DOI: 10.12957/principia.2020.58994

TRADUÇÃO DO TEXTO DE *CIBO ET POTU BRASILIENSIUM* DE JORGE MARCGRAVE

Francisco de Assis Florencio[*]
Universidade do Estado do Rio de Janeiro (UERJ)

RESUMO: Primeira obra sobre a flora, a fauna e a etnologia brasileiras, a *Historia Naturalis Brasiliae* (HNB) notabilizou e imortalizou o célebre naturalista alemão Jorge Marcgrave. Publicada quatro anos após a morte do autor (1648), a obra recebeu alguns ajustes daquele que ficou responsável por fazer a sua revisão e, por fim, a sua publicação, Johannes de Laet. O livro VIII – de onde saiu o trecho que traduziremos - trata especificamente da etnologia dos indígenas brasileiros e chilenos. A parte que nos dispusemos a traduzir aborda as principais comidas e bebidas dos nossos nativos.
PALAVRAS-CHAVE: Marcgrave; História Natural do Brasil; alimentação dos indígenas brasileiros.

TRANSLATION OF *DE CIBO ET POTU BRASILIENSIUM* BY GEORGE MARCGRAF

ABSTRACT: First work on Brazilian flora, fauna and ethnology, *Historia Naturalis Brasiliae* (HNB) distinguished and immortalized the famous German naturalist George Marcgraf. Published four years after the author´s death (1648), the work received some adjustments from the one who was responsible for revising it and, finally, its publication, Johannes de Laet. Book VIII – where the passage we will translate from – deals specifically with the ethnology of Brazilian and Chilean indigenous. The part we set out to translate covers the main foods and drinks of our natives.
KEY-WORDS: Margraf; Natural History of Brazil; feeding of Brazilian indigenous.

1. Breve introdução ao texto e notas sobre a tradução

Verter para o português e comentar uma pequena parte da obra *Historia Naturalis Brasiliae* (HNB) é um grande privilégio, mas também uma grande responsabilidade. Um privilégio porque somos levados a estudar um período da história de fundamental importância não apenas para nós brasileiros, mas também e, principalmente, para os holandeses. Para os brasileiros porque deixou um legado em várias áreas: arquitetura, pintura, artes e, porque não dizer, linguística, já que muitas vezes, para falar de uma determinada planta, Marcgrave recorreu a pelo menos três línguas: 'caraguatá' (tupi), 'erva babosa' (português) e 'aloé' (latim).

[*] E-mail: ff017066@gmail.com

Não é à toa que Câmara Cascudo declarou que "o período dos flamengos não pertence aos holandeses, mas a nossa própria história nacional." (apud Van Groesen, p. 195). Já para os holandeses, o período em estudo representa a Idade de Ouro de sua história. Foi nessa época que o país mais prosperou, graças principalmente às colônias, à pirataria, aos tratados, às Companhias, e ao Brasil, que, no ocidente, em razão da produção de cana-de-açúcar, se tornou um mercado de grande importância para os flamengos e a menina dos olhos daquele que para cá foi enviado para defender os interesses da Companhia das Índias Ocidentais (WIC) e do governo holandês, o conde Maurício de Nassau. Junto com o conde veio o naturalista alemão Jorge Marcgrave, sobre cujo texto nos debruçaremos com a finalidade de traduzi-lo.

É aqui que reside a nossa grande responsabilidade. Ao nos dispormos a trabalhar a parte da HNB que fala sobre a comida e a bebida dos nossos indígenas, adentramos por uma via árdua, mas gratificante, uma vez que teremos a oportunidade de apresentar ao leitor de língua portuguesa um excerto de uma obra fundamental não só na história da humanidade, mas principalmente para a nossa história, pois através dele podemos conhecer um pouco mais da alimentação dos primeiros habitantes do Brasil.

Quanto à tradução em si, tomamos, como fonte de cotejo, a versão de Monsenhor Procópio (1942), que, apesar de muito boa, carece de atualização, não apenas no que concerne à ortografia, mas principalmente ao vocabulário e a determinadas construções, tais como 'engorgitar', 'pênseis', 'quejandas', 'deitando à boca', 'bebida ordinária' etc., as quais certamente soariam muito estranhas a um leitor do século XXI. Procuramos, na maior parte do texto, sermos o mais literal possível. Essa linha de trabalho só era quebrada quando a literalidade ia de encontro à índole da língua portuguesa. Outro ponto significativo foi o fato de o latim ser mais sintético que o português. Em razão disso, tivemos, muitas vezes, de acrescentar alguns vocábulos que julgamos importantes para que um leitor de língua portuguesa pudesse compreender de imediato o que o texto original queria dizer. Ressaltamos, por fim, que, como no original latino algumas partes do texto se encontram entre parênteses, colocamos entre colchetes - para que não houvesse confusão com o texto original – algumas outras possibilidades de tradução e alguns acréscimos nossos. Quanto à denominação que se devia dar aos nossos indígenas, decidimos por uma tradução literal, apoiados principalmente no contexto histórico e nas palavras de Mello (2010, p. 149): "Como os portugueses, os holandeses distinguiam a população indígena entre os brasilianos ou brasilienses, e os tapuias."

2. Marcgrave: vida e obra

Embora a mais significativa fonte de informações sobre Marcgrave seja a biografia escrita por seu irmão caçula, Cristiano Marcgrave, ela não é o registro mais confiável de consulta. O grau de parentesco e a luta por não ver maculada a imagem do irmão, que havia sido desacreditada por Piso, médico de Nassau, suscitam muitas dúvidas sobre a veracidade dos fatos ali descritos, em especial a informação de que Marcgrave teria deixado um baú repleto de pedras preciosas e dinheiro (MATSUURA, 2011).

Nascido em 1610, na Saxônia, na cidade de Liebstadt, Marcgrave foi educado em casa, onde aprendeu grego, latim, música e desenho. Com apenas 16 anos, deixa sua cidade natal e vai se matricular na Universidade de Wittemberg; pouco tempo depois, parte para a França e se matricula na Universidade de Estrasburgo, onde, pela primeira vez, se interessou e estudou astronomia; depois vai para a Suíça e ingressa na Universidade da Basileia. Depois de visitar e adquirir conhecimento em várias cidades alemãs, em especial Ingolstadt, o jovem alemão passa pela Polônia e, por fim, chega à Holanda, onde se matricula na Universidade de Leiden. Percebemos, nas suas andanças pela Europa, que Marcgrave já possuía um espírito aventureiro, espírito este que lhe seria futuramente de grande utilidade nas suas expedições pelo Nordeste brasileiro.

Em Leiden, ele se matricula na Faculdade de Medicina, em cujo curso constava a disciplina Astronomia, uma vez que naquele tempo o conhecimento desta disciplina era fundamental para aquele curso. Embora não tenha obtido diploma universitário, Marcgrave estudou com afinco Botânica e Astronomia. Vale lembrar que, na ocasião, a Universidade de Leiden contava com um dos melhores e mais antigos jardins botânicos do mundo, o *Hortus Botanicus*; no que diz respeito à astronomia, ela também contava com o *Theatrum Astronomicum*, o primeiro observatório astronômico universitário da Europa. Vemos que, ainda que o jovem Marcgrave não tenha terminado seus estudos, com certeza ele foi um discente muito aplicado e um diligente discípulo de mestres como o botânico Adolphus Vorstius e o professor de línguas orientais e matemática Jacob Golius.

Não se sabe como Marcgrave conseguiu ser incluído na comitiva de Nassau, acredita-se que ele tenha conhecido Johannes de Laet, que, além de ser diretor da WIC, era também um profundo conhecedor do Novo Mundo, ainda que por meio de relatos. Ele deve ter vislumbrado no jovem alemão um grande potencial e o incluiu na lista daqueles que viajariam ao Brasil na companhia do conde. Partiu da Holanda no dia primeiro de janeiro de 1638 e chegou ao Recife dois meses depois. Tudo indica que Marcgrave e seu colega Cralitz estariam encarregados dos estudos de botânica e zoologia do Novo Mundo. Durante a viagem, porém, seu colega vem a falecer, e ele passa a ter de realizar sozinho o trabalho que estava direcionado aos dois. Quanto ao seu pagamento, Piso (1658), no prefácio de sua obra, diz que os dois botânicos tinham sido designados pela WIC para serem seus assistentes e que, por isso, coube a ele, inicialmente, pagar ao jovem naturalista. A antipatia de Piso para com Marcgrave deve ter começado a partir do momento em que este cai nas graças de Nassau e Piso, que era médico do conde, deixa de ser uma pessoa de confiança e passa a ser alguém de quem o conde desconfiava de que o difamava junto à WIC. Outra possibilidade era o fato de Piso ser formado em Medicina e Marcgrave, apesar de não ter diploma universitário, ter se tornado o homem de confiança do príncipe a ponto de este trabalhar lado a lado com o naturalista, "fazendo anotações em amostras e dizendo ser discípulo de Marcgrave" (MATSUURA, 2011, p. 316).

Assim que chegou ao Brasil, Marcgrave participou do ataque frustrado que o conde intentou contra a cidade de Salvador, em março de 1638. Após esse ataque, Nassau o promoveu ao grau de engenheiro militar e passou a lhe pagar um soldo de capitão, o que lhe possibilitou, graças a esse salário, construir algum tempo depois um observatório e uma farmácia, em Maurícia. A sua vida no Brasil foi cheia de aventuras e de muito trabalho. Ao falarmos em aventuras, estamos, na verdade, fazendo referência às muitas expedições, cinco pelo menos, que o brilhante naturalista empreendeu pelo Nordeste brasileiro. Essas expedições levaram-no a conhecer e a coletar muitos espécimes da flora e da fauna brasilienses; realizar trabalhos cartográficos e de astronomia, bem como conhecer pessoalmente as várias etnias indígenas das capitanias que estavam sob a égide dos holandeses. Quando retornava à Maurícia, seu trabalho continuava: observações meteorológicas e astronômicas e, consequentemente, cálculos; empalhamento de animais; preparação de amostras de plantas; desenhos de pessoas, plantas e animais; catalogação de tudo que ele havia observado, anotações e a produção de um vasto material escrito para posterior publicação. Tudo isso acompanhado de seu amigo e mecenas, que '... o ajudava a preparar os materiais recolhidos e a escrever anotações nos desenhos." (MATSUURA, 2011, p. 564).

Infelizmente, o dia da partida de Nassau chegou e quando se pensava que Marcgrave retornaria em sua companhia para a Holanda, algo inesperado aconteceu: ele foi enviado para Luanda, capital de Angola, a fim de elaborar um mapa das possessões holandesas naquela região, em 1643. Depois de seis anos de árduos trabalhos no Nordeste brasileiro, Marcgrave veio a falecer na África - provavelmente em razão de alguma febre tropical – com apenas trinta e quatro anos, em 1644.

Quanto aos seus textos e desenhos, boa parte deles ficou sob a posse do príncipe Maurício de Nassau, que entregou a De Laet – a quem Marcgrave já falara de seus escritos - os manuscritos e os desenhos da HNB. No início – como ele mesmo diz – De Laet teve muita dificuldade em decifrar os manuscritos da HNB. Não se sabe com certeza o porquê de o texto está escrito em cifras, pensa-se, porém, que o jovem naturalista tivesse medo de que sua obra caísse em mãos pouco confiáveis e de que sua autoria fosse usurpada; razão pela qual a única pessoa a quem confiou a codificação das cifras foi o conde, que a teria passado a De Laet. Por fim, em 1648, a HNB vem à luz, apresentando, contudo, várias falhas, principalmente no que concerne aos desenhos. A primeira parte da obra, oriunda da pena de Piso, contém quatro livros sobre a medicina brasiliense; a segunda, composta por Margrave, foi dividida em oito livros, que assim se subdividem: os três primeiros abordam a flora brasiliense; os quatro seguintes, a fauna, e o oitavo aborda a geografia, a etnologia e a meteorologia brasilienses, em especial do Nordeste brasileiro.

Na introdução da HNB, De Laet nos diz que encontrou entre os manuscritos de Marcgrave uma obra intitulada *Progymnastica Mathematica Americana*, já esquematizada e que, provavelmente, seria dividida em três partes: 1) Astronomia e óptica; 2) Geografia e geodésia; 3) Tabelas astronômicas mauricianas, que, pelo título, seriam dedicadas ao conde.

Por ter encontrado erros na publicação da HNB, de De Laet, Piso resolve preparar uma segunda edição desta obra, cujo título é *De Indiae utriusque re naturali et medica*. A obra, composta de catorze livros, foi publicada em Amsterdã, em 1658, e assim se encontrava dividida: seis do próprio Piso, onde encontramos, misturados aos temas de Marcgrave sobre fauna e flora, trabalhos seus sobre medicina; dois compostos pelo jovem alemão:1) Tratado topográfico e meteorológico do Brasil; 2) um comentário sobre as características físicas, linguísticas etc., dos nativos brasilienses e chilenos; e seis de Bontius sobre a história natural e médica das Índias Orientais. Os especialistas, ao compararem as duas versões, chegaram à conclusão de que o texto de Piso é inferior ao de De Laet e, por isso, a versão deste passou a ser a preferida entre os estudiosos e foi ela que eternizou Marcgrave.

Por fim, se já não bastasse escrever e calcular, o jovem naturalista também pintava e desenhava. A maioria das xilogravuras presentes na HNB foram baseadas em desenhos dele. Desenhos e pinturas em aquarela, guache e óleo também foram produzidos por ele.

3. Texto latino: *De cibo et potu brasiliensium*

Vniversale brasiliensium alimentum est ***vi****, Lusitanis 'farinha de mandioca' dicta, Cuius varias species praeparant, ut in descriptione* ***mandyba*** *dixi, vbi et varios illam praeparandi modos prolixe explicavi.*

Carnem variam usurpant animalium silvestrium, aviumque, ut et piscium variorum, etiam testaceorum et crustaceorum; fructus itidem arboreos, terrestresque, varia legumina, de quibus omnibus specialiter dixi suis locis. Imo et insecta quaedam comedunt, nimirum ea de quibus dixi in libro de insectis.

Carnem autem comedunt vel coctam, vel assatam, vel tostam. Coquunt in ollis terreis, quas ***camu*** *vocant, rotundis (quas e proba argilla ipsi norunt facere) affundendo aquam, atque ita coctam comedunt cum* ***inquitaya,*** *iusculo* ***caarimaciû****, admiscentes* ***mingau****, vel immittendo* ***viatâ****, ut sit* ***minipiró****, comedentes illud cum carne loco panis.*

Ignem eliciunt ope duorum lignorum, uno molli, altero duro, durum acuunt, et applicant molli, circumagendo instar terebri et admovendo gossypium, vel arida folia arborum, atque ita flammam eliciunt. Ligna mollia quibus utuntur, aut sumunt a ***tataiba****, aut* ***caraguatá guacu****, aut similibus.*

Assatam carnem sic perficiunt et est ea saporis excellentissimi, atque adeo excellit omnem aliam carnem quoquo modo assatam. Vocant ***biaribi****. Faciunt foveam in terra, et huius*

fundo primo imponunt folia grandia alicuius arboris, illisque imponunt carnem assandam, quam itidem foliis tegunt, terraque obruunt. Super terra illa focum struunt luculentum, eumque continuant, donec caro sit probe assata.

Tostam carnem in praesentes et futuros usus, faciunt hoc modo. Infixis quatuor furcis ligneis, e baculis cratem desuper efformant, quem ***mocae*** *vocant, huic carnem in frusta oblonga, haud crassa, concisam, et sale aspersam, (vel defectu pipere brasiliano) imponunt, prunas subiiciunt, atque ita torrente usque ad sufficientiam. Haec caro ita tosta, ad decem vel quatuordecim et plures dies durare potest. Hic enim saliri ita caro non potest ut in Europa. Numquam assant carnem veru affixam, uti nos solemus. Lusitani carnes ad eum modum tostas appellant 'postas'.*

Pisces assatos vel ebullitos comedunt cum ***inquitaya****. Cancros vel gammaros quando coquunt, numquam adiiciunt salem inter coquendum, uti nostrates solent facere, sed coctos comedunt vel cum simplici sale, vel* ***inquitaya****, lusitanis 'sal-pimenta'; et sic gratioris deprehenduntur saporis.*

Minutiores pisces, ut ***piaba****,* ***piquitinga*** *etc foliis herbaceis aut arboreis involuunt et operiunt cineribus calidis, ita brevi tempore ad cibum parati sunt, licet neque cocti neque assi dici possint.*

Farinam duobus vel tribus posterioribus digitis dextrae manus prehensam inter edendum ori iniiciunt, nullo cochleari utentes. Eodemque modo legumina cocta non immittunt ori, sed iniiciunt, ita dextre, ut vix aliquid praetereat.

Edunt saepius interdiu, imo et noctu, neque stata edendi tempora observant. Capiunt autem cibum cum summo silentio, raroque inter edendum bibunt, sed demum post pastum adiiciunt potum.

Dormiunt in retibus suis. Sunt admodum pigri, et non raro totum diem stertendo perdunt, et aegre se levant, si victus abundet, et necessitas illos foras non propellat. Prope retia sua pensilia struunt focum tam noctu quam interdiu; ut interdiu serviat coquendo cibo, noctu autem aerem arceat frigidum, qui in hisce regionibus noctu frigidior est, et interdum frigiddissimus, ob noctuum et dierum perpetuo pene aequabilem longitudinem.

Potus ordinarius brasiliensium est aqua frigida, fontana vel fluviatilis, quae hic et valde bona et clara reperitur, ita ut non facile quis noxam ab haustu eius patiatur, quantumvis largius biberit, quod de fontana imprimis intelligendum est.

Vites autem licet hic ter atque etiam quater uno anno fructus ferant, quia tamen earum non est tanta copia ut vinum premi aut opportunum aut operae pretium sit, earum loco plures modos commenti sunt brasilienses, quibus e variis fructibus atque etiam radicibus potus concinnent, qui vini locum expleant. Et quidem primo vocant ***caoi****, quem nimirum faciunt ex acaiibae arboris fructu maturo, quem contundunt in mortario ligneo, vel etiam tantum manibus exprimunt; succum paulum subsidere sinunt et tum percolant. Hoc vinum, si ita licet vocare, recens, albicat instar lactis, post aliquot autem dies sit pallidius. Saporis est adstringentis; forte, ita ut quoque inebriet paulo largius haustum. Potest aliquandiu adservari, sed denique degenerat in acetum optimum et boni saporis, ita ut ab ignaris pro aceto vini sumi posset.*

Alterum vinum vocant ***aipŸ****, quod praeparanti duobus modis, vel masticando vel contundendo radicem; utrovis tamen modo per ebullitionem. Priori modo radices de* ***aipimacaxera*** *concisas vetulae dentibus masticant, ollaeque inspuunt, vocantque hanc veluti pultem* ***caracu****; dein aquam superfundunt, coquunt lento igneo, continuo agitando; per expressionem deinceps separant liquorem, quem vocant* ***cavicaracu****. Hoc potus bibitur tepefactus. Posteriori modo eadem radix recens bene purgata conscinditur, contunditur et ebullitur in potum candicantem instar lactis ebutyrati, qui et tepefactus bibitur. Saporis est grati, subacidiusculi et vocant* ***cacimacaxera****. Vtrumque tamen potum communi nomine appelant* ***aipŸ.***

*Tertii generis appellant **pacobí**, quem conficiunt e fructibus arboris **pacobete** et **pacobuçu**, de quibus in arborum descriptione a nobis dictum est.*

*Quarti generis nominant **abatiĭ** , lusitani autem 'vino de milho', quia fit e milio illo grandi, quod vulgo Turcicum vocamus et Maizium.*

*Quinti generis dicitur ipsis **nanaĭ**, quia fit e praestantissimo illo fructu **nana**, de quo plura in illius descriptione diximus. Observandum autem hoc esse fortius reliquis omnibus et facilime inebriare.*

*Sexti generis ipsis vocatur **ieticĭ**, lusitanis autem 'vinho de batatas'; siquidem fit e notissimis illis radicibus et quidem varie mixtis.*

*Septimum locum obtinet potus qui conficitur e fructu **ianipaba** maturo.*

*Octavum autem quem brasilienses vulgo vocant **beeutingui**.*

*Nonum, quem vocant **tipiacĭ**, qui utrique potus itidem fiunt e farina mandiocae, nimirum e **beiu** et **tepioia,** de quibus alibi dictum.*

*Caeterum hi barbari supra modum amant adustum nostras, vocant **cacitata**, et enormiter, cum datur, se illo inebriant. Potu itidem quem nigritiae hic faciunt et vocant 'garapa' (fit autem eo modo quem in cannarum sacchari descriptione dixi) magna copia se ingurgitant, ita ut integros dies noctesque canendo et saltando traducant, potui continuo indulgentes tam foeminae quam viri. Mirum tamen quod rarius inter pocula rixentur, nisi forte zelotypiae causa.*

*Tapuiyae quando hunc potum praeparant, sive **acauĭ**, sive **aiipiĭ** (ii scilicet qui pagos incolunt et e tapuiarum genere cariri dicuntur) faciunt id omnes simul. Dies dein constituitur et indicatur singulis. Conveniunt omnes mane, incipiendoque ab uno pagi angulo, evacuant ordine omne vinum per omnia domicilia donec nihil supersit. Potui sic indulgendo cantillant, saltant rara intermissione. Quando eorum aliquis se nimio potu distentum sentit, vomitum sibi excitat et denuo haurit; ita ut qui plus vomere potest et denuo bibere, pro optimo et strenuissimo habeatur inter reliquos potatores.*

*Tabaco quoque frequentissime utuntur omnes Brasiliae incolae. Vocant hanc herbam **petima** et folia illius **petimaoba**. Hanc in aere siccatam ponunt ad ignem, ut manu conteri in minutas particulas possit; hinc indunt instrumentis suis e cortice fructus **pindoba**, vel **urucuruĭba**, vel **ioçara**, aut **aque** etc, confectis; praecidunt quippe una extremitate, nucleum eximunt ac corticem poliunt; hinc foramine in latere facto applicant tubulum e ligno factum. Hoc instrumentum vocant **petimbuaba**, lusitani autem corrupte **'**catimbaba', belgae adhuc corruptius 'katgenbow'. Vtuntur quoque tubulis ex argilla a se factis et excoctis, sicuti et illis qui ex Europa ad eos afferuntur, quos nominant **amrupetimbuaba**.*

Tapuiyae autem utuntur tubis rectis, amplis, ligneis vel etiam argillaceis, ita amplis, ut integrum pugnum tabaci capiant, quibus repletis et accensis sugendo fumum hauriunt.

4. Tradução: *Sobre a comida e a bebida dos brasilienses*

O principal alimento dos brasilienses é o *vi*[1], chamado pelos portugueses de 'farinha de mandioca', da qual preparam vários tipos [de farinhas], conforme eu disse na descrição do *mandyba*[2], e onde expliquei largamente os vários modos de ela ser fabricada.

Eles fazem uso de uma grande variedade de carnes de animais silvestres, de aves, assim como de vários peixes e também de tartarugas e de crustáceos. De igual modo, de frutos arbóreos, terrestres e vários legumes, sobre os quais já falei de maneira especial em todos os seus lugares. Comem também alguns insetos, a respeito dos quais já falei no livro dos insetos.

[1] A sua origem tem uma vertente tupi e outra guarani. Desta, é um substantivo formado a partir do verbo **u**, 'comer', originando, assim, **huí**, 'o que se come'; já pelo lado do tupi, temos **cuí**, 'pó', 'farinha' (AYROSA, 1937, p. 19).

[2] É a planta em si, cuja etimologia vem do tupi **mandí,** 'tirado', 'extraído', e **ýba**, árvore', logo, é a 'árvore da mandioca' (Ibidem, p. 11).

Comem a carne cozida, assada ou tostada. Cozinham-na em panelas de barro, redondas, a que chamam de *camu*[3] (as quais eles aprenderam a fazer de boa argila), lançando água; e assim a comem cozida com *inquitaya*[4], com caldo de *caarimaciu*[5], misturados com *mingau*[6]; ou ainda acrescentando *viata*[7], para que se torne *minipiró*[8], que comem com carne no lugar do pão.

Fazem fogo com o auxílio de duas madeiras: uma mole e outra dura; aguçam a dura e a friccionam na mole, fazendo movimentos circulares como se fosse uma verruma e vão aproximando algodão ou folhas secas das árvores e assim fazem uma chama. As madeiras moles, das quais fazem uso, retiram da *tataiba*[9], ou da *ambaíba*[10] ou do *caraguatá guacu*[11] ou de outras semelhantes.

Assim fazem a carne assada e esta é de um sabor tão excelente que excede em muito a qualquer outra carne, assada de outro modo. A isto chamam de *Biaribi*[12]*:* Fazem um buraco na terra e, primeiramente, colocam folhas grandes de uma determinada árvore no fundo e, sobre as folhas, carne para assar, a qual, do mesmo modo, cobrem com folhas e enchem de terra. Sobre essa terra acendem uma fogueira e a mantêm acesa até que a carne esteja bem assada.

Fazem a carne torrada, para ser consumida no presente e no futuro, deste modo: depois de fixarem quatro escoras de madeira [na terra], põem em cima uma grelha grande feita de varetas, a que chamam de *mocae*[13]*;* colocam sobre ela a carne, cortada em pedaços compridos e não grossos, salpicada de sal (ou, na falta deste, de pimenta brasiliana); põem embaixo as brasas e assim torram-na até a suficiência. Esta carne assim torrada, pode durar de dez a quatorze dias ou mais. Pois aqui a carne não pode ser salgada do mesmo modo que na Europa. Nunca assam a carne presa no espeto, como nós costumamos. Os portugueses chamam as carnes torradas deste modo de 'postas'.

Eles comem peixes assados ou cozidos com *inquitaya*. Quando cozinham caranguejos ou lagostins, nunca adicionam sal durante o cozimento, como os nossos costumam fazer, mas os comem cozidos ou simplesmente com sal, ou ainda com *inquitaya*, chamada pelos portugueses de 'sal-pimenta', e assim ficam com um sabor mais agradável.

A peixes menores, como *piaba*[14], *piquitinga*[15] etc., enrolam em folhas de ervas ou de árvores e os cobrem com cinzas quentes, e, assim, em pouco tempo estão prontos para comer, ainda que não se possa dizer se estão cozidos ou assados.

---

[3] De origem controversa, deve vir de **kamuçi**, 'vaso', 'pote' (CARVALHO, 1987, p. 143).

[4] É formada por **jyquý**, 'sal' e **tái**, 'picante', 'ardido' farinha' (AYROSA, 1937, p. 10).

[5] Bebida refrescante, em cuja composição se encontravam a água, o mel de abelha e a farinha de mandioca. **Kaarimã**, 'massa mole de mandioca', 'puba' e **kau**, 'beber' (CARVALHO, 1987, p. 146-147)

[6] **Mingaú** é uma "papa", uma "sopa" (AYROSA, 1937, p. 12).

[7] Era a farinha encaroçada, assim denominada graças à sua etimologia: **huí**, 'farinha', e **ãtã**, 'resistente', 'empelotado'. Conhecida popularmente como 'farinha de guerra' (Ibidem, p. 19).

[8] Era um tipo de ensopado, de pirão. Vem de **mindypyró** ou **mitypyrón**, que, por sua vez, é o particípio de **typyrón**, 'pôr de molho', 'ensopar' (Ibidem, p.12).

[9] **Tatá** significa 'fogo', e **Ýba**, 'árvore'; É a árvore ou pau de fogo, assim denominada porque, ao sofrer atrito, produz fogo (Ibidem, p. 18).

[10] A sua composição vem de **ambab**, 'oco', 'vazio', e **ýba**, 'árvore', assim chamada em razão de seu tronco parecer vazio ou oco (Ibidem, p. 3).

[11] Vem de **caá-raquá-atã**, ou seja, 'erva de ponta dura', com o acréscimo de **guaçú**, 'grande'. É da família das bromélias (Ibidem, p. 6).

[12] É uma palavra formada de **biár**, ..., e **ybý**, que significa 'terra', 'solo', 'chão' (Ibidem, p. 5).

[13] Este vocábulo deu origem ao vernáculo 'moquém'. Era a grelha de madeira sobre a qual as carnes secavam. Vem de **mbo-caê**, cujo significado é 'fazer secar', 'tostar', 'assar' etc. (Ibidem, p. 12).

[14] Piába ou piáva é um pequeno peixe com manchas pigmentárias escuras pelo corpo, vindo daí o significado de seu nome: 'O que é pintado ou manchado" (Ibidem, p. 16).

[15] Da família das manjubas e das sardinhas, esta espécie de peixe é até hoje bastante apreciada como alimento. A forma tupi **pi-quytín** corresponde à "pele recortada, traçada ou riscada" (Ibidem, loc. cit.).

Na hora de comer, jogam na boca a farinha, presa em dois ou três dedos superiores da mão direita, não fazendo, portanto, uso de colher. Do mesmo modo, não levam os legumes cozidos à boca, mas os jogam com tal habilidade que nada vem a se perder.

Comem com frequência durante o dia e até à noite; eles não têm hora certa para comer; mas tomam o alimento [comem] em grande silêncio e raramente bebem enquanto comem, mas, por fim, depois da refeição, acrescentam a bebida.

Dormem em suas redes; são bastante preguiçosos, e não raramente passam o dia todo dormindo; dificilmente se levantam, se há abundância de alimento e [se] a necessidade não os impele a sair. Perto de onde as suas redes estão penduradas, acendem fogueira tanto de noite quanto de dia; a fim de que esta lhes sirva, durante o dia, para cozinhar o alimento e, à noite, afaste o ar frio [frio], que, nestas regiões, é mais forte à noite e, às vezes, frigidíssimo, em razão da quase sempre uniforme duração das noites e dos dias.

A bebida comum dos brasilienses é a água fria, quer seja da fonte, quer seja do rio, a qual aqui encontrada é tão boa e límpida, que dificilmente alguém fica doente por tê-la bebido, ainda que a beba em grande quantidade; o que se verifica, sobretudo, [com a água] da fonte.

Ainda que aqui as videiras deem fruto três e até quatro vezes em um único ano, contudo, porque não existe uma grande quantidade delas para que seja proveitoso ou valha a pena produzir vinho, os brasilienses descobriram outros modos de substituí-las, por meio dos quais preparam uma bebida oriunda de vários frutos e também de raízes, os quais substituem o vinho. Em primeiro lugar, com certeza, está aquele a que chamam de caoi[16], que por certo fazem do fruto maduro da árvore *acaijba*[17], o qual esmagam em um almofariz de madeira ou simplesmente espremem com as mãos; deixam que o suco fique um pouco em repouso e depois o filtram**.** Este vinho, se assim se pode chamar, quando fresco, é branco como o leite; porém, depois de alguns dias, torna-se mais amarelado e seu sabor é adstringente; ele é tão forte que embriaga bastante, quando bebido um pouco além da conta. É possível guardá-lo por algum tempo, mas por fim se transforma num ótimo vinagre e de um agradável sabor, de tal modo que pode ser confundido com vinagre de vinho pelos que não têm conhecimento.

A outro vinho dão o nome de *aipÿ*[18], que preparam de duas maneiras: mastigando ou esmagando a raiz; entretanto, [preparam] da mesma maneira a qualquer um dos dois: por meio da ebulição. Do primeiro modo, as velhas mastigam com os dentes raízes cortadas de *aipimacaxera*[19] e as cospem na panela; chamam essa massa de *caraçu*[20]*;* em seguida, acrescentam água, cozinham em fogo baixo, mexendo sempre. Depois, por meio da compressão, separam um líquido a que dão o nome de *cavicaracu*[21]. Esta bebida é tomada morna. Do segundo modo, a mesma raiz fresca e bem limpa é cortada em pedaços, amassada e fervida, tornando-se uma bebida tão branca quanto o leite desnatado, a qual se bebe morna. Ela é de sabor agradável, um pouco azeda e é chamada de *cacimacaxera*[22]. Nomeiam, porém, a ambas as bebidas pelo nome comum de *aipÿ*.

---

[16] Muito apreciado pelos tupis e também pelos guaranis, o **cauý** ou **cauim,** literalmente, 'vinho', era uma bebida fermentada feita do suco do caju e ingerida principalmente em ocasiões solenes; razão pela qual, tais solenidades eram denominadas de **cauy** (Ibidem, p. 6).

[17] É o cajueiro, cuja etimologia é controversa e que deve vir provavelmente de **acajá-ýba**, 'árvore que dá caroço', uma referência clara à sua castanha (Ibid., p. 2).

[18] Também conhecida como 'mandioca doce', a sua etimologia vem de **a**, 'fruto', e **ypí**, 'seco', 'enxuto' (Ibid., p. 3).

[19] O mesmo que 'aipim'.

[20] 'Caracu' ou 'caraçu' era uma massa oriunda da raiz do aipim, após ser acrescida de água e passar pelo processo do cozimento (Ibid., p. 6).

[21] Era a caracu já transformada em vinho de aipim (Ibid., loc. cit.).

[22] Era o vinho fabricado com o aipim-macaxera (Ibid., p. 5).

Chamam ao terceiro tipo de *pacobí*[23], que fazem dos frutos da árvore *pacobete*[24] e da *pacobuçu*[25]: sobre as quais já cometamos na descrição das árvores.

Ao quarto tipo chamam de *abatiî*[26], e os portugueses de 'vino de milho', porque é feito daquele milho de espiga grande, o qual popularmente chamamos de turco e maiz[27].

O quinto tipo é chamado por eles de *nanaî*[28], porque é feito daquele mui excelente fruto [conhecido por] *nana*[29], sobre o qual muitas coisas falamos em sua descrição. Deve-se observar, porém, que ele é mais forte que todos os outros e que também embebeda mais facilmente.

O sexto tipo é chamado de *Ieticî*[30], [denominado], porém, pelos portugueses de 'vinho de batatas'; visto que é feito destas conhecidíssimas raízes e de várias outras misturadas.

A sétima posição ocupa a bebida que é feita do fruto maduro do *Ianipaba*[31].

A oitava posição [ocupa] aquela a que os brasilienses chamam popularmente de *Beeutingui*[32].

A nona posição (ocupa) aquela a que denominam de *Tipiacî*[33]; ela e a bebida anterior são feitas de farinha de mandioca, isto é, do *Beiu* e da *Tepioia*, sobre os quais já falamos em outro lugar.

Além disso, estes bárbaros gostam muito das nossas bebidas, principalmente a quente, a que dão o nome de *Cacitata*[34], e, quando lhes é dada, embriagam-se além da conta. Engolem também, em grande quantidade, uma bebida, que aqui os negros fazem e chamam de *garapa*[35] (feita do mesmo modo sobre o qual eu falei na descrição da cana de açúcar), de tal modo que tanto as mulheres quanto os homens passam dias e noites inteiros cantando e dançando, entregues continuamente à bebida. É admirável, porém, que entre um copo e outro raramente brigam, a não ser eventualmente por causa de ciúme.

Os tapuias, quando preparam esta bebida, seja *Acauî*, seja *Aiipiî* (Na verdade, aqueles que habitam estas aldeias são chamados de cariri, grupo oriundo dos tapuias), fazem isso todos juntos. Depois, marca-se um dia e avisa-se a cada um. Todos se reúnem pela manhã, e, começando por um canto da aldeia, esvaziam, conforme a ordem, o vinho todo pelas casas [ocas], até que nada mais reste. Entregando-se deste modo à bebida, cantam, dançam com raras interrupções. Quando um deles percebe que está cheio de muita bebida [que já bebeu muito],

---

[23] **Pacoby** ou **pacobí** é o sumo, o caldo oriundo da banana, daí 'vinho de banana' (Ibid., p. 14).

[24] A sua composição vem de **pacób**, nome genérico da banana, e **eté** 'verdadeiro', legítimo' (Ibid., loc. cit.).

[25] É outra variedade de banana, porém maior e mais grossa que a anterior, daí o adjetivo **uçu**: 'grande', 'grossa' (Ibid., loc. cit.).

[26] É o vinho (**ý** = líquido, sumo) de milho (**abatí**) (Ibid., p. 2).

[27] Segundo Francisco Hernando (1790, p. 123) as duas palavras eram empregadas na América Espanhola para designar o 'milho'. Os primeiros colonizadores fizeram uso de **Maizium**, enquanto os que os sucederam passaram a chamar o milho de **Frumentum Turcicum**.

[28] É o vinho feito do ananás. Vem de **anãnãý**, em que **a** significa 'fruta'; **nãnã**, 'cheirar', 'dar cheiro'; e **ý**, 'vinho', 'suco' (AYROSA, 1937, p. 13).

[29] Quanto à etimologia da palavra, vide a nota acima. Vale destacar que até o século XVIII, os que citavam esta fruta a chamavam de 'ananás'. A forma 'abacaxi' só encontrará registro escrito no século XIX (HUE, 2009, p. 336).

[30] **Ietý** é a batata de um modo geral (AYROSA, 1937, p. 9). No nosso caso, a batata doce, e com o acréscimo de **ý**, o vinho feito da batata doce (CARVALHO, 1987, p. 131).

[31] Fruto do jenipapeiro. Tinha duas utilidades: a sua tinha arroxeada era usada como cosmético pelas mulheres, que a passavam na pele a fim de deixá-la mais macia, mais clara e evitar doenças; faziam uso dele também para a fabricação do vinho de jenipapo (AYROSA, 1937, p. 9).

[32] O vinho do beiju, cuja etimologia vem de **MBe-jú**, popularizado como 'beiju', que significa 'enrolado', 'enroscado'; **tygué** significa 'liquefeito', 'espremido', e **ý**, 'vinho', 'suco' (Ibid., p. 5).

[33] O vinho da tapioca, cuja etimologia vem de **typyá**, o 'sedimento', a 'borra' que fica no fundo do vaso; o **c** como consoante de ligação, e **ý**, 'vinho', 'suco' (Ibid., p.18).

[34] Palavra oriunda de **cauý**, 'vinho', 'bebida fermentada', e **tatá**, 'fogo', 'quente'. Trata-se da aguardente europeia ou destilada no Brasil pelos colonizadores (Ibid., p.5).

[35] Segundo Câmara Cascudo (2012, p. 145), os escravos africanos que trabalhavam nos engenhos de açúcar popularizaram esta bebida entre os indígenas, a qual era feita da borra do caldo de cana, fermentado e inebriante.

vomita e bebe de novo; de tal modo que aquele que consegue vomitar mais e beber de novo, parece o melhor e o mais vigoroso entre os outros [todos os] bebedores.

Com frequência, todos os habitantes do Brasil fazem uso do tabaco, a que denominam de erva *petima*[36] e às suas folhas de *petimaoba*[37]. Eles a colocam, já seca, no ar [pendurada no alto] próxima ao fogo, para que ela possa ser esmagada com as mãos em pequeníssimas partes. Depois, colocam [o fumo] em seus instrumentos, feitos da casca do fruto da *Pindoba*[38] ou da *urucuruíba*[39] ou da *Ioçara*[40], ou *aque*[41]; em seguida, a cortam numa extremidade, tiram o núcleo e lustram a casca. Daí, feito um buraco na lateral, colocam um tubo feito de madeira. A este instrumento chamam de *petimbuaba*[42], os portugueses, porém, erradamente [chamam] de *catimbaba*[43], os belgas, de maneira mais errada ainda, de 'katgenbow'. Fazem uso também de pequenos tubos feitos de argila e fundidos por eles mesmos, tal qual aqueles que são trazidos da Europa para eles, aos quais denominam de *amrupetimbuaba*[44].

Os tapuias, contudo, usam tubos retos, largos, [feitos] também de madeira ou de argila, de tal modo largo que comportam uma mão inteira de tabaco, aos quais, [depois] de cheios e acesos, tragam, sugando o fumo.

REFERÊNCIAS

AULETE, Caldas. **Novíssimo dicionário contemporâneo da língua portuguesa**. Organizador: Paulo Geiser. Rio de Janeiro: Lexikon, 2012.

AYROSA, Plínio Marques da Silva. "Comentários sobre o livro VIII e Glossário". In: MARCGRAVE, George; PISO, Wilhelm. **História Natural do Brasil**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado. Tradução de José Procópio de Magalhães, sem números nas páginas, 1942 [1648].

CARVALHO, Moacyr Ribeiro de. **Dicionário Tupi (antigo)-Português**. Disponível em http://www.etnolinguistica.org/biblio:carvalho-1987-dicionario. Acesso em 26/08/2020.

CASCUDO, Luís da Câmara. **História da Alimentação no Brasil.** São Paulo: Editora Global, 2016 [1967].

[36] Vem de **petým**, o nome genérico das plantas cujas folhas servem para fumar (AYROSA, 1937, p.16)., daí 'fumo', 'tabaco' (CARVALHO, 1987, p. 241).

[37] Formada de **petým**, mas a vogal de ligação, **a**, e **óba**, 'folha', esta palavra significa 'folha do fumo' ou 'folhas de fumar' (AYROSA, 1937, p.16).

[38] É a folha da palmeira, cuja origem vem de **pindá**, 'palmeira', e **óba**, 'folha' (Ibid., p.16).

[39] **Urucurí** é uma espécie de palmeira. Com o acréscimo de **yba**, temos 'árvore do urucuri' ou 'urucurizeiro' (Ibid., p.20).

[40] É a famosa palmeira juçara. O seu nome, **Iuçára**, significa 'espinho', 'espinhento' (Ibid., p. 10).

[41] 'Aqué' é outro tipo de palmeira. De etimologia desconhecida, encontra registro apenas numa interjeição usada pelas mulheres e como nome de uma pomba (Ibid., p. 4).

[42] É o instrumento usado para tragar, fumar, daí **mbuáb**, 'beber', 'chupar', 'tragar' (Ibid., p. 16). Os portugueses, por sua vez, chamavam o cachimbo de 'catimbaba', de **kantĩ**, 'fedorento' (CARVALHO, 1987, p. 146.)

[43] Hoje, encontramos a forma dicionarizada 'catimbau', a saber, 'cachimbo usado nos cultos afro-brasileiros (AULETE, 2012, p. 300).

[44] Como já visto anteriormente, **Petimbuaba** é o cachimbo; já **amru**, que deve vir de **uru**, 'receptáculo', 'recipiente', ou seja, 'o suporte do cachimbo' (AYROSA, 1937, p. 3).

GROESEN, Michiel Van. **The Legacy of Dutch Brazil.** New York: Cambridge University Press, 2014.

HERNANDO, Francisco. DE HISTORIA PLANTARUM NOVAE HISPANIAE. Disponível em https://play.google.com/books/reader?id=0foeAAAAYAAJ&pg=GBS.PA1. Acesso em 26/08/2020.

HUE, Sheila Moura. **Delícias do Descobrimento: A gastronomia brasileira no século XVI.** Com a colaboração de Ângelo Augusto dos Santos e Ronaldo Menegaz. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2009.

LAET, Johannes de. "Nota aos leitores". In: Piso, W. & Marcgraf, G. *História Natural do Brasil*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado. Tradução de José Procópio de Magalhães, sem números nas páginas, 1942 [1648].

MARCGRAVE, George; PISO, Wilhelm. **História Natural do Brasil**. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado. Tradução de José Procópio de Magalhães, sem números nas páginas, 1942 [1648].

_____. **Historia Naturalis Brasiliae: in qua non tantum plantæ et animalia, sed et indigenarum morbi, ingenia et mores describuntur et iconibus supra quingentas illustrantur**. Amsterdam: Elzevier. Editado e anotado por Johannes de Laet, 1648.
MATSUURA, Oscar T. **O Observatório do Telhado**. Recife: Editora Cepe, 2011.
MELLO, Evaldo Cabral de. **O Brasil holandês (1630-1654)**. Rio de Janeiro: PENGUIN – COMPANHIA DAS LETRAS, 2010.

PISO, Willem. **De Indiae utriusque re naturali et medica libri quatuordecim**. Amsterdam: Elzevir,1658.