicionando arroz e açúcar uma conserva agradável, a que chamam “Marmelada de Mandioca”. O succo da Mandioca ou por outra a “Manipoera” tem gosto adocicado, sendo p. i. procurado pelos animaes, porem todos elles morrem logo depois de a terem bebido. Pois, este succo é lethral tanto para o homem como para os animaes. Neste succo

conservado durante um ou outro dia criam-se vermes a que chamam "Tapurû" que são também venenosos. A Mandioca é preparada ainda por outros processos para a utilidade dos homens. A Mandioca crua, bastante limpa da maneira exposta, é cortada em fragmentos da forma de lingueta, cerca de 2 de dos de comprido e meio dedo de largo. Esses fragmentos expõem-se ao sol durante 2 dias para seccar. Não se expreme o succo. Depois de seccos são alvissimos, assim que poderiam servir para escrever em lugar de giz, pizam-nos para reduzi-los a pó num gral de pau a que os Brasienses chamam "Anqua" e "Umbuâ" e os Lusos "Pilaon de pão" com auxilio de uma mão de pilão, sendo o pó chamado "Tipirati" e pelos Lusos "Farinha de mandioca crua", da qual cozem pão muito delicado e branco que rivaliza com optimo pão feito de beijinho de farinha. Fazem também optimo pão biscoito, chamado pelos Brasienses "Miapeatá" que pode ser levado para expedições e conservar-se por muito tempo.

A Mandioca crua, inteira ou partida, mettida na agua e deixando-a durante 3, 4 ou 5 dias para que fique molle, chamam "Mandiopuba" e "Maniopuba", e come-se assada nas cinzas. Lançam mão deste processo de preparal-a as mais das vezes os fugitivos e os que vagam pelas mattas, visto ser facil e de pouco gasto. A mesma "Mandiopuba" assada ao fogo pode ser guardada para as necessidades e chamam "Caarima". Esta "Caarima" costumam reduzir a pó pizando-a no pilão de pau, sendo o pó que é alvissimo e finissimo chamado "Caarimaciu". Este pó deitado na agua fervendo ou quente dá uma papa, denominada pelos Brasiense "Mingau", agitando continuamente emquanto for posto na agua, afim de que a papa fique rala e sem granulações, tem grato sabor e come-se pura ou temperada com pimenta inteira ou cortada, que os Brasienses chamam "Quiya"; (2) ou também misturam nella outraservas ou camarões, peixes cozido e carne cozida, chamando isso "Minguipitinga". A farinha de "Caarima" serve também em vez de amido ou gluten, quando em forma de pasta, e chamam neste caso "Mingaupomonga". Fazem da mesma, ajun-

(2) Com o nome de "Quiya" eram designadas as diversas especies de Capsicum, como p. ex. a "Pimenta malagueta".

tando agua, manteiga e açúcar, umas tortas delicadas que se comem ainda quentes.

Da "Mandiopuba" fazem tambem uma farinha molle e semi-enchuta, parecida ao miolo de pão fresco de trigo, a que chamam "Vipuba" e "Viabiriru" e os Lusitanos "Farinha fresca" e "Farinha d'Agoa", a qual é agradável ao paladar, porem não dura mais que um dia, pelo que se prepara cada dia de novo. A mesma "Vipuba" reduzem a bolos redondos com o auxilio das mãos que se seccam ao sol e se chamam "Viapua" e "Miapeteca", podendo guardar se muito tempo. Desta maneira os Tapuyas a preparam quasi sempre. Da mesma forma a preparam os outros Brasilienses, misturando depois com "Viata", para tornal-a mais appetitosa. A mandioca crua, depois de limpa, cortam-na em fatias delgadas pizando-as no pilão de pau e expremendo-as com as mãos seccam-na e chamam essa farinha "Tina" e "Mixacuruba".

Todas as especies de Mandioca são venenosas para o homem, comidas em estado crú, excepto a "Aipi macaxera", a qual logo depois de colhida é assada ao fogo ou sob as cinzas e pode ser comida sem perigo e tem bom paladar. Os animaes porem deveram todas as especies de Mandioca em estado crú sem damno, que nutrem bem e engordam, porem o succo que escorre na prensagem tomado puro é venenoso tanto a elles como ao homem.

Da raiz da "Aipi macaxera" esmagada e cosinhada fazem uma bebida brancacenta semelhante ao soro de manteiga, de paladar agradável e acidulado que se bebe em estado morno e se chama "Cavimacaxera".

Da mesma raiz mastigada pelas mulheres e reduzida até quasi á consistencia de pasta, ajuntando agua e cosinhada, fabrica-se a bebida que chamam "Caon caraxu".

As folhas de Mandijba que os Brasilienses chamam "Maniçoba", bem pizadas mediante a mão de pilão num gral de pau e depois cosinhadas e adubadas com azeite e manteiga, comem-se á maneira de armoles ou espinafre cozidos.

São necessarias 3, 5 e mesmo ás vezes 20 covas para obter das raizes um modio (Vulgo: Alqueira) de farinha, o qual contem 22 quartas hollandezas.

Modio e meio de farinha basta a um homem sadio, forte e trabalhador durante um mez. Um modio custa ora 4 ou 6, ora 12 ou 18 moedas hollandezas. A's vezes vende-se tambem mais caro, por 28 ou 30 moedas.

Usos medicinaes da Mandioca. A "Vitinga" collocada como emplastro sobre ulceras antigas, alimpa-as, assim que saram mais depressa.

A "Caarima" reduzida á massa e bebida com agua em forma de xarope é contraveneno.

O "Mingau" adocicado com açúcar dá-se aos doentes com grande proveito.

22 — 3 — 38.

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.