

# AS BANANEIRAS CULTIVADAS NO NORDESTE

## segundo as informações, de Piso e Markgraf no século 17

Trad. de D. BENTO PICKEL

Na obra: "Historia Naturalis Brasiliae" Piso ou Pies escreve o seguinte no Livro 4, á pag. 75:

"Cap. 17. Da Bacoba e da Banana e suas qualidades.

São frutas conhecidas de todos e tão comuns que não ha horta no Brasil onde não se encontrem a cada passo. Não são todavia nativas daqui e sim importadas de fóra. Por isso tambem os Brasilienses não tem nome vulgar para elas. São porem conhecidas desde a antiguidade aos Africanos e Asiaticos, como provam Serapion e Avicenna que as chamam "Musa". Adóto, por isso, a descrição desta planta feita por Matthiolus, Clusius e Dodonaeus, mudando porem alguma cousa em que alucinaram.

Ha duas especies desta planta que, devido á maxima afinidade entre si, descreveremos conjuntamente. São vegetais belissimos considerando, seja as frutas, e as folhas, seja as plantações e o modo de nascer. Medram em qualquer sólo ,mesmo nos safaros e sêcos. Em qualquer parte do ano os habitantes podem gozar de suas frutas.

O caule ou a parte mais grossa da arvore é formado pelas folhas grossas embutidas á maneira de escamas, o qual depois da colheita é cortado como inutil, porque produz frutas uma só vez na vida. Cortada porem a planta-mãi surgem da raiz 6 ou 8 turiões que a substituem e fructificam no ano seguinte. Ambos os frutices são destituídos de sementes e de ramos: fazendo as vezes destes as folhas que são muito ornamentais e de um belo verde, providas de uma nervura grossa e unica, de

6 pés de comprimento e 2 de largura. Do meio delas sae o “germe”, bastante comprido e guarnecido por nodosidades em serie tendo na extremidade um gomo ovoide, de côr rubra, do qual se formam 30 a 40 e, ás vezes, 100 lobos (frutas!). Estes suspendem-se dentro das cascas até a completa maturação.

Ambas, tanto as da “Bacoba”, como as da “Banana”, são reputadas como frutas horarias e (como apraz a alguns) como figos. Ambas provocam flatulencia, são pouco refrigerantes e são afrodisiacas. Tem pouco valor alimenticio e são mais proveitosas ao peito do que agradaveis ao estomago, cujos calores mitiga, na opinião de Avicenna.

As “Banana” são um pouco mais compridas, tem casca amarela e quadrangular; e descascada aparece uma polpa mole e pingue, porem, menos succulenta que na “Bacoba”; tambem tem qualidade mais frigida e não é de tão facil digestão a não ser quando muito madura. Torrada é util aos colericos, não assim aos fleumaticos. Assada quando ainda verde é um remedio contra a diarréa. A “Bacoba” é mais curta e mais roliça, não provida de angulos, mais pingue e de digestão mais facil, de maneira que ocupa o primeiro lugar entre as frutas de sobremesa. Sêca ao fogo e preparada do mesmo modo como a “Banana” tem a mesma utilidade. Dessecada ao fogo ou no sol, em estado verde ainda ou madura, conserva-se por muito tempo, é exportada para a Europa e vendida a retalho em toda a parte. Cortada em rolêtes e frita com açúcar e ovos ou envolvida em massa á maneira de pasteis é de sabor agradável e constitue otimo alimento.

Na Ilha do Maranhão, onde cresce exuberantemente, dela se extráe vinho inebriante, porem, pouco duravel.

Do tronco da “Bacoera”, que turge de um liquido tira-se uma agua fria e astringente que é muito apreciada pelos habitantes contra a quentura e nas afeções internas e externas do corpo. Sobre as demais qualidades delas escreveram profusa e explicitamente Avicenna, Rhases, Almansor e Serapion”.

Na mesma obra: “Historia Naturalis Brasiliae” encontramos a descrição com que nos presenteou Markgraf. Á pag. 137, Livro 4, Cap. 14 escreve o seguinte:

“A *“Pacoeira”* dos Luzitanos não é nativa do Brasil; chama-se no Congo *“Quibuaaquitiba”* e a fruta *“Quitiba”*, os Brasileiros *“Pacobete”* e os Luzos *“Pacoba”*. Cresce saindo da raiz da maneira seguinte: Primeiramente apontam duas ou tres folhas enroladas em tubo, expandindo-se pouco depois, uma para cada lado e, no meio, a fistula foliosa, e assim, a planta cresce paulatinamente, no espaço de tres ou quatro mezes, á altura de seis ou sete pés, tendo um caule da grossura de uma tibia humana ou um pouco mais grossa, esponjoso, semelhante ás folhas enroladas, e que pode ser cortado facilmente com um unico golpe. Na parte superior expande oito, nove e, mesmo, doze folhas elegantes, cada uma com quatro, cinco e, as vezes oito pés de comprimento e quatorze ou quinze dedos de largura. São um pouco mais estreitas em ambas as extremidades, tem nervura longitudinal da grossura de um dedo humano, a qual adquirindo a grossura de seis ou sete dedos e saindo da folha numa extensão de seis ou sete dedos faz as vezes de peciolo. Esta nervura é excavada no lado superior e emite transversalmente para os lados partindo da nervura linhas muito finas. As folhas são elegantemente verdes, lisas ao tacto e rigidas á maneira de um cartão membranoso, crepitando da mesma forma; por isso, não ficam inteiras por muito tempo, porem, agitadas pelo vento são dilaceradas transversalmente seguindo o caminho das estrias e causam barulho quando são sacudidas. Da extremidade desse caule esponjoso isto é do meio das folhas surge um ramo ou braço. Este ramo tem, no principio, quasi meio pé de comprimento, e grossura de um dedo humano, é tenro e traz na ponta um corpo conico, do tamanho de um pinho grande e uns cinco dedos de comprimento, que é composto de folhas largas, elipticas, de côr castanho-escura, estriadas e aspergidas com uma especie de pó cinzento; estas folhas imbricadas umas sobre as outras formam aquele corpo conico. Cada dia uma, duas ou tres folhas se expandem enrolando-se para cima contra si, porque aquele corpo conico é pendurado. Debaxo destas folhas expandidas aparecem seis, ou oito flores, juxtapostas em fila, branco-amareladas, cada uma com uns dois dedos de comprimento, sendo o escapo semelhante a um barco pequeno, cuja parte sessil representa a prôa e a outra extre-

midade a pôpa, sobresaindo desta cinco foliolos estreitos (os estames!) que tem a forma daquele instrumento que os marinhheiros usam para humedecer as velas e ultrapassam a pôpa um dedo, tendo a côr branco-amarelada e uma franja atijolada nas margens, porem, no meio deles é fincado um estame (o pistilo!) amarelo e engrossado da forma de bengala com castão na extremidade, como usam os negros. A metade do barco é coberta internamente com uma capa a começar da prôa, como nas nossas canôas de brinquedo. Debaixo desta coberta dentro da barca existe um maná ou liquido viscoso, frio ao tacto, do gosto do mel, de consistencia e côr semelhante á albumina recente de ovo; dentro deste liquido originam-se aqueles cinco foliolos com o estame; deste nectar as formigas são muito avidas. A estas flores seguem os frutos, estreitamente colocados em fila um junto do outro, cada qual apoiado num pequeno pedicelo, coroado no principio no apice com sua flôr que depois cáe, emquanto o fruto aumenta dia a dia. Tem cada ramo ás vezes dez, doze, quatorze ou desasseis frutos, assim que cada planta produz setenta ou oitenta, os quais deixam emquanto verdes até começarem a amarelecer. O fruto tendo atingido o tamanho justo tem o volume de um pepino nosso, oblongo e quasi com tres quinas, coberto de um tegumento um tanto grosso que se pode lascar em tres partes e descascar com facilidade, mediante os dedos. A polpa é mole como manteiga, tendo medula como o pepino no meio ao longo do fruto; tem bom paladar e come-se frequentemente, seja puro, seja com farinha de mandioca ou cozinhado e frito com azeite ou manteiga. Aquele ramo carregado de frutos cresce ainda emquanto eles amadurecem, ficando com o comprimento de dois pés ou mais, produzindo sempre flores que saem daquele corpo foliaceo, as quais porem caem sem produzir frutos, pois, uma planta não dá mais frutos do que pode nutrir e desenvolver. Quando os frutos forem maduros corta-se com eles o ramo, como tambem a planta toda, pois, cada planta vive um só ano e produz frutos uma só vez; e muitas vezes acontece que antes que os frutos sejam maduros a planta quebra e perece, si não fôr escorada com paus; quer caia quer se corte é indiferente; pois, antes que a planta envelheça já nasceu da raiz um outro filho surgindo junto da planta.

mãi succedendo-lhe quando morrer e assim se dá a propagação da planta ao infinito. Por isso cultivam-se hortas inteiras que são cheias destas plantas, pois feita uma vez a plantação não ha necessidade de trabalho dali em diante. Durante todo o ano se pode comprar essa fruta”.

Eis o que Markgraf escreve sobre a “Pacoeira”. Trata-se na descripção de Markgraf da *bananeira* “prata”, que, entretanto, Pies chama “Banana”. A *bananeira* “maçã” Pies descreve com o nome de “Bacoba”, ao passo que Markgraf não menciona esta bananeira nem com uma palavra sequer.

E’ necessario dizer que ambos trocaram os nomes vulgares, pois, para estas bananeiras Gabriel Souares de Souza já no seculo 16 empregou o nome de “Banana”, visto não serem da terra e não terem nome tupí, como bem friza o proprio Pies. Na obra: “De Indiae utriusque re naturali et medica”, livro 4, Cap. 21, á pag. 154 Pies confunde ainda mais os nomes e as plantas. As estampas, porém, apresentadas ali ilustram: a primeira a bananeira “prata” e a segunda a bananeira “maçã”.

O que Pies escreve sobre o preparo culinario da banana “maçã” (Bacoba), é alucinação, porque não é usada absolutamente para esse fim, pois, amarga, quando cozinhada, não servindo para doce, nem para passas e para fritadas. Tudo isso porem se aplica plenamente á banana “prata” e portnto confundiu ela com a outra. Não ha duvida porem que a banana “maçã” seja a primeira fruta de mesa, como ele escreve; ela é a mais estimada das bananas no Nordeste e, sendo plantada em terra fertil e fresca, as frutas se tornam enormes, roliças, com polpa mole como a manteiga e, com pericarpo tão fino que se fende durante a maturação.

Em seguida ao trecho supra sobre a bananeira Markgraf apresenta ainda a descripção da “*Bananeira da terra*” ou “*Bananeira comprida*”. Eis a traducção desta parte.

“*Banana*”, para os Brasienses “*Pacobuçu*”, para os do Congo “*Quibucaquiancala*” e a fruta “*Tincondo quiancala*”. Toda a planta é como a “Pacoeira”, porem, aquele corpo conico florifero é um pouco menor e tambem as flores diferem um pouco, pois, elas tem uns dois dedos de comprimento e são branco-

amareladas e tem cheiro doce. O escapo da flôr não é parecido com um barco e sim, é reto, porem, concavo, semelhante a uma canôa dos Brasiiliensis; na pôpa ha seis folhinhas proeminentes, da mesma forma como supra e da mesma côr, faltando, porem, o estame (pistilo!) no meio. A metade anterior da canôa é coberta tambem por uma capa concava, branco-amarelada. Os frutos (estas duas palavras faltam no texto) são do mesmo fei-tio dos da "Pacoeira" (a saber oito, nove ou dez dedos de com-prido), porem, não são tão grossos e são curvos ou em forma de crescente; tem tambem polpa mais sêca e por isso são melho-res para cozinhar ou fritar". ,



A bananeira «prata» (à esquerda) e a bananeira «maçã» (à direita) (do livro de Pies «De Indiae utriusque re naturali et medica». Amsterdam 1658.