

UNIVERSIDADE ESTADUAL DE MARINGÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS HUMANAS, LETRAS E ARTES
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM HISTÓRIA
ÁREA DE CONCENTRAÇÃO: HISTÓRIA – CULTURA E POLÍTICA
LINHA DE PESQUISA: HISTÓRIA, CULTURA E NARRATIVAS.

EDUARDO MANGOLIM BRANDANI DA SILVA

UMA JABUTICABA NO HERBÁRIO: DESCRIÇÃO, CATALOGAÇÃO E
DIVULGAÇÃO DA FLORA DO NOVO MUNDO NO SÉCULO XVI

DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

MARINGÁ

2023

EDUARDO MANGOLIM BRANDANI DA SILVA

UMA JABUTICABA NO HERBÁRIO: DESCRIÇÃO, CATALOGAÇÃO E
DIVULGAÇÃO DA FLORA DO NOVO MUNDO NO SÉCULO XVI

Dissertação apresentada ao Programa de Pós
Graduação em História da Universidade
Estadual de Maringá, como requisito parcial
para a obtenção do título de Mestre em
História.

Orientador:

Prof. Dr. Christian Fausto Moraes do Santos.

MARINGÁ

2023

Dados Internacionais de Catalogação-na-Publicação (CIP)
(Biblioteca Central - UEM, Maringá - PR, Brasil)

S586j	<p>Silva, Eduardo Mangolim Brandani da Uma jabuticaba no herbário : descrição, catalogação e divulgação da flora do novo mundo no século XVI / Eduardo Mangolim Brandani da Silva. -- Maringá, PR, 2023. 335 f.</p> <p>Orientador: Prof. Dr. Christian Fausto Moraes dos Santos. Dissertação (Mestrado) - Universidade Estadual de Maringá, Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes, Departamento de História, Programa de Pós-Graduação em História, 2023.</p> <p>1. América portuguesa. 2. História natural. 3. Saberes tupi. 4. Século XVI. 5. Vegetação brasileira. I. Santos, Christian Fausto Moraes dos, orient. II. Universidade Estadual de Maringá. Centro de Ciências Humanas, Letras e Artes. Departamento de História. Programa de Pós-Graduação em História. III. Título.</p> <p>CDD 23.ed. 909</p>
-------	--

EDUARDO MANGOLIM BRANDANI DA SILVA

UMA JABUTICABA NO HERBÁRIO: DESCRIÇÃO, CATALOGAÇÃO E
DIVULGAÇÃO DA FLORA DO NOVO MUNDO NO SÉCULO XVI

Dissertação apresentada ao Programa de Pós
Graduação em História da Universidade
Estadual de Maringá, como requisito parcial
para a obtenção do título de Mestre em
História.

Orientador:

Prof. Dr. Christian Fausto Moraes do Santos

Aprovado em

BANCA EXAMINADORA



Prof. Dr. Wellington Bernardelli Silva Filho
Universidade Federal do Amazonas – UFAM



Prof. Dr. Marlon Marcel Fiori
Universidade Estadual de Maringá – UEM



Prof. Dr. Christian Fausto Moraes do Santos
Universidade Estadual de Maringá -UEM

MARINGÁ

2023

AGRADECIMENTOS

O imaginário acadêmico costuma afirmar que a pós-graduação e a confecção de uma dissertação é um processo longo, lento e solitário. No entanto isso não se aplicou à minha realidade. No decorrer dos últimos dois anos recebi auxílio de diferentes meios e indivíduos, ao lado de muito afeto e apoio. Foram professores, familiares e amigos que me acompanharam no decorrer dessa confecção, sempre confiante de um bom resultado. A todo esses, gostaria de expressar os meus mais profundos e sinceros agradecimentos.

Agradeço à Thaís Cortes Balotin, minha querida e amada namorada, por todo amor, apoio e paciência imensos ao longo desses anos. Com você ao meu lado essa experiência se tornou mais leve e possível, inclusive mais animada e cheia de energia.

Agradeço, especialmente, ao Christian Fausto, meu orientador, por todos esses anos. Os incontáveis conselhos, lições, aprendizados e conhecimentos compartilhados comigo foram essenciais em minha jornada. Sua orientação e amizade tornaram possíveis esse trabalho, que inclusive reforço aqui meu agradecimento.

Agradeço os membros do LHC que também manifestaram paciência e apoio em tudo que puderam me disponibilizar e auxiliar.

Agradeço aos professores Wellington Bernardelli Silva Filho e Marlon Marcel Fiori, pelas atenciosas observações, correções e sugestões que permitiram essa obra se tornar mais sólida e garantiram dicas que auxiliaram a reforçar a validade da tese.

Agradeço aos meus familiares, com carinho especial aos meus pais, Eduardo e Claudete, por todo amor, carinho, auxílio e confiança difíceis de serem mensurados e descritos. Sem vocês eu não teria chegado tão longe e sei que o fato de vocês serem pesquisadores me inspirou desde pequeno. Também agradeço meus irmãos, Emerson e Camila, e seus respectivos cônjuges, Maísa e Thiago. Além do apoio e carinho a relação de vocês deu luz às minhas amadas sobrinhas, Helena e Manuela, que me inspiram todos os dias e me enchem de alegria. Agradeço a todos meus amigos pelo companheirismo e diversão de longa data: Ivan, Enrico, Ana Flávia, Douglas, Ruan, Tutu, Rafa, Leo, os dois Rodolfos, Zé, Lucas, Jun, Schneider, Isabela e muitos outros.

Por fim agradeço a Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), pela bolsa de estudos que possibilitou e impulsionou do desenvolvimento da pesquisa por mais de um ano. Agradeço também à Universidade estadual de Maringá (UEM) e ao Programa de Pós-graduação em História (PPH-UEM), por todo o apoio e auxílio em meu aperfeiçoamento.

RESUMO

A América portuguesa do século XVI foi tradicionalmente pensada no decorrer do século XX através de aspectos econômicos e sociais que privilegiaram, e de certa forma reduziram o cenário colonial a tais questões, as formas de trabalho, os produtos principais de produção e extrativismo e aspectos culturais desse mundo colonizado. No entanto em meio às fontes escritas por indivíduos, de diferentes origens étnicas, que participaram do processo de invasão, como *Cartas, Tratados, Fragmentos e Memórias*, nota-se diferentes considerações e interesses voltados à diversidade natural desse novo espaço, sendo a vegetação um dos principais campos de investigação. Esses atores coloniais quinhentistas buscaram reunir o máximo de informações da flora desse novo espaço a fim de garantir inteligibilidade entre seus pares metropolitanos. Tendo isso em mente, esse trabalho visa compreender as maneiras que esses indivíduos produziram descrições e catalogações dessas espécies inéditas, assim como as formas de disseminação das fontes analisadas. Essa natureza inédita e exótica, aos olhos desses estrangeiros, possuía elementos de difícil compreensão e assimilação dentro das concepções europeias. Em meio às fontes fica bem aparente que os saberes de diferentes populações de origem tupi foram apropriados para se conceituar essa flora. Importa pensar então em que medida essas noções foram assimiladas e de que forma elas serviram como chave de compreensão dessa vegetação no século XVI. Essa proposta intenta dar espaço à forma como esses indivíduos se relacionaram com a inédita natureza americana no século XVI, situando os elementos da flora como requisitos voltados à saúde, alimentação, para construção e atividades do cotidiano colonial.

Palavras-Chave: América portuguesa; Era Moderna; História Natural; Saberes Tupi; Século XVI; Vegetação Brasileira.

ABSTRACT

In the course of the 20th century, the 16th century Portuguese America was traditionally thought of through economic and social aspects that privileged, and in a way reduced, the colonial scenario to such issues as forms of work, the main products of production and extraction and cultural aspects of this colonized world. However, amidst the sources written by individuals from different ethnic backgrounds who took part in the invasion process, such as Letters, Treatises, Fragments and Memoirs, we can see different considerations and interests focused on the natural diversity of this new space, with vegetation being one of the main fields of investigation. These 16th century colonial actors sought to gather as much information as possible about the flora of this new space in order to ensure intelligibility among their metropolitan peers. With this in mind, this thesis aims to understand the ways in which these individuals produced descriptions and catalogs of these unprecedented species, as well as the ways in which the sources analyzed were disseminated. This unprecedented and exotic nature, in the eyes of these foreigners, had elements that were difficult to understand and assimilate within European conceptions. It is clear from the sources that the knowledge of different populations of Tupi origin was used to conceptualize this flora. It is therefore important to think about the extent to which these notions were assimilated and how they served as a key to understanding this vegetation in the 16th century. This proposal seeks to give space to the way in which these individuals related to the unprecedented American nature in the 16th century, situating the elements of the flora as requirements for health, food, construction and the activities of colonial daily life.

Keywords: Brazilian Vegetation; Modern Age; Natural History; Portuguese America; Tupi Knowledge; XVI Century.

SUMÁRIO

PLANO GERAL DA DISSERTAÇÃO	10
1 - O “NOVO PARAÍSO” E SEUS SEGREDOS: CONTATOS E DESCRIÇÕES DA FLORA BRASILEIRA A PARTIR DE EXPEDIÇÕES E EXPERIÊNCIAS DA PRIMEIRA METADE DO SÉCULO XVI	21
1.1 – Introdução	21
1.2 – A viagem de Yáñez Pinzón (1499 – 1500) e as primeiras descrições vegetais da flora brasileira	26
1.3 – Os lusos atravessam o atlântico: A viagem de Cabral (1500) e suas descrições vegetais	32
1.4 – As sagas de Vespúcio nas Américas (1501 – 1504)	35
1.5 – O breve comentário de Giovanni da Empoli sobre espécies brasileiras (1504)	38
1.6 – Alonso de Santa Cruz e as inúmeras espécies (1530)	39
1.7 – A fracassada viagem de Alonso Mercadillo e Diogo Nunes (1537)	39
1.8 – Os Naufragios y Comentarios: Os contatos de Cabeza de vaca com os indígenas brasileiros e a multiplicidade de descrições botânicas na primeira metade do XVI (1540 – 1555)	41
1.9 – A Relación do frei Gaspar de Carvajal, a viagem, de Francisco de Orellana e a natureza amazônica (1541 – 1542)	46
1.10 – Um alemão entre os Tupinambás: As desventuras de Hans Staden (1548 – 1549)	49
1.11 – Manoel da Nobrega, o tabaco e a fleuma (1549 – 1550)	53
1.12 – Conclusão	54
2 - DO DESCONHECIDO AO ASSIMILADO: APROFUNDAMENTOS DESCRITIVOS NAS FONTES PRODUZIDAS ENTRE 1551 E 1585 E APROPRIAÇÕES DOS CONHECIMENTOS BOTÂNICOS TUPIS	60
2.1 – Introdução	60
2.2 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1551 – 1555 (Parte 1)	62
2.3 – A França Antártica entra em cena: Um francês em meio aos Tupinambás (1555 – 1556)	63

2.4 – Os seguidores de Calvino se embrenham no Brasil: A viagem de Jean de Léry (1556)	77
2.5 – A sangrenta expedição de Pedro Ursúa e Lope de Aguirre: A Relacion de Francisco Vázquez (1559 – 1561)	87
2.6 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1560 – 1567 (Parte 2)	88
2.7 – O Tratado da Terra do Brasil de Pêro de Magalhães Gandavo (1576)	93
2.8 – O Jesuíta Fernão Cardim e suas aventuras pela América portuguesa (1583)	99
2.9 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1584 – 1585 (Parte 3)	118
2.10 – Conclusão	120
3 – DO ASSIMILADO AO APRIMORADO: INOVAÇÕES DESCRITIVAS NAS FONTES QUE RELATAM EXPERIÊNCIAS QUE SE DERAM ENTRE 1587 E 1601	134
3.1 – Introdução	134
3.2 – Seria um novo Plínio? A vastidão vegetal exposta no Tratado descritivo do Brasil de Gabriel Soares de Souza (1587)	134
3.3 – Os sufocos e traumas de Anthony Knivet (1591 – 1592)	185
3.4 – O anonimato da fonte Coisas notáveis do Brasil e sua diversidade descritiva (1591 – 1596)	187
3.5 – Um flamengo no interior de São Paulo (1600 – 1601)	203
3.6 – Conclusão	203
4 – REUNINDO RAÍZES, FOLHAS, PAUS, ÁRVORES, SEMENTES E FRUTOS: A CATALOGAÇÃO, ORGANIZAÇÃO E DISSEMINAÇÃO DA FLORA DO NOVO MUNDO NO SÉCULO XVI	211
4.1 – Introdução	211
4.2 – Categorias sem predefinição com adjetivações soltas	218
4.2.1 – As Árvores, os Paus e a Lenha	220
4.2.2 – A Diversidade das Ervas	225
4.2.3 – Das Plantas Enterradas: As Raízes	229
4.2.4 – Dos elementos que brotam: Os Frutos	233

4.2.5 – Dos pequenos grupos: Sementes, Castanhas e Palmeiras	237
4.3 – Categorias predefinidas com adjetivações direcionadas	239
4.3.1 – A abundância das Árvores: Frutíferas, Medicinais, Oleosas e para construção	241
4.3.2 – As Ervas e suas Virtudes: Ervas Medicinais e Ervas de Frutos	254
4.3.3 – A utilidade do subterrâneo: As raízes e suas propriedades	259
4.3.4 – Categorias Predefinidas sem base nos Produtos-Modelos: Canas, Milho, Legumes, Pimentas, Cipós e Folhas	263
4.4 – A diversidade americana chega à Europa	269
4.5 – Vias de disseminação e recepção inicial das fontes documentais quinhentistas ...	281
4.6 – Conclusão	312
FONTES DOCUMENTAIS	323
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	327

Plano geral da dissertação.

O estudo de períodos transitórios exige que seja feito um levantamento entre elementos precedentes ao contexto analisado que persistem ao lado de inovações e ressignificações que acabam surgindo. O renascimento e o século XVI se enquadram nessa condição. Nesse período houve um intenso debate sobre as permanências epistemológicas de cerca de mil anos que compuseram a Idade Média, ao lado de inovações que foram mais uma espécie de sobreposição sobre esses conhecimentos do que de fato um processo de rupturas (MONTGOMERY e KUMAR, 2016, pp.311).

No decorrer do medievo os campos do conhecimento da área que hoje conhecemos como ciências naturais estavam todos emaranhados. A medicina, botânica, zoologia e farmácia se encontravam pautadas por uma lógica comum que as unia (MAGNER, 2005, pp.144). Ao longo desse período houve uma relação de justaposição entre a fé cristã e noções físicas vindas da antiguidade greco-romana, seja em maior (Alta Idade Média) ou menor grau (Baixa Idade Média) (GRANT, 1977, pp.17).

A vida material era compreendida como uma elaboração divina de forma que Deus havia situado seus segredos em meio aos objetos que compõem o mundo. No entanto havia a consideração de que as autoridades greco-romanas já haviam feito elaborações verdadeiras sobre esse mundo, como se tivessem desvendado parte dos mistérios previamente, portanto seus conceitos deveriam ser apreendidos, decorados e disseminados (PORTER, 1997, pp.109).

A lógica que regia os conhecimentos sobre a natureza se constituía em elementos da física aristotélica ao lado de pressupostos hipocrático-galênicos. O mundo seria composto dos quatro elementos fundamentais: Fogo, água, ar e terra. Esses elementos compunham todas as coisas do plano material abaixo dos céus (RANDLES, 2016, pp.14). Cada um desses elementos carregava consigo propriedades inerentes. O fogo seria quente e seco. A água fria e úmida. O ar quente e úmido. E por fim a Terra seria fria e seca. Cada um desses elementos tinha uma das propriedades como dominante. A terra seria o seco, o fogo o quente, a água o frio e por fim o ar o úmido (ARISTÓTELES, 2001)

Esses elementos compunham o todo material, inclusive os próprios humanos sob a forma dos humores, isso bem estruturado pela medicina hipocrático-galênica (WALLIS e DUTTON, 2010, pp. 8). É a partir daí que se constituía o enlace de relações que constituíam a realidade. O macrocosmo sendo o mundo com seus elementos de forma

espelhada ao microcosmo que seriam os humanos com suas constituições (FRENCH, 2003, pp.132).

O centro das atenções em relação aos aspectos da natureza incidia sobretudo às dinâmicas dos elementos e suas propriedades. É nesse sentido que os campos das ciências naturais se mantinham embolados. Seja no estudo das plantas ou em relação à saúde do corpo, a maneira de se constituir esses pensamentos girava em torno de propriedades da matéria. A doença seria resultado de um desequilíbrio humoral. As plantas não tinham investigação profunda em relação à morfologia nem sequer tinham organização complexa. Essencialmente elas eram investigadas em termos de seus usos. Interessava saber se elas eram adstringentes, laxantes, refrescantes ou até mesmo acalentadoras (MORTON, 1991, pp.98).

O estudo botânico no decorrer do medievo era então essencialmente um estudo que pode ser comparado, de forma rudimentar, à farmácia botânica. Uma botânica alicerçada em propriedades, mas com baixa profundidade em estudos morfológicos e com uma sistemática limitada por ordenação alfabética na maioria dos herbários (MORTON, 1991, pp.115). É um cenário onde não havia agrupamentos por questões morfológicas ou sequer mesmo por usos terapêuticos comuns. Cada planta aparecia individualmente com enfoque em suas propriedades inerentes de forma que não eram agrupadas em categorias, mesmo compartilhando qualidades comuns (COLLINS, 2000, pp.148-150).

Isso não significa que no decorrer do medievo não houve exemplares com mais detalhes, inclusive com imagens, e até mesmo com tentativas de agrupamento. No entanto a tendência era a ausência desses conteúdos (COLLINS, 2000, pp.90).

Outro aspecto importante sobre a botânica no decorrer do medievo e que contrasta com as experiências do colonialismo e exploração vegetal no Brasil do século XVI, que incluíram muitas plantas inéditas, é a baixa descrição de novos recursos vegetais que não aqueles já incluídos nos documentos da antiguidade (MORTON, 1991, pp.90). Esse cenário se dava pela lógica do ensino escolástico. A escolástica propunha um modelo de leitura das fontes antigas, de forma a decorarem as informações desses materiais e assim aplicarem em seus devidos ofícios e práticas. Esse aspecto não dava muito espaço para adições, a não ser aquelas obtidas em fontes inéditas conforme essas iam surgindo por meio de novas traduções. No entanto, como será mostrado, a partir do século XIV houve afrouxamentos no sistema escolástico (DEBUS, 2004, pp.2).

Os principais documentos botânicos utilizados no decorrer do medievo eram o *História Natural*¹, de Plínio o velho, o *Material Médico*² de Dioscórides e algumas obras de Apuleio. Esses materiais foram os principais utilizados no decorrer da Alta Idade Média, mas continuaram em alta durante a Baixa Idade Média, só que nesse segundo período com as traduções dos trabalhos de Avicena, e de outros físicos do mundo cultural árabe, na região de Salerno houve a adição de algumas plantas no repertório botânico do medievo (MORTON, 1991, pp.85-90).

Como citado acima essas adições se davam por meio da obtenção de novas fontes. O espaço universitário com o projeto escolástico institucionalizado não propunha a exploração de novas espécies vegetais. Isso não por qualquer forma de proibição ou restrição, mas sim pelo desinteresse nas experiências práticas aliado ao fato da confiança nas autoridades antigas. Isso significa propor que fora os conteúdos botânicos contidos nas fontes antigas, as universidades não incentivavam explorações práticas nessa área (MORTON, 1991, pp.95).

No século XIII observamos uma virada de turno em diferentes áreas do saber. Apesar da forte tradição na leitura e repetição, surge no final desse século e no decorrer do século XIV uma série de tendências em sentido de abrir espaço à exploração prática, movimento esse bem visível entre os humanistas do século XIV (DEBUS, 2004, pp.2). Muito dessas influências partiu da própria medicina, em relação aos conteúdos sobre anatomia, assim como investigações criminais forenses. A partir dos estudos anatômicos nas fontes de Galeno, ampliou-se o interesse por verificar isso na prática, de forma que essa deveria corroborar com os antigos tratados (CEGLIA, 2020, pp.8). Esse processo no século XIV se infiltrou em outros ramos do saber.

No final do século XIII surge então um intenso debate que só teve resolução no século XVI. A linha de raciocínio defendida pelos escolásticos, o realismo, passou a sofrer ataques dos humanistas que defendiam o nominalismo. O primeiro grupo entendia que as questões materiais observadas na experiência eram uma mera sombra da realidade. Isso significa que a verdade por trás de uma planta era maior do que ela podia apresentar, pois os mecanismos que regem o mundo estariam em outro plano. O segundo grupo entendia que a particularidade da experiência, ou seja, os detalhes de algo observado é que compunham a realidade primária. O universal seria então a aplicação de conceitos

¹ Plínio, o Velho. *Naturalis Historia*.

² Dioscórides. *Materia Medica*.

lógicos sobre um determinado meio. É nesse sentido que no século XIV vê-se enlaces que preconizam o pensamento moderno (MORTON, 1991, pp.95).

Esses direcionamentos e raciocínios afetaram mais a periferia da produção de conhecimento do que de fato seus centros, que eram as universidades nesse período. Nos mosteiros surgiu um movimento de revivalismo em sentido de explorar recursos vegetais. As plantas regionais, que já eram utilizadas há séculos, passaram a ser registradas em herbários locais. Nota-se esses recursos sendo colocados com mais detalhes, no entanto ainda com interesse concentrado em suas propriedades. As plantas locais foram assim sendo transferidas para os herbários, de forma a incluir recursos inéditos ao lado dos recursos dos textos antigos (MORTON, 1991, pp.96).

Aqui nesse momento é importante fazer um comentário. A maneira de descrever esses novos recursos se baseava nas maneiras que os antigos faziam. Como a maioria desses recursos não estavam catalogados e o centro das atenções era nas qualidades desses, o método para compor a descrição desses vegetais se pautou na construção de analogias entre os catalogados e os inéditos de forma a pautar justamente as propriedades comuns. A definição das novas propriedades e sua comparação com as antigas se dava por meio de analogias construídas a partir das propriedades organolépticas. Essas são justamente as propriedades físico-químicas que são assimiladas e interpretadas pelos sentidos. No caso do medievo e da Era Moderna os principais sentidos que permitiam tal processo eram o olfato e o paladar (EVERETT, 2012, pp.41).

Esse movimento é muito importante quando se pensa em como foi a exploração dos recursos vegetais nas Américas. Isso porque com a grande diversidade inédita houve a necessidade de um intenso trabalho de interpretação organoléptica sobre esses novos recursos à fim de pensar suas propriedades.

Apesar dessa novidade nos espaços monásticos, esse ponto é apenas uma sinalização de mudanças num grande oceano de permanências. Mesmo com essas adições, o núcleo duro de produção de saberes e a confecção dos herbários se mantiveram até o final do medievo ligadas às tradições já citadas. Isso significa pensar em herbários com descrições centradas em propriedades ao lado de classificações simples, organizadas majoritariamente por ordenação alfabética do que agrupamentos de fato (MORTON, 1991, pp.98-100).

Essas foram as principais heranças medievais de pensamento botânico na entrada da Era Moderna. As analogias, ao lado dos conceitos hipocrático-galênicos. No entanto, como será mostrado mais à frente, ocorreram uma série de apropriações interessantes

principalmente em termos de descrição, catalogação e de nomenclatura, ao menos no espaço colonial, essas justamente derivadas do contato com as novas plantas e com as populações indígenas nativas do Brasil, com enfoque nos grupos pertencentes ao tronco linguístico Tupi-Guaraní.

Além das heranças de pensamento botânico advindas do medievo, é importante propor as condições político-econômicas que suscitaram nas explorações coloniais. Desde o final do século XI, com o crescimento populacional e urbano, houve um lento processo de financeirização econômica de alguns setores da vida cotidiana, com enfoque nas atividades citadinas (MONTGOMERY e KUMAR, 2016, pp.295). Diferentes recursos produtivos do campo passaram a ser comercializados no interior dos muros das cidades com base em moedas. Esses comerciantes com suas pequenas lojas compunham um novo grupo social, a burguesia.

O processo de financeirização, as viagens pela África e pelos países árabes, assim como as cruzadas, abriram espaço justamente para que houvessem fluxos de produtos cobiçados pelas nobrezas europeias. Isso significa dizer que novas rotas comerciais surgiram de forma que isso ampliou a variedade de recursos consumidos, assim como garantiu maiores influxos de riquezas (RILEY-SMITH, 2009, pp.37). Essa escalada continuou incessante até o século XV, atravessando até mesmo a peste negra, apesar das muitas mortes e perdas materiais (ALLMAN, 2015, pp.50).

O principal meio de acesso aos recursos vindos do oriente se dava pelo mediterrâneo, com enfoque na península itálica. Cidades como Florença, Milão, Gênova e Veneza floresceram muito de forma que se tornaram centros de pujante cultura e comércio. Esse processo que vinha se formando desde o século XII encontrou seu auge e grandes entraves no século XV (HERRIN, 2009, pp.48). Abre-se espaço aqui para pensar sobre a queda de Constantinopla, como fator que rompeu rotas comerciais de grande relevância aos europeus e abriu espaço para as grandes navegações.

Os principais influxos de recursos materiais originários do oriente se davam pela Itália como já citado. Enquanto isso o local central de obtenção desses recursos era Constantinopla. O império Bizantino tinha uma posição favorável por ter acesso ao mediterrâneo assim como por estar no começo da Ásia, tendo assim contatos com outras culturas além de que possuía vários ramos imperiais espalhados pela, atual, península arábica, norte da África e Ásia central. O fato de que a Europa e Constantinopla partilhavam de religiões com traços muito próximos facilitava largamente o comércio

entre as duas regiões. Portanto entre os anos 1100 e 1300 houve um período de boas trocas comerciais (LE GOFF e SCHMITT, 2017, pp.135).

Apesar das boas relações e trocas, Constantinopla vinha sofrendo grandes pressões desde o século XII, perdendo espaços territoriais e influência. Em 1300 a situação se agravou ainda mais, pois os turco-otomanos passaram a exercer pressões cada vez maiores, isso depois de mais de dois séculos de tomadas de territórios bizantinos. Esse cenário se prolongou até chegar o famoso evento, que muitos situam como o início da Era Moderna europeia, que foi a queda de Constantinopla em 1452 (HERRIN, 2009, pp.54).

A queda de Constantinopla desencadeou uma série de reações na Europa. A primeira e mais imediata foi a percepção de que um dos grandes referenciais dos europeus, em termos de cultura, conhecimento e poder, havia sucumbido para outro império, um que aparentava ser muito menos amistoso. Para além do temor, isso suscitou em problemas econômicos de fato. O império otomano tinha em mãos agora a navegação no mar negro, boa parte do mediterrâneo e acesso às rotas da Ásia, local de onde vinham os produtos de interesse europeu (MARKS, 2007, pp.122).

A navegação rumo ao oriente se tornou inviável pelo mediterrâneo. Negociar com os turcos era algo difícil, pois eles protegiam seus comércios além de terem um cenário cultural bem diferente. Isso não significa que o comércio acabou totalmente, apenas que ele não era mais próspero como anteriormente (DAUVERD, 2015, pp.101). Se para a rica região da Itália o impacto foi intenso esse processo funcionou de forma mais severa, como efeito cascata, para as outras regiões europeias.

Para as cortes e a nobreza da Espanha e Portugal isso significou um influxo de recursos cada vez mais limitados. Se por um lado isso significava perda de recursos materiais, por outro isso designava oportunidades. Isso porque a posição geográfica de Portugal e Espanha permitia a tentativa de burlar o fechamento dos otomanos sobre o leste do mediterrâneo, buscando outras rotas para acessar esses recursos materiais. A queda de Constantinopla abriu espaço então para o financiamento de viagens marítimas, pagas pelas cortes ibéricas e bancos italianos, em busca de nova rota de acessos aos cobiçados produtos orientais (RAMOS, 2004, pp.26-27).

Vale apenas destacar aqui que os Lusos já vinham viajando muito pela costa do norte da África e pela Macaronésia desde o começo do século XV. Eles haviam feito diferentes conquistas territoriais conseguindo diferentes feitorias e zonas econômicas em solo africano (BOXER, 1969, pp.40). Além disso a tradição de navegação das populações

lusos remonta ao século XIII. Como a terra portuguesa é muito rochosa, as produções agrícolas não supriam totalmente suas populações, de forma que com o aumento populacional os lusos se lançaram ao mar com o objetivo de abastecerem suas provisões alimentícias (RAMOS, 2004, pp.20).

Após a queda de Constantinopla muitas viagens realizadas a partir da península ibérica foram financiadas por banqueiros italianos. A busca por novas rotas marítimas em direção à Ásia teve sucesso nesses empreendimentos. Foram muitas viagens realizadas até que em 1480 os lusos conseguiram contornar o continente africano e chegar no oriente. Inicia-se assim a carreira das especiarias dos portugueses, rota que se alongou, em certos momentos, até o Japão (RAMOS, 2004, pp.141).

Os Espanhóis antes da viagem de Colombo eram muito tímidos nas aventuras marítimas. Muito preocupados com pendências na região da atual Espanha, as cortes de Castela, Leão e Aragão acabaram tendo menor interesses nessas viagens, de forma que o primeiro grande empreendimento foi justamente a viagem de Cristóvão Colombo. Colombo acreditava que poderia haver um meio de se chegar à Ásia por meio da navegação ao oeste. O navegante genovês buscou empreendimento por meio de diferentes cortes recebendo sucessivas negativas nesse processo. No entanto em 1492, após a conquista de Granada pelos reis católicos, esses financiaram sua viagem. A principal intenção era justamente de obter um novo meio de se chegar à Ásia a fim de garantir acesso ao comércio de riquezas da região (MANN, 2011, pp.42).

No entanto como já se sabe, Colombo acabou se deparando com outro continente densamente populado num processo que veio a ser chamado, hoje não mais qualificado, de descobrimento.

Se para Colombo não se tratava de um novo continente, para a maioria dos exploradores e das cortes europeias, estava bem claro que esse era um novo espaço. As notícias se espalharam rapidamente, mas num primeiro momento os lusos não deram tanta atenção, de formas que os espanhóis realizaram mais empreendimentos pelas Américas, principalmente na região do Caribe e América central.

Quanto aos lusos a viagem que lhes colocou em contato com a América fora justamente aquela empreendida por Pedro Álvares Cabral. A viagem de Cabral se deu como consequência direta da viagem de Vasco da Gama. Mesmo com muitos revezes, essa primeira viagem foi muito lucrativa para os lusos. Com seu retorno em 1499, em pouco tempo houve a busca de um outro ator que pudesse lidar com o Samorim na Índia. Assim dom Manuel se apressou em preparar uma nova armada composta de três

caravelas, dez naus, composta por mil e quinhentos homens e chefiada por um membro da baixa nobreza, o famoso Pedro Álvares Cabral (RAMOS, 2004, pp.120-121).

É essa a famosa viagem que fez com que Cabral tornasse o Brasil conhecido aos europeus. Existe ainda o debate se essa chegada ao território do Brasil foi intencional ou se ocorreu por meio de acidente. Independente dessa questão, essa viagem partiu na data de 9 de março de 1500. Depois de um mês e meio da partida de Lisboa, com viagem rumo a Calicute nos planos originais, Cabral e sua frota chegaram à Bahia na região de Monte Pascoal, Porto Seguro, na data de 22 de abril de 1500.

Cabral e sua frota permaneceram cerca de dez dias na região, de forma que depois rumaram à Calicute novamente. O ponto importante dessa viagem aos lusos é que foi ela quem iniciou os empreendimentos coloniais dos portugueses na América.

Muito se comenta que a exploração colonial do território brasileiro foi efêmera no século XVI, tendo poucos empreendimentos coloniais. De fato, se pensarmos na implementação de engenhos para refino de açúcar, essas medidas foram muito tímidas comparadas aos dois séculos seguintes. Se somarmos isso à exploração da extração predatória do pau-brasil, percebemos que o espaço colonial da América portuguesa garantiu baixos rendimentos aos lusos em todo o século XVI (JOHNSON e SILVA, 1992, pp.250). No entanto mesmo que as medidas tenham sido limitadas em termos de infraestrutura produtiva, as inúmeras fontes, como cartas, tratados e diários deixam bem aparente o interesse pela busca, e possivelmente exploração, de recursos minerais, animais, metálicos e botânicos.

O desdobramento da chegada dos lusos na região do Brasil em 1500 pode não ter sido uma movimentação de grandes medidas, mas houve de fato o investimento em exploração dos recursos americanos. Até porque quando pensamos na exploração econômica do século XVI temos de ir além de uma imposição anacrônica que parte nossa visão, interpretação e pensamento econômico sobre esse contexto. Importavam os recursos de todas as ordens, fossem medicinais, luxuosos, para lazer ou curiosidade. Portanto mesmo que as atenções se concentrassem na carreira da Índia, é preciso propor que foram proporcionados investimentos investigativos na América portuguesa (JOHNSON e SILVA, 1992, pp.254).

Apesar das explorações portuguesas terem sido predominantes sobre o espaço que hoje é o Brasil, é preciso propor que outras nações também se colocaram em movimento nas atividades colonizatórias. No caso dos espanhóis isso se deu porque durante a vigência do tratado de Tordesilhas, muito do que hoje é o Brasil estava sob possessão

espanhola. No caso dos franceses vê-se uma situação diferente. Diante de um cenário de divisão do mundo entre espanhóis e portugueses a coroa francesa não reconhecia essa repartição, já que ela não participou desse acordo. Com o espalhar da notícia dos rendimentos lusos em relação ao pau-brasil a corte francesa veio a financiar empreendimentos navais em sentido de construir presença colonial no Brasil. Tanto o cenário espanhol quanto o francês acarretou na produção de fontes de nosso interesse por abordarem questões vegetais.

No caso de escritos de indivíduos de outras origens étnicas a situação diz mais respeito a cenários individuais. Esses exploradores tinham interesses pessoais em relação à tais explorações de forma que compuseram frotas francesas, portuguesas ou espanholas, se direcionando assim para as américas.

Esses interesses pelos espaços coloniais se tornaram mais fervorosos no decorrer do tempo. Se por um lado as navegações se deram em grande medida como resultado do bloqueio otomano no mediterrâneo, a competição colonial se deu devido a formação dos estados modernos, sob a liderança das monarquias nacionais, assim como devido ao nascente mercantilismo (DULMEN, 2001, pp.20).

A formação do estado Moderno reuniu poderes fracionados de diferentes suseranos sob o manto de soberanos. Esses líderes passaram a financiar seus diferentes vassallos por meio de patrocínios de forma a reuni-los sob suas cortes (KOENIGSBERGER, 1996, pp.32). Mas esse processo não se limitou apenas à tal reunião. É preciso situar que no decorrer do século XVI, com a criação de grandes cortes, surgiu a busca de criar exércitos nacionais, unificação da língua, a igreja sob o poder dos estados regionais, a criação de uma burocracia estatal e principalmente a cobrança de taxas a partir desse poder central do monarca (DULMEN, 2001, pp.327).

Esse poder centralizado não se sustentava meramente pela ideia de poder do rei. Os patrocínios e mantimentos para a corte eram o principal meio de amálgama que mantinham o estado Moderno em seus princípios. A formação do estado moderno ao lado da financeirização herdada do medievo promoveram a busca de ampliações econômicas por parte das cortes, de forma a buscar novos recursos e rotas comerciais. Se num primeiro momento as atenções se centravam na Ásia, num segundo elas também passaram a incidir sobre as Américas.

O mercantilismo se manifestou de diferentes maneiras entre os estados europeus que participaram da corrida colonial. O que importa pensar sobre ele é o fato de que ele foi o grande motor que acarretou na exploração das colônias. Os diferentes recursos

poderiam gerar empreendimentos comerciais de forma a garantirem no fim o acúmulo de riquezas. O Estado Moderno, as navegações e a queda de Constantinopla foram fatores que levaram a chegada e invasão às Américas por parte dos europeus. O mercantilismo e os conhecimentos europeus foram de fato os vetores mobilizadores da exploração dos recursos americanos. Dentre aqueles de grande interesse estavam justamente aqueles do reino vegetal.

Esses fatores situados servem apenas para dar o plano de fundo que compunha os princípios do século XVI na exploração colonizatória do Brasil. Sendo o centro do debate as explorações botânicas da América e como o contato com esses recursos e com os povos nativos indígenas permitiram a interpretação e assimilação de parte da flora brasileira, cabe situar como se deram as descrições dessa vegetação no decorrer do século XVI a partir dos documentos selecionados. Esse debate vai além, em sentido de explorar também as formas de catalogação produzidas nas fontes, e como se deram as disseminações desses materiais no decorrer do período.

Após essa exposição das bases do trabalho é interessante determinar a divisão dele e os conteúdos de seus capítulos. Os três primeiros capítulos possuem uma base e direcionamento comuns. Cada um deles debate as descrições de espécies botânicas brasileiras que foram encontradas no interior das inúmeras fontes do século XVI. A divisão num primeiro momento aparenta ser meramente temporal, mas há um critério qualitativo por trás dessas escolhas.

O primeiro capítulo debate as descrições de experiências investigativas botânicas que se deram até 1550, ou seja, a primeira metade do século XVI. Além do critério temporal, a escolha por esse tipo de divisão se deu porque as fontes desse período possuem, em sua ampla maioria, descrições que se centram apenas em situar a existência de elementos comuns ou inéditos de forma que a exploração de propriedades e morfologia é bem limitada. Além disso há poucos usos de analogias entre similitudes e de apropriações de nomenclaturas de origem tupi.

O segundo capítulo diz respeito ao período que vai de 1551 até 1585. O debate segue a mesma linha do primeiro capítulo, trazendo um debate expositivo e qualitativo. A divisão se deu devido ao fato de que nesse período as fontes demonstram outras sinalizações descritivas, tendendo à exposição das propriedades e em alguns casos de aspectos morfológicos. As comparações a partir de similitudes se multiplicam, além de que os nomes tupis foram mais explorados e aplicados, ao lado dos conhecimentos adquiridos pelo contato com esses grupos populacionais.

Em seguida há o terceiro capítulo. O fator pelo qual o segundo capítulo englobou as experiências que se deram até 1585 é devido ao fato que em 1587 Gabriel Soares de Souza produziu um documento denso, com inúmeras descrições vegetais que são longas. Esse aspecto levantou a necessidade de um capítulo próprio para debater essa fonte e aquelas que vieram subsequente à essa, até o começo do século XVII.

O último aspecto a ser debatido nessa seção do material é o resumo do quarto capítulo. A proposta dele é justamente refletir sobre as catalogações e organizações de elementos vegetais que foram elaboradas nos mesmos documentos utilizados nos capítulos anteriores. Isso significa dizer propriamente a formação de agrupamentos, os critérios por trás disso e as caracterizações que garantiram essas uniões. Esse tipo de proposição diz respeito ao trabalho cruzado entre mudanças e permanências, à fim de destacar como o contato com essa nova flora e com os conhecimentos tupis influenciaram as organizações vegetais desses diferentes colonizadores autores. Nesse capítulo há também o destaque sobre as disseminações iniciais dessas fontes na Europa. A ideia não é estipular os possíveis impactos, repercussões e usos que tais documentos tiveram em solo metropolitano. A intenção foi apenas de expor que tipo de disseminação inicial essas fontes tiveram, a fim de situar que esses materiais tiveram receptores, mesmo que em muitos casos esses tenham sido limitados.

1 - O “Novo paraíso” e seus segredos: Contatos e descrições da flora brasileira a partir de expedições e experiências da primeira metade do século XVI.

1.1 – Introdução.

Os conhecimentos de filosofia natural sobre vegetais na entrada do século XVI se mantinham vinculados, em grande medida, à aspectos alimentícios e farmacológicos. A maneira de lidar com novas plantas se dava a partir de comparações com espécies já conhecidas, ou a partir de referências que pudesse conter informações sobre tais recursos. Essas equiparações eram construídas a partir de assinalações. Características comuns entre o recurso inédito e o inventário de propriedades das espécies já conhecidas, portanto as similitudes, eram assinalados formando assim uma ligação. Com a ligação entre traços similares construída, sendo isso a assinalação, surge a possibilidade de descrever o recurso inédito por meio da analogia (FOUCAULT, 2000, pp.29).

A analogia foi o principal meio de criar compreensão e interpretação sobre os elementos inéditos, isso ao menos no contexto colonial, já que os naturalistas do renascimento se importavam com a “história” das espécies, assim como faziam uso de outras estratégias descritivas, como o uso de emblemas (ASHWORTH, 2005, p.33). A busca de propriedades similares entre um recurso antigo e outro inédito, se pautava no uso dos órgãos dos sentidos. No entanto é possível afirmar que o grande destaque na exploração de um recurso vegetal se dava justamente pela combinação entre o paladar e o olfato. Não que esse processo ficasse limitado apenas a esses dois sentidos, pois a visão entrava como fator importante (EVERETT, 2012, pp.43). Num mundo inédito com uma diversidade de recursos novos, a forma era essencial em ser comparada a fim de tornar possível que esses novos recursos pudessem ser interpretados através dos escritos e até mesmo pelas imagens produzidas pelos colonizadores (ECO, 2005, pp.28-29).

O processo de interpretação da realidade no decorrer do renascimento estava estritamente ligado à tradição escolástica de leitura e uso de conceitos das fontes da antiguidade. É nesse sentido que Aristóteles, Platão, Dioscórides, Apuleio e outros autores entram no rol teórico e de citações do século XVI (GARIN, 1993, p.169-171). Entre os naturalistas do século XVI, a construção da realidade dependia do uso dessas referências. Esse tipo de fundamento se mantinha entre letrados, acadêmicos e algumas lideranças burocráticas. Um dos principais elementos proporcionados por essas leituras foram os procedimentos analógicos de compreensão da realidade. O mundo seria um

macrocosmo que possuiria diversos elementos em seu interior. Esses elementos compartilhavam traços comuns que, quando identificados, garantiam elaborações de informações e interpretações. Esse tipo de procedimento foi o aspecto mais recorrente utilizado para construção de informações, tendo sido compartilhado por diferentes camadas sociais (MANN, 2004, p.1-3). Isso ficará bem evidente no decorrer do texto pelo fato que os autores utilizados fazem uso desse tipo de procedimento, mas não produziram descrições e informações a partir da rede de saberes naturais do período, como aspectos emblemáticos (ASHWORTH, 2005, p.33).

Esses colonizadores com seus hábitos e tradições foram fundamentais na obtenção das informações sobre os outros continentes. Sendo o uso de analogias o principal mecanismo para a composição das descrições vegetais, é preciso situar a relação desse tipo de operação com aspectos do corpo humano. Enquanto meio para garantir a existência humana nos diferentes contextos no tempo, ele é a via pelo qual o mundo pode ser construído e interpretado. Essa composição só é possível porque os sentidos e seus órgãos estão alocados no corpo (LE BRETON, 2007, pp.11). O mundo é recebido de maneira sinestésica pelos sentidos de forma que as diferentes partes que o compõem chegam unidas, enquanto informações, aos órgãos sensoriais. Isso significa que quando um explorador do século XVI se deparava com uma nova planta o processo sensorial em relação a ela se dava sobre todas suas propriedades. É por meio dos detalhes que cada sentido assimilava diferentes propriedades de um vegetal, de forma que assim era possível que uma descrição fosse elaborada (LE BRETON, 2009, pp.45).

O grande meio de exploração dos recursos botânicos era então o corpo com seus dispositivos sensoriais que assimilavam as propriedades organolépticas inerentes aos diferentes elementos constituintes do mundo (EVERETT, 2012, pp.41). No entanto cabe aqui situar que os sentidos por si só não significam esses recursos. O contexto cultural acaba por significar tanto os sentidos quanto as propriedades assimiladas. A maneira como cada cultura significa as sensações é bem único. No entanto é possível sim abordar convergências culturais em relação às sensações. Isso ocorre na medida em que mesmo que as significações de cada cultura sejam únicas, elas ainda assim indiquem uma mesma tendência em direção a um ponto comum (LE BRETON, 2009, pp. 28).

É importante que fique claro que esses exploradores além de terem nascido em diferentes locais da Europa eles tiveram formações muito diferentes. Vê-se navegantes, indivíduos habilidosos com armas, religiosos e até mesmo sujeitos com cargos administrativos, o que nesse período poderia significar combatentes. As descrições são

muito individuais e particulares de cada autor. No entanto elas possuem pontos em comum, sendo o principal deles o fato da utilização de analogias para a descrição desse mundo. As diferentes formações profissionais e origens étnicas ao lado da semelhança do uso das analogias insinua que as assinalações de similitudes para a descrição de vegetais compunham, estruturalmente, parte do pensamento europeu.

Como essas viagens foram financiadas por cortes, bancos e realezas cabe propor que esses meios institucionais esperavam que resultados fossem apresentados. Para que essas informações pudessem ser compreendidas havia a necessidade de que elas fossem colocadas em condição interpretável. Esse meio de conexão exigia, mesmo que de maneira simples, que os exploradores pudessem dar conta dessas descrições. Uma das formas descritivas institucionalizada era justamente as analogias (DELEUZE, 1954, pp.280). Os resultados esperados pelos centros financiadores se centravam em aspectos econômicos, porém havia corporações de diferentes tipos que almejavam tais informações, desde físicos até indivíduos naturalistas (CAVANAGH, 2016, p.494-496).

O uso das analogias foi duradouro no decorrer de todo o século XVI como fica evidente pelas fontes documentais. Esse tipo de metodologia de assimilação do mundo teria continuidade no século XVII. O contato com o novo mundo e sua natureza fez com que em apenas cem anos os europeus foram apresentados à vintes vezes mais plantas inéditas do que havia sido possível nos últimos dois mil anos antes de 1500 (MORTON, 1991, pp.118). Esse processo garantiu contato com novas formas, nomenclaturas e propriedades. Isso fica bem aparente tanto em descrições que assumiram a nomenclatura binomial tupi-guarani para novas espécies, quanto nas narrações de plantas com propriedades que eles nem sequer tinham referências para definir, isso pelo grau de diferenciação e exotismo em relação às características que estavam habituados.

Até o final do século XVI nota-se um aprofundamento dos interesses naturalistas. Isso não significa perda de interesses da saúde em relação à botânica, apenas que essa última área vinha ganhando significância (MORTON, 1991, pp.125).

Em relação às fontes, nota-se que a maioria delas foram escritas num período póstumo aos eventos vivenciados, pois havia uma forte cultura memorialista ainda no século XVI. A produção desses documentos analisados não pressupunha necessariamente a construção de uma nova sistemática ou de vias de catalogação inéditas. Inclusive, como ficará claro no quarto capítulo, boa parte da organização dessas espécies perpassou catalogações pautadas no uso ou na característica mais gritante que diferentes recursos compartilhavam. Apesar desses aspectos, a grande função dessas exposições botânicas

dizia respeito à aspectos adaptativos e econômicos (OLIVEROS e SANTOS, 2014, p.274). Isso fica claro na menção de recursos mineralógicos, a diversidade da fauna, os povos nativos e a qualidade da terra. Essa ampla caracterização do novo espaço geográfico reforça a questão de que o interesse central era o de buscar recursos que gerariam rendimentos econômicos, mas na mesma medida pensar como seria possível a adaptação nesse novo espaço (SANTOS et al, 2013, p.346-348).

O processo de colonização do espaço americano no século XVI se deu por meio da migração de indivíduos ao lado do maquinário burocrático advindo da Europa. Na viagem geralmente todas as provisões se esgotavam. Isso significa que esses indivíduos assim que chegavam nesses novos espaços necessitavam utilizar os recursos autóctones para sobreviver, fossem de origem animal ou vegetal (OLIVEROS e SANTOS, 2014, p.274). As descrições nessas fontes então pressupunham questões alimentícias, de saúde, recursos para construção civil, dentre outros que compunham as necessidades adaptativas num primeiro momento, para consecutivamente comporem aspectos do cotidiano colonial

A busca de elementos econômicos foi o principal mobilizador das sucessivas viagens que se deram em direção ao continente americano. A descrição da flora americana em boa medida se centrava nos usos dos recursos para que assim fossem determinados seus possíveis horizontes econômicos. Geralmente se aborda no século XVI o extrativismo predatório do pau-brasil (*Paubrasilia echinata*), no entanto muitos outros recursos estavam sendo visados para serem levados às rotas comerciais europeias. Isso porque mesmo que eles não tenham virado recursos prioritários, ainda assim eles geravam interesse em relação a questões médicas ou estéticas, portanto tinham seus valores (JOHNSON e SILVA, 1992, p.266-271).

As descrições vegetais nessas fontes coloniais do século XVI buscavam então expor, aos principais financiadores dessas empreitadas, a viabilidade da exploração colonial por meio de duas condições. A primeira delas seria o fato de que haviam recursos botânicos que poderiam ser aglutinados nos mercados internos europeus ou em meio às rotas comerciais em direção aos continentes africano e asiático que poderiam gerar rendimentos econômicos.

Com o primeiro fator sendo um elemento instigante o segundo diz respeito à viabilidade de constituição de um cotidiano em meio ao espaço colonial. Uma boa parte das plantas abordadas receberam enfoque em relação às suas capacidades alimentícias e medicinais. Essas designações pressupunham a possibilidade de estabelecimento desses

colonizadores nesse espaço a partir da presença de recursos vegetais que propiciavam condições de sobrevivência, suprindo diferentes necessidades.

Os intentos descritivos e catalogadores sobre essas plantas priorizavam então as características econômicas e adaptativas sobre noções de sistemática. As descrições, ao lado das divisões estabelecidas a partir de usos propostos ou de acordo com a característica mais significativa de uma espécie, situam que esses autores utilizaram noções individuais, mas que estavam relacionadas às tradições do período. Muitos conhecimentos sobre características, usos e morfologia foram obtidos através do contato com os saberes naturais tupi. No momento em que se deram as produções dessas fontes, muitas delas evidenciam esses aspectos híbridos, algo que será exposto mais à frente.

Esses usos de conhecimentos de sistemática europeia ao lado das noções tupi mostram que, mesmo que em segundo plano, havia um interesse de organizar os elementos botânicos. É preciso pensar em interesses tanto econômicos e adaptativos, quanto em proposições de ordem naturalista.

Levantando o fato de que o uso de conhecimentos da organização de espécies vegetais esteve bem presente em meio às caracterizações de plantas nas fontes do século XVI é preciso que fique claro como se deu o processo de descrição desses recursos, ou seja, como essas espécies foram caracterizadas e significadas. A constituição desses procedimentos descritivos exigiu tanto o tradicional quanto processos de transgressões ao habitual. Isso se deu porque o modelo fundamentado na sistemática tradicional não dava conta, por si só, de proporcionar uma explicação das características dessas espécies. Daí a necessidade de incorporar conhecimentos dos indígenas tupi-guarani a fim de garantir descrições que compreendessem tais aspectos.

As fontes até a primeira metade do século XVI expõem maiores interesses econômicos nas descrições, de forma que elas apresentam poucas características dos recursos, além de que existem poucas analogias, o que demonstra a dificuldade na construção de um lugar, no interior do pensamento desses indivíduos, para essas novas espécies. As descrições se pautaram predominantemente no uso de termos latinizados de origem europeia. Já na segunda metade desse mesmo século vemos descrições que incorporaram mais detalhes. O uso de analogias se tornou mais intenso com múltiplas assinalações. O uso de nomes nativos se proliferou, assim como as descrições se tornaram longas e amplas. Cabe explorar esses diferentes documentos à fim de expor as descrições, que se deram no decorrer do século XVI, da vegetação americana, assim como situar o gradativo uso de termos do tronco linguístico tupi por parte dos exploradores europeus.

1.2 – A viagem de Yáñez Pinzón (1499 – 1500) e as primeiras descrições vegetais da flora brasileira.

Após a chegada de Colombo à América em 1492, a primeira viagem que teve passagem pelo solo brasileiro foi a expedição do explorador Vicente Yáñez Pinzón que se deu entre 1499 e 1500. Existem poucas informações dessa viagem já que as fontes são escassas e fragmentárias. A viagem que partiu do porto de Palos em dezembro de 1499 e começou sua travessia pelo atlântico em primeiro de outubro de 1500 encontrou mais problemas do que de fato tesouros. Sua frota era constituída de 4 pequenas caravelas. Dentre as adversidades nota-se confrontos belicosos e o fato de que esses indivíduos tiveram de lidar com a pororoca na região do rio Amazonas. A viagem se tornou ainda mais incômoda com uma forte tempestade que lhes acometeu. Isso reduziu a frota a duas embarcações, levando-os a uma perigosa viagem de retorno para Palos em julho de 1500. O retorno deles se concluiu em 30 de setembro de 1500, após muitos revezes (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.13-14).

É difícil determinar de fato por onde Pinzón passou, no entanto podemos determinar que ele esteve na região equatorial do Brasil.

O primeiro documento que temos em mãos que discute justamente essa viagem é o escrito *Acabam de voltar do país intitulado de Novo Mundo por Américo Vespúcio Florentino*³ de Fracanzano de Montalboddo, tendo sido escrito em 1507. Esses escritos se baseavam no conjunto de obras, ainda não publicadas em 1507, os *Poemas oceânicos* de Pietro Martyr, que tratavam das expedições de Colombo, assim como de Pinzón. Essa obra de Montalboddo se baseou no plágio inicial produzido por Trevigiano em 1504 sob o título de *Libretto*. No entanto no caso de Montalboddo essa obra fez grande sucesso havendo várias reedições, sendo então importante mencionar seus conteúdos botânicos (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.16).

Aqui não nos interessa mencionar tudo o que ele disse sobre a viagem, portanto o enfoque será sobre seus comentários em relação aos recursos botânicos. Esse documento, como ficará aparente, não traz terminologias nativas, nem sequer se aprofunda a respeito desses recursos. Vemos de fato uma descrição simples, tanto pelo fato de que é um plágio,

³ Fracanzano da Montalboddo, *Paesi nouamente retrouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespucio florentino intitulado* (1507).

quanto pela questão dos limites dos contatos que essa expedição proporcionou. Isso porque esses exploradores estavam em condições delicadas.

No momento que ele citou as plantas há o comentário de que eles estavam numa região que foi chamada de Marinatambal, sendo assim Montalboddo relatou o seguinte:

Onde viajou o Almirante por algumas ilhas dali, que ficam em frente desta Pária em grande número. Onde acharam grande cópia de “paus de tinta”, com o qual carregaram sua nave; dentre estas ilhas eram muitas delas desabitadas por medo dos canibais. E viram infinitas casas arruinadas. E muitos homens que fugiam para os montes; acharam muitas árvores de cassiafístula, da qual levaram para a Espanha; & os médicos que a viram disseram que estaria ótima se tivesse sido colhida em seu devido tempo; & também existem árvores grandíssimas & tão grossas que 6 homens não as poderiam abarcar⁴. (MONTALBODDO apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.19).

Esse excerto cita três plantas diferentes que os viajantes de Pinzón tiveram contato. Dentre elas duas tiveram interesses de serem extraídas e levadas assim para a Espanha. A primeira delas é dita como sendo um “**Pau de tinta**”. Esse recurso aparece com maior grau de importância no texto, pois foi extraído ao máximo para ser levado à Espanha enquanto recurso econômico. Apesar dessas obtensões a viagem ainda assim foi um fracasso econômico, pois essas obtensões não cobriam os naufrágios das duas navegações.

Sobre esse recurso é difícil delimitar exatamente qual era, pois haviam outros paus de tinta além do **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*). Porém o uso do termo *Verzi*, em italiano, foi utilizado para falar sobre essa planta de pigmentação vermelha. Apesar do comentário sobre o pau de tinta, Montalboddo, que não esteve na viagem e utilizou o relato de Pietro Martyr, não traz detalhes sobre esse recurso e nem sequer faz analogias, pois não esteve envolvido diretamente e os relatos foram feitos num contexto complexo de inseguranças.

O segundo recurso é a **Canafístula** no qual ele chama no relato como sendo **Cassiafístula**. Esse recurso guarda um aspecto mais interessante. A canafístula conhecida pelos europeus antes da chegada às Américas era de origem asiática, sendo ela a *Cassia fistula* L. Essa árvore tinha diferentes usos medicinais, sendo muito utilizada na Ásia. Os

⁴ “Dove Scorese lo Admirante per alcune insule de li che stanno avanti questa payra in grande numero. Dove trovarono gran copia de Verzi: Del quale caricarono le lor nave: Intra le quale sule erano molte de quelle deshabitade per paura de li canibali. Et videro infinite case ruinate. Et molti homini che fugivano al monte trovarono etiam molti arbori de Cassiafistula: de la qual le portarono in Spagna: & li medici che la uittero diciano che la sarebe stata optima: si la suffe stata recolta a suo debito tempo: & etiam sonno arbori grandissimi & grossi tali che. vi. homini non li pote rebbero cingere.” In: Francanzano da Montalboddo, *Paesi nouamente retrouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespuccio florentino intitulado* (1507), 202.

portugueses tiveram contato com seus usos na Índia, na região de Cochin nas viagens marítimas de 1498. Essa planta é hoje conhecida popularmente como **Cássia-imperial** (MADALENO, 2015, pp.112).

Apesar de hoje essa planta estar plenamente disseminada pelo Brasil, aquela que o grupo de Pinzón teve contato quando vieram ao Brasil era outro recurso. Estamos falando do **Angico-amarelo**, **Ibirá-puitá**, **Faveira** ou o nome mais popular que é **Canafístula**. A espécie em si é a *Peltophorum dubium*. Ambas as plantas possuem muitas semelhanças de forma que pertencem à mesma família, a *Fabaceae*, daí provavelmente a confusão. O grau de semelhança entre as duas plantas vai além pois a fonte comenta que os médicos que a viram na Espanha disseram que se ela estivesse um pouco mais madura ela estaria boa para uso medicinal. Nesse caso não podemos pensar numa analogia descritiva. Isso porque a fonte elabora esse recurso como sendo literalmente o previamente conhecido.

Sobre as árvores grandíssimas é ainda mais difícil propor sobre quais recursos esses poderiam ser. Há uma variedade ampla de recursos que podem ser mencionados nessa categoria, portanto aqui não é possível afirmações.

Essa primeira fonte destaca algo recorrente das descrições da primeira metade do século XVI. Um interesse voltado mais à novidade em si do que em relação às propriedades dos recursos, com nomes advindos da própria lógica europeia. Apesar da baixa exploração de propriedades, as novidades aí invadem em sentido de ampliar o repertório inventariado pré-contato com o novo mundo.

Como esse material é uma espécie de plágio da obra original de Pietro Martyr, precisamos aqui abordar seus dois trabalhos sobre a viagem de Pinzón. A primeira obra que ele produziu sobre o novo mundo, que seria inclusive utilizada para a composição da segunda, é conhecida como *As Obras do Mártir Anglerius de Milão: A Legação Babilônica dos Poemas oceânicos e epigramas*⁵, tendo sido publicada em 1511.

Esse documento completo funcionava como uma espécie de acúmulo desalinhado de notícias de aspectos exóticos. Foram informações reunidas por Martyr no decorrer de sua vida que envolveu a passagem por diferentes cortes reais ao lado da formação religiosa. Esse material funciona como uma espécie de testemunho. Esses assuntos do novo mundo interessavam devido ao efeito de maravilhamento assim como pelo contato com o exótico. Nesse momento Martyr assumiu posição privilegiada e invejável

⁵ Pietro Martyr, *Martyris Anglerii mediolanensis opera Legatio babylonica Oceani decas Poemata Epigrammata* (1511).

justamente por ter tido a possibilidade de escrever esses testemunhos. O valor que essas informações tinham fica claro pelo plágio de Montalboddo (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.15).

Apesar do valor da obra de Montalboddo, cabe aqui situar as informações que Martyr reuniu em sua obra *Poemas oceânicos*. Isso porque ele fez uma composição mais elaborada e detalhadas, além de ter recebido essas informações em primeira mão, o que amplia o valor desse material mesmo que ele não seja um relato direto. O primeiro comentário de Martyr sobre a vegetação diz o seguinte:

Na maior parte das ilhas de Pária encontraram bosques de pau-vermelho e trouxeram dele três mil libras. Os mercadores italianos chamam-lhe “vercino” e os espanhóis “brasil”. Dizem que o pau-vermelho de Hispaniola é de muito melhor qualidade para o tingimento de lã⁶ (MARTYR apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.23).

Esse excerto traz informações mais interessantes. Esse seria o recurso que Montalboddo chamou de pau de tinta. Pelo fato que ele o chama de pau-vermelho, podemos direcionar para o **pau-brasil**, isso sendo confirmado pelo registro de que os espanhóis o chamam de “brasil”. É interessante que ele comenta sua excelente qualidade para tingimento de lã, além de citar a quantidade que foi levada para a Espanha. Apesar da quantidade levada esses recursos não foram suficientes para dar conta dos prejuízos da jornada. Mesmo essa fonte tendo mais detalhes, ela amplia os horizontes pelo exótico e não pelo contato com nova nomenclatura. Em termos de propriedades ele apenas cita que esse recurso é de excelente qualidade para o tingimento.

O próximo excerto comenta sobre a **canafístula** e árvores corpulentas, tal qual fez Montalboddo em seu documento:

Encontraram a cada passo árvores muito grandes que, espontaneamente, produzem a cassiafístula, conforme vulgarmente lhes chamam. Contam que esta não é inferior àquela que os atacados pela febre obtêm dos farmacêuticos; mas não estava ainda madura quando retomaram a marcha. Prefiro dar crédito a estes e a outros o mesmo, que averiguar [isto] mais detidamente. Asseguram existir aí árvores tão corpulentas que muitas delas não podem ser circundadas por um cordão de 16 homens de mãos dadas⁷. (MARTYR apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.23).

⁶ “Cocineas in plerisque de pariensibus insulis silvas reperere. Librarum millia al lata sunt tria. Verzinum mercatores itali. Hisáni brasilum apellant. Aiunt coccíneas hispaniole arbores esses his longe meliores ad colorem lanis imbibendum.” In: Pietro Martyr, *Martyris Anglerii mediolanensis opera Legatio babylonica Oceani decas Poemata Epigrammata* (1511), F IIIII.

⁷ “Arbores invenere maximas: que casiam fistulam (ut vulgo dicitur) passim & suapte natura producunt. Non inferiorem esse aiunt hanc illa: quam a pharmacopolis febris laborantes assecuntur: at nondum maturuerat quom iam iter facerent (malo illis aliis que hec referentibus credere: quam ea laboriosius

Martyr expôs mais traços da **canafístula**. Ele citou que ela é uma árvore grande e que ela dá justamente uma casca ao qual ele chamou de *Cassiafístula*. Esse documento já passa uma sensação diferente em relação ao de Montalboddo. Aqui vê-se usos de elementos comparativos. Isso porque ele diz que pelo que ouviu essa não é inferior àquela que os atacados de febre obtêm dos boticários. Isso significa que ele tem noção que apesar da semelhança, ainda assim se tratam de plantas diferentes. É interessante que nesse caso o autor comentou sobre o uso para a febre, isso como algo já feito com a variante já conhecida.

Além disso ele cita uma árvore corpulenta. Enquanto Montalboddo citou que ela poderia ser abraçada por seis homens de mãos dadas, nesse caso Martyr cita como sendo necessário dezesseis homens para tal feito. Apenas por esse detalhe é impossível determinar qual seria essa planta. O que vemos é que mesmo com maiores detalhes o campo das analogias ainda não tinha uso.

Há a citação sobre um recurso chamado *Anime album* também nessa obra. No entanto há um grande debate se esse recurso e informação de fato faz parte da viagem de Pinzón.

A última obra que podemos citar sobre a viagem de Pinzón também foi produzida por Pietro Martyr. O conteúdo sobre a natureza brasileira é basicamente de forma que a maneira descrita também é muito similar. No entanto a obra *John Refus Soroliueiensis Archeespûs Cõsentin: Legado ao leitor do Novo Mundo. Pegue o desconhecido, os mundos gloriosos do Oceano e conheça suas grandes riquezas. Devo-lhe muita graça pelas informações: As Nações desconhecidas e os pássaros visitados do novo mundo. Nossa graça deve ser referida ao autor. Seus feitos permitiram que os reinos sejam vistos de todos os lugares. O autor fique de pé, o Leitor, leia-os em livrinhos curtos e compactos como príncipes ou o Papa Leão. Aqui está uma novidade para muitas pessoas: As grandes Terras do Oceano, Os vastos mares, As línguas até então desconhecidas. Você conhecerá a Idade de ouro. As noções Nuas que experimentam a escuridão do macaco, as Moedas mortais, As pedras preciosas, o ouro, a zona selvagem da Torrente e as veneráveis reservas da antiguidade. Décadas do novo mundo. O cuidado e a diligência do famoso mestre Antonius Nebrisses, o historiador real, foram estas três décadas*

scrutari) arbores ibi esse adeo proceras balbutiunt: ut plere que sexdeci hominum manu junctorum in girum vix lacertis concludi quirent” In: Pietro Martyr, *Martyris Anglerii mediolanensis opera Legatio babylonica Oceani decas Poemata Epigrammata* (1511), F IIIII.

*impressas pelo pronotário de Pietro Martyr, um dos companheiros de Arnald Guillemi, na famosa cidade Carpetana Pvícia Cõplutõ, que é comumente chamada de Alcalá P'fectû et nois Nouembris na*⁸ de 1516 apresenta apenas algumas pequenas adições botânicas que valem a pena a menção:

Trouxeram eles muitos pedaços de árvores que supõem ser de canela e de gengibre, mas inúteis por não estarem preparados, utilizando isto como desculpa por não haver trazido mais nada de precioso⁹ (MARTYR apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.29).

Sobre esses recursos é importante fazer algumas menções. Primeiro que o gengibre e a canela são recursos de origem asiática. Isso não significa que recursos similares não tenham sido encontrados na América até porque existem menções a recursos desse tipo sendo vendidos no século XIX, principalmente com enfoque na **canela**. No entanto é difícil pensar nesses recursos sendo encontrados nessa viagem, portanto provavelmente era outra madeira e alguma raiz parecida.

A respeito dos eventos passados pela frota de Pinzón pode-se determinar que nenhum dos documentos produzidos sobre esse evento foram de indivíduos que participaram diretamente dessa missão. Os registros de Martyr são apenas escritos de testemunhos de participantes, enquanto que o de Montalboddo é um registro baseado nos *Poemas oceânicos* de Martyr.

⁸ Pietro Martyr, Ioannes reffus soroliueiensis archeespûs Cõsentin: legat. Apo. Ad lectoré de orbe nouo. Accipe non noti praeclara uolumina mundi Oceani: & magnas noscito lector opes. Plurima debetur typhis tibi gratia: gentes ignotas: & aues que uebis orbe nouo. Magna quoq. Autori referenda est gratia nostro: Quit facit haec cunctis regna uidenda locis. Autor. Siste pedem lector: breuibus compacta libellis haec lege: principibus uabriis de cimoq. Leoni Pontifici summo inscripta. Hic noua multis uidebus. Oceani magnas terras: uasta aequora: línguas haecten us ignotas: atq. Aurea saecula nosces: Et gentes nudas expertes siminis atri: Mortiferi nummi: gemmisq. auroq. Feracem torrentem zonam: parcat veneranda vetustas. De orbe nouo decades. Cura & diligentia uiri celebris Magistri Antonii Nebrissesnsis historici regii fuerunt hae tres protonotarii Petri Martyris decades impressas um contubernii Arnaldi Guillemi in illustri oppido Carpetanae Pviciae Cõplutõ quod vulgariter dicitur Alcalá p'fectû et nonis Nouembris Na (1516).

⁹ “Hi ex arboribus plaeraque frusta tulerunt: quae cinamomi & zinziberis esse putant: ast non utilis quia non conditi: ut aiunt in sui excysationem: quod nihil preciosum alias repererint” In: Pietro Martyr, Ioannes reffus soroliueiensis archeespûs Cõsentin: legat. Apo. Ad lectoré de orbe nouo. Accipe non noti praeclara uolumina mundi Oceani: & magnas noscito lector opes. Plurima debetur typhis tibi gratia: gentes ignotas: & aues que uebis orbe nouo. Magna quoq. Autori referenda est gratia nostro: Quit facit haec cunctis regna uidenda locis. Autor. Siste pedem lector: breuibus compacta libellis haec lege: principibus uabriis de cimoq. Leoni Pontifici summo inscripta. Hic noua multis uidebus. Oceani magnas terras: uasta aequora: línguas haecten us ignotas: atq. Aurea saecula nosces: Et gentes nudas expertes siminis atri: Mortiferi nummi: gemmisq. auroq. Feracem torrentem zonam: parcat veneranda vetustas. De orbe nouo decades. Cura & diligentia uiri celebris Magistri Antonii Nebrissesnsis historici regii fuerunt hae tres protonotarii Petri Martyris decades impressas um contubernii Arnaldi Guillemi in illustri oppido Carpetanae Pviciae Cõplutõ quod vulgariter dicitur Alcalá p'fectû et nonis Nouembris Na (1516).

1.3 – Os lusos atravessam o atlântico: A viagem de Cabral (1500) e suas descrições vegetais.

A viagem de Pedro Álvares Cabral segue sendo o segundo evento que trouxe aspectos sobre a flora brasileira. A viagem de Cabral partiu dia 9 de março de 1500 de Lisboa em direção à Índia com uma frota de mil e quinhentos homens organizados em dez naus e três caravelas. No meio dessa viagem houve a chegada dos lusos pela primeira vez a terra que viria a ser o Brasil, isso em 22 de abril de 1500. Muito se debate sobre essa chegada a uma nova terra. Existe a versão do acidente e a da intencionalidade, no entanto é preciso situar que esse evento se deu independente da intencionalidade (RAMOS, 2004, pp.120-121).

O documento mais conhecido sobre essa viagem é a carta de Pero Vaz de Caminha. No entanto existe um outro. Esse texto é conhecido como carta do piloto anônimo tendo sido escrita em 1501. Esse texto foi escrito originalmente em português por um membro da frota de Cabral. O original foi perdido, porém ele foi vertido em italiano e adicionado na obra citada acima de Montalboddo.

Esse documento foi escrito por alguém que era alfabetizado, portanto por eliminação sobram alguns indivíduos que poderiam ser o autor dessa carta. Como essa viagem seguiu para a Índia e nem todos que estavam no início retornaram para Lisboa, por via de eliminação o mais provável é que seu autor fora João de Sá que estava a bordo da nau Capitânia (GREENLEE, 1995, pp.107).

Esse tipo de informação era muito relevante. Nesse período além da panfletagem que funcionava como uma espécie de jornal, a prioridade era que essas informações chegassem às cortes que as financiavam, isso por um interesse tanto comercial, quanto expansivo em termo de conhecimentos. Além das cortes da Espanha e Portugal, o local que mais buscava esses conhecimentos inéditos no começo do XVI eram as cidades italianas. O valor desses conhecimentos se dava pela combinação do inédito e do exótico. A primazia do contato e da informação poderiam significar uma nova rota comercial a partir de um recurso novo (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.53).

O destinatário da carta era o Rei Dom Manuel I, o venturoso. Sobre questões botânicas, o provável João de Sá disse o seguinte:

E ao outro dia determinou o capitão-mor meter água e lenha, e todos os da dita armada foram à terra; e os homens daquele lugar vieram ajudar a obter as ditas lenha e água; a alguns dos nossos foram à terra donde estes homens são, que

seria a três milhas distantes do mar e compraram papagaios e uma raiz chamada inhame [mandioca] que é o seu pão que comem os árabes¹⁰ (MONTALBODDO apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.60).

Nesse documento vemos a citação de um recurso ao qual o anônimo chamou de inhame. Pelo fato desse recurso ter sido comprado dos nativos junto de papagaios é bem provável que se trate da **Mandioca**. É difícil ir além em sentido de pensar se é o **Aipim** (*Manihot esculenta*) ou a **Mandioca-brava** (*Manihot utilissima*). Além disso eles mesmos chamaram esse recurso de inhame sendo bem provável que eles acreditaram que fosse uma variante desse recurso. No entanto mais uma vez não há uma descrição profunda, sendo um recurso dito que é consumido como se fosse um pão.

Esse recurso foi citado em mais um momento ao lado do algodão:

a terra é abundante em muitas árvores e muitas águas boas e inhame e algodão¹¹ (MONTALBODDO apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.60).

Nesse pequeno excerto ele apenas cita esses dois recursos. Não há comentários de onde vem o algodão e nem de suas qualidades. Esse recurso é interessante pois ele já era valioso desde o medievo, sendo produzido no norte da África e outras regiões. Isso significa o indicativo de um recurso que poderia ter utilidade econômica, questão que interessava muitos as cortes no período. Mas vemos mais uma vez o cenário similar aos outros documentos, com pouca exploração sobre as propriedades, assim como limites de assinalações analógicas (FOUCAULT, 2000, pp.29).

Apesar da relevância do documento anônimo, o documento que possui mais detalhes a respeito da viagem de Cabral é justamente a *Carta a El-Rei D. Manuel* de Pero Vaz de Caminha que foi escrita em primeiro de maio de 1500. Esse importante documento trouxe algumas menções vegetais começando por:

(...) heram muita cantidade d ervas compridas a que os mareantes chamam botelho e asy outras chamam rabo d asno (CAMINHA, 1500).

¹⁰ “Item l’altro zorno determïo el Capitaneo di tore acqua e legne e tuti q’lli de dicta armata forno in terra: e q’lli hoï di q’llo loco ne ueniuaõ aiutar’ a tore le dc’ e legna e acq’: & alcûo di n’ri andorno a la terra: donde questi homini sonno che era tre miglia discosto dal mare e baratorno papagalli: e uma radice chiamata igname che è pane loro che Manzano li arabi (...)” In: Francanzano Montalboddo, *Paesi nouamente trouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespuccio florentino intitulado* (1507), 120.

¹¹ “la terra è molto abondante de molti arbori e molte acque e meglio: e ignames: e bombase” In: Francanzano Montalboddo, *Paesi nouamente trouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespuccio florentino intitulado* (1507), 121.

É difícil determinar quais eram essas duas plantas. Sobre o botelho sabe-se ser um recurso aquático, enquanto que o rabo d'asno possui maiores limitações podendo ser um grande número de espécies. Num próximo trecho foi comentado:

Ao longo dela há muitas palmas nom muito altas em que há muito boos palmitos, colhemos e comemos deles muitos (CAMINHA, 1500).

Sobre esse recurso, pela posição em que Cabral e sua esquadra chegaram na Bahia e pela menção de ser uma palmeira baixa com bom palmito é bem provável que seja a **Juçara** (*Euterpe edulis*). É um bom registro de ser construído, sendo o primeiro dessa espécie.

Caminha também abordou um tipo de inhame que foi compartilhado com eles:

(...) e que lhes davam de comer daquela vianda que eles tinham scilicet muito inhame e outras sementes que na terra há que eles comem. (CAMINHA, 1500).

Sobre as sementes é impossível determinar quais seriam essas variedades. Sobre o **Inhame** podemos seguir três possibilidades: O **Cará** (*Dioscorea bulbifera*), a **Mandioca-brava** (*Manihot utilissima*) ou o **Aipim** (*Manihot esculenta*). Como ele não cita o contexto de alimentação e preparo é impossível determinar corretamente qual dessas raízes fora a que se alimentaram, sendo mais provável a mandioca pela sua disseminação e forte presença.

O documento cita ainda novamente o consumo do inhame e do palmito. Essas descrições são ainda menores e não fazem aprofundamentos. Sobre esse segundo palmito é difícil determinar exatamente qual ele é, sendo muito provável a **Juçara** (*Euterpe edulis*) novamente.

Importante ainda nesse documento é a menção do **Urucum** (*Bixa orellana*). Caminha não menciona seu nome, porém ele fez um grande número de comentários sobre esse recurso que são de grande interesse:

Traziam algûus deles hûus ouriços verdes d arvores que na cor querian parecer de castinheiros senom quanto geram mais pequenos e aqueles heram cheos d hûus grãos vermelhos pequenos que esmagando os antre os dedos fazia tintura muito vermelha da que eles amdavam tintos e quanto se mais molhavam tanto mais vermelhos ficavam. (CAMINHA, 1500).

A descrição do urucum feita por Caminha demonstra alguns aspectos muito importantes. É uma descrição mais profunda que comenta os detalhes desse fruto. Ele não

se ateuve a nomenclatura nativa, portanto não podemos pensar num processo de apropriação etimológica. No entanto percebemos uma composição analógica. Ele compara a cor desse recurso com a do castanheiro. Não é uma analogia profunda em sentido de pensar parentescos ou grandes proximidades, tendo sido feito apenas para situar sua coloração.

Até existem outros documentos sobre a viagem de Cabral, como uma carta de 27 de junho de 1501 do embaixador veneziano na Espanha, Domenico Pisani. Apesar do seu valor, essa carta não apresenta questões botânicas, portanto não há o que ser debatido a seu respeito.

1.4 – As sagas de Vespúcio nas Américas (1501 – 1504).

O terceiro evento relacionado à exploração e contato com a flora brasileira diz respeito as cartas escritas por Américo Vespúcio sobre suas quatro viagens realizadas pelo novo mundo, documento esse escrito em 1504, sendo esse sua *Carta de Américo Vespúcio somente dele, novamente sobre descobertas em quatro viagens suas*¹². Muito se comenta se há veracidade que esse documento teria sido produzido por Vespúcio. É um documento com muitas incongruências e problemas no qual ele apresenta incoerências principalmente em relação a rota dessas viagens. No entanto o que se pode afirmar é que esse documento servia como uma espécie de panfleto, justamente para chamar a atenção dos leitores para garantir que essa expedição fosse conhecida (MORAES, 1983, pp.907).

De fato, cartas escritas por Vespúcio foram produzidas a respeito dessas viagens. O ponto, no entanto, é que a *Carta* em si não foi escrita por Vespúcio. São muitas incongruências com eventos complexos que ficaram mal explicados. Seu autor é alguém anônimo que teve o financiamento do livreiro Paccini, tendo sido produzido provavelmente em Florença, cidade onde havia o conhecimento dos originais dessas cartas. Diante de aspectos sobre como foram as viagens em si, não se pode definir veracidade atrelada à Vespúcio. No entanto esse raro documento tem seu valor bibliográfico. Os elementos botânicos possuem maior grau de confiança. Isso pelo fato que eles provavelmente foram tirados do original, assim como suas descrições, pois não

¹² Amerigo Vespucci, *Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi* (1504).

haveria como o indivíduo anônimo descrever qualquer espécie americana por conta própria, devido ao fato de que ele não participara da viagem (MORAES, 1983, pp.908).

O roteiro dessas viagens é confuso, mas ao menos é possível situar as regiões e os anos. A primeira viagem se deu em 1497 e percorreu a América Central. Isso significa que esse primeiro percurso não interessa para esse escrito.

Sobre sua segunda viagem, ela se deu entre 1499 e 1500, tendo sido uma viagem licenciada pela coroa espanhola, sob o mando de Alonso de Ojeda. A principal região fora justamente nas Guianas e na Venezuela, havendo a possibilidade de que eles tenham passado ao menos um pouco na região norte do Brasil.

Sobre as questões vegetais desse documento, a primeira citação disse o seguinte:

(...) e nesta terra encontramos que bebiam vinho feito de suas frutas e sementes, à maneira de cerveja, e branco e tinto: e o melhor era feito de mirabólanos, e era muito bom: e comemos infinitos deles, pois era seu tempo. É muito boa fruta, saborosa ao paladar, e salutar para o corpo¹³ (VESPUCCI apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.108).

Esse documento é interessante porque ele menciona um recurso chamado mirabólanos. Ele cita que os nativos consumiam vinhos que pareciam cerveja feitos de frutos e sementes, de forma que o melhor deles era o de mirabólanos. Além disso ele comenta sobre ele ser um fruto muito saboroso, fazer bem à saúde, de forma que eles comeram muito dele.

Apesar desse documento não falar muito sobre as propriedades e morfologia desse fruto, ele indica sua utilidade para a saúde. Esse aspecto faz referência à hierarquia já citada previamente, onde o campo botânico ainda no começo do século XVI estava sujeito às imposições de noções de saúde (MORTON, 1991, pp.99). Esse aspecto foi visto em todas as fontes citadas até aqui e aparecerá na maioria das que estão por vir, senão todas.

É difícil determinar o que é o recurso que está sendo comentado. O mirabólano é um fruto que vinha da Índia que era utilizado amplamente em farmacopeias. No entanto existem variedades dele. É bem possível que seja a **sapucaia** (*Lecythis pisonis*). No entanto a falta de informações limita nosso potencial para trabalhar esse recurso.

A terceira viagem de Vespucci se deu entre 1501 e 1502, tendo essa sido comissionada por Dom Manuel I de Portugal. O enfoque dessa viagem era de fato

¹³ “(...) et î questa terra trouâmo che béuano uino facto di lor fructe & semente ad uso di ceruogia, & biancho & uermiglio: & l migliore era facto di mirabolani, & era molto buono: et mangiâmo infiniti di epsi, che era el tempo loro. È molto buona fructa, saporosa al ghusto, & salutifera al corpo.” In: Américo Vespúcio, *Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi* (1504), 19-20.

explorar a massa de terra encontrada no Oeste pela esquadra de Cabral, sendo no caso o Brasil atualmente. É interessante que Vespúcio participou dessa viagem depois ter participado das viagens dos espanhóis. Isso fez com que fosse levantada a dúvida sobre ele ser um possível espião da corte espanhola.

A primeira abordagem a respeito de plantas na terceira viagem indicou que:

Cinco dias permanecemos neste lugar e aqui encontramos canafístula muito grande e verde e seca no cimo das árvores. [...] Nesta costa não vimos nenhuma coisa de proveito, salvo infinitas árvores de pau-brasil e de cássia e daquelas que produzem a mirra, e outras maravilhas da natureza que não se podem descrever¹⁴. (VESPUCCI apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.120).

Essa descrição sobre a **canafístula** e o **pau-brasil** não possui tantos detalhes. O interesse aí se centra no aspecto comercial, pois há a citação de ser algo de valor. Sobre a mirra existe um grande problema, pois ela é uma planta de origem asiática, sendo provavelmente uma árvore parecida. Esse tipo de confusão pode também ter incidido sobre a descrição da canafístula. Porém como já citado há a *Peltophorum dubium* no Brasil, podendo ser essa espécie.

Mais à frente ainda na terceira carta o autor desconhecido narrou que:

Grandes árvores ali vicejam sem cultura, muitas das quais dão frutos deleitáveis e úteis ao corpo humano; outras, porém, nada produzem; e nenhum fruto ali existe semelhante aos nossos. Geram-se ali inumeráveis gerações de ervas e raízes, de que fazem pão e ótimos alimentos. E têm muitas sementes de todas as maneiras distintas das nossas. [...] Todas as árvores são ali odorosas e destilam goma, ou óleo ou outra essência, cujas propriedades, se nos fossem conhecidas, não duvido que seriam saudáveis ao corpo humano¹⁵ (VESPUCCI apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.128).

Esse excerto traz alguns aspectos bem interessantes. Nesse trecho ele não faz menção a nenhuma planta específica. Quando ele comenta sobre a confecção do pão a partir de uma raiz, podemos pensar justamente na **mandioca** (*Manihot utilisima*) ou no

¹⁴ “In q’sto luogo stêmo 5. Giorni: & qui trouâmo canna fistola molto grossa & uerde & seccha îcima delli arbolì. (...) & in q’ta costa nõ uedêmo cosa de prfïto, saluo infiniti arbori di uerzino & di cassia, & di quelli ch’ generano la myrra, & altre marauigle dela natura, che nõ poson rac contare” In: Américo Vespúcio, *Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi* (1504), 25-26.

¹⁵ Arbori grande lî senza cultori pervengono, de le qualli assai fructi fanno el gusto delectabile et a li humani corpi utili, assai veramente el contrario: et niuni fructi lî sono a li nostri simili. Se genera lî innumerabile generatione de herbe et de radice, de le quale fanno pane et optime vivande. Et hanno molte semenze a omni modo a queste nostre forte dissimile. (...) Tuti le arbore lî sonno odoriferi, et caudano da sè gummi overo olio qualche altro licore mandono, de i qualli si a nui le proprietâ note fosseno, non dubito che a li humsni corpore salute seriano. In: Américo Vespúcio, *Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi* (1504), 27.

aipim (*Manihot esculenta*). Mas o que interessa nesse trecho é o reforço da tese da forte presente do interesse médico-energético sobre a botânica. Além disso importa a questão presente do exotismo. Ele cita que tanto os frutos quanto as sementes são diferentes dos que eles estão habituados, inclusive nem sequer busca fazer comparações sobre esses elementos.

O exotismo, na mesma maneira que impressiona, ele funciona como uma espécie de barreira. A não possibilidade de interpretação desses recursos, como as árvores com seus óleos e gomas de usos variados, faz com que nesse momento a interpretação do potencial dessa flora fosse limitada (ECO, 2005, pp.42).

Ainda há uma quarta viagem de Vespúcio mencionado nesse documento. Essa expedição ocorreu entre 1503 e 1504, tendo ela sido financiada também pela coroa portuguesa de forma que ele teria visitado a região leste do Brasil, especificamente Fernando de Noronha. Essa viagem possui um menor número de citações de questões botânicas. Sobre esse aspecto há apenas uma breve menção sobre a obtenção de **pau-brasil**, de forma que ele não cita nada mais sobre a planta além de que eles conseguiram reunir boa quantidade dela.

Há um documento interessante que ficou conhecido como Ato Notarial de Valentim Fernandes. Esse documento diz respeito a terceira viagem de Vespúcio, de forma que ele visava garantir o traslado de uma imagem de um tupi, assim como a pele de um jacaré que foram obtidos no Brasil. Não se sabe a procedência do original, de maneira que apenas se tem notícia desse documento porque há uma versão em alemão que fora incluída no *Codex Peutingerianus*, material esse encontrado na cidade alemã de Stuttgart (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.139).

Esse documento cita muito brevemente um tipo de **milho**, o **pau-brasil** e a **canafístula**. O documento não comenta muito sobre esses recursos. A relevância se centra na informação da produção de uma bebida alcoólica a partir do milho, sendo provavelmente uma menção ao cauí.

1.5 – O breve comentário de Giovanni da Empoli sobre espécies brasileiras (1504).

O próximo documento é uma *Carta*¹⁶ que foi enviada em 16 de setembro de 1504 de Lisboa para Florença. Giovanni da Empoli enviou essa carta depois de seu retorno das

¹⁶ Giovanni da Empoli, *Lettera* (1504).

Índias, no qual ele tinha participado da viagem de Alfonso de Albuquerque. Esse documento faz menção a chegada a ilha de Fernando de Noronha pelo grupo de Albuquerque quando estavam indo em direção às Índias (SOUZA, 1954, pp.122). A carta não apresenta grandes comentários botânicos, apenas situou que nessa ilha: “se faz boa carga de canafístola e pau-brasil¹⁷” (EMPOLI apud TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, pp.148).

Esse documento nem sequer faz menção do uso dessas plantas, de suas formas e propriedades. Apenas deixa claro o valor comercial que havia em relação às plantas comentadas.

1.6 – Alonso de Santa Cruz e as inúmeras espécies (1530).

Outro documento que faz menção à botânica brasileira foi um escrito do cosmógrafo Alonso de Santa Cruz que estava na expedição de Sebastião Caboto após ele retornar do rio da prata. Eles ancoraram na ilha de São Vicente e ficaram ali por cerca de um mês em 1530 (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.13). Esse documento não cita nenhum vegetal específico, sendo interessante por comentar sobre o grande número de hortaliças presente na ilha, o que gerou uma grande impressão para Alonso. Seu enfoque se centra mais na fauna, mas assim como as fontes anteriores, ele destaca justamente a ampla diversidade de plantas, o que lhe deve ter causado surpresa por suas diferenças e novidades (WIESER, 1908, pp.56).

1.7 – A fracassada viagem de Alonso Mercadillo e Diogo Nunes (1537).

A expedição pouco conhecida de Alonso Mercadillo ao rio Marañon, foi uma viagem fracassada que se deu na região do Peru por volta de 1537. O que nos interessa dela é um desdobramento que teve a participação do português Diogo Nunes ao lado de 25 homens que desceu pelo Alto Amazonas tendo entrado na região que viria a ser o Brasil (PAPAVERO et al, 2002, pp.11).

A expedição de Diogo Nunes se deu como desdobramento daquela chefiada por Mercadillo. Portanto para que possamos compreender melhor a viagem e a carta de Nunes, é interessante que possamos comentar sobre o itinerário da viagem principal. A

¹⁷ “nella quale si fa buona somma di chassia et di verzino.” In: Giovanni da Empoli, *Lettera* (1504).

única fonte que comenta sobre essa viagem é um livro de Cieza de León intitulado *Guerras del Perú* mais especificamente o primeiro tomo que diz respeito à *Guerra de las Salinas* (CIEZA DE LEÓN, 1554).

Mercadillo era companheiro de Pizarro na região do Perú. Em 1537 ele recebeu a missão de organizar uma expedição em sentido de combater os nativos Chupacho e Iscaicinga. A viagem foi organizada com 185 homens, estando eles a pé e a cavalo, de forma que eles seguiram o caminho pelo rio Marañon. Em algum momento andando por terras inóspitas o grupo se amotinou contra seu capitão, isso por não conhecerem a região o que acabou por malograr essa expedição (PAPAVERO et al, 2002, pp.11).

O interessante sobre essa expedição é que quando o grupo de Mercadillo estava na região dos Maina, no baixo curso do rio Huallaga, que fica no atual Perú, Mercadillo e seu grupo decidiram que seria proveitoso enviar destacamentos menores à fim de achar guias entre os nativos que possibilitariam adentrar mais esse território. O intrigante é que isso se deu antes do amotinamento, portanto esse grupo partiu previamente. Apenas sabemos das questões dessa viagem porque Diogo Nunes voltou em 1552 para a metrópole junto com Tomé de Souza (PAPAVERO, et al, 2002, pp.11).

No seu retorno Nunes escreveu uma carta para o rei Dom João III intitulada *Apontamento do que V. A. quer saber (carta a D. João III de Portugal, 1553 ou 1554)*, comentando sobre sua viagem que havia sido realizada em 1538. É difícil propor quando foi escrito a carta sendo mais provável que isso tenha se dado em 1553 ou 1554. Nunes recomendava ao rei que ele montasse uma expedição para conquistar a região. O que nos interessa dessa carta, ou apontamento, que ele confeccionou para o rei, é que ela faz menções a região amazônica e sua natureza.

Sobre alguns elementos que ele presenciou num povoado na província de Machifaro ele comentou:

Os mantimentos desta terra é o mais, que aqui se chama milho, e caçabe [*acaçaby, beiju*], que serve de pão, e disto há muita quantidade (NUNES, 1921-1924).

Nesse breve excerto da carta de Nunes ele cita dois recursos ao qual os considera como sendo alimentícios. Sobre o **Milho** (*Zea sp.*) é preciso aqui propor algumas questões. Ele chama esse recurso pelos seus dois nomes utilizados na Europa, sendo o milho e o maíz. Essa confusão de termos se deu provavelmente porque o autor confundiu

o milho americano com o **Milho-Zaburro** (*Sorghum sp.*), sendo esse último chamado usualmente de *maís* pelo autor.

Nenhum desses termos é de origem americana. O outro recurso é chamado de caçabe no qual ele cita a possibilidade de ser chamado de açaçaby ou beiju. Esse recurso é a farinha proveniente da **Mandioca** (*Manihot utilissima*) ou do **Aipim** (*Manihot esculenta*), de forma que ele não comenta da raiz em si, apenas da farinha e sua qualidade na fabricação de pão.

A palavra *acaçaby* é de origem aruaque e era falado pelos Taínos na região do Caribe. Mais importante que essa nomenclatura é o nome *Beiju*. Esse termo de origem Tupi, chamado de mbe'yu quer dizer literalmente Bolo de farinha de mandioca (CUNHA, 1999, pp.69). A relevância dessa palavra está no fato desse contato ter produzido uma descrição, mesmo que nesse caso tenha sido de um produto derivado de uma planta, que utiliza um termo tupi.

1.8 – Os Naufragios y Comentarios: Os contatos de Cabeza de vaca com os indígenas brasileiros e a multiplicidade de descrições botânicas na primeira metade do XVI (1540 – 1545).

A próxima fonte talvez seja a mais expressiva, em relação à diversidade de espécies descritas, sobre a natureza da América portuguesa na primeira metade do século XVI. O documento *Comentarios* de Álvaro Núñez Cabeza de Vaca, escrito em 1555, expõe a sua segunda viagem em direção às Américas, tendo essa sido realizada onde hoje é o sul do Brasil, especificamente na região dos atuais estados do Paraná e Santa Catarina. Essa viagem durou entre 1540 e 1545.

A obra que hoje conhecemos possui o nome de *Naufragios y Comentarios*. No caso essa obra é a união dos relatos da primeira viagem que se chamava primeiramente *La relación de Álvaro Núñez Cabeza de Vaca* e depois veio ser conhecido como *Naufragios*. A primeira obra foi publicada em 1542, portanto foi escrita previamente à essa data, pois em 1540 ele estava viajando pela América do sul. Essa primeira viagem foi longa, tendo durado de 1526 até 1537, de forma que ele perambulou por diferentes regiões da América do norte. Apesar da relevância dessa obra, o enfoque desse trabalho é pensar nos elementos botânicos observados na obra *Comentarios*. Para isso importa comentar sobre o que se tratou essa segunda viagem de Cabeza de Vaca.

Depois de sua primeira viagem em direção à América, Cabeza de Vaca foi nomeado governador da província do Rio da Prata e do Paraguai. Isso fez com que ele retornasse à América em 1540, mas agora em outra região, se direcionando ao sul do grande continente. Essa região compreende partes do atual Uruguai, Argentina e Paraguai. A grande intenção por trás do projeto em torno de Cabeza de Vaca era de que ele pudesse encontrar uma rota útil que conectasse essa colônia com a do Peru, região que tinha acesso ao pacífico (VARNUM, 2014, pp.61).

Após sua partida, seu ponto de chegada foi a Ilha de Santa Catarina, atualmente conhecida como Florianópolis. Ele atravessou o território brasileiro com forças indígenas aliadas ao número de duzentos e cinquenta homens, assim como vinte e seis cavalos. Sua rota se deu por meio do interior do atual Paraná, de maneira que ele teria usado o caminho do Peabiru, inclusive tendo passado pelas cataratas do Iguçu, sendo sua menção a primeira, e se direcionando até Ascensión, que é a atual capital do Paraguai, Assunción.

Após a chegada de Cabeza de Vaca em Ascensión ele se encontrou com Domingo Martínez de Irala lhe tirando a posição de governador. Cabeza de Vaca iniciou uma série de planos, chegando ao ponto de começar uma nova expedição em direção ao Peru. Essa expedição fracassou e fez com que ele retornasse para Ascensión. Na sua volta o clima mudara, pois Irala tinha capitalizado forças contra Cabeza de Vaca. Isso se deu porque o explorador e governador tinha um tratamento mais amistoso e de curiosidade com os indígenas nativos, o que não era bem visto pelos encomenderos da região, assim como ele não conseguiu promover uma política que atraísse mais indivíduos para ampliar os esforços colonizadores. Em 1544 Cabeza de Vaca foi preso, e em 1545 ele foi enviado de volta para a Espanha para julgamento (VARNUM, 2014, pp.278).

Na volta para a Espanha depois de alguns anos ele escreveu sua obra *Comentarios* em 1555, de forma que ele incorporou essa na obra de sua primeira viagem. Nessa viagem ele narrou a visualização de inúmeras plantas, sendo interessante passar para as descrições que ele realizou, seja em termos de nomenclatura, de morfologia, propriedades e comparações.

Logo ao deixar a ilha de Santa Catarina, é narrado que em pouco tempo eles encontraram um grupo de nativos que os recebeu bem. Esse grupo é chamado de *Guaraníes* pelo autor. Ele cita que esses indivíduos semeiam duas vezes ao ano tanto o **Milho** quanto a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), no qual ele chama o primeiro de Maíz e o segundo de Cazabi (CABEZA DE VACA, 1922, pp.167). O maíz como citado previamente é um termo de origem latina, enquanto que o Cazabi foi agregado pelos

espanhóis depois de seus contatos com os Taínos no Caribe. Ele apenas cita que esses recursos seriam utilizados para comer, não explorando-os em nenhum outro aspecto.

Num próximo momento, em outro povoado Guarani, ele comentou ter sido recebido com grande gosto novamente de forma que foram alimentados com muitos recursos. Nesse contato foi abordado que:

los salieron a reseibir al camino dos leguas del pueblo, donde trujeron muchos bastimentos de gallinas, patos y miel y batatas y otras frutas, y maíz y harina de piñones [que hacen muy gran cantidad de ella], porque hay en aquella tierra muy grandes pinares, y son tan grandes los pinos, que cuatro hombres juntos, tendi dos los brazos, no pueden abrazar uno, y muy altos y derechos, y son muy buenos para mástiles de naos y para carracas, según su grandeza; las pinas son grandes, los piñones del tamaño de bellotas, la cascara grande de ellos es como de castañas, difieren en el sabor a los de España; los indios los cogen y de ellos (CABEZA DE VACA, 1922, pp.172-173).

Dentre os vegetais ele citou **Frutas**, **Batatas** e o **Pinhão**. Sobre as batatas é interessante notar que ele comentou muito poucos sobre elas. Não podemos afirmar se havia variedades ou apenas um tipo em grande quantidade. Sabemos que seu uso era centrado em aspectos energéticos. Sobre esse termo é importante situar que ele foi assimilado em meio aos guaranis. Sua origem mais provável é do termo batata que tem origem etimológica dos taínos.

A respeito do pinhão, Cabeza de vaca esmiuçou mais, abrindo espaço para uma investigação mais ampla. Primeiramente é preciso situar que a descrição dessa pinha e do pinhão extraído dela, assim como a árvore que a produz, diz respeito à **Araucária** (*Araucaria angustifolia*). Ele não cita esse nome nativo, se mantendo nos termos pinheiro, pinha e pinhão. A origem desses termos é latina, o Pinus.

O interesse central é relacionado à descrição. O recurso foi entregue ao grupo de Álvar sob a forma de farinha. As árvores são altas e retas, boas para a confecção de mastros de embarcações. As pinhas são grandes. Sobre o pinhão é interessante que ele fez uma assinalação em relação ao tamanho da bolota (há muitas variedades sendo elas do gênero *Quercus*). Ele comparou também a casca do pinhão com a das castanhas dizendo serem semelhantes. Em relação ao gosto ele diz ser bem diferente desses dois recursos. Seu principal uso é direcionado à produção de farinha por parte dos guaranis. Interessa aí observar as assinalações entre alguns aspectos, como morfologia e textura, mas na mesma medida reparar nas identificações de diferenças, como no caso da comparação dos sabores (FOUCAULT, 2000, pp.29).

Cabeza de Vaca citou em certo momento o consumo de diferentes tipos de batatas. Ele disse que: “Los pueblos siembran maíz (...) y batatas de tres maneras: Blancas y amarillas y coloradas muy gruesas y sabrosas (...)”. (CABEZA DE VACA, 1922, pp.176). Não há muito o que ser elaborado. Esses recursos colaboram a com a ideia de expansão do imaginário sobre plantas, isso porque permitiram que fosse notada a existência de variedades de batatas. Ele cita em muitos momentos a presença da cana, mas em nenhum momento ele explora esse recurso.

Num próximo momento, de grande interesse, há a utilização da nomenclatura tupi para um recurso nativo, sendo o caso específico onde Cabeza de Vaca comenta sobre os Mandubies, que no caso é o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*) (CABEZA DE VACA, 1922, pp.179). A origem desse termo é de fato tupi e seria o mǎdu’bi, que do tupi significa “enterrado” (FERREIRA, 1986, pp.104). Com o tempo os espanhóis viriam a chamar esse recurso de cacahuete, porém essa nomenclatura é de origem Náhuatl. O Mandubi viria com o tempo a gerar o termo derivado que utilizamos na contemporaneidade do português, o amendoim.

A grande relevância dessa breve citação é o fato que Cabeza de Vaca não utilizou um termo europeizado latino. Ele incorporou diretamente o termo de origem tupi. É interessante notar como os termos tupis construíam certa literalidade. Esse termo significa enterrado porque as sementes do amendoim, sua parte comestível, nascem abaixo da terra. Sua relevância se dá justamente pelo contato europeu com a lógica Tupi. Seja por sua literalidade e em boa parte dos casos pela composição de sentido binomial. Vale situar que essa ideia de composição binomial vem da união de palavras que muitas vezes eram uma só. No entanto seriam palavras formadas por um sufixo e um prefixo que separados eram palavras por si só.

O caso do mandubi é exatamente um exemplo de composição binomial. Ele importa também por trazer o aspecto da literalidade. Não que Cabeza de Vaca soubesse seu significado plenamente, porém há relevância devido a condição de apropriação dessa nomenclatura.

Há um tipo de alfarroba citada em outro momento, porém muito poucos é dito sobre esse recurso, sendo uma espécie semelhante, pois a alfarroba (*Ceratonia siliqua*) é de origem mediterrânea (CABEZA DE VACA, 1922, pp.202).

A respeito da canafístula:

hasta que liego a la ribera, donde hay muchos árboles de cañafístola, los cuales son muy grandes y muy poderosos, y la cañafístola es de casi palmo y medio, y es tan gruesa como tres dedos. La gente comía mucho de ella, y de dentro es muy melosa; no hay diferencia nada a la que se trae de las otras partes a España, salvo ser más gruesa y algo áspera en el gusto, y caúsalo como no se labra; y de estos árboles hay más de ochenta juntos en la ribera de este río del Paraguay. (CABEZA DE VACA, 1922, pp.269).

Cabeza de Vaca diz que ele se deparou com uma árvore de **Canafístula**. Ele comentou o fato de ela ser muito similar as da Espanha, sendo esse o principal motivo por ter assumido que se tratava de fato de uma similar. É interessante que apesar de ele não mencionar seu valor diante de enfermidades, esse fator já era muito bem concebido desde o medievo.

Ele citou também um tipo de limão galego consumido na região. Novamente esse é outro recurso, pois não haviam limões nas américas antes da chegada de Colombo e seria muito difícil que eles tivessem sido proliferados por outro europeu antes da chegada de Cabeza de Vaca na região. É difícil estipular qual recurso era esse.

Num outro momento ele cita novamente o amendoim, sendo, portanto, o mandubi. Só que nesse caso houve o uso de uma assinalação: “(...) siembran mandubies (que son como avellanas), y de esta fruta hay gran abundancia, y siembran dos veces en el año.” (CABEZA DE VACA, 1922, pp.282). Ele não comenta muito sobre suas propriedades, apenas cita que são como se fossem avelãs (*Corylus avellana*). O uso da analogia é interessante, porém se limita à aparência.

Existem também os casos mais complexos, onde eles acabam provando certos recursos e passando assim por situações adversas. Num certo momento ele citou que eles encontram um tipo de **Murta**. Essa era mais grossa e de muito bom sabor, mas fez com que todo que a provaram tivessem casos hemorrágicos (CABEZA DE VACA, 1922, pp.303).

Também foi abordada uma palmeira que possui um tipo de **Tâmara** que não é comestível. Apesar disso no seu interior há um tipo de caroço que é redondo como se fosse uma amêndoa doce. Os nativos utilizavam esse recurso justamente para a produção de farinha, de maneira que consumiam em boa quantidade. Além disso esses nativos consumiam também os palmitos dessas palmeiras (CABEZA DE VACA, 1922, pp.303).

Aqui se encerra a descrição dos recursos botânicos contidos no interior da obra de Cabeza de Vaca. Essa obra possui grande valor por citar um número maior de recursos. Essa variedade maior presente na essa obra abriu espaço para a utilização de muitas analogias entre recursos inéditos e aqueles europeus já conhecidos. Mais importante do

que isso é a utilização do nome nativo do amendoim. Em outras fontes havia sido possível observar a utilização de nomes nativos, como o caçabe de origem taíno. No entanto a utilização do mandubi, um termo de origem tupi expandiu o repertório descritivo dos colonizadores europeus, mostrando elementos híbridos.

1.9 – A *Relación* do frei Gaspar de Carvajal, a viagem, de Francisco de Orellana e a natureza amazônica (1541 – 1542).

O próximo evento é a viagem que Francisco de Orellana realizou pelo rio Amazonas entre os anos de 1541 e 1542. Essa expedição se deu derivada como uma outra que tinha sido organizada entre Gonzalo Pizarro e Francisco de Orellana. Eles queriam estabelecer relações com a região de Macas e de Quizna. Depois de vários meses que a viagem se iniciou, os indígenas que eles tiveram contato indicaram que ao sul, pelo rio, havia uma área despovoada. Esse cenário fez com que Orellana se separasse de Pizarro em busca de provisões. Essa descida foi muito bem detalhada pelo frei Gaspar de Carvajal em sua obra intitulada *Relación que escribió fray Gaspar de Carvajal, fraile de la orden de Santo Domingo de Guzmán, del nuevo descubrimiento del famoso río grande que descubrió, por muy gran ventura, el capitán Orellana, desde su nacimiento hasta salir a la mar, con 56 hombres que trajo consigo, y se echó a la aventura por el dicho río y por el nombre del capitán que le descubrió se llamó el río de Orellana*. Os registros foram possíveis porque ele estava a bordo dessa expedição (PAPAVERO et al, 2002, pp.15).

É difícil dizer quando exatamente esse material foi escrito. Sabemos da possibilidade de ele ter sido produzido na década de 1550, mas a única certeza é que é um material do século XVI. Além disso podemos situar com certeza que no mínimo ele é de 1542.

A grande intenção por trás dessa viagem era a busca de uma região com grande quantidade canela. Apesar de terem achado muitos recursos, eles não encontraram a dita canela que buscavam (CARVAJAL, 2011, pp.9). Carvajal discorreu também sobre algumas ervas e raízes no seguinte excerto:

Y, entretanto, a falta de otros mantenimientos, vinimos a tan gran necesidad que no comíamos sino cueros, cintas y suelas de zapatos cocido con algunas yerbas, de manera que era tanta nuestra flaqueza que sobre los pies no nos podíamos tener, que unos a gatas y otros con bordones se metieron a las montañas a buscar algunas raíces que comer, y algunos hubo que comieron algunas yerbas no conocidas, los cuales estuvieron a punto de muerte, porque

estaban como locos y no tenían seso; pero, como Nuestro Señor era servido que siguiésemos nuestro viaje, no murió ninguno (CARVAJAL, 2011, pp.13).

Essas descrições não colaboram em sentido de pensar novos nomes e organizações, mas servem para uma questão interessante ser abordada, principalmente em relação ao que ele mencionou sobre as ervas. Num momento de fome alguns indivíduos do grupo subiram alguns morros de forma que comeram essas plantas. O processo de compor um novo elemento é feito em etapas. A visão enquanto sentido tem a possibilidade de se irradiar rapidamente, portanto esse sentido compõe a forma. Isso significa que num primeiro momento é possível construir a analogia por meio da aparência (EDWARDS e BHAUMIK, 2008, pp.9).

A próxima etapa de constituição do mundo vegetal é feita através do olfato. Nesse caso ele não comentou nada sobre isso. A etapa mais arriscada diz respeito à degustação através do paladar. Havia sim a crença de riscos pelo olfato, mas o paladar era considerado uma porta de entrada mais perigosa. O olfato e o paladar eram os meios centrais de definição das propriedades de um determinado recurso. Se antes de uma determinada degustação não há contato com uma cultura que saiba sobre esse recurso, os riscos se expandem exponencialmente. Esse foi o caso do grupo de Mercadillo, que em meio a fome tiveram de lidar com um recurso não conhecido o que quase lhes custou a vida (KORSMEYER, 2017, pp.5).

Carvajal comentou num outro momento sobre a produção de um tipo de biscoito feito por parte dos nativos:

Habíamos andado, desde que salimos de Aparia a este dicho pueblo, 340 leguas, en que las 200 fueron sin ningún poblado. Hallamos en este pueblo muy gran cantidad de bizcocho muy bueno que los indios hacen de maíz y de ayuca, y mucha fruta de todos géneros. (CARVAJAL, 2011, pp.39).

Ele cita a utilização do **Milho** e da **Mandioca** (*Manihot utilissima*) ou **Aipim** (*Manihot esculenta*) para a produção desses biscoitos, que seriam um tipo de pão feito a partir das farinhas desses recursos. Sobre o termo Maíz a etimologia já foi observada. A ayuca, ou yuca é um termo de origem taíno assim como caçabe (BLECUA, 2014).

Continuando a descrever essa viagem, Carvajal dissertou que quando esteve num povoado de um certo líder Paguana ele foi apresentado a uma série de recursos:

En esta tierra este señor tiene muchas ovejas de las del Perú y es muy rico de plata, según todos los indios nos decían, y la tierra es muy alegre y vistosa y

muy abundosa de todas comidas y frutas, como son piñas y peras, que en lengua de la Nueva España se llaman aguacatas, y ciruelas y guanas y otras muchas y muy buenas frutas. (CARVAJAL, 2011, pp.41).

É interessante que ele cita quatro diferentes vegetais. O primeiro deles é um tipo de pinha. Pela região que ele estava circulando é bem provável que seja uma referência justamente ao **Araticum** (*Annona montana*). Isso se dá justamente pela disseminação desse fruto pela região amazônica, pelo caribe e América central. No entanto por cita-lo como pinha não temos como fazer uma elaboração profunda (LLAMAS, 2003, pp.60).

O segundo fruto foi dito como sendo um tipo de pera, sendo chamado pelos nativos da Nova Espanha como sendo a aguacata, ou seja, o **Abacate** (*Persea americana*). Como Carvajal mesmo comenta o termo aguacata é de origem da língua da Nova Espanha, ou seja, tem conexões com o Nahuatl, significando testículo (THOUVENOT, 2014).

Também foram abordadas as ciruelas que no português são as ameixas. O termo ciruela vem do próprio castelhano. Pela região que ele estava passando, e pensando em recursos similares a uma ameixa, Carvajal devia estar abordando o **Umbu** (*Spondias tuberosa*) ou a própria **Seriguela** ou **Ciriguela** (*Spondias purpurea*). Nesse caso é difícil dizer, pois pela coloração a proximidade é com a própria seriguela, mas como Carvajal não explorou detalhes de nenhum dos vegetais é difícil propor qual fruto ele estava abordando.

Por fim temos o termo guanas. Esse termo é provável ser originário do guanábano que é um termo castelhano. O mais provável é que ele estivesse abordando justamente a **Graviola** (*Annona muricata*). No entanto como ele não vai além da mera citação, é impossível determinar detalhes desse recurso.

O milho foi mencionado novamente, sendo mencionados, nesse momento, alguns derivados produzidos pelos nativos a partir dele:

Aquí se halló mucho maíz, y asimismo se halló mucha avena, de lo que los indios hacen pan y muy buen vino a manera de cerveza, y ésta hay en mucha abundancia. Hallose en este pueblo una bodega deste vino, que no se holgaron poco nuestros compañeros; hallose muy buena ropa de algodón (CARVAJAL, 2011, pp.49).

Ele cita que o **Milho** é utilizado para a produção de pão, assim como um vinho, no qual ele possui semelhança com a cerveja, sendo uma menção ao cauim. Além disso cita a utilização do **Algodão** pelos nativos para a produção de vestimentas.

Por fim o último recurso destrinchado nesse documento fora o inane, no qual em português seria o **Inhame**. No caso da fonte pode ser justamente o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*) ou o **Taro** (*Colocasia esculenta*). Ele utiliza o termo inhame que é de origem africana. A única questão que ele comenta sobre esse recurso é que ele teve de consumi-lo diante de muita fome, de forma que ele cita morfologia e propriedades desse recurso.

1.10 – Um alemão entre os Tupinambás: As desventuras de Hans Staden (1548 – 1549).

Ainda na primeira metade do século XVI temos a viagem do explorador e aventureiro alemão Hans Staden que realizou duas viagens ao Brasil. Ele esteve envolvido em viagens financiadas pela corte portuguesa, devido ao fato que ele conseguia lidar com canhões dos navios. Em 1557, alguns anos após suas duas travessias que se deram respectivamente em 1548 e 1549, Staden decidiu publicar uma obra congregando os eventos que ele experienciou nesses dois eventos. Essa obra originalmente foi chamada de *História Verdadeira e Descrição de uma Terra de Selvagens, Nus e Cruéis Comedores de Seres Humanos, Situada no Novo Mundo da América, Desconhecida antes e depois de Jesus Cristo nas Terras de Hessen até os Dois Últimos Anos, Visto que Hans Staden, de Homberg, em Hessen, a Conheceu por Experiência Própria e agora a Traz a Público com essa Impressão*.

Apesar do longo nome, ela ficou conhecida como *Duas Viagens ao Brasil*. Foi uma obra de grande sucesso no período, de forma que teve inúmeras reedições. Sobre as viagens em si, elas merecem atenção individualmente.

A primeira viagem de Staden se deu ainda no primeiro semestre de 1548. O propósito principal dessa viagem se deu por motivos comerciais. A ideia era extrair o máximo possível de pau-brasil. Mas havia também a missão de combate a qualquer navio francês que eles observassem na costa, assim como eles deveriam transportar alguns degredados para o Brasil a fim de povoar esse território.

Eles permaneceram predominantemente na região de Pernambuco. Enfrentaram alguns combates contra nativos e diferentes problemas. No entanto o que gerou o retorno forçado deles para Portugal foi o fato de que entraram em confronto contra um navio francês na costa o que fez com o mastro de sua embarcação sofresse danos. Eles retornaram assim para Portugal aportando na costa portuguesa em 8 de outubro de 1548.

Após seu retorno para Portugal, Staden se deslocou para a Espanha para acompanhar uma viagem que iria para o Peru com um trajeto que atravessaria o rio da Prata. Eles saíram em março de 1549 do porto de Sanlúcar. Essa viagem apresentou muitos problemas de tal forma que os três navios se separaram, restando apenas dois já que o terceiro desapareceu. Seu grupo conseguiu chegar até a ilha de Santa Catarina. Ali planejavam velejar novamente só que o navio principal afundou, restando apenas um menor.

Esse cenário fez com que eles tivessem de ficar dois anos parados nessa ilha. Foi um período complexo onde eles tiveram de enfrentar muitos perigos e fome. Depois desse período seu grupo decidiu se dividir, de forma que uma parte deles iria caminhando, enquanto Staden e o restante do grupo iriam até São Vicente para que pudessem fretar um navio maior. Uma grande tempestade levou ao naufrágio na região de Bertioga. Ali eles encontraram uma pequena vila chamada de Itanhaém, local onde Staden teve a possibilidade de trabalhar num forte em construção, a convite dos portugueses, enquanto artilheiro. O contrato inicial era de quatro meses sendo depois prorrogado para dois anos.

Num certo dia caçando pela mata, Staden foi cercado por uma série de Tupinambás, que eram inimigos dos portugueses, sendo capturado, iniciando o período mais dramático e traumático dessa narrativa. Ele passou por momentos bem difíceis, evitando a morte e a antropofagia em diferentes situações. Depois desse longo período ele seria libertado pelos franceses e conseguiria retornar à Europa em 22 de fevereiro de 1555.

A maior parte das descrições dos recursos botânicos que Staden realizou se deram quando ele estava sob a condição de cativo entre os Tupinambás. Apesar dessa condição é relevante citar que esse documento tem poucos detalhes de exploração vegetal. Quando estavam cercados pelos nativos em Pernambuco ele comentou brevemente sobre a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) enquanto um recurso utilizado para fazer farinhas ou bolos. Ele a cita como sendo uma raiz fresca (STADEN, 2008, pp.29).

Uma importante menção feita se deu a respeito do **Cipó**. Não temos como afirmar exatamente qual é esse recurso, pois existem um grande número de variedades de cipós. O *isi'po* tem origem tupi. Seu significado seria algo como vara ou chicote (CUNHA, 1999, pp.108). Ele diz o seguinte: “Duas árvores estavam cortadas na parte inferior do tronco e suas copas estavam amarradas com plantas trepadeiras chamadas cipós. Elas crescem como lúpulo, mas são mais grossas.” (STADEN, 2008, pp.29).

Interessa o uso do nome cipó, por ser um nome de origem tupi, ao lado do uso da analogia. No caso essa analogia é interessante porque ele não comparou a morfologia e nem sequer as propriedades. O que fica aparente é que ele fez uma assinalação com a forma que ambos os recursos crescem.

Ele expôs também a presença de um recurso chamado **Uraçu-iba**. Por essa descrição breve e esse termo não encontramos qual planta ela seria, nem sequer seu significado. O interessante é que é um nome de composição binomial. Sobre morfologia e propriedades não foram tecidos comentários, apenas sabemos que é uma árvore, de forma que um pedaço é friccionado sobre o outro a fim de gerar fogo. Isso se dava por meio da fricção que gerava o pó e o calor, que combinados geravam o fogo (STADEN, 2008, pp.144).

Staden abordou a pesca de peixes por parte dos Tupinambás, de forma que ele situou a utilização de uma rede para isso. Essa rede era feita justamente de uma folha de **Tucum** (STADEN, 2008, pp.146). Esse termo significa palmeira e tem origem tupi. Ele era empregado para um grande número de palmeiras, sendo difícil determinar a espécie exata (CUNHA, 1999, pp.297).

Sobre a mandioca Staden disse:

Quando querem plantar, derrubam as árvores nos lugares que escolheram para o plantio e deixam-nas secar durante cerca de três meses. Então põem fogo nelas e as queimam. Depois enterram as mudas das plantas de raízes, que usam como pão, entre as cepas das árvores. Essa planta chamase mandioca. É um arbusto que cresce até uma braça de altura e cria três raízes. Quando querem preparar as raízes, arrancam o arbusto, retiram as raízes e os galhos e enterram novamente pedaços do tronco. Estes, então, geram raízes e crescem em seis meses, o necessário para que se possa consumi-los.

Eles preparam a mandioca de três modos diferentes. Primeiro: trituram totalmente as raízes numa pedra, em pequenas migalhas, e as amassam para que o suco saia por meio de um tubo feito a partir das cascas das palmas e que chamam tipiti. Assim, a massa, que fazem então passar por uma peneira, fica seca. Com a farinha cozinham, então, bolos finos. O recipiente dentro do qual torram e cozem sua farinha é queimado a partir de barro e tem a forma de uma grande travessa.

Segundo: eles pegam as raízes frescas, as põem na água, deixam fermentar, tiram da água e deixam secar na fumaça em cima de um fogo. Chamam essas raízes secas de carimã. Conservam-se durante muito tempo. Quando os selvagens querem então usá-las, trituram-nas num almofariz de madeira. O pó fica branco como farinha de trigo. Disto fazem bolos que chamam de beijus.

Terceiro: pegam mandioca fermentada, mas não a secam. Misturam-na com mandioca seca e verde. Disso obtêm, após torrâ-la, uma farinha que se pode conservar tranquilamente durante um ano. É igualmente boa de comer. Chamam isso de uiatán (STADEN, 2008, pp.150).

A relevância dessa descrição se dá pela maneira que ele descreveu a **Mandioca**. Primeiramente existe a relevância devido ao fato dele utilizar o nome original. Etimologicamente é uma palavra tupi, vindo do manioca ou mani-oca. A composição dessa palavra reúne o prefixo mani com o sufixo oca. Cada um desses termos tem um significado, sendo oca usado para casa, enquanto mani era proveniente de uma lenda cosmogônica. A lenda tupi indica que mani seria uma indígena muito branca. Essa lenda se dá pelo fato de que a mandioca é muito branca em seu interior. Portanto há a reunião de certa literalidade ao lado da lenda (PRADO, 1977). Essa exposição denota procedimentos de apropriação de nomenclaturas de origem tupi.

É interessante a exposição de alguns preparos possíveis a partir da mandioca. A descrição de como se planta e como ela cresce são bem significativos. Cita a quantidade de raízes, o tamanho desse arbusto e como se colhe. É interessante notar que ele não fez uma composição analógica, mas deu enfoque sobre as partes desse recurso (STADEN, 2008, pp.150).

A **Cabaça** (*Lageraria siceraria*) também foi citada, de forma que Staden comentou sobre ela indiretamente pois situou apenas que as populações autóctones consomem o mingau por meio de uma abóbora que utilizam como uma vasilha (STADEN, 2008, pp.150).

Staden fez também uma boa descrição do **Jenipapo** (*Genipa americana*). Ele utilizou o nome jenipapo ivá que do tupi é yandi'pawa. Seu nome também pode ser pensado como uma composição binomial, pois jenipapo significa “fruta que serve para pintar”. (CUNHA, 1999, pp.177). Staden faz um processo analógico comentando que esse recurso se parece com uma maçã. Além disso ele cita que o suco desse recurso era utilizado pelos tupis para que eles se pintassem. Seu suco parece água, mas quando passado no corpo deixa uma coloração negra que dura vários dias (STADEN, 2008, 197).

Numa grande passagem Staden segue e depôs sobre uma pimenta, o algodão e a batata-doce:

O algodão cresce em arbustos que têm cerca de uma braça de altura e muitos galhos. Depois da floração o arbusto ganha cápsulas. Elas se abrem quando amadurecem. O algodão fica então nas cápsulas em torno de pequenas sementes pretas. Essas são as sementes que se empregam para o plantio. Os arbustos ficam cheios de tais cápsulas.

Há dois tipos de pimenta na terra. Uma delas é amarela, a outra vermelha. Ambas, no entanto, crescem da mesma forma. Quando estão verdes, são do tamanho da roseira brava que cresce nos espinheiros. A planta da pimenta é um pequeno arbusto, com cerca de meia braça de altura. Ela tem folhas pequenas e está cheia de pimentas dependuradas. A pimenta tem gosto ardido.

Os selvagens colhem-na quando está madura, e deixam-na secar ao sol. Secam da mesma forma o outro tipo de pimenta, pequena e muito parecida com a primeira.

Também há raízes que se chamam jetica e têm ótimo sabor. Quando os selvagens querem plantá-la, cortam as raízes em pequenos pedaços e as enterram. Essas então crescem e as plantas se espalham pelo chão como a ramagem do lúpulo e espalham muitas raízes (STADEN, 2008, pp.198).

Primeiramente nessas três descrições foi exposto o **Algodão**. Ele fez uma boa descrição, sem o uso de analogias. Isso provavelmente se deu pela falta de referências para se pensar outra planta similar. Ele percebeu que seria um tipo de algodão, isso porque essa planta arbustiva também produz algodão através de suas capsulas. Especificamente essa espécie é a *Gossypium mustelinum*.

Sobre as **Pimentas** não há muito o que dizer. Importa propor que muito provavelmente é a malagueta, isso por ser uma planta que estava plenamente disseminada pelo Brasil no século XVI, sendo, portanto, a *Capsicum frutescens* 'Malagueta'.

Por fim houve o comentário sobre um recurso que é a jetica, nome que vem do tupi ye'tica (CUNHA, 1999, pp.180). Esse é mais um caso de composição binomial. Além disso ele comenta sobre a maneira que ela era plantada e o fato de ser um raiz, não indo além desses elementos e sem a produção de processos analógicos.

1.11 – Manoel da Nobrega, o tabaco e a fleuma (1549 – 1550).

Os últimos documentos da primeira metade do século XVI fazem parte de um compêndio de cartas que foram escritas pelo padre jesuíta Manoel da Nobrega. Ele escreveu uma série de cartas entre 1549 e 1560. Cada carta necessita ser explorada como um documento individual.

Nóbrega se formou na universidade de Coimbra em 1541 em direito canônico e filosofia após anos de estudos. Em 1544 foi ordenado pela companhia de Jesus se tornando pregador. Foi surpreendido pelo convite do rei Dom João III para embarcar na armada de Tomé de Souza para ir ao Brasil. Aceitando o convite ele atravessou o atlântico chegando à América portuguesa em 29 de março de 1549, na região da Bahia. Nóbrega veio ao Brasil responsável pela evangelização de populações nativas. Além disso foi responsável pela “pacificação” de algumas culturas. Ele também foi responsável por descrever uma série de recursos vegetais brasileiros.

A primeira citação relevante de um recurso vegetal está numa Carta de 1549 direcionada ao padre Mestre Simão Rodrigues de Azeredo, no qual foi abordado o

Algodão. Ele cita brevemente: “(...) e para vestir farão um algodoal, que ha cá muito” (NÓBREGA, 1988, pp.84). Ele não cita morfologia, nem sequer faz analogias. Provavelmente é uma descrição do já citado *Gossypium mustelinum*.

Ele fez várias menções de plantas que não são autóctones em diferentes cartas, ou seja, sobre recursos que foram trazidos para as Américas. Numa carta de 1549 direcionada ao dr. Navarro, seu mestre em Coimbra, ele comentou sobre o potencial de se plantar a cana, pelo solo ser muito fértil (NÓBREGA, 1988, pp.84). Isso segue numa outra carta também de 1549, ao qual está intitulada como informações da Terra do Brasil. Nela ele citou uvas, limões, cidras, laranjas e figos (NÓBREGA, 1988, pp.98).

Nessa última carta citada ele narrou também sobre outros recursos. O primeiro deles é a **Mandioca** (*Manihot utilissima*): “O mantimento comum da terra é uma raiz de pau, que chamam mandioqua, da qual fazem uma farinha de que comem todos, e dá também vinho, o qual misturado com a farinha, faz um pão que escusa o de trigo.” (NÓBREGA, 1988, pp.98). Esse registro é importante pela utilização direta do termo tupi, além de descrever usos possíveis para essa raiz americana.

A próxima e última carta com abordagem de elementos vegetais é uma carta de 1550 destinada ao padre Simão Rodrigues. Nessa última carta ele menciona uma erva que é o **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*). Apesar de sabermos que é essa planta ele não mencionou seu nome e propôs:

Todas as comidas são muito difíceis de desgastar, mas Deus remediou a isto com uma herva, cujo fumo muito ajuda à digestão e a outros males corporaes e a purgar a fleuma do estomago. Nenhum de nossos irmãos a usa com os infieis, que muito a apreciam. (NÓBREGA, 1988, pp.111-112).

Essa descrição se elaborou em meio à teoria hipocrático-galênica. Ele indicou que esse recurso era bem útil para se lidar com as questões fleumáticas, tendo efeitos purgativos expulsando a fleuma do corpo. Esse recurso não era utilizado geralmente por seus companheiros. Isso provavelmente remete a uma questão de temor e preconceito para com as drogas e plantas americanas, situação razoavelmente usual até o século XVII (KELLY, 2010, pp.111). Apesar de boa descrição de suas propriedades e usos, o que vemos é a falta do uso de analogias e de busca descritiva morfológica.

1.12 – Conclusão.

Os documentos que contêm elementos botânicos elencados da primeira metade do século XVI permitiram observar tanto os percursos descritivos dos inúmeros vegetais quanto pensar brevemente o impacto que esses contatos tiveram tanto no imaginário quanto no inventário de conhecimentos europeus.

A maior parte das descrições nesse período foram feitas por exploradores espanhóis, ou a partir de relatos deles registrados por outros autores. Apesar disso houve registros de exploradores de outras origens, como alemã, portuguesa e italiana. A maioria desses registros diz respeito a viagens que buscavam recursos de maneira predatória, principalmente o pau-brasil. Mesmo havendo contatos com nativos, a maioria das descrições das primeiras três décadas do século XVI não utilizam termos nativos. Inclusive indo além, na maioria dos casos até 1530 as plantas são citadas com nomes de origem europeia sem exploração de morfologia e propriedades. Quando há menções além de citação, geralmente é sobre os usos por partes dos nativos.

As fontes espanholas, quando utilizam nomes nativos, são de origem Taino, Quéchuá ou Nahuatl. Apenas na fonte de Staden e nas cartas de Nóbrega vemos a utilização de nomes nativos tupi e, portanto, formas que partem da composição binomial. A relevância dos usos desses termos nativos é que aos poucos esse tipo de incorporação de termos foi se tornando mais usual e recorrente como ficará aparente nas fontes da segunda metade do século XVI.

As fontes da primeira metade do século XVI tem grande relevância porque elas mostram a introdução desses indivíduos a um mundo completamente novo, seja em diversidade botânica ou cultural. Esse aspecto faz com que esses indivíduos entrem numa nova malha de conhecimentos e saberes que atuam em rede. Propriamente é um universo inédito (DESCOLA, 2013, pp.97).

É preciso propor que seja nas fontes que descrevem viagens, ou aquelas em que os indivíduos de fato se transferiram para o espaço americano, a quebra de rotina é algo profundo, de forma que eles estavam lidando com o mistério. Esses indivíduos partiram de estruturas e instituições que lhes deram certas maneiras de compreender o mundo. Diante do inédito eles tiveram de arquitetar táticas fora do usual para lidar com essa nova realidade. Isso fica claro pelo gradual uso de termos autóctones sobre esses recursos, assim como a incorporação de conhecimentos deles em termos de morfologia e propriedades dessas plantas. São nas experiências que surge a possibilidade da mudança e transformação (CERTEAU, 1998, pp.49).

O quadro geral que foi se construindo no limiar da primeira metade do século XVI é de uma composição híbrida. Mesmo que seja numa minoria das fontes desse período, vemos a utilização de uma composição analógica que relaciona vegetais europeus aos americanos inéditos, ao lado da utilização de termos provenientes dos Tupis. Essa nova perspectiva investigativa é proveniente da experiência e viria por se tornar ponto chave para as descrições botânicas da segunda metade do século XVI (DUBET, 2010, pp.108).

Esses conhecimentos descritos nas fontes se disseminavam no decorrer do próprio período. Essas informações eram requisitadas, pois como já situamos, havia muita disputa por elas devido ao valor que poderiam possuir. Esses conhecimentos foram se acumulando. Os resultados são perceptíveis na segunda metade do século XVI, onde vemos descrições que se centram em morfologia e propriedades, além do uso mais recorrente de terminologias tupi (KOSELLECK, 2014, pp.24).

O que permitiu a construção desse novo cenário foram interações. O contato com vegetais novos, assim como com povos inéditos e, portanto, suas culturas e saberes. O desconhecido levou à investigação, o que acarretou em aceitação ou recusa. É nesse contato que surgem as dinâmicas de incorporação do inédito, de forma a permitir apreensão e tradução daquilo que se desconhece (GOFFMAN, 2011, pp.117).

Estamos abordando a ideia do vir a ser. Os conhecimentos e saberes fazem partes das categorias que compõem os indivíduos e suas culturas. A chegada e idas ao continente americano tiveram um impacto direto nas concepções europeias. Isso fica aparente no contato com a vegetação exótica (BIEHL e LOCKE, 2017, pp.50).

O processo de incorporações merece atenção. Esses exemplares vegetais possuíam sentido no interior da rede de significações dos povos Tupi. Porém para os europeus eles possuem dois aspectos próprios, como epítetos. Seria a ideia da qualidade de mistério, mas também potencialidade de mudança. O mistério pelo motivo óbvio pelo qual não conheciam. Mas o mistério se desfaz depois do contato e abre espaço para dúvida e investigação. Aí surge a mudança. Esse processo faz com que esses vegetais tenham um potencial próprio inerente. Esses, quando significados pelos europeus, passam a se inserirem na rede de conhecimentos (LATOUR, 2000, pp.133).

As descrições dessa primeira metade não tiveram um impacto muito grande em termos de apropriação de nomenclaturas. O principal papel que esses contatos tiveram foi o de proporcionar abertura para o inédito. Os contatos organolépticos a partir da visão, olfato e paladar foram as formas de contato. Isso colocou o sistema investigativo num intenso trabalho no século XVI. Além disso houve, mesmo que poucos casos, utilizações

de nomes nativos em algumas fontes. Isso significa que o sistema estabelecido, necessitou de apropriações para a efetivação do trabalho. Porém o grande valor desses documentos foi o de abrir espaço para que na segunda metade do século XVI, os usos dessas novas nomenclaturas tupis se tornassem gradativamente mais usuais.

O contato com as espécies em si teve um potencial mais intensivo em sentido da geração de dúvidas do que as experiências atreladas aos contatos com as noções tupis em si. Esses saberes foram bem importantes em sentido de facilitar a apreensão dos europeus sobre essas espécies em relação às propriedades e usos. As terminologias tupis facilitaram os procedimentos de identificação.

Mesmo que essas descrições tenham impactado noções vegetais desde os primeiros contatos, as intenções por trás dessas narrativas não se centravam em ampliar os conhecimentos relacionados à sistemática. A grande intenção por trás desses relatos era o de identificar recursos que providenciassem ganhos econômicos, garantia energética, por meio da alimentação, e na mesma medida elementos que pudessem ser utilizados para recuperar o estado de saúde.

A repetição de algumas plantas em meio às fontes da primeira metade do século XVI reforça esses três aspectos mencionados. As três espécies mais citadas foram o **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*), a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) ou o **Aipim** (*Manihot esculenta*) e por fim a **Canafístula**. A primeira delas fora motivo central das atenções dessas viagens, pois envolveu aspectos relacionados à obtenção de rendimentos econômicos. A mandioca esteve relacionada à adaptabilidade sobre esse novo espaço, pois seria uma providência alimentício-médica, portanto veio a garantir segurança para futuros fomentadores das viagens, assim como para novos colonizadores. Por fim a canafístula teve um papel centrado em questões de saúde, mas na mesma medida seria um recurso emergencial, pois na falta de providências alimentícias melhores, a própria canafístula poderia ser utilizada como alimento.

Apesar desses recursos terem sido os mais mencionados é relevante que se destaque o milho em meio às descrições. Mesmo que ele tenha aparecido com menor frequência que a mandioca, ainda assim ele marcou presença em meio às fontes. Seu papel reuniu atenção em relação à adaptabilidade alimentícia e nesse sentido pensado como importante constituinte do cotidiano colonial.

Essas menções não foram detalhadas, tendo elas situado a existência desses recursos. As fontes produzidas entre a viagem de Pinzón e a expedição de Nunes

apresentam pouca diversidade de espécies e se concentraram nas quatro espécies citadas acima. Foram menções rápidas e concentradas.

As fontes de Cabeza de Vaca, Carvajal e Staden já possuem maior diversidade de espécies botânicas expostas. Esses documentos se apresentam numa posição intermediária entre os que vieram previamente e aqueles produzidos na segunda metade do século XVI. Isso porque além da maior diversidade exposta, eles levantaram mais detalhes sobre as espécies mencionadas. No entanto ainda assim são descrições que tem menor enfoque sobre propriedades do que as observadas nas fontes da segunda metade do século XVI.

Muito provavelmente o motivo dessa ampliação se deu por alguns fatores próprios de cada uma dessas experiências que esses autores atravessaram, assim como interesses pessoais e particulares que eles possuíam. Primeiramente o contexto em si importa muito. O continente americano já vinha sendo explorado fazia cerca de quarenta anos, portanto uma série de noções já tinham marcado o imaginário desses indivíduos. O interesse deles, no entanto, se mantinha similar ao dos primeiros exploradores, ou seja, a ideia de observar recursos que garantissem adaptabilidade, além de ordem lucrativa.

A questão da adaptabilidade fica aparente no fato de que **Mandioca**, a **Canafístula** e o **Milho** aparecem em meio às três fontes. Os recursos citados além desses também interessam nessas mesmas categorias, fossem eles voltados para uma perspectiva de recomposição energética ou enquanto recursos com propriedades físicas que pudessem ser utilizados diante de diferentes enfermidades.

Esses recursos que não eram voltados diretamente para uma proposição comercial poderiam vir a se enquadrar nesse tipo de condição caso pudessem atravessar as longas jornadas marítimas. Uma das ideias era germinar esses recursos em solo metropolitano, portanto isso dizia respeito às características desses vegetais (produção de sementes, vinhas, estaquia), assim como questões de solo e clima desse novo espaço de adaptação. No entanto a ênfase dos empenhos econômicos se centrava na obtenção de recursos que facilmente se adaptassem às necessidades econômicas, sendo assim o pau-brasil era o recurso vegetal mais cobiçado na primeira metade do século XVI.

No caso, essa exploração vegetal do *Paubrasilia echinata* se pautava em extrativismo predatório, pois o pau-brasil era cortado ainda na América e levado diretamente para a Europa, para que assim ele fosse processado para que seu pigmento fosse obtido.

Em relação às descrições o que se nota é que apesar de algumas delas contarem com mais detalhes, a maioria delas ainda se mantiveram apenas como menções breves. O mais relevante em relação a elas é a presença de mais espécies vegetais sendo expostas. Em relação ao aprofundamento descritivo, nota-se que os escritos de Cabeza de Vaca e de Staden apresentaram essa tendência quando abordaram algumas espécies. Em algumas passagens ambos os autores exploraram a morfologia, algumas finalidades e usos. Esses aspectos perpassaram também produções derivadas a partir das plantas, como as farinhas e os pães a partir da mandioca (na descrição de Staden).

O uso de nomenclaturas de origem tupi também apareceu, de forma que essas apropriações não se deram sobre todos os recursos que eles citaram, mas ainda assim tiveram maior presença. Por fim as analogias e os mecanismos de assinalação tiveram lugar antes das fontes de Cabeza de Vaca e de Staden. No entanto, nessas duas últimas, essa ontologia vegetal, ou seja, a maneira que esses indivíduos constituíram e caracterizaram diferentes espécies de plantas pelo uso das analogias, ganhou contundência e proliferação (DESCOLA, 2013, p.60).

Apesar das particularidades de cada autor em relação às maneiras que eles dispuseram os conteúdos descritivos botânicos, é interessante situar que há uma tendência. Conforme se nota a passagem dos anos no decorrer do século XVI, maior foi o número de fontes que possuíam várias analogias, incorporações de nomes tupis e detalhismo de característica e propriedades em relação à diversidade vegetal. Isso em boa parte se deu devido aos acúmulos de conhecimentos botânicos obtidos nas viagens da primeira metade do século XVI. Os procedimentos descritivos da segunda metade do XVI se deram a partir de uma série de noções já disseminadas (KOSELLECK, 2014, pp.83).

É preciso agora explorar os documentos da segunda metade do século XVI, à fim de expor o incremento na diversidade de apropriações de termos tupi presentes nessas documentações, além dos destaques voltados para a morfologia e propriedades desses diferentes elementos botânicos destacados, assim como para a abertura de uma nova tática descritiva que foram as cadeias analógicas.

2. Do desconhecido ao assimilado: Aprofundamentos descritivos nas fontes produzidas entre 1551 e 1585 e apropriações dos conhecimentos botânicos tupis.

2.1 – Introdução.

Os documentos que compõem a segunda metade do século XVI se resumem a cartas, tratados e escritos. Essa pesquisa partirá de uma exposição cronológica de acordo com a ocorrência dos eventos e não de acordo com o momento de publicação das fontes utilizadas. Porém algumas fontes, como cartas e escritos, possuem eventos que não são passíveis de terem suas datas corretas determinadas. Nesses casos se utilizou a data original de publicação dessas fontes como via de determinação da data de ocorrência dos eventos, possibilitando assim criar ordenamento.

Alguns documentos até mencionam plantas, no entanto em muitos momentos são vegetais que foram trazidos ao lado dos europeus em meio à dinâmica de imperialismo ecológico. Esse processo de invasão biológica dessas novas terras se deu através de agentes bióticos como vegetais, animais e doenças europeus trazidos em suas viagens. No caso dos vegetais se observa uma bagagem de plantas que foram trazidas para a América para serem proliferadas, ocupando o espaço de espécies nativas, à fim de dar conta de rendimentos econômicos em rotas comerciais disputadas pelos europeus, e na mesma medida de participarem da base alimentícia e medicinal cotidiana desses colonizadores (CROSSBY, 2011, p.193).

Essa ideia de projeto não deve ser pensada a partir de condições teleológicas. Esses indivíduos não planejaram os sistemas agrários que se fundamentaram no processo colonial americano da Era Moderna. Essas conexões atlânticas que se consolidaram levaram tais indivíduos a locais desconhecidos. Na chegada a tais locais, esses indivíduos não intentavam absorver o inédito e acomoda-lo em seus devidos cotidianos. O que se nota é um processo onde havia o interesse de transportar a realidade, os costumes e o cotidiano que eles já tinham em suas terras natais, para esse novo espaço (FERNÁNDEZ-ARMESTO, 2001, p.256-359). Seria a ideia de “preservação do mundo”, em sentido de manter as condições que conheciam, pois essa era a forma que eles concebiam a realidade. E se esse real, que é constituído de elementos materiais, dependeu de intercâmbios alimentícios, como forma de acomoda-los a essa nova realidade.

A transposição das formas de vida da Europa para a América seguiu interesses dos indivíduos colonizadores, que tinham anseios sobre a possibilidade de uma vida

prospera, ao lado de ambições metropolitanas que enxergavam a possibilidade de aquisição de rendimentos. Para regiões como Portugal e Espanha, que tinham longa tradição agrária, essa amplitude de espaço significava a possibilidade de implementação de regimes agrários que permitissem continuidade, e até mesmo aumento, das trocas no interior da carreira de especiarias que ia do norte da África ao Japão. Isso diz respeito propriamente à aplicação da cana-de-açúcar nesse novo espaço (RAMOS, 2004, p.128-132). Porém esses indivíduos não apenas produziam, eles tinham que se alimentar e se curar, além da necessidade de terem recursos para o cotidiano. É nesse sentido que entram recursos como uvas, laranjas, limas, o gado, porcos e outras espécies de ordem botânica e zoológica que foram trazidas nessas viagens transatlânticas (JOHNSON e SILVA, 1992, p.266-272).

O imperialismo ecológico que se fundamentou a pouco, foi causado por esse processo de transposição dos modos de vida para um novo espaço geocológico. Conforme os invasores europeus adentraram o espaço americano, as espécies transatlânticas passaram a ocupar territórios que não tinham a presença delas. Portanto não foi algo planejado, mas sim um processo que se deu conforme interesses, costumes e hábitos, relacionados as formas de vida preexistentes. Inclusive esse processo de disseminação de espécies não se deu apenas com vegetais vindos da Europa, mas também com recursos nativos do próprio espaço americano que passaram a ter enfoque produtivo, como a mandioca e também o algodão autóctone desse espaço. Portanto a ideia de imperialismo ecológico, ao menos no século XVI, está relacionada aos hábitos, costumes e interesses desses grupos populacionais europeus invasores do espaço americano, que trouxeram consigo uma série de elementos de ordem vegetal para serem germinados e disseminados nesse novo espaço, fossem eles voltados para a obtenção de rendimentos econômicos, ou para a sobrevivência e constituição do cotidiano.

Diante desse cenário os documentos utilizados são aqueles que trazem comentários sobre as plantas nativas americanas, claramente aquelas que foram achadas em território brasileiro.

Outro aspecto que merece atenção é o fato de que nem todos os documentos desse período possuem descrições com mais detalhes do que aqueles da primeira metade do XVI. Muitos deles são pouco descritivos e tiveram mera citação do recurso, em muitos casos sem mesmo citar o nome, de forma que sabemos a espécie por ela ter sido inferida em meio ao contexto de citação.

A divisão temporal deste capítulo dependeu do fato que após 1585 há a presença de um denso documento que recebeu atenção num outro capítulo. O *Tratado descritivo do Brasil* de 1587 escrito por Gabriel Soares de Souza e os documentos produzidos subsequentemente não fazem parte desse capítulo, pois Souza englobou muitas descrições ao lado do fato que foram elaborações muito densas. Partindo desse pressuposto pode-se seguir na investigação das fontes do período selecionado.

2.2 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1551 – 1555 (Parte 1).

A primeira fonte é uma Carta do padre João de Azpilcueta Navarro de 1551 que foi feita na cidade de Salvador. O padre fez uma menção sobre a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) ou o **Aipim** (*Manihot esculenta*), mas não menciona nome algum. Apenas sabemos disso porque ele comentou que ela embriaga: “Assi chegamos a uma aldeia onde achamos os Gentios todos bêbados, porque têm eles cada uma maneira de vinhos de raizes que embebeda muito (...)” (AZPILCUETA, 1998, pp.96).

A próxima carta foi escrita pelo padre Pedro Correia de 1551 tendo sido enviada de São Vicente para os irmãos que estavam na África. Essa carta contém informações sobre o uso do **Algodão** e do **Milho**. A menção é muito breve de forma que ele apenas comentou que os nativos estavam comendo o milho, assim como cita brevemente o algodão, sendo o *Gossypium mustelinum* que é um tipo arbustivo (CORREIA, 1988, pp.125).

Há uma outra carta também do padre Pedro Correia que foi escrita em 1554 para o padre Belchior Nunes em Coimbra. Nessa carta houve a verificação sobre algumas **Palmeiras**, assim como alguns **Frutos**: “(...) a fome apertava comnosco e comíamos alguns palmitos cozidos em água tal e algumas frutas bem desengaçadas (...)” (CORREIA, 1988, pp.117). Essa carta não comenta muita coisa além de citar os recursos e apenas seus nomes.

Ainda em 1554 temos a presença de uma carta do padre José de Anchieta. Nessa carta ele mencionou a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) e alguns produtos derivados dela:

O principal alimento nesta terra é a farinha de pau, feita de umas certas raízes que se plantam [a que chamam mandioca], as quais, se comerem cruas, assadas ou cozidas, matam; é preciso serem deixadas nagua até que apodreçam; apodrecidas porém que sejam, convertem-se em farinha, que se come, depois de torrada em vasos um tanto grandes, feitos de barro; isso substituí entre nós a farinha de trigo. (ANCHIETA, 1988, pp.53).

Essa fonte é bem interessante, pois além da utilização da nomenclatura nativa para a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), foi destacado que esse recurso não poderia ser consumido de qualquer maneira. Isso significa que assada, cozida ou crua ela poderia levar ao óbito. Isso ocorre porque a mandioca quando encontrada em sua cultivar mandioca-brava, possui altos níveis de cianeto, o que pode levar ao óbito. É para isso que servia o processo de fermentação e torra, justamente como garantia da eliminação do cianeto, componente altamente tóxico (HONORATO et al, 2020, pp.3).

Nessa mesma carta ele destacou alguns **Legumes, Favas e Abóboras**, porém não fez nenhum comentário de especificidade sobre eles (ANCHIETA, 1988, pp.54).

Anchieta repetiu essa descrição numa outra carta enviada um ano depois em 1555 a partir de Piratininga para os irmãos da Companhia de Jesus em Portugal (ANCHIETA, 1988, pp.83).

João de Azpilcueta Navarro produziu outra carta interessante em 1555 que foi escrita a partir de Porto Seguro. Nessa carta ele traz interessantes detalhes de uma árvore: “Em uma aldêa destas achei uma cousa como pez, que cahe de umas arvores que estão nos campos, e estilando assim pela arvore como pelas folhas, faz uma pasta dura na terra”. (NAVARRO, 1988, pp.175). Pelo tipo de comentário que ele fez sobre uma resina, ou melhor seiva, que escorre dessas plantas e endurece é provável que essa árvore se trate de **Icica** (*Protium icicariba*) ou do **Pau-de-breu** (*Protium divaricatum*). Ambos os recursos fazem parte da família das *Burseráceas* e do gênero *Protium*. Elas possuem muitas similaridades, daí a inferência de que seja uma das duas. No entanto o autor só comentou como sendo árvores, sendo importante o contato, mas tendo impacto mais limitado em termos de denominação.

2.3 – A França Antártica entra em cena: Um francês em meio aos Tupinambás (1555 – 1556).

O próximo documento a ser debatido é um dos escritos mais abundantes, em termos de espécies descritas, produzidos na segunda metade do século XVI. A obra *Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América* do frei francês André Thevet, que foi publicada pela primeira vez em 1557, narra os acontecimentos da viagem de Thevet ao Brasil.

Sua vinda ao Brasil diz respeito ao processo de tentativa de criação de uma colônia francesa na região sudeste do Brasil, no atual Rio de Janeiro. Essa tentativa colonial, que acabou sendo rechaçada pelos lusos anos depois, ficou conhecida como França antártica, tendo sido promovida pelo Vice-almirante Nicolas Durand de Villegaignon. Essa tentativa começou com investigações francesas secretas, com o próprio Villegaignon, em 1554. Os franceses não concordavam com a divisão do mundo estabelecida entre espanhóis e portugueses, portanto também queriam possessões no “novo mundo”. Assim em 1555, Villegaignon viaja ao Brasil para dar início a tal plano colonial, tendo junto em seu barco o capelão André Thevet (MARIZ e PROVENÇAL, 2005, pp.64).

Thevet não passou um longo período de tempo em terras brasileiras, mas aquilo que ele viu o impressionou. Ele esteve em solo brasileiro entre novembro de 1555 e janeiro de 1556. Após essas dez semanas ele voltou à França e teve assim a oportunidade de escrever sua obra que viria a ser publicada em 1557.

Existem outros feitos de Thevet e sua obra vai muito além de exploração natural, de maneira que ele comentou diversos detalhes culturais desses nativos. O primeiro vegetal americano que ele abordou foi o **Milho** e a produção do cauim a partir dele, que é uma bebida alcoólica fermentada:

Os indígenas saudaram os franceses, conforme o costume da terra, uns após outros, pronunciando a palavra caraiubé, que é o mesmo que dizer “boa viagem”, ou “sejam bem-vindos”. E, para os deixar bem informados das maravilhas todas do país, um dos seus maiores morubixabas, isto é, o rei, ofereceu-lhes farinha feita de certas raízes e cauim [que é uma bebida extraída do milho chamado auati, fruto cujos bagos são do tamanho de ervilhas]. Desse milho, do qual há duas espécies, uma negra e outra branca, misturado a umas raízes, faz-se geralmente o vinho, que, depois de cozido, adquire a cor do clarete. Embora espesso como o mosto, os selvagens apreciam-no tanto que com ele se embriagam. Na fabricação, usam os indígenas estranha prática supersticiosa, que consiste em mastigar algumas moças virgens o milho, cozido em grandes vasilhas de barro, da capacidade de um moio, o qual, depois, transportam para outro recipiente apropriado à operação. Quando é mulher casada quem mastiga o milho, deve abster-se esta, por alguns dias, de relações sexuais com o marido, do contrário jamais atingiria a bebida a necessária perfeição. Após a mastigação, vai a mesma novamente ao fogo, até que é purgada, como quando se ferve o vinho nos tonéis. Em seguida, decorridos alguns dias, bebe-se o cauim (THEVET, 2018, pp.161-162).

Nessa descrição Thevet fez a utilização do nome *Avati* para a utilização do **Milho**. Esse termo possui origem etimologia tupi. Ele é uma composição do afixo Ava- com o sufixo -ti. Seu significado ao que tudo aparenta é “cabelos brancos”, denominação que ocorre devido aos fios brancos presentes nesse vegetal. Vê-se aí mais um contato com uma denominação de tipo binomial. Além disso ele descreveu algumas variantes, sendo

uma negra e outra branca. Ele não fez muitos comentários de morfologia e nem emitiu questões sobre suas propriedades. Houve uma breve analogia comparando o milho com a ervilha, isso sendo feito em relação tamanho.

Foi abordada a fabricação do cauim, que é a bebida nativa fermentada produzida pelos tupis. O milho seria cozido e depois mastigado, de forma que ele fica em outro recipiente fermentando, para depois ser consumido. Vemos um recurso que apodrece e de sua fermentação surge a possibilidade de ser consumo sob a forma de um vinho que aparenta ser um mosto.

O próximo recurso que ele comentou sobre foi a **Mandioca** (*Manihot utilissima*):

Os mais velhos, sobretudo, que são como os reis ou chefes sucessivos uns dos outros, vieram visitar os franceses, saudando-os efusivamente, a seu modo e em sua linguagem. Depois do que os conduziram ao sítio adrede preparado, no qual se serviram iguarias de todas as qualidades, a saber, farinha [fabricada de uma raiz, que chamam mandioca], raízes diversas, de todos os tamanhos, agradáveis ao paladar, assim como outros mais alimentos nativos (THEVET, 2018, pp.170-171).

Nessa descrição Thevet utilizou a denominação tupi da mandioca. Ele citou que a mandioca foi servida sob a forma de farinha já tendo passado pelo preparo. Ele não fez comentários sobre morfologia, propriedades e nem sequer utilizou analogias.

Thevet também relatou ter visto a presença de algumas plantas como **Cedros**, **Pau-Brasil** e algumas **Palmeiras** (THEVET, 2018, pp.173). O frei teceu também relevantes comentários sobre a **Batata-doce**:

E se alguém lhes fala de Deus, como o fiz, escutam admirados e atentos, perguntando se o deus de que se fala não será, talvez, o profeta que lhes ensinou a plantar essas grossas raízes, chamadas por eles de hetich. Porquanto, segundo a tradição, transmitida por seus avós, alimentavam-se os selvagens, como os animais, de ervas e raízes silvestres, quando lhes apareceu um grande caraíba, isto é, um profeta, o qual dirigindo-se a certa moça, deu-lhe algumas raízes grossas, chamadas hetich, semelhantes aos nabos de Limousin. Ensinou-lhe o profeta que cortasse as raízes em pedaços, plantando-as depois. E assim o fez a moça, do mesmo modo que, sucessivamente, todos os seus descendentes, de pais a filhos. [...] Essas raízes, de que há duas espécies, da mesma grossura, são tão comuns aos indígenas quanto o pão o é entre nós. Uma das espécies, cozida, torna-se amarela como o marmelo; a outra é branqueada. Ambas têm folhas parecidas às do maná, mas nunca trazem sementes. Pelo que os índios plantam as raízes cortadas em rodela, como na Europa se fazem aos rabanetes e como se usam nas saladas. Assim replantadas, multiplicam-se abundantemente. (THEVET, 2018, pp.184-185).

O autor fez o uso de uma interpretação do nome nativo da **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*) que é ie'ti, tendo citado ela como sendo hetich. Seu nome mais comum apesar

disso é Jetica ou como seria no tupi Ie'tika. A utilização desse termo importa na medida que ele também fez um tipo de construção binomial. Isso porque ele significa “A enterrada” (CUNHA, 1999, pp.180). Havia dois tipos, uma amarelada e outra branca. Sabe-se dessas diferenças na contemporaneidade e apesar disso, elas são variantes da mesma espécie.

O uso de nome tupi reforça a tese da apropriação de nomes como forma de conceber esses recursos. Thevet definiu-as como raízes grossas, e explorou como eram cultivadas. A morfologia teve presença, além de que houve breve destrinchar sobre as propriedades da **Batata-doce**. Ele produziu uma analogia em relação ao formato comparando a batata-doce com o **Nabo** (*Brassica rapa*).

Sobre as folhas ele fez um procedimento interessante. Houve a produção de uma analogia, mas uma não usual nas fontes anteriores, mas que tende a acontecer novamente em outras posteriores. Ele comparou as folhas da Jetica com as do **Maná-cubiu** ou apenas **Cubiu** (*Solanum sessiliflorum*). Esse recurso, um tipo de tomate, é um produto nativo da América. Isso significa que Thevet descreveu um recurso nativo inédito para ele a partir de outro recurso americano. Ele não caracterizou o Maná pois assumiu que essa referência já estava assimilada entre seus receptores. No entanto em algum momento anterior houve a necessidade de descrição do cubiu, isso tendo sido feito por algum autor prévio a partir de recursos já conhecidos, provavelmente do “velho mundo”.

Essa construção descritiva de Thevet revelou uma espécie de cadeia analógica. Isso significa dizer que esse recurso inédito, a jetica, teve a descrição de suas folhas baseadas em outro recurso americano. As cadeias analógicas se tornaram um procedimento interessante, pois elas pressupunham que certos recursos, que tinham sido recentemente descobertos, já eram conhecidos ou possuíam razoável nível de assimilação. Esse tipo de uso se dava justamente quando um vegetal americano possuía maior semelhança, ao menos com alguma de suas partes, com uma planta americana inédita que estava sendo descrita.

Sobre o **Jenipapo** (*Genipa americana*) Thevet comentou o seguinte:

O JENIPAPO é uma árvore muito estimada pelos selvagens americanos, por causa de seu fruto do mesmo nome. Não que o fruto seja bom de comer, mas por causa de uma outra utilidade, que dele tiram os índios. Em tamanho e cor, assemelha-se ao pêssego. Do seu suco extraem os selvagens certa tinta, com a qual, algumas vezes, pintam todo o corpo (THEVET, 2018, pp.201).

A citação do Jenipapo indica que ele não era utilizado para comer, estando associado às pinturas corporais através da extração de seu líquido e utilização sobre a pele. Sobre sua morfologia há a assinalação com o pêssego (*Prunus persica*) em termos de tamanho e coloração. Houve também a utilização do nome tupi, sendo o original Iani'pawa. Seu significado literal seria “fruta para pintar” ou “fruta que serve para pintar” (CUNHA, 1999, pp.177). Esses aspectos foram reforçando a dimensão de como a composição binomial dos termos tupi se direcionavam a certa literalidade descritiva daquilo que viam. E o que interessa é notar que a maioria dos nomes tupis usados para os vegetais se estruturavam numa composição binomial.

Sobre o **Urucum** (*Bixa orellana*) foi seguida a mesma tendência descritiva, inclusive seu uso era direcionado para ser aplicado após a utilização do suco do jenipapo:

Se os índios são convidados, por seus amigos, a tomar parte em alguma cauinagem, a dez ou doze léguas de distância, descascam, antes de partir da aldeia, certas árvores, cujo âmago deve ser vermelho, amarelo ou de qualquer outra cor, fazendo pedaços de tudo, após extraem uma goma de outra planta chamada usub. [...] Por fim, passam os indígenas essa goma viscosa pelo corpo [aliás é a pomada boa para as chagas, como tive ocasião de experimentar] e só então espalham sobre tal pasta a tinta de jenipapo. É verdade que alguns índios, em lugar dessa tinta, usam peninhas de todas as tonalidades, de modo que os vereis tão vermelhos como se estivessem revestidos do mais fino escarlate. Ou revestidos de outro tecido, se as cores são diferentes. Altos penachos, belos e maravilhosos, adornam a cabeça. (THEVET, 2018, pp.202)

O frei francês utilizou o termo usub para citar esse recurso, sendo provavelmente uma interpretação que foi feita do termo uru-ku que veio a ser chamado de urucum. Ele não comentou sobre morfologia e não produziu analogias. Em termos de propriedades apenas determinou que esse recurso possui uma goma a ser extraída no qual os nativos se pintam de vermelho com ela. Sobre a nomenclatura é possível propor que o termo uru-ku não é uma composição binomial. Mas ele segue a ideia da literalidade, pois seu significado é “vermelho” (CUNHA, 1999, pp.308).

Sobre o **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*) Thevet indicou que:

Outra singularidade americana é uma erva, que os índios chamam de petum. Trazem-nas os selvagens ordinariamente consigo, em virtude do maravilhoso proveito que tiram dela. Parece-se com a nossa buglossa e os indígenas colhem-na cuidadosamente, fazendo-a secar à sombra, em suas choupanas. Os silvícolas americanos usam-na do seguinte modo: envolvem certa porção da planta, já seca, numa grande folha de palmeira, formando, assim, um canudo da grossura de um círio; depois disso, põem fogo a uma das pontas do canudo, aspirando-lhe o fumo pelo nariz e pela boca. O petum é muito saudável [dizem], por destilar e consumir os humores supérfluos do cérebro. Além disso, aspirado dessa maneira, mitiga, por algum

tempo, a fome e a sede, – motivo pelo qual os índios usam com frequência essa planta, sobretudo quando têm algum assunto a tratar entre si [tiram as fumaradas e, depois, falam]. E assim o fazem repetida e sucessivamente, uns após os outros, quando estão em guerra, achando que o fumo, nessa ocasião, é muito conveniente. As mulheres é que não usam o petum.

Essa erva, empregada excessivamente, na realidade atordoa e embriaga, como faz o espírito de um vinho forte. Os europeus, que entre os índios vivem, sentem-se estranhamente atraídos por tal planta e perfume. Se bem que no começo seu emprego não seja sem perigo. Isso antes de a pessoa acostumar-se com ela. Pois o fumo causa suores e frios, produzindo até síncope [eu mesmo tive ocasião de experimentá-lo]. (THEVET, 2018, pp.203-204).

O frei fez um grande comentário sobre esse recurso. Propôs como se dá seu uso, e suas propriedades. Nesse aspecto é interessante porque foi feita uma elaboração a partir da lógica medicinal hipocrático-galênica, que expôs que tal recurso consegue justamente destilar os humores maléficos do cérebro. Esse aspecto indicou que o tabaco seria uma planta de propriedades secas (EVERETT, 2012, pp.35). Sobre sua morfologia ele não expressou muitos detalhes, porém citou as similaridades da aparência dessa planta com a buglossa (*Anchusa itálica*).

A nomenclatura petum foi empregada, sendo derivada do original tupi *petýma*. Temos outro exemplo de composição que não é binomial, porém reforça o aspecto da literalidade, pois seu significado é “fumo” (CUNHA, 1999, pp.232).

Sobre a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*):

Trata-se da planta que os selvagens chamam pacovera porventura a mais admirável das árvores até hoje vistas. Primeiramente direi que a árvore, do chão aos ramos, não ultrapassa aproximadamente a altura de uma braça, não sendo a sua grossura, quando atinge a planta o crescimento normal, tão grande que não possa um homem empunhar o caule, com ambas as mãos espalmadas. E esse caule é tão tenro que se pode cortar com um golpe de faca; as folhas têm a largura de dois pés e, de comprimento, uma braça, um pé e quatro dedos [como posso realmente asseverar].

Vi uma espécie, muito semelhante à pacoveira, no Egito e em Damasco, quando de volta de minha viagem a Jerusalém; suas folhas, todavia, não se aproximavam da metade sequer das da planta americana. A diferença das frutas ainda é maior, pois as da árvore de que falo têm um bom pé de comprimento, isto é, as mais crescidas, sendo tão grossas como o pepino, com a qual, aliás, se parecem muito.

A fruta dessa árvore, que na língua dos selvagens se chama pacova, estando madura é muito saborosa e de boa concocção. Colhem-na os índios, quando está de vez, levando-a para as suas choças, como em regra se faz na França. As pacovas crescem em cachos de trinta a quarenta, bem juntas umas das outras, em penquinhas quase pegadas ao tronco [como se poderá ver na gravura que vai adiante].

O admirável é que a árvore não produz mais do que uma vez. (THEVET, 2018, pp.206-207).

A descrição da banana-da-terra se deu em dois passos: Primeiramente a árvore em si foi destrinchada para depois seguir rumo ao fruto. É de grande interesse essa descrição, pois ele explicitou diversos detalhes desse recurso sem utilizar meios analógicos para isso. Sobre a árvore em si não há muito o que dizer sobre propriedades, ele apenas citou que é uma planta fácil de se cortar. Ele citou que viu exemplares parecidos na região do Egito e da Síria, no entanto isso não é um processo analógico, apenas uma comparação.

Sobre o fruto houve um processo analógico em relação ao pepino (*Cucumis sativus*). Isso se deu em relação ao formato e tamanho. Ele não indicou muito de suas propriedades, tendo sido mencionado como um produto muito saboroso.

Esse recurso brota apenas uma vez por ano. Ele utilizou o termo *pacova* para se referir a essa planta, sendo um termo de origem tupi derivado de *pa'kowa*. Essa é mais uma composição binomial e seu significado é “planta enrolada”, isso pelo fato de que ela se dobra (CUNHA, 1999, pp.225).

Num certo momento ele abordou sobre uma planta chamada *hojriri*. Essa planta levanta muitas suspeitas sobre qual espécie estaria o frei comentando. Sendo assim foi dito que:

[...] existe nos campos, chamada *hojriri*. Esta, por seu feitio e porte, era de pensar que proviria de alguma grande árvore: mas nasce, entretanto, em certa planta, cujas folhas são semelhantes às da palmeira, tanto em extensão como em largura. E a fruta tem o comprimento de um palmo e a feição de noz de pinheiro, se não é maior, crescendo no meio das folhas, na ponta de uma haste redonda. Dentro se encontram umas espécies de nozinhos, cujo caroço é branco e gostoso, embora, comido em quantidade, ofenda o cérebro [como, aliás, acontece a todas as coisas]. (THEVET, 2018, pp.207).

É difícil estipular qual seria essa planta. Ele fez uma breve descrição. É interessante que ele esse recurso foi abordado logo após o autor ter falado da *pacova*, de forma que ele citou que essa planta lembra a primeira, o que indica um processo de corrente analógica. Nesse caso vemos um outro tipo de corrente analógica. Isso porque ele descreveu esse recurso a partir de um outro que ele acabou de caracterizar. Em relação à *pacova* ele não utilizou essa tática descritiva.

A analogia feita se deu apenas em relação ao fruto no qual ele o comparou com a aparência de uma noz de pinheiro. A respeito planta essa seria é difícil estipular, existem duas mais prováveis, sendo o **Buri-da-praia** (*Diplothemium Maritimum*) ou o **Aricuri** (*C. schizophylla M.*). Sobre o termo *Hoyriri* sabemos ser um nome de origem tupi, porém não encontramos seu significado e uso.

Sobre o **Agai** (*Thevetia ahouai*), planta que recebeu o nome em latim em homenagem à Thevet ao lado do seu nome em tupi, o frei francês comentou:

Para que o pajé se serve, entre outras coisas, de uma árvore chamada, em sua língua, de ahouai, que produz frutas venenosas e mortais.

Essa fruta, da grossura de uma castanha comum, é realmente venenosa, sobretudo o seu caroço. Os homens empregam-no contra as suas mulheres, quando com elas se zangam pelos mais fúteis motivos. E as mulheres contra os homens [mas essas infelizes mulheres, quando estão grávidas, se o marido as aborrece, preferem, em lugar do ahouai, certa erva abortiva].

A fruta branca do ahouai, inclusive o caroço, tem a forma de um Δ grego. Dela os selvagens quando tirado o caroço, fazem campânulas, que prendem às pernas. Essas campânulas produzem tanto ruído quanto as nossas campainhas. Jamais os indígenas dariam dessa fruta aos estrangeiros, quando colhidas de fresco, proibindo mesmo que seus filhos lhes toquem antes da saída do caroço. É o ahouai árvore quase da altura da pereira. Tem folhas de três a quatro metros de comprimento e dois de largura, verdejantes durante todo o ano. A casca é esbranquiçada. Quando se decepa algum dos seus galhos, deita um suco também branco, quase da cor do leite. A árvore, cortada, exala um cheiro estranhamente fétido. Como os selvagens não a usam, de modo algum, também com ela não fazem fogo. Deixo para melhor oportunidade a descrição da propriedade de várias outras plantas, de frutos maravilhosamente belos, tanto ou mais venenosos do que o ahouai, do qual dou, ao lado, um desenho ao natural. (THEVET, 2018, pp.220-221).

Foi feita uma descrição completa das características dessa planta, seja do seu fruto ou da árvore em si. Quando ocorrem momentos em que não há referências botânicas para construir uma nova descrição, geralmente é porque esse recurso destoa muito do que estão acostumados. Ele descreveu a morfologia e propriedades. O único tipo de referenciação que Thevet fez foi o de comparar o fruto com o delta grego. A nomenclatura em si não é binomial e tem um significado interessante, mas nesse caos menos literal. O ahouai significa “cascavel”. O motivo disso é devido a utilização dos caroços desses frutos na composição de chocalhos.

Thevet também discorreu sobre o **Airi** ou também conhecido como **Brejaúva** (*Astrocaryum aculeatissimum*):

O hayri tem folhagem semelhante à da palmeira e a cor do mármore negro, pelo que muitos dizem ser ela o ébano, embora tal não me pareça. O verdadeiro ébano é mais luzente e, por outro lado, sua árvore difere da do hayri, que tem espinhos por todos os lados. Demais, o legítimo ébano é extraído na região de Calicute e na Etiópia.

O airi é tão pesado que, como o ferro, vai ao fundo da água. Dessa árvore fabricam os selvagens suas espadas de guerra. O fruto tem a grossura de uma pela, embora algum tanto pontudo em sua extremidade; dentro existe um caroço de brancura da neve. Desse fruto trouxe numerosa quantidade. Os selvagens fazem da madeira do airi, belos colares. As flechas com ela fabricadas atravessam o melhor corselete, tão forte e tão duro é esse pau, como já o disse antes (THEVET, 2018, pp.235-236).

Começando pela nomenclatura, apesar de sabermos que sua etimologia é tupi, acabamos não encontrando um significado exato para ela. Apenas sabemos ser o termo ayri. Thevet esclareceu seus múltiplos usos e descreveu vários de seus detalhes. Ele relacionou com o ébano (*Dyospirus ebenum*) mas não como via de analogia. Ele fez esse procedimento porque muitos de seus companheiros diziam ser essa árvore, no entanto ele corretamente reforçou que acreditava não ser ela.

O autor fez uma breve menção ao **Algodão** utilizando os nomes iny e manigot. O primeiro nome não sabemos a procedências, enquanto que o segundo vem de ameni-iou no qual não encontramos significado. Ele falou de alguns usos, mas o principal elemento sobre sua morfologia é que ele se dava a partir de uma arvorezinha sendo, portanto, o *Gossypium mustelinum*.

Thevet também fez um breve comentário sobre um recurso, no qual ele não citou nome, que é utilizado para curar olhos: “Para curar esse mal dos olhos, os selvagens cortam ramos de certa árvore muito branda semelhantes à palmeira. Levam-nos à cabana e lá espremem o seu suco vermelho nos olhos do paciente” (THEVET, 2018, pp.279). Esse recurso é provavelmente o piná-paná, nome tupi, no qual o nome contemporâneo mais usual é **Cansanção-de-leite** (*Jatropha urens*). O que sabemos por meio da narrativa é que a árvore aparentava ser uma palmeira. No entanto ele não usou nome algum, portanto não se pode assumir posições a partir dos nomes, apenas um pouco sobre sua morfologia.

Um dos frutos mais marcantes em sua expedição é justamente o **Ananás** ou **Abacaxi** (*Ananas comosus*):

São os selvagens, demais, muito curiosos no exame das árvores e frutas, a fim de conhecer-lhes as propriedades medicinais. E a fruta, que mais comumente usam em suas moléstias, é a chamada ananás. O ananás é da grossura de uma abóbora média, sendo semelhante, exteriormente, à pinha, como se poderá verificar na gravura ao lado. Quando amadurecido, torna-se amarelo. É maravilhosamente excelente, não só por sua doçura, como por seu sabor, sendo assim como o mais delicado açúcar, senão melhor. Não se pode transportar essa fruta para a Europa, a não ser em conserva, pois, quando sazoadada, não tem muita duração. Além disso, não possui nenhum caroço, reproduzindo-se por intermédio dos renovos, como se faz em França com os enxertos. Antes, todavia, de amadurecer, é o ananás tão áspero que pode ferir a boca. A folha dessa planta, quando crescida, assemelha-se à de um junco bem grande. (THEVET, 2018, pp.284-285).

Antes de comentar sobre as propriedades do abacaxi, é interessante que Thevet fez um comentário sobre a relação dos nativos com as plantas. Ele citou que esses nativos, nesse caso os tupinambás, mas isso se aplicando aos grupos em geral, buscavam fazer um grande exame sobre os recursos vegetais no qual eles tinham contatos. Fosse isso aplicado para as árvores ou para os frutos. E isso incluía seus usos medicinais e aplicação para as moléstias. No entanto para esses nativos o contato com os vegetais ia além de mera atribuição medicinal. Porém como é a visão de Thevet sobre eles, é preciso pensar na questão já comentada da sobreposição de elementos de saúde sobre os conhecimentos botânicos no interior dos conhecimentos europeus. Isso estava aos poucos se alterando e esses contatos foram fundamentais para essa transformação (GARFINKEL, 1967, pp.89).

Thevet se impressionou com esse recurso e teceu inúmeros comentários, seja sobre propriedades, morfologia e até mesmo no uso de analogias. Ele produziu uma analogia em relação ao formato, assinalando o abacaxi à pinha. Seu gosto lhe surpreendeu, sendo muito adocicado. Ele comentou também sobre como ele é produzido e o fato de que tem baixa durabilidade, portanto os europeus só poderiam lhe provar, ao menos nesse período, por meio de conservas.

Thevet utilizou o nome *nana* na fonte original. Esse termo seria na'ná em tupi, e sua significação seria “fruto excelente”, isso devido ao gosto e uso que os nativos faziam desse recurso. Existe também o termo abacaxi no qual o frei não comenta e nem faz uso. Sua origem também é tupi e vem de iwa'kati. Seu significado seria “fruto que cheira fortemente”. Vemos mais uma vez a utilização de um termo nativo e mais uma condição de construção binomial (CUNHA, 1999, pp.42-5-).

A próxima planta comentada levanta suspeitas se seria a **Ucuuba** (*Virola surinamensis*) ou se seria a **Bicuíba** (*Bicuiba oleífera*):

A fim de curar-se do tom, os selvagens fabricam óleos de uma fruta chamada hiboucouhu, que se assemelha à tâmara, mas não serve de alimento. O óleo é guardado em cuiazinhas, que fazem dos frutos chamados caramenos e com eles untam as partes ofendidas – remédio eficaz, como dizem, contra os vermes. Também os indígenas passam esses unguentos por todo o corpo, quando se sentem fatigados. O óleo, por outro lado, é próprio para as chagas e úlceras, como pessoalmente verifiquei (THEVET, 2018, pp.286-287).

Esse recurso não foi muito explorado, apenas foi citado ser utilizado para feridas e para lidar com vermes. Sobre suas propriedades o autor disse ser um tipo de recurso oleoso. Thevet também fez uma assinalação desse recurso com a tâmara. Sobre a nomenclatura, esse recurso foi determinado como hiboucouhu. Como essa foi sua

interpretação é difícil propor exatamente qual seria o termo original. Porém caso seja a ucuuba seria em tupi a uku'ubá, que tem o significado de “árvore de manteiga” ou “árvore gordurosa”. Se for o caso de ser a bicuíba o termo seria iku'iuá. Apesar de termos encontrado o termo, não foi identificada uma tradução (CUNHA, 1999, pp.71).

Thevet teceu também extensas questões sobre a planta **Guaranhém** ou **Buranhém** (*Pradposia lactescens*):

Em virtude de sua excelência e singularidade, não esquecerei de descrever uma árvore, que os selvagens chamam hyvourahé – que é o mesmo que dizer coisa rara. Essa árvore tem a estatura alta e a casca argêntea [mas, por dentro, meio vermelha]. Seu sabor sente alguma coisa do sal, ou lembra o do alcatruz, conforme tive ocasião de provar várias vezes. É semelhante ao guaiaco, havendo mesmo quem o julgue ser tal [com o que não concordo, pois, embora tenha a sua propriedade, nem por isso se pode dizer que seja aquela planta]. E goza a sua casca, entre os selvagens, de muita reputação, sendo de propriedade maravilhosa entre muitas. Os europeus servem-se do hyvourahé, em lugar de guaiaco, mas convém dizer que os índios não são tão sujeitos a essa doença comum, da qual tratarei mais amplamente em outra parte.

O modo de usar a árvore é o seguinte: tira-se um pouco de sua casca [aliás leitosa, quando é logo arrancada do cerne], que, depois de cortada em pedacinhos; é cozida em água durante três ou quatro horas, até que a decoção adquira o tom do clarete. Em seguida, a beberagem é tomada por espaço de quinze ou vinte dias, consecutivamente, acompanhada de um pouco de dieta. É o remédio, conforme se diz, proveitoso, isto é, próprio não só para a referida afeção, como para todas as doenças frias ou pituitosas, servindo para aliviar e reduzir os humores. Dele usam os selvagens americanos em seus males. Não sendo mesmo caso de doença, o cozimento é recomendável.

Coisa estranha é o fruto dessa árvore. Tem a grossura da ameixa comum e a cor áurea como a de ouro de um ducado. Seu caroço, suave e delicado, serve maravilhosamente para as pessoas doentes e enfatiadas. Não menos estranho, sendo até incrível para quem não o tenha visto, é o fato de a planta só produzir de quinze em quinze anos, ou de vinte em vinte, como alguém já me quis convencer [cheguei, porém, à conclusão, por informações mais seguras fornecidas pelos anciãos do lugar, não ser isso verdade]. Todavia, pedi para ver um desses frutos, afirmando a pessoa, que me mostrou, não ter provado dele, em toda a sua vida, senão três ou quatro vezes.

O hyvourahé fez-me lembrar do lódão (...). (THEVET, 2018, pp.304-305).

O autor abordou a morfologia e as propriedades terapêuticas da casca do buranhém. Ele fez uma analogia no qual assinalou esse recurso com o guaiaco (*Guaiacum officinale*). Thevet inclusive indicou que os europeus utilizavam esse recurso no lugar do guaiaco para diversos tratamentos. Ele propôs inclusive que essa espécie, a partir de sua casca, era utilizado para tratar doenças frias, no caso com a presença da pituita ou fleuma, sendo, portanto, um recurso de propriedades quentes e secas (EVERETT, 2012, pp.38).

Sobre o fruto ele fez outra analogia comparando seu tamanho com a ameixa e sua cor ao ouro. Ele determinou que seu caroço é muito útil para ser utilizado pelas para lidar com a sensação de fastio, ou seja, para abrir a fome. Sobre a nomenclatura em si, Thevet

abordou esse recurso pelo nome *hyvourahé*. Apesar disso o termo original tupi seria *igbigranhae*, sendo uma composição binomial que possui significado de “‘árvore doce” ou “casca adocicada” (CUNHA, 1999, pp.74).

No que concerne o **Embiruçu** (*Bombax cyathophorum*):

Essa árvore, que parece mais obra do artifício do que da natureza, é maravilhosamente alta, saindo os ramos uns de dentro dos outros. As folhas são semelhantes às da couve e o fruto, que brota de alguns dos seus galhos, tem o comprimento de um pé. Perguntando a uma pessoa da companhia que fruto era aquele, logo me chamaram a atenção para as abelhas agrupadas em torno dele, que, aliás, ainda estava bem verde. As abelhas alimentam-se do referido fruto, tendo-se retirado muitos desses insetos de um oco da árvore, no qual fabricavam mel e cera.

O vebeçu [tornando ao assunto] é árvore muito procurada pelas abelhas, embora seu fruto não seja tão agradável como tantos outros da América, talvez pelo fato, que observei, de jamais atingir o mesmo a maturidade. Antes disso, comem-nos as abelhas. Produz, de resto, uma goma vermelha, própria para vários fins, como tão bem o sabem empregar os selvagens. (THEVET, 2018, pp.306-309).

Suas propriedades não foram muito trabalhadas, porém sua morfologia teve maior espaço, assim como houve uma analogia em relação às folhas de couve (*Brassica oleracea*). Um interessante comentário realizado foi sobre a interação de certas abelhas com essa árvore e seus frutos, onde apesar do autor não ter considerado o fruto muito bom, ele comentou que as abelhas aproveitam muito desse recurso. Além disso a fruta produz um gomo vermelho no qual os nativos aproveitam. Sobre seu nome o autor usou o vebeçu, sendo que o nome tupi é o *iru'su* ou *mbira-assu*, cujo significado é de fato “embira grande” (CUNHA, 1999, pp.131).

Ele mencionou a plantação de **Milhos**, utilizando esse termo, e também de *hetich* que no caso é a **Batata-doce** (THEVET, 2018, pp.345).

Thevet exprimiu aspectos sobre umas favas brancas, ao qual não foram designados nome algum, sendo provavelmente **Feijões-de-Lima**, também conhecidos como **Fava de Belém** (*Phaseolus lunatus*):

Plantam os ameríndios, ainda, certa espécie de favas, totalmente brancas, muito chatas, maiores e mais largas que as nossas. Também têm os índios certos legumes brancos, abundantes, pouco diferentes dos que se veem na Turquia e na Itália; cozinham-nos e comem-nos ao sal. O sal é feito com a água do mar, reduzida à metade na fervura e, depois, submetida a outros processos. Com o sal e certa especiaria pisada fazem, então, bolos de pão do tamanho de uma cabeça humana, que comem com a carne ou o peixe, sobretudo as mulheres. Também misturam, algumas vezes, a especiaria com a farinha, tal qual como é colhida, isto é, sem ser pulverizada. Finalmente, os indígenas preparam farinha de peixe bem seco, que é muito agradável ao paladar quando

experimentada com uma certa mistura que sabem fazer (THEVET, 2018, pp.349).

Muito pouco foi abordado sobre os usos e morfologia, havendo apenas uma comparação dizendo que aparentam ser os feijões de origem europeia. Ele não utilizou nomes para esse recurso.

Outro recurso sem nome, apenas dito sendo como um nenúfar, é a **Taioba** (*Colocasia antiquorum*):

Não quero esquecer uma sorte de couve, externamente parecida com essa planta aquática, a que damos o nome de nenúfar, como também não quero esquecer uma outra erva de folhas iguais às da sarça. Estas crescem como se foram grandes sarças espinhosas. (THEVET, 2018, pp.349-350).

Não há muito o que comentar sobre, pois ele produziu apenas uma analogia com a couve em termos de folhas, assim como propôs parecer o nenúfar.

Sobre a **Andiroba** (*Carapa guianensis*) Thevet destacou:

Resta falar da árvore, a que os índios dão o nome de peno-abçu. O fruto é redondo como uma pela e grosso como uma maçã, sendo tão bom de comer quanto é, por seu veneno, perigoso; contém seis sementes parecidas com amêndoas, embora um pouco mais largas e achatadas lateralmente: em cada uma delas há um miolo, que serve, segundo se afirma, de excelente medicamento para as chagas [pelo menos assim o usam os selvagens, quando são flechados na guerra, ou feridos por outros meios]. Trouxe comigo certa quantidade desse remédio, quando de volta ao meu país. Reparti-o com os amigos. Os índios fabricam-no extraíndo o azeite de tal caroço, bem pisado; depois, aplicam-no na parte ofendida.

A casca dessa árvore recende a um odor muito esquisito; as folhas, sempre verdes, têm a espessura de um tostão e assemelham-se às da beldroega. (THEVET, 2018, pp.350).

O frei designou diferentes aspectos dessa planta. Narrou sua morfologia, propriedades, indicou também na mesma medida analogias, como comparou o fruto com a maçã, tendo também assinalado suas sementes a amêndoas. O termo peno-abçu é uma composição binomial, no entanto não achamos seu significado. Importa dizer que o termo andiroba também é de origem tupi, no entanto ele não o cita. Ele vem do ãdi'roba e significa "óleo amargo" (CUNHA, 1999, pp.52). Sua casca é muito útil, apesar de ele não ter comentado. Isso porque hoje sabemos da presença do quinino.

Uma série de palmeiras foram identificadas, existindo 5 ou 6 variantes, mas houve narrações sobre apenas duas, a gerahuva e o airy. Apesar de ter sido citado que são duas

ele está de fato falando de apenas uma. Ela seria no caso a **Brejaúva** (*Astrocaryum ayri*). Ele não fez muitas menções, apenas propôs que dão frutos (THEVET, 2018, pp.350-351).

Sobre o araboutan que no caso é o **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*):

É o pau-brasil, que na língua selvagem tem o nome de araboutan, árvore de muito bela aparência; a casca é toda acinzentada, mas a madeira interna vermelha, sobretudo o cerne, que é dos mais excelentes, motivo pelo qual aumenta sempre a sua procura. (THEVET, 2018, pp.352-353).

Pouco foi revelado esse recurso, apenas aspectos de sua aparência, que é bela, seu interior é vermelho e possui casca cinzenta. É interessante que ele utilizou o termo araboutan que no tupi é arapi'tana, sendo essa uma composição binomial que literalmente significa “árvore vermelha” ou “madeira vermelha” (CUNHA, 1999, pp.52).

Thevet comentou também sobre uma madeira de cor púrpura e outra amarela no qual os nativos produzem seus tacapes: “Nesse país há também um pau amarelo, do qual os índios fabricam seus tacapes. E ainda uma certa madeira cor de púrpura, a qual, segundo penso, se prestaria para o fabrico de belos labores (...)” (THEVET, 2018, pp.355). Ele não fez grande discussão além das cores e do uso para a produção de tacape. O frei não citou o nome, porém sabemos ser um comentário do **Guarabu** (*Peltogyne confertiflora*). Esse termo vem do tupi iwara'mbu e está associado à ideia de “guerreiro”, além de ser uma composição binomial.

Ele fez breves apontamentos sobre outra árvore no qual ele não teve a presença do nome, mas que tende a ser o **Pau-cetim** (*Baifourodendron Riedelionum*). Sobre essa planta ele faz um breve comentário: “Há, também, outras árvores, cujo lenho é, além de tenro, branco como o mais fino papel (...)”. (THEVET, 2018, pp.356).

Sobre o **Caju** (*Anacardium occidentale*), Thevet fez uma extensa explicação:

A terra, de resto, é das melhores que possui essa gentalha, dando frutos em abundância, ervas e raízes cordiais, inclusive grande quantidade das árvores chamadas acaiús. O fruto do acaiú é da grossura de um punho e tem a forma de um ovo de pato. Alguns fazem dele certa beberagem, se bem que não tenha muito bom sabor, pois o seu gosto é o da sorva meio madura. Da ponta desse fruto pende uma espécie de noz da grossura das castanhas e da feição dos rins da lebre; o caroço é muito saboroso, mas precisa ser levado brandamente ao fogo, sendo a casca muito oleosa e acidulada. Os selvagens poderiam recolher essas castanhas em maior quantidade do que o fazemos com as nossas nozes. As folhas da árvore, avermelhadas no ápice, são semelhantes às da pereira, embora mais alongadas. Também um tanto avermelhada é a casca e bastante amarga. Os selvagens, finalmente, não empregam a madeira dessa árvore, por ser um pouco branda, a não ser as das ilhas, onde há muita quantidade, assim mesmo para fazer fogo [pois, a não ser o guaiaco, não possuem outra mais apropriada]. Eis o que eu queria dizer do acaiú, acrescentando à descrição o

desenho ao lado. Outras árvores há ainda, em tais regiões, mas cujo fruto é venenoso, entre as quais uma de nome haounay. (THEVET, 2018, pp.367-368).

O caju recebeu a designação de acaiou. Houve a presença de uma analogia em relação a forma comparando esse fruto com um ovo de pato. Do fruto os nativos faziam uma espécie de bebida, no qual não agradou Thevet. A respeito da **Castanha-de-caju**, ela passou por uma analogia com a própria castanha e em relação a sua forma ela foi assinalada em relação ao rim de lebre. Ele comentou sobre a maneira de comer a castanha na mesma medida.

Sobre a árvore foi feita uma analogia em relação as folhas, de maneira que houve a presença de comparação delas com as folhas da pereira. Sobre a nomenclatura em si, a maneira que ele citou é muito próxima ao original tupi que é o aka'iu. Seu significado literal é “Que produz noz”, sendo mais um exemplar, dos inúmeros já citados, de composição binomial (CUNHA, 1999, pp.86).

No final desse excerto vê-se a menção de outra planta que é haounay, que hoje é o **Agai** (*Thevetia ahouai*) (THEVET, 2018, pp.368).

No que concerne o **Cumaru** (*Dypterix odorata*), Thevet comentou:

A ilha da Trindade, enfim, produz abundantemente certo fruto, cuja árvore lembra a palmeira. Do fruto fabrica-se uma espécie de bebida. E, ainda, incenso muito bom, assim como o hoje celebrado pau de guaiaco [como, também, acontece em outros arquipélagos próximos da terra firme]. (THEVET, 2018, pp.369).

Sobre essa planta ele discorreu que ela lembrava uma palmeira, assim como indicou sobre seus usos para bebida e útil para fazer um incenso. Ele não utilizou nome algum para descreve-la. Porém sabemos se tratar do cumaru, que em tupi é kumba'ru, no qual não encontramos significado para esse nome. Essa é mais uma composição binomial.

2.4 – Os seguidores de Calvino se embrenham no Brasil: A viagem de Jean de Léry (1556).

A próxima fonte foi produzida pelo sapateiro e seminarista calvinista Jean de Léry, que escreveu em 1578 uma obra chamada *História de uma viagem feita na terra do Brasil*, expedição essa que se iniciou em novembro de 1556 e chegou na região do atual Rio de Janeiro, onde vinha se estabelecendo a tentativa colonial da França Antártica, com

liderança de Nicolas Durand de Villegagnon. Esse último recebeu os calvinistas de braços abertos num primeiro momento. Durante oito meses conviveu com eles de forma que eles realizaram diversos trabalhos sob sua liderança.

Porém depois desse período, devido pressões internas e externas, Villegagnon decidiu que era melhor coloca-los sob outra condição considerando-os profanos. Dessa maneira ele expulsou esses indivíduos do forte. Depois de expulsos, Léry e seus companheiros permaneceram mais dois meses na baía de Guanabara convivendo com os Tupinambás. Alguns de seus companheiros voltaram ao forte, porém foram assassinados por Villegagnon. Esse cenário complexo levou Léry e seus companheiros a retornar para a França num navio muito avariado, tendo sido uma viagem muito complexa. Eles passaram muita fome porque a viagem demorou mais que o usual.

Léry conseguiu retornar para a França, quase foi morto, porém acabou sendo acolhido por protestantes em Genebra, local onde conseguiu se tornar advogado. A produção de seu livro se deu em resposta ao escrito “Cosmografia universal” de André Thevet no qual esse acusava o fracasso da colônia da França Antártica, que foi conquistada pelos portugueses em 1567, devido a presença dos protestantes. Sendo assim Léry busca expor outro lado, no qual eles nada tiveram em relação ao fracasso, inclusive acusando Thevet de injúria e difamação. Além disso ele descreveu muito da botânica e fauna que ele presenciou.

Os dois primeiros recursos mencionados em sua obra são a **Mandioca-brava** (*Manihot utilissima*) e o **Aipim** (*Manihot esculenta*), sendo eles chamados pelos nomes de manihot e aypi, inclusive comentando que seriam duas espécies:

“Os americanos têm duas espécies de raízes, a que chamam aypi e maniot que crescem dentro da terra em três ou quatro meses, tornando-se tão grossas como a coxa de um homem e longas de pé e meio mais ou menos. Depois de arrancá-las, as mulheres [os homens não se ocupam disso] secam-nas ao fogo no bucan tal como o descreverei adiante; ou então as ralam ainda frescas sobre uma prancha de madeira, cravejada de pedrinhas pontudas [como o fazemos ao queijo e à noz-moscada], e as reduzem a uma farinha alva como a neve. Essa farinha ainda crua, bem como o farelo branco que dela sai apresentam um cheiro de amido diluído durante muito tempo na água, a ponto de por ocasião do meu regresso, ao encontrar-me certo dia em lugar onde se preparava o amido, o cheiro da preparação me recordar logo o das choças quando os indígenas lidavam com a farinha de mandioca.

[...] Quanto à raiz do aipim, não só se presta para ser transformada em farinha, mas ainda para ser assada inteira na brasa ou no fogo; fica assim mais tenra e torna-se farinácea como a castanha assada no borralho e cujo gosto é muito semelhante. O mesmo não se pode fazer com a raiz da mandioca, que só serve para farinha, sendo venenosa quando preparada de outro modo.

Essas plantas pouco diferem entre si; crescem ambas à altura de pequenos zimbros e têm folhas semelhantes às de peônia. O mais admirável, porém,

nessas raízes, é o modo de se reproduzirem no Brasil. O caule é mole e frágil como o do cânhamo e basta quebrar e enterrar um pedaço dele para que, sem maiores cuidados três meses depois estejam formadas sob a terra as grossas raízes” (LÉRY, 1972, pp.112-114).

Léry fez uma extensa descrição sobre as duas cultivares da mandioca. A principal diferença entre essas duas variedades é a concentração de cianeto que ambas possuem, de forma que o aipim pode ser consumido tranquilamente sem cuidados, enquanto que a versão brava, com sua alta concentração, necessita receber o choque térmico para a quebra do cianeto. A mandioca não poderia ser comida sob nenhuma forma a não ser a farinha, enquanto que o aipim poderia ser consumido assado tranquilamente lembrando a castanha quando é assado. Ele citou brevemente a morfologia e fez uma interessante analogia a partir de ambas cultivares da planta com o zimbro (*Juniperus comunis*), no qual apenas comparou a altura da planta, com a altura do zimbro. As folhas foram relacionadas com as da peônia (*Paeonia L.*).

Ele teceu extensos comentários sobre a produção de farinha a partir desse recurso que não incluímos aqui, pois não é o centro do debate. Sobre a nomenclatura, o manihot que ele citou vem de mandioca, sendo uma composição binomial já citada. O aypi, é hoje dito como sendo aipim e veio da composição binomial tupi ay’pi, que significa literalmente “mandioca mansa”, sendo mais um exemplo de literalidade por parte dos tupis (CUNHA, 1999, pp.42).

Sobre o **Milho**:

O nome indígena do milho, a que em França se chama trigo sarraceno, é avatí; com eles fazem farinha, que se coze e se come como as outras. E creio, contrariamente ao que afirmei na primeira edição desta narrativa, que esse avatí dos americanos é aquilo que o historiador das índias denomina mais e que diz servir de trigo para os índios do Peru. Eis de resto como o descreve: "O talo do mais cresce à altura de um homem e mais; é bastante grosso e lança folhas como as da cana das lagoas; a espiga é como uma glande de pinho silvestre, o grão não é grosso, nem redondo, nem quadrado, nem tão comprido como a nossa baga; amadurece em três ou quatro meses e nas terras bem banhadas em mês e meio. (LÉRY, 1972, pp.115).

O autor nesse excerto produziu diversas analogias para descrever o milho. Comparou as folhas com a cana da lagoa, enquanto relacionou a espiga em si com o pinho. Ele não comenta muito sobre suas propriedades, apenas que esse recurso pode ser utilizado para a produção de farinhas, assim como também serve para a produção de um tipo de vinho, o cauim, no qual haveria uma versão branca e outra tinto de acordo com o milho que teria sido utilizado (LÉRY, 1972, pp.117).

Sobre a nomenclatura, ela já foi comentada sendo uma composição binomial tupi que vem de aba'ti, que em sua composição significa “cabelos brancos”.

O calvinista seguiu em seus comentários em sentido de comentar sobre o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*):

Devo começar pela descrição de uma das árvores mais notáveis e apreciadas entre nós por causa da tinta que dela se extrai: o pau-brasil que deu nome a essa região. Essa árvore, a que os selvagens chamam arabutan engalha como o carvalho das nossas florestas e algumas há tão grossas que três homens não bastam para abraçar-lhes o tronco.

Voltando ao pau-brasil, direi que tem folhas semelhantes às do buxo embora de um verde mais claro, e não dá frutos. (LÉRY, 1972, pp.152-153).

Léry não abordou muito sobre suas propriedades, apenas que esse recurso produz uma tinta vermelha, assim de ter mencionado sobre sua morfologia citando que é uma árvore bem grossa. Sobre as analogias ele produziu duas. A primeira comentando sobre suas galhadas, de forma que ele indicou que o pau-brasil faz isso de maneira similar ao carvalho. Sobre suas folhas ele comparou as do pau-brasil com as do buxo (*Buxus serpemvirens*). Sobre sua nomenclatura é interessante comentar que é uma composição binomial que vem do tupi, sendo o arapi'tana (CUNHA, 1999, pp.57).

O autor seguiu em sentido de demonstrar a **Brejaúva** (*Astrocaryum aculeatissimum*) no qual Léry comenta sobre existirem três plantas que seriam palmeiras diferentes, mas no fim são as mesmas, sendo elas o ayri, o iry e o geray. Sobre essas plantas ele expressou:

Continuando a falar das árvores dessa terra da América, mencionarei a existência de quatro ou cinco espécies de palmeiras das quais as mais comuns são as chamadas geray e iri.

Creio que nenhuma delas produz tâmaras. É verdade que a iri dá frutos redondos como azeitonas pequenos e reunidos, como uvas, em cachos que um homem pode carregar facilmente; só o caroço presta, entretanto, e não é maior do que o da cereja. As folhas superiores de renovo servem para comer e dizia o senhor Du Pont, que sofria de hemorróidas, que esse palmito lhe era remédio; reporto-me aos médicos quanto a isso.

Outra árvore existe, de nome airi a qual tem as folhas como as da palmeira, o caule cravejado de espinhos penetrantes como agulhas e dá uns frutos de tamanho médio que contêm um caroço não comestível e branco como noze. No meu entender, essa árvore é uma espécie de ébano, pois além de ser preta e servir aos selvagens para a fabricação de clavas e pontas de flechas, é muito polida e luzidia quando trabalhada e tão pesada que não flutua. (LÉRY, 1972, pp.156).

Foi dito que essas plantas seriam tipos de palmeiras. O fruto e sua madeira foram mencionados, ao lado de seus usos e fabricações a partir da própria madeira. Ele acredita

ser um ébano, apesar de não ser, e um certo senhor Dupont lhe disse que o palmito dela era útil para lidar com hemorróidas. O nome que deu origem à brejaúva é nome tupi geray, que apesar de não ser uma composição binomial, ele significa “madeira dura”.

O autor seguiu em sentido de comentar sobre uma série de árvores de cor que tinham presença nessa terra:

Existem na terra muitas espécies de madeira de cor, cujos nomes ignoro. Entre elas vi algumas tão amarelas quanto o buxo; outras naturalmente roxas das quais trouxe para a França algumas amostras; outras brancas como papel; outras tão vermelhas quanto o paubrasil e com elas os selvagens fabricam arcos e clavos. Há ainda uma árvore denominada copay que tem a forma da noqueira embora não dê nozes; como observei, as tábuas dessa madeira, empregadas na marcenaria, apresentam os mesmos veios da noqueira. Algumas árvores têm as folhas mais espessas do que uma moeda; outras as têm de um pé e meio de largura, mas existem tantas variedades que seria fastidioso mencioná-las todas minuciosamente. (LÉRY, 1972, pp.156-157).

Sobre as plantas de cor ele não fez grandes menções. No entanto a **Copaíba** (*Copaifera langsdorflii*) foi explorada. Houve uma assinalação com a noqueira (*Juglans regia*), em relação a seus seus formatos. Léry propôs na mesma medida que esse recurso seria muito bom de ser empregado na marcenaria, sendo uma excelente madeira. Ele utilizou o termo copay que vem do tupi kopa'iuá. Sendo novamente uma composição binomial, que em sua literalidade significa “árvore de depósito” (CUNHA, 1999, pp.112).

Acerco do **Agai** (*Thevetia ahouai*):

Os próprios cavacos e fitilhas assim cheiram. Outra, ao contrário, denominada auói tem um cheiro de alho tão ativo que quando a cortam e põem no fogo ninguém pode ficar perto; suas folhas são muito parecidas com as das nossas macieiras e seus frutos muito semelhantes à castanha, mas o caroço é venenosíssimo. Todavia é com esse fruto que os selvagens fazem os chocalhos a que já me referi e os adornos das pernas, razão pela qual o têm em grande estima. (LÉRY, 1972, pp.157).

Sobre essa planta, ele comenta sobre suas propriedades, de maneira que é uma madeira que cheira ao alho, sendo um processo analógico pautado em aspectos olfativos. As folhas lembram de macieiras, enquanto que os seus frutos são similares a castanha. O caroço era muito venenoso, de forma que ele servia apenas para a confecção de adornos. Como já citado, esse recurso não possui nomenclatura binomial, vindo do auai e significa “cascavel”.

Em relação ao **Buranhém** (*Pradosias lactescens*):

O hiuaré tem a casca espessa de meio dedo e é muito agradável ao paladar principalmente quando recém-colhido; os botânicos que vieram conosco afirmaram-me que se tratava de uma espécie de guaiaco. Os selvagens o empregam contra o pian, doença tão perigosa entre eles quanto entre nós a varíola. (LÉRY, 1972, pp.158).

Seria uma espécie de guaiaco. O autor comentou sobre sua propriedade medicinal para combater a varíola. Além disso indicou ser muito agradável ao paladar, de forma que a casca lhe agradou. Não é à toa que seu nome *hyvourahé* significa “casca doce” ou “árvore doce” (CUNHA, 1999, pp.74).

A próxima planta é a que hoje conhecemos como **Cuieira** (*Crescentia cujete*), sendo narrado que:

A árvore a que os selvagens chamam *choyne* é do tamanho médio; tem folhas verdes semelhantes às do loureiro; dá um fruto volumoso como uma cabeça de menino e com a forma de um ovo de avestruz; não é comestível. Como esse fruto tem casca dura, os tupinambás o conservam inteiro. Preferem-no o comprido, com ele fazendo o instrumento chamado maracá, já mencionado. Cortados ao meio, servem para outros usos, na qualidade de cuias ou pequenas vasilhas. (LÉRY, 1972, pp.158)

Sobre a cuieira ele fez algumas analogias, como cita que as folhas dessa árvore parecem a do loureiro, assim como cita que o fruto é grande como a cabeça de um menino e em formato de um ovo de avestruz. Sobre suas propriedades, ele não é comestível, sendo utilizado para a produção de maracás e para pequenas vasilhas. O Nome *choyne* que Léry utilizou vem na realidade do tupi *kui’eté* que significaria algo como “cuia útil”.

Incessante em suas descrições Léry seguiu em sentido de descrever a **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*):

Continuando a descrição das árvores do Brasil, mencionarei a *sabucaié* que dá um fruto do tamanho de dois punhos juntos; formado à feição de uma taça, neles se encerram pequenos caroços como amêndoas e quase com o mesmo gosto. A casca desse fruto, que julgo ser o coco da índia, é utilizada para fazer vasos que, torneados e bem trabalhados, são encastoados de prata cá na Europa. Um certo Pedro Bourdon, excelente torneiro, fez, quando estávamos no Brasil, lindos vasos e outros utensílios tanto com os frutos da *sabucaié* como com madeiras de cor, tendo presenteado a Villegagnon com alguns deles (LÉRY, 1072, pp.158-159).

Começando por analogias ele indicou que esse recurso teria a forma de uma taça. Seus caroços no interior também passaram por um processo analógico no qual foram comparados com amêndoas (*Prunus ducis*). A casca do fruto foi interligada a do coco da

índia, sendo usado para fazer vasos. Seu nome é uma composição binomial que vem do iasapu'kaia, sendo seu significado “fruto que faz saltar o olho” (CUNHA, 1999, pp.252).

Em relação ao **Caju** (*Anacardium occidentale*) houve uma breve descrição:

Existe também no país uma árvore tão alta como a sorveira da Europa; dá um fruto chamado acaíú que tem a forma e o tamanho de um ovo de galinha. Quando madura, a fruta se torna mais amarela do que o marmelo e não só tem bom gosto mas ainda dá um caldo acidulado agradável ao paladar. No calor esse refresco é excelente, mas as frutas são muito difíceis de colher por causa da altura das árvores e só as podíamos obter quando os macacos, ao comê-las, derrubavam grande quantidade (LÉRY, 1972, pp.159).

O autor iniciou sua narração por meio de analogias indicando que a árvore era alta como uma sorveira, além de ter comentado que possui forma e tamanho de um ovo. Sua cor madura lembra o marmelo. Em termos de propriedade ela teria bom gosto além de dar um excelente caldo. É um fruto de propriedades refrescantes, o que associa a questões hipocrático-galênicas, pois ele citou ser bom para o calor. O termo caju vem de aka'iu (CUNHA, 1999, pp.86).

Numa próxima descrição, Léry comentou sobre a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*) no qual ele chamou de pacoére:

A pacoére é um arbusto que tem em geral de dez a doze pés de altura; o tronco, embora às vezes da grossura de uma coxa de homem é tão mole que com uma espada bem afiada pode ser cortado de um só golpe. O fruto, a que os selvagens chamam pacó, tem mais de meio pé de comprimento e se assemelha ao pepino, sendo como este amarelo, quando maduro. Crescem de vinte a vinte e cinco unidos em um só cacho e os nossos americanos colhem tantas pencas quantas podem carregar nas mãos para as suas casas. A fruta é boa; quando chega à maturidade tira-se-lhe a casca como o figo fresco e sendo gomosa como este parece que se saboreia um figo. Por essa razão nós franceses dávamos às pacovas o nome de figo. Quanto à forma, as folhas da pacoveira se assemelham às do *lapathum aquaticum*; são, porém tão grandes que têm em geral seis pés de comprimento por mais de dois de largura e creio que nem na Europa, nem na Ásia, nem na África se encontram folhas maiores. (LÉRY, 1972, pp.159-160).

Sobre a banana-da-terra o autor teceu uma série de comentários. Primeiramente ele descreveu a morfologia sem fazer uso de analogias. Em seguida ele citou que o fruto se parecia com o pepino, porém é amarelado quando maduro. Ele indicou que o fruto seria bom, e produziu outra analogia comentando que esse recurso se degusta como se fosse um figo. Sobre suas folhas, Léry comentou sobre se parecerem com uma planta chamada *lapathum aquaticum*, no qual é uma composição binomial latina, mas que não

achamos a qual planta e referia. É importante situar que haviam algumas poucas denominações binomiais na Europa, porém elas não eram usuais.

Sobre o termo pacova ele vem do tupi pa'kowa e seguindo a linha da literalidade, isso significa o já citado "Fruto enrolado" (CUNHA, 1999, pp.225).

A respeito do **Algodão** (*Gossypium mustelinum*), sendo esse o algodão nativo do Brasil, houve a seguinte abordagem:

O arbusto do algodão cresce em muitas lugares do Brasil; a flor é uma campânula amarela semelhante à flor das abóboras na Europa; quando o fruto está formado tem a configuração da nossa "feinte des coteaux" e quando maduro fende-se em quatro partes, saindo o algodão [ameni-ju] em flocos ou capulhos no meio dos quais se abrigam caroços pretos muito unidos em forma de rim, da grossura e comprimento de uma fava (LÉRY, 1972, pp.160-161).

O autor fez algumas analogias para descrever o algodão, como comparou a flor dele com a flor das abóboras, e no interior das cápsulas de algodão haviam pequenas sementes pretas que tem formato de rim. Ele não abordou muito sobre as propriedades desse recurso. Ele indicou o nome nativo, sendo ele o ameni-ju, no qual procuramos seu significado, porém não encontramos.

Léry comentou sobre o justamente o **Ananás** (*Ananas comosus*), fruto no qual ele deu certa ênfase:

Quanto às plantas e ervas que agora quero mencionar, começarei por aquelas cujos frutos e efeitos me parecem mais úteis. Em primeiro lugar vou assinalar a planta que produz o fruto chamado ananá. Assemelha-se à espadana, tendo as folhas um pouco côncavas, estriadas nos bordos e muito parecidas com as do aloés. Cresce em touceiras, como grandes cordas, e o fruto, do tamanho de um melão mediano e do feitio da pinha, sai da planta como as alcachofras, sem pender para os lados. Ao amadurecer torna-se amarelo azulado e rescende tão ativamente a framboesa que de longe o sentíamos nas matas onde cresce; é muito doce e o reputo o fruto mais saboroso da América. Quando aí estive, espremi um ananá que deu cerca de um copo de suco e este me pareceu saudável. (LÉRY, 1972, pp.162).

Sobre a planta que ele chamou de ananá houve algumas assinalações como a comparação das folhas desse fruto com a espadana (*Typha l.*). Ele relacionou o fruto com o tamanho de um melão, além de ter situado que ele tinha a aparência de uma pinha, procedimentos que Thevet também fez com grande similaridade. Ele narrou sobre suas cores, ou seja, aspectos morfológicos, além de ter dissertado que ele é bem doce, de forma que considerou o melhor fruto que ele provou em sua viagem.

Sobre a nomenclatura, ele utilizou o ananá, termo muito próximo do original tupi que é na'ná (CUNHA, 1999, pp.50).

O **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*) também foi exposto:

A respeito das ervas medicinais encontráveis no Brasil, uma existe a que os nossos tupinambás chamam petyn. Tem a forma da azedeira, embora seja um pouco maior, e folhas muito parecidas com as da consolida maior. Em vista das virtudes que lhes são atribuídas goza essa erva de grande estima entre os selvagens; colhem-na e a preparam em pequenas porções que secam em casa. Tomam depois quatro ou cinco folhas que enrolam em uma palma como se fosse um cartucho de especiaria; chegam ao fogo a ponta mais fina, acendem e põem a outra na boca para tirar a fumaça que a pesar de solta de novo pelas ventas e pela boca os sustenta a ponto de passarem três ou quatro dias sem se alimentar, principalmente na guerra ou quando a necessidade os obriga à abstinência. Mas os selvagens também usam o petyn para destilar os humores supérfluos do cérebro, razão pela qual nunca se encontram sem o respectivo cartucho pendurado no pescoço. Enquanto conversam costumam sorver a fumaça, soltandoa pelas ventas e lábios como já disse, o que lembra um turbulo. O cheiro não é desagradável. Não vi porém mulheres usá-la e não sei qual seja a razão disso mas direi que experimentei a fumaça do petyn e verifiquei que ela sacia e mitiga a fome. (LÉRY, 1972, pp.163).

Sobre o tabaco, Léry iniciou produzindo algumas assinalações comentando que em termos de morfologia a planta como um todo tem o formato da azedeira (*Rumex acetosa*). E as folhas lembraram uma planta chamada de consolida maior. Sobre as propriedades é interessante comentar que esse recurso, quando fumado, serviria justamente para destilar os humores supérfluos do cérebro, sendo, portanto, um recurso imaginado com propriedades quentes e secas (EVERETT, 2012, pp.37). Além disso esse recurso consegue justamente mitigar a fome.

Sobre a nomenclatura o petyn vem de petýma do tupi, sendo que seu significado é outra literalidade sendo “fumo” (CUNHA, 1999, pp.232).

O missionário francês descreveu também a **Taioba** (*Colocasia antiquorum*) num breve comentário citando o seguinte: “Também vi, além mar, uma espécie de couve a que os índios chamam cajuá e que serve às vezes para sopa; tem folhas largas, semelhantes às do nenúfar das nossas lagoas.” (LÉRY, 1972, pp.164). Nesse breve comentário ele propôs através de uma analogia que a taioba lembrava o nenúfar, assim como também tinha semelhança com a couve. Em termos de propriedades ele apenas determinou que é possível fazer uma sopa com esse recurso.

Em relação a nomenclatura a taioba vem de taia'oua. Seu significado é justamente a “folha do tajá (CUNHA, 1999, pp.272).

Sobre a **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*) foram destacadas algumas questões interessantes:

(...) existem outras raízes bulbosas chamadas hetich e que crescem tão facilmente no Brasil como os nabos na Sabóia e no Limousin; e não é raro se encontrarem do tamanho de dois punhos juntos e com pé e meio mais ou menos de comprimento. Fora da terra parecem à primeira vista todas da mesma espécie; existe, porém grande diferença entre elas, pois, cozidas, arroxieiam umas, amarelecem outras como os marmelos e outras ainda se tornam esbranquiçadas; donde a meu ver existirem três espécies. Como quer que seja, posso assegurar que, assadas no borralho, não são menos saborosas do que as nossas melhores pêras, principalmente as que amarelecem. As folhas alastram pelo chão com a hederá terrestre e se parecem muito com as do pepino ou do espinafre, embora não sejam tão verdes; sua cor puxa mais para a da vitis alba. Como são plantas que não dão sementes, as mulheres selvagens, no empenho de propagá-las cortam-nas em pequenos pedaços como fazemos com a cenoura para fazer salada, e os semeiam, obtendo assim no fim de algum tempo [coisa maravilhosa na agricultura] tantas raízes quantos pedaços se plantarem. Constitui a hetich o melhor maná dessa terra do Brasil (LÉRY, 1972, pp.164-165).

O autor deixou bem claro que esse recurso lhe agradou muito, sendo a melhor raiz que ele provou nessa terra. Ele fez analogias em relação ao nabo (*Brassica rapa*), assim como comparou as cores com os marmelos quando elas são cozidas. Ele continuou e determinou que as variedades seriam espécies diferentes, no entanto hoje sabemos se tratar da mesma espécie com apenas algumas diferenças entre elas. Comparou as folhas desse recurso com as da planta vitis alba, e também citou que lembrava em formato as folhas do pepino (*Cucumis sativus*).

Sobre o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*) Léry teceu também uma breve exposição:

Os selvagens também possuem frutos chamados manobi. Crescem dentro da terra como as trufas, ligando-se entre si por meio de filamentos delgados. A vagem tem caroço do tamanho de uma avelã cujo sabor imita; é de cor parda e a casca tem a dureza da ervilha. Embora tenha comido muitas vezes esse fruto não posso dizer, por não ter observado e nem me recordar, se a planta tem folhas e pevides. (LÉRY, 1972, pp.165).

Sobre sua germinação, o autor fez uma analogia dizendo que esse recurso cresce similar à trufa (*Tuber melanosporum*), isso por crescer debaixo da terra. Em termos de sabor e forma ele lembrou a avelã (*Corylus avellana*). Houve a presença de comparação desse recurso com a ervilha. É interessante que Léry não lembrava se essa planta possui ou não folhas.

O termo amendoim vem do tupi mǎdu'bi, sendo assim uma composição binomial, no qual Léry chama ele de manobi. Seu significado a partir do tupi possui literalidade, sendo “o enterrado” (FERREIRA, 1986, pp.104).

Ele abordou brevemente também sobre um produto que chamou de Comandá-uassu no qual ele apenas cita ser um tipo de fava e não vai muito além disso (LÉRY, 1972, pp.165).

Léry teceu na mesma medida breves comentários sobre um tipo de abóbora, que especificamente seria a **Moranga** (*Cucurbita máxima*): “Também certas abóboras redondas denominadas morugans são doces ao paladar.” (LÉRY, 1972, pp.165). Ele indicou que são abóboras arredondadas, no qual são adocicadas, o que lhe agrada o paladar. Ao que tudo aparenta essa nomenclatura quer dizer “bonito” em tupi-guarani. Nesse caso não temos uma composição binomial, nem sequer literalidade.

2.5 – A sangrenta expedição de Pedro Ursúa e Lope de Aguirre: A *Relacion de Francisco Vázquez* (1559 – 1561).

Antes de comentar sobre a *Relacion de Francisco Vázquez* há um documento que merece menção. Na carta de 1557 do padre Antonio Blasquez intitulada “Summa de algumas coisas que iam em a não que se perdeu do Bispo pera o nosso padre Ignácio”, há uma breve menção ao uso de **Cocos** por parte dos nativos. Apesar disso é um comentário muito breve citando apenas como adorno (BLASQUEZ, 1988, pp.200).

O próximo documento diz respeito a viagem de Pedro Ursúa e Lope de Aguirre que se deu entre os anos de 1559 e 1561 na região amazônica. Essa viagem está documentada no material *Relación de todo lo que sucedió en la jornada de Amagua y Dorado, que fue a descubrir el gobernador Pedro de Ursua, com poderes y comisiones que le dio el virrey Marqués de Cañete presidente de Perú. Tratase, asimismo, del alzamiento de Don Fernando de Guzmán y Lope de Aguirre y otros tiranos* do autor Francisco Vázquez que foi escrito originalmente em 1562. Ao que tudo aparenta essa expedição vindo do Peru em direção do Amazonas foi um grande fracasso, marcada por ganância, tirania e um banho de sangue contínuo no interior da expedição. Vasquez estava nessa expedição e conseguiu fugir do massacre, de forma que registrou o que se deu nessa viagem, assim como fez breves comentários sobre a flora local (PAPAVERO et al, 2002, pp.43-44).

A primeira citação que Vasquez fez sobre plantas nativas está no seguinte excerto:

Esta provincia de los Motillones se llama así porque solo estos indios se han Hallados tranquilados em todo el Perú. Es tierra muy fértil, em especial de maíz y algodón, y los índios andan vestidos de costales (VASQUEZ, 1562).

Nesse breve excerto Vasquez comentou sobre a presença do **milho** e do **algodão**. Essa descrição é bem simples e não houve a utilização de nomes nativos. Isso se deu devido aos limites dos contatos, assim como devido a caótica situação que se deu no interior dessa expedição.

Ele mencionou num outro momento novamente o milho: “(...) toparon población y hallaron mucha comida, em especial de maíz (...)”. (VASQUEZ, 1562). A situação vai no mesmo sentido da outra descrição, tendo apenas citado o recurso sem esmiuçar esse elemento.

O último possui ainda menos especificidade, de forma que ele comentou sobre **Frutos** num geral. Esse relato se deu quando eles estavam numa região chamada de Maricuri: “Hay em esta provincia muchas frutas de la tierra buenas y sabrosas (...)” (VASQUEZ, 1562).

É importante situar aquilo que já foi dito a respeito das descrições da segunda metade do século XVI. Mesmo que existam muitos registros com maior profundidade, é preciso propor que ainda existem registros mais simples. Isso se deu em maior parte pelas condições que produziram e permitiram a confecção desses relatos. Muitas narrativas se deram a partir de contextos turbulentos, sendo importante propor esse cenário. Sendo assim, esses escritores, como o caso de Vasquez, tinham de dar atenção ao cenário turbulento, de forma que não conseguiram realizar uma interpretação profunda desses elementos. No entanto não se pode descartar também o desinteresse, ou seja, o não aprofundamento por certo despreendimento ou desapego em relação a esse tipo de verificação.

2.6 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1560 – 1567 (Parte 2).

O próximo documento é outra carta do padre José Anchieta, tendo sido escrita em 1560, no qual ele descreveu uma série de plantas nesse documento. Seu título é “Ao padre geral, de São Vicente, ao ultimo de maio de 1560.”. O primeiro recurso que ele descreve é a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), no qual ele descreveu o seguinte:

Das ervas e árvorez não quero deixar de dizer isto, que as raízes que a chamam de mandioca, de que nos utilizamos como alimento são venenosas e nocivas por natureza, se não forem preparadas pela indústria humana para se comerem; comidas cruas matam a gente, assadas ou cozidas comem-se; todavia, os porcos e os bois as comem cruas impudentemente; se porém beberem o suco que delas se exprem, incham de repente e morrem (ANCHIETA, 1988, pp.135).

Sobre esse recurso, ele foi determinado como sendo uma raiz que só poderia ser comida por meio do preparo pois crua apresenta riscos. Houve uma observação interessante situando que caso os animais a comessem, não havia riscos, enquanto que caso eles bebessem sua água, os riscos seriam enormes e esses animais acabavam por falecer. O que importa sobre a nomenclatura já está comentado e citado, pois muitos outros autores que citamos utilizaram justamente essa terminologia tupi, sendo o principal a questão do termo binomial (CUNHA, 1999, pp.192).

Anchieta seguiu em sua carta e comentou sobre o **Jacatupé** (*Pachyrhizus ahipa*): “Há outras raízes chamadas yeticopê, semelhantes ao rabão, de agradável sabor, muito apropriadas para acalmar a tosse e molificar o peito. A sua semente, que se assemelha a favas, é um violentíssimo veneno”. (ANCHIETA, 1988, pp.135).

Sobre esse recurso ele não estipulou muito sobre aparência, de forma que percorreu sobre sua forma a partir de uma analogia comparando-o com o rabano (*Armoracea rusticana*). Ele mencionou suas propriedades medicinais tratando esse recurso como útil para tosse e para lidar com enrijecimento do peito. A semente lembrava favas e é muito venenosa. O termo de origem tupi é yakatu’pe, sendo uma composição binomial no qual não achamos seu significado.

O próximo exemplar citado, a **Dormideira** (*Mimosa pudica*), levantou grande curiosidade no autor devido ao fato de se movimentar, sendo sua descrição limitada a tal aspectom. Sobre ela Anchieta propôs:

Entre outras, há aqui certa erva espalhada por toda a parte e que muitas vezes vimos e tocámos, a que chamamos viva, porque parece ter qual ou qual sentimento: pois, se a tocares de leve com a mão ou com qualquer outra cousa, imediatamente as suas folhas, fechando-se sobre si mesmas, se ajuntam e como que se grudam; depois, daí a pouco tornam a abrir-se (ANCHIETA, 1988, pp.136).

A próxima descrição não teve o nome da planta mencionado, sendo trazido à tona apenas algumas propriedades desse recurso. Apesar disso, como ficará claro pela descrição, sabemos ser um registro sobre a **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*):

Das árvores uma parece digna de notícia, da qual, ainda que outras haja que distilam um líquido semelhante á resina, útil para remédio, escorre um suco suavíssimo, que pretendem seja o balsamo, que a principio corre como oleo por pequenos furos feitos pelo caruncho ou também por talhos de foices ou de machados, coalha depois e parece converter-se em uma espécie de balsamo; exala um cheiro muito forte, porém suavíssimo e é ótimo para curar feridas, de tal maneira que em pouco tempo [...] nem mesmo fica sinal das cicatrizes (ANCHIETA, 1988, pp.136).

Analogias não foram utilizadas, havendo apenas o enfoque em debater sobre o bálsamo que essa planta libera. Esse recurso acaba sendo liberado por furos na madeira de forma que ele possui um cheiro muito forte, porém agradável. Além disso foi dito como sendo um excelente cicatrizante, de forma que depois de seu efeito, esse recurso nem sequer deixa marcas. Seu nome em tupi é kupa'iwá (CUNHA, 1999, pp.112).

Anchieta dissertou sobre uma outra planta que ele não citou o nome, mas que a partir de sua descrição, apenas de aspectos morfológicos, sabemos ser o **Mangue-vermelho** (*Rhizophora mangle*) (ANCHIETA, 1988, p.136).

O autor realizou outra descrição no qual ele não teve contato com a nomenclatura original tupi, porém sabemos ser uma descrição da **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*):

Na povoação que se chama Espirito Santo é muito comum uma certa árvore muito alta, cujo fruto é admirável. Êste é semelhante a uma panela, cuja tampa, como que trabalhada a torno, com que está pendente da árvore, se abre por si mesma quando está maduro: aparecem então dentro muitos frutos semelhantes a castanhas, separadas por delgadas tiras como interpostos septos, muitíssimo agradáveis ao paladar. O vaso ou urna, em que estão encerrados, não é menos duro que a pedra, e pode-se facilmente julgar do seu tamanho pelas castanhas que contém, que passam de cinquenta (ANCHIETA, 1988, pp.136).

Aspectos de morfologia foram abordados, ao lado de uma série de analogias que compararam o exterior desse fruto com uma panela, enquanto que o interior possui sementes que parecem com a amêndoa (*Prunus dulcis*). A respeito da nomenclatura, o termo tupi já foi citado sendo o iasapu'kaia (CUNHA, 1999, pp.252).

A respeito da **Araucária** (*Araucaria angustifolia*) o autor narrou o seguinte excerto:

Os índios dão aos seus frutos, por antonomásia, o nome especial de ibá, isto é, fruto; são compridos como os nossos, mas muito maiores, de casca mole, semelhantes á amêndoa das castanhas. Os lugares que ficam para o sententrião não produzem destas árvores (ANCHIETA, 1988, pp.137).

O nome foi citado, chamado *ibá*, no qual procuramos significado, porém não encontramos. Ele indicou uma série de aspectos morfológicos, além de ter produzido uma analogia em relação à amêndoa, sendo essa comparação partindo do pinhão.

Houve mais um caso descritivo com nenhum contato com um nome nativo. Porém pelas descrições é provável que seja a **Gameleira**, mais especificamente a **Coajinguva** (*Ficus insipida*), mas na mesma medida pode ser que seja também a (*Jacartia spinosa*), sendo essa a **Jaracatiá**. Sendo assim ele comentou:

Há uma certa árvore, de cuja casca cortada com faca, ou do galho quebrado, vorre um líquido branco como leite, porém mais denso, o qual, se se beber em pequena porção, relaxa o ventre e limpa o estomago por violentos vômitos: por pouco, porém, que se exceda na dose, mata. Deve-se, enfim, tomar dele tanto quanto caiba em uma unha e isso mesmo diluído em muita água: se não fizer assim, incomoda extraordinariamente, queima a garganta e mata (ANCHIETA, 1988, pp.137).

Poucos comentários foram elaborados sobre a aparência, havendo enfoque sobre a seiva que essa árvore produz. Isso porque essa seiva consegue limpar o estomago, só que caso ela fosse ingerida em excesso acabaria por causa problemas sérios de saúde. Seu nome vem do tupi, sendo o original *iarakati*’a cujo significado pode ser “árvore do talo” ou “tronco mole” (CUNHA, 1999, pp.73). Esse termo vem de uma composição binomial. Apesar dessa revelação, é importante reforçar que ele não comenta nome algum.

No que concerne a **Ipecacuanha** (*Carapichea ipecacuanha*), vê-se mais uma vez um caso em que o autor apenas deu indícios de que é essa planta, porém não revelou sua nomenclatura:

Há uma certa raiz, abundantes nos campos, utilíssima para o mesmo fim; raspa-se e bebe-se misturada com agua; esta, se bem que provoque o vômito com bastante violência, todavia bebe-se sem perigo de vida (ANCHIETA, 1988, pp.137).

Foi abordado nesse excerto que ela é uma raiz e os cenários em que era possível utiliza-la enquanto recurso medicinal. Sobre a nomenclatura é importante situar que ela vem do *ipeka’akuaña*, de forma que seu significado é algo como sendo “pênis de pato”. O emprego dessa nomenclatura para a raiz se deu porque a genitália de algumas espécies de patos lembra as partes mais profundas da raiz. Esse termo não foi utilizado por parte de Anchieta (CUNHA, 1999, pp.156).

Após essa última descrição cabe partirmos para a próxima documentação. O próximo documento é outra carta sendo ela de Antonio Blasquez, tendo sido escrita em

1561. A titulação da carta diz o seguinte: “Carta ao padre Antonio Blasquez do Brasil, da cidade do Salvador, Bahia de todos os santos, para o padre mestre geral Diogo Laynez e aos mais padres e irmãos da Companhia, de 23 de setembro de 1561. Recebida Lisboa a 8 de março de 1562”.

Em um primeiro momento ele apenas expôs o fato de que ele e seu grupo tiveram de comer **Banana** (*Musa paradisíaca*) assada e **Milho verde**, devido a situação da falta de farinha. Ele não foi além, de forma que não destrinchou aspectos sobre morfologia e nem utilizou assinalações descritivas (BLASQUEZ, 1988, pp.332).

As outras menções a vegetais que ele realizou nessa carta foram sobre o **Aipim** (*Manihot esculenta*), a **Batata** e o **Milho** novamente. Sobre esses recursos ele seguiu a mesma linha sem aprofundamentos. A única diferença é que ele citou que o aipim cresce abaixo da terra (BLASQUEZ, 1988, pp.339).

O próximo documento é de um autor anônimo sendo também uma carta, no qual foi produzida em 1562. Sua titulação é “Carta do Brasil, do Espírito Santo, para o padre doutor Torres, por comissão do padre Braz Lourenço, de 10 de junho de 1562, e recebida a 20 de setembro do mesmo”

Nessa carta anônima há apenas um breve comentário sobre a **Banana-da-terra**, no qual ele comenta que esse recurso pode ser utilizado assado, de forma que é útil para ser comido o ano todo (ANÔNIMO, 1988, pp.364).

O próximo documento é outra carta do Padre José Anchieta, tendo essa sido escrita em 1565, cujo título é “Ao padre Diogo Mirão, da Baía, a 9 de julho de 1565”. Nessa extensa carta ele afirmou questões sobre a **Mandioca** (*Manihot esculenta*), sobre o **Inhame** (*Dioscorea alata*) e sobre o **Palmito**. Como ele apenas citou esses recursos, não há muito o que ser comentado. O mais importante nesses casos é a utilização de nomes nativos (ANCHIETA, 1988, pp.258-263).

A carta seguinte é do padre jesuíta Jorge Rodrigues que foi escrita em 1565. O título dessa carta é “Carta do Padre Jorge Rodrigues, dos Ilhéos do Brasil, para os padres e Irmãos da companhia de Jesu de Portugal, escripta a 21 de Agosto de 1565”. O padre determinou que as grades de uma certa igreja eram feitas de uma madeira de coloração avermelhada, sendo um pau chamado de condurú (RODRIGUES, 1988, pp.494). O termo condurú utilizado diz respeito a uma planta que hoje é o **Conduru-de-sangue** (*Brosimum rubescens*). Esse termo vem do original tupi que é Kundurú. Apesar de termos encontrado o termo, não foi possível encontrar seu significado.

Há também uma carta de Balthazar Fernandes, que foi escrita em 1567, cujo título é “Carta de Balthazar Fernandes, do Brasil, da capitania de S. Vicente de Piratininga aos 5 de dezembro de 1567”. Nessa carta Fernandes designou aspectos sobre o **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*), **Mandioca** (*Manihot esculenta*), **Milho** e o **Algodão** (*Gossypium mustelinum*) (FERNANDES, 1988, p.510). Apesar de ter comentado sobre esses recursos, é importante ressaltar que mais uma vez ele apenas citou esses vegetais. Em termos de nomenclatura a única que de fato importa é a mandioca que já apareceu inúmeras vezes nos documentos.

2.7 – O Tratado da Terra do Brasil de Pêro de Magalhães Gandavo (1576).

Nosso próximo documento é a fonte de Pêro de Magalhães Gandavo que foi produzida pela primeira vez em 1576. Gandavo nasceu em Portugal, sendo descendente de flamengos. Ele foi professor de latim e português no norte de Portugal, além de ter sido secretário na torre do tombo. Seu contato com as terras do atual Brasil se deu entre os anos de 1558 e 1572, quando ele assumiu um trabalho para a fazenda do governo da Bahia. Gandavo escreveu a fonte *Tratado da Terra do Brasil* com a intenção de estimular a emigração de portugueses para essa nova terra.

A primeira planta que Gandavo citou foi justamente a **Mandioca** (*Manihot utilissima*). Sobre esse recurso Gandavo comenta:

Nestas partes do Brasil não semeiam trigo nem se dá outro mantimento algum deste reino, o que lá se come em lugar de pão é farinha de pau: esta se faz da raiz duma planta que se chama mandioca, a qual é como inhame. (GANDAVO, 2008, pp.59).

Sobre a descrição percebe-se o valor que Gandavo deu para a mandioca. É relevante situar que ele assinalou esse recurso justamente com o inhame (*Dioscorea alata*). Além disso importa muito porque ele utilizou o termo mandioca, mais um reforço ao uso de um termo de origem tupi (CUNHA, 1999, pp.197). Gandavo também dissertou sobre usos e preparos desse recurso, citando diferentes tipos de farinhas (GANDAVO, 1999, pp.59).

Sobre o **Aipim** (*Manihot esculenta*) vê-se o seguinte:

Outra raiz há duma planta que se chama aipim, da qual fazem uns bolos que parecem pão fresco deste reino e também se come assada como batata, de toda maneira se acha nela muito gosto. (GANDAVO, 2008, pp.59-60).

Ele não fez grandes comentários sobre esse recurso, tendo situado seu modo de preparo. Importante é justamente comentar que ele utilizou a nomenclatura de origem tupi.

O **Ananás** (*Ananas comosus*) também foi citado:

Uma fruta se dá nesta terra do Brasil muito saborosa, e mais prezada de quantas há. Cria-se uma planta humilde junto do chão, a qual tem umas pencas como cardo, a fruta dela nasce como alcachofras e parecem naturalmente pinhas, e são do mesmo tamanho, chamam-lhes ananases, e depois de maduros têm um cheiro muito excelente, colhem-nos como são de vez, e com uma faca tiram-lhes aquela casca grossa e fazem-nos em talhadas e desta maneira se comem, excedem no gosto a quantas frutas há neste reino e fazem todos tanto por esta fruta, que mandam plantar roças dela, como de cardais: a este nosso reino trazem muitos destes ananases em conserva (GANDAVO, 2008, pp.63).

O autor fez uma extensa descrição sobre esse fruto. Ele comentou sobre a morfologia desse recurso, de forma que produziu uma série de analogias sobre ele. Foi proposto que esse recurso lembra a alcachofra (*Cynara cardunculus*) na maneira que ele nasce, assim como foi citado que esse recurso lembra muito a pinha na mesma medida. Sobre as propriedades é interessante situar que o cheiro é muito bom.

Gandavo seguiu em suas descrições em sentido de comentar sobre o **Caju** (*Anacardium occidentale*):

Outra fruta se cria numas árvores grandes, estas se não plantam, nascem pelo mato muitas; esta fruta depois de madura é muito amarela: são como pêos repinaldos compridos, chamam-lhes cajus, têm muito sumo, e cria-se na ponta desta fruta de fora um caroço como castanha, e nasce diante da mesma fruta, o qual tem a casca mais amargosa que fel, e se tocarem com ela nos beiços dura muito aquele amargor e faz empolar toda a boca; pelo contrário este caroço assado, é muito mais gostoso que amêndoa; são de sua natureza muito quentes em extremo. (GANDAVO, 2008, pp.63).

Esse recurso foi explorado em relação às suas propriedades, assim como passou por uma assinalação, nesse caso com um tipo de pero. O autor citou o nome caju para esse recurso que vem do tupi aka'iu, de forma que ele significa “que dá noz” (CUNHA, 1999, pp.86). Sua relevância está no fato de que é mais um exemplo de utilização de composição binomial. Sobre a **Castanha-de-caju** há um aspecto interessante. Foi dito que esse recurso quando é assado seria muito gostoso, sendo inclusive mais gostoso que

a amêndoa. Essa parte da planta seria de natureza muito quente, havendo aí a utilização de posições de origem aristotélicas e hipocrático-galênicas (EVERETT, 2012, pp.38).

No que concerne a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*):

Também há uma fruta que lhe chamam bananas, e pela língua dos índios pacovas: há na terra muita abundância delas: perecem-se na feição com pepinos, nascem numas árvores muito tenras e não são muito altas, nem têm ramos senão folhas muito compridas e largas. Estas bananas criam-se em cachos, algum se acha que tem de cento e cinqüenta para cima, e muitas vezes é tão grande o peso delas que faz quebrar a árvore pelo meio; como são de vez colhem estes cachos, e depois de colhidos amadurecem, e tanto que estas árvores dão uma fruta, logo as cortam porque não frutificam mais que a primeira vez, e tornam a rebentar pelos pés outras novas. Esta é uma fruta muito saborosa e das boas que há na terra, tem uma pele como de figo, a qual lhes lançam fora quando as querem comer e se come muitas delas fazem dano à saúde e causam febre a quem se desmanda nelas. E assadas maduras são muito sadias e mandam-se dar aos enfermos. Com esta fruta se mantém a maior parte dos escravos desta terra, porque assadas verdes passam por mantimento, e quase têm sustância de pão. Há duas qualidades desta fruta, umas são pequenas como figos berjaçotes, as outras são maiores e mais compridas. Estas pequenas têm dentro em si uma cousa estranha, a qual é que quando as cortam pelo meio com uma faca ou por qualquer parte que seja acha-se nelas um sinal à maneira de crucifixo, e assim totalmente o parecem. (GANDAVO, 2008, pp.63-64).

Esse vegetal foi explorado quanto a sua morfologia, assim como houve a produção de uma analogia em relação ao figo (*Ficus carica*). Esse recurso era amplamente comido e degustado, de forma que ele gera muita sustância, aspecto esse relacionado às suas propriedades. Sobre a utilização do nome, ele citou a utilização do termo pacova, termo já citado que vem do tupi pa'kowa (CUNHA, 1999, pp.225).

Em seguida, pela primeira vez, apareceu nesse material uma descrição do **Araçá** (*Psidium cattleianum*). Nesse caso, Gandavo fez uma brevíssima descrição: “Também há uma fruta que se chama bracasas, são como nêspersas posto que comam muita não fazem mal à saúde” (GANDAVO, 2008, pp.64). É interessante que nesse caso ele fez uma breve analogia comparando o araçá à nêspersa (*Eriobotrya japonica*), porém não comenta sobre morfologia, nem sequer propriedades, apenas que se pode comer muito delas. Além disso o termo araçá é mais uma composição binomial e vem do tupi ara'sa, que significa “fruta que tem olhos” (CUNHA, 1999, pp.57).

Também foram citadas **Pimentas verdes**, no entanto o autor não fez nenhum tipo de aprofundamento que nos permita assumir qual espécie seja (GANDAVO, 2008, pp.64).

Ele abordou uma variedade de **Canafístula**, sendo provavelmente outra árvore, de forma que ele não fez grandes aprofundamentos sobre esse recurso (GANDAVO, 2008, pp.76).

Sobre o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*) houve apenas a menção de que esse recurso foi amplamente encontrado nessa região, de forma que ele produz uma tinta avermelhada, sendo esse o principal motivo que lhe legou a nomenclatura brasil, porque lembra brasas (GANDAVO, 2008, pp.93).

A **Mandioca** (*Manihot utilissima*) aparece em outro excerto do documento, mas dessa vez de forma que sua morfologia acabou sendo melhor explorada:

Primeiramente tratarei da planta e raiz de que os moradores fazem seus mantimentos que lá comem em lugar de pão. A raiz se chama mandioca, e a planta de que se gera é de altura de um homem pouco mais ou menos. Essa planta nem é muito grossa, e tem muitos nós: quando a querem plantar em alguma roça cortam-na e fazem-na em pedaços, os quais metem debaixo da terra, depois de cultivada, como estacas, e daí tornam arrebentar outras plantas de novo: e cada estaca destas cria três ou quatro raízes e daí para cima [segundo a virtude da terra em que se planta], as quais põem nove ou dez meses em se criar: salvo em São Vicente que põem três anos por causa da terra ser mais fria. (GANDAVO, 2008, pp.107).

Nesse caso ele utilizou novamente a nomenclatura binomial tupi, além disso importa situar que ele descreve amplamente a morfologia desse vegetal.

Foi indicado na mesma medida também o **Aipim** (*Manihot esculenta*), de maneira que houve uma descrição similar, apenas destacando que esse recurso pode ser comido de outras maneiras (GANDAVO, 2008, pp.108).

A **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*) apareceu num segundo momento, sendo que o que importa dessa descrição, é que Gandavo produziu uma analogia, comparando esse recurso com o pepino (*Cucumis sativus*).

Importa também comentar que Gandavo descreveu a **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*), de forma que ele realizou uma extensa descrição sobre esse recurso:

Numas árvores há também nestas partes mui altas a que chamam zabucais: nas quais se criam uns vasos tamanhos como grandes cocos, quase da feição de jarras da Índia. Estes vasos são mui duros em grande maneira, e estão cheios de umas castanhas muito doces, e saborosas em extremo: e tem as bocas para baixo cobertas com umas sapodeiras que parece realmente não serem assim criadas da natureza, senão feitas por artifício da indústria humana. E tanto que as tais castanhas são maduras caem estas sapodeiras e dali começam as mesmas castanhas também a cair pouco a pouco, até não ficar nenhuma dentro dos vasos. (GANDAVO, 2008, pp.109).

Sobre a sapucaia, Gandavo produziu algumas analogias, situando que esse recurso parecia um coco, e que em seu interior haviam sementes que lembra a amêndoa (*Prunis ducis*). É interessante que ele comentou brevemente sobre a morfologia do fruto e expôs ser um recurso bem saboroso. Além disso ele utilizou a nomenclatura zabucaí que vem do tupi isapu'kaia, que significa “que faz saltar o olho”, sendo mais um exemplo de nomenclatura binomial (CUNHA, 1999, pp.252).

Mais alguns vegetais foram abordados dentre eles o **Caju** (*Anacardium occidentale*), o **Ananás** (*Ananas comosus*) e o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*). Novidades foram levantadas apenas em relação ao caju, onde ele dissertou um pouco mais sobre a morfologia da árvore em si (GANDAVO, 2008, pp.109-110).

Sobre a **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*) o autor trouxe um grande uma longa abordagem, devido seu potencial medicinal:

Um certo gênero de árvores há também pelo mato dentro na capitania de Pernambuco a que chama copaibas de que se tira bálsamo mui salútfero e proveitoso em extremo, para enfermidades de muitas maneiras, principalmente as que procedem da frialdade: causa grandes efeitos, e tira as dores por graves que sejam em muito breve espaço. Para feridas ou quaisquer outras chagas, tem a mesma virtude, as quais tanto que com ele lhe acodem, saram mui depressa, e tira os sinais de maneira, que de maravilha se enxerga onde estiveram e nisto faz vantagem a todas as outras medicinas. Este óleo não se acha todo ano perfeitamente nestas árvores, nem procuram ir buscá-lo senão no estio que é o tempo em que assinaladamente o criam. E quando querem tirá-lo dão certos golpes ou furos no tronco delas pelos quais pouco a pouco estão estilando do amargo este licor precioso. Porém não se acha em todas estas árvores senão em algumas a que por este respeito dão o nome de fêmea, e as outras que carecem dele chamam machos, e nisto somente se conhece a diferença destes dois gêneros, que na proporção e semelhança não difere nada umas das outras. As mais delas se acham roçadas dos animais, que por instinto natural quando se sentem feridos ou mordidos de alguma fera as vão buscar para remédio de suas enfermidades. (GANDAVO, 2008, pp.110-111).

Sobre essa descrição pode-se fazer algumas inferências. Ele narrou sobre morfologia e propriedades, de forma que assumiu o conhecimento hipocrático-galênico para propor o uso dos óleos dessa árvore para se utilizar em feridas frias, portanto é uma planta de tendências quentes (EVERETT, 2012, pp.38). Além disso Gandavo utilizou a nomenclatura de origem tupi, pois copaíba vem de kupa'iwa (CUNHA, 1999, pp.112).

A **Caboraiba** (*Toluijera balsamum*), planta que até o momento não foi citado por nenhum dos outros autores, também foi incluída nessa longa lista. Essa planta também é conhecida pelo nome mais comum de bálsamo de tolu. Sobre esse recurso ele diz o seguinte:

Outras árvores diferentes destas há na Capitania dos Ilhéus, e na do Espírito Santo a que chamam Caboraibas, de que também se tira outro bálsamo: o qual sai da casca da mesma árvore, e cheira suavissimamente. Também aproveita para as mesmas enfermidades, e aqueles que o alcançam tem-no em grande estima e vendem-no por muito preço, porque além de tais árvores serem poucas correm muito risco as pessoas que o vão buscar, por causa dos inimigos que andam sempre naquela parte emboscados pelo mato e não perdoam a quantos acham. (GANDAVO, 2008, pp.111).

O autor não produziu assinalações para esse recurso, porém comentou amplamente sobre sua morfologia e propriedades. Ela seria uma árvore útil em relação a seu bálsamo, mas na mesma medida é uma árvore rara, portanto deveria haver cuidados para que se busque elas. Sobre a nomenclatura ela vem do tupi *kauré'yua*, que significa “óleo da terra”, sendo novamente um caso de composição binomial utilizado de origem tupi (CUNHA, 1999, pp.81).

Há um recurso que Gandavo não definiu a nomenclatura, porém por algumas questões descritivas é bem provável que seja a **Alamanda**, também conhecida como **Sete patacas roxa** (*Allamanda blanchetii*). Sobre essa planta foi dito o seguinte:

Também há uma árvore na Capitania de São Vicente, que se diz pela língua dos índios “Obirá paramaçaci”, que quer dizer pau para enfermidades: com o leite da árvore da qual somente com três gotas purga uma pessoa por baixo e por cima grandemente. E se tomar quantidade de uma casca de noz, morrerá sem nenhuma remissão (GANDAVO, 2008, pp.111).

O único aspecto descritivo sobre esse recurso é o fato de que ele produz uma seiva que é muito benéfica ao corpo, mas que caso se tome dela um pouco a mais, ou seja, sem se utilizar medidas corretas, ele acabaria por gerar a morte sem que se pudesse resolver isso.

A última planta que foi abordada por Gandavo foi a **Dormideira** (*Mimosa pudica*). Ele não fez grandes menções sobre ela em termos de morfologia, propriedades e uso, o que de fato interessa em seu processo descritivo é a surpresa pelo fato de que essa planta se movimenta ao toque:

Somente tratarei de uma mui notável, cuja qualidade sabida creio que em toda parte causará grande espanto. Chama-se erva-viva, e tem alguma semelhança de silvam macho. Quando alguém lhe toca com as mãos, ou com qualquer outra coisa que seja, naquele momento se encolhe e murcha de maneira que parece criatura sensitiva que se anoja, e recebe escândalo com aquele tocante. E depois que assossega, como coisa já esquecida deste agravo, torna logo pouco a pouco a estender-se até ficar outra vez tão robusta e verde como dantes. Essa planta deve ter alguma virtude mui grande, a nós encoberta cujo efeito não será pela ventura de menos admiração. Porque sabemos de todas as ervas que Deus criou, ter cada uma particular virtude com que fizessem diversas operações

naquelas cousas para cuja fertilidade foram criadas e quanto mais esta a que a natureza nisto tanto quis assinalar dando-lhe um estranho ser e diferente de todas as outras. (GANDAVO, 2008, pp.111-112).

Como a descrição nos permite inferir, o que se tem é uma narrativa sobre os movimentos desse recurso. Essa explanação de Gandavo levantou questões sobre a teoria das assinaturas divinas. O autor foi surpreendido pelo movimento da planta. Essa característica da dormideira era entendida como uma assinatura divina na qual os homens ainda não tinham descoberto seu significado. Seria papel dos homens desvendar tais assinaturas à fim de compreender seus segredos. Deus produziu essas assinaturas elaborando algumas de forma mais estranha que outras, havendo diversidade entre elas. Algo só poderia ser revelado por meio do desvendar dessa característica divina. Só há espaço para a compreensão, desde que o homem solucione essa assinatura (FOUCAULT, 2000, pp.45).

2.8 – O Jesuíta Fernão Cardim e suas aventuras pela América portuguesa (1583).

A próxima fonte escolhida para o debate foi produzida pelo jesuíta Fernão Cardim entre os anos de 1583 e 1601, sendo seu nome *Tratado da Terra e Gente do Brasil*. Esse texto foi publicado de maneira póstuma e a primeira vez nem sequer estava em português, mas sim em inglês numa versão em 1625. Cardim veio ao Brasil em 1583 para atuar como secretário visitador da companhia, tendo ele visitado hoje as regiões que hoje pertencem a Bahia, Pernambuco, Ceará, Espírito Santo e Rio de Janeiro. Esteve no Brasil mais de uma vez, de forma que em 1598 foi eleito procurador da província do Brasil em 1598 retornando para Portugal. Em 1604 voltou ao Brasil e atuou como provincial da companhia, papel que desempenhou até 1609.

Como não se sabe exatamente quando esse documento foi de fato produzido, a opção escolhida foi de situar ele nesse momento pela possibilidade de ter sido produzido em 1583. Sendo assim ele foi posicionado aqui, porque a data mais antiga de sua possível produção se encaixa nesse momento do texto.

Sobre as plantas que Cardim listou, a primeira delas foi o **Caju** (*Anacardium occidentale*):

Acajú — Estas árvores são muito grandes, e formosas, perdem a folha em seus tempos, e a flor se dá em os cachos que fazem umas pontas como dedos, e nas ditas pontas nasce uma flor vermelha de bom cheiro, e após ela nasce uma

castanha, e da castanha nasce um pomo do tamanho de um repinaldo, ou maçã camoeza; é fruta muito formosa, e são algumas amarelas, e outras vermelhas, e tudo é sumo: são bons para a calma, refrescam muito, e o sumo põe nodoa em pano branco que se não tira senão quando se acaba. A castanha é tão boa, e melhor que as de Portugal; comem-se assadas, e cruas deitadas em água como amêndoas piladas, e delas fazem maçaões, e bocados doces como amêndoas. A madeira desta árvore serve pouco ainda para o fogo, deita de si goma boa para pintar, e escrever em muita abundância. Com a casca tingem o fiado, e as cuias que lhe servem de panelas. Esta pisada e cozida com algum cobre até se gastar a terça d'água, é único remédio para chagas velhas e saram depressa. Destas árvores há tantas como os castanheiros em Portugal, e dão-se por esses matos, e se colhem muitos moios das castanhas, e a fruta em seus tempos a todos farta. Destes acajús fazem os índios vinho. (CARDIM, 2021, pp.44-45).

O caju recebeu uma extensa descrição. Suas qualidades foram abordadas, de forma que o autor utilizou conhecimentos naturais do período propondo que seria um recurso frio, útil para o estresse (EVERETT, 2012, pp.39). A morfologia da árvore, do fruto e de suas flores foram analisadas. Cardim teceu analogias em relação ao repinaldo, a maçã e à camoeza. Seus usos seriam muitos. As cascas teriam propriedades medicinais, assim como seriam usadas para pintar. O fruto teria um excelente suco, assim como seria voltado para a produção de vinho.

A respeito da **Castanha-de-caju**, esse recurso seria muito bom para a produção do maçaão, que também é conhecido pela denominação marzipan. Apesar de sua menção, o autor não levantou as propriedades desse recurso.

Outra espécie que foi abordada, é mais um caso de pioneirismo de citação em relação aos documentos de outros autores no decorrer do texto, sendo ela a **Mangaba** (*Hancornia speciosa*):

Mangaba — Destas árvores há grande cópia, máxime na Bahia, porque nas outras partes são raras; na feição se parece com macieira de anafega, e na folha com a de freixo; são árvores graciosas, e sempre têm folhas verdes. Dão duas vezes fruto no ano: a primeira de botão, porque não deitam então flor, mas o mesmo botão é a fruta; acabada esta camada que dura dois ou três meses, dá outra, tornando primeiro flor, a qual é toda como de jasmim, e de tão bom cheiro, mas mais esperto; a fruta é de tamanho de abricós, amarela, e salpicada de algumas pintas pretas, dentro tem algumas pevides, mas tudo se come, ou sorve como sorvas de Portugal; são de muito bom gosto, sadias, e tão leves que por mais que comam, parecem que não comem fruta; não amadurecem na árvore, mas caem no chão, e daí as apanham já maduras, ou colhendo-as verdes as põem em madureiro; delas fazem os índios vinhos; a árvore e a mesma fruta em verde, toda está cheia de leite branco, que pega muito nas mãos, e amarga. (CARDIM, 2021, pp.45).

Ele citou que esse recurso se dava predominantemente na Bahia, havendo em outras regiões do Brasil, mas sendo casos raros. Sobre esse recurso ele fez alguns processos analógicos, comprando a árvore com a macieira, e as folhas com o freixo. Além

disso o fruto foi comparado com o damasco (*Prunus ameniaca*). Sobre a origem do termo ele vem de ma'naña, que é mais uma composição binomial e significa “coisa boa de comer” (CUNHA, 1999, pp.201).

Sobre o **Mucugê** (*Apocynacea couma*):

Macuoé — Esta fruta se dá em umas árvores altas; parece-se com peras de mato de Portugal, o pé tem muito comprido, colhem-se verdes, e põem-se a madurar, e maduros são muito gostosos, e de fácil digestão; quando se hão de colher sempre se corta toda a árvore por serem muito altas, e se não fora esta destruição houvera mais abundância, e por isso são raras; o tronco tem grande cópia de leite branco, e coalha-se; pode servir de lacre se quiserem usar dele. (CARDIM, 2021, pp.46).

A morfologia desse recurso foi verificada. Essa espécie passou por uma assinalação, sendo relacionada com uma pêra. Sobre suas propriedades houve a indicação de que esse seria um fruto muito gostoso. Seu nome vem do tupi muku'ié. Apesar disso não encontramos o significado desse termo.

Cardim seguiu em sua listagem e citou assim o **Araçá** (*Psidium cattleianum*). Sobre esse recurso ele fez uma breve descrição: “Araçá — Destas árvores há grande cópia, de muitas castas; os frutos são uns perinhos, amarelos, vermelhos, outros verdes: são gostosos, desenfatiados, apetitosos, por terem alguma ponta de agro. Dão fruto quase todo o ano.” (CARDIM, 2021, pp.46).

Sobre esse vegetal ele comentou que ele é muito bom e apetitoso, de forma que ele ajuda com a fome. Houve a produção de uma analogia com relação aos perinhos. Sobre sua nomenclatura, ela é proveniente do termo tupi ara'sa, que significa “planta que tem olhos”, sendo mais um exemplo de composição binomial (CUNHA, 1999, pp.57).

A próxima citação diz respeito ao **Umbu**:

Ombu — Este ombu é árvore grande, não muito alta, mas muito espalhada; dá certa fruta como ameixas alvares, amarela, e redonda, e por esta razão lhe chamam os portugueses ameixas; faz perder os dentes e os índios que as comem os perdem facilmente; as raízes desta árvore se comem, e são gostosas e mais saborosas que a balancia, porque são mais doces, e a doçura parece de açúcar. São frios, sadios, e dão-se aos doentes de febres; e aos que vão para o sertão serve de água quando não têm outra. (CARDIM, 2021, pp.46).

Nesse excerto houve a descrição da morfologia e de diferentes propriedades. O uso de analogias teve presença, nesse caso com a ameixa (*Prunus domestica*). Além disso ele utilizou conhecimentos hipocrático-galênicos para descrever as propriedades frias desse fruto, sendo útil para combater a febre (EVERETT, 2012, pp.39). Sobre o nome

dessa espécie é relevante que fique esclarecido que umbu vem do tupi ym'bu e significa “árvore que dá de beber”.

No que concerne a **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*):

Jaçapucaya — Esta árvore é das grandes e formosas desta terra; cria uma fruta como panela, do tamanho de uma grande bola de grossura de dois dedos, com sua cobertura por cima, e dentro está cheia de umas castanhas como mirabulamos, e assim parece que são os mesmos da Índia. Quando estão já deves se abre aquela sapadoura, e cai a fruta; se comem muita dela verde, pela uma pessoa quantos cabelos tem em seu corpo; assadas é boa fruta. Das panelas usam para graes e são de dura; a madeira da árvore é muito rija, não apodrece, e é de estima para os eixos dos engenhos. (CARDIM, 2021, pp.46-47).

Ele não abordou muito sobre esse recurso. Um pouco de morfologia foi trabalhado, ao lado da exposição de que existem sementes no interior desse fruto que lembram castanhas.

Sobre o **Araticum** (*Annona montana*) ele trouxe uma breve fala: “Araticu — Araticú é um arvoredado tamanho de laranjeira, e maior; a folha parece de cidreira, ou limoeiro; é árvore fresca e graciosa, dá uma fruta da feição e tamanho de pinhas, e cheira bem, tem arezoadado gosto, e é fruta desenfasiada” (CARDIM, 2021, pp.47). O principal aspecto dessa caracterização foram assinalações. Sobre a nomenclatura ela vem do arati'ku, cujo significado é “fruto de massa mole” (CUNHA, 1999, pp.64).

Numa próxima citação ele comentou sobre o **Araticum-do-brejo** (*Annona glabra*): “Destas árvores há muitas castas, e uma delas chamada araticu-paná; se comem muito da fruta fica em fina peçonha, e faz muito mal. Das raízes destas árvores fazem boias para redes, e são tão leves como cortiças.” (CARDIM, 2021, pp.47). Ele apenas indicou alguns poucos aspectos das propriedades desse recurso. O termo que vem do tupi é aratikupa'na, que está associado a “fruto mole”, mas não achamos uma completude de significado para o termo original tupi (CUNHA, 1999, pp.64).

A respeito do **Piquiá** (*Caryocar villosum*): “Pequeá — Destas árvores há duas castas; uma delas dá uma fruta do tamanho de uma boa laranja, e assim tem a casca grossa como laranja; dentro desta casca não há mais que mel tão claro, e doce como açúcar em quantidade de um ovo, e misturado com ele tem as pevides.” (CARDIM, 2021, pp.47). Traços morfológicos e suas propriedades foram tratados. Sobre esse termo ele veio do peki'a, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.231).

A **Jabuticaba** (*Plinia cauliflora*) também passou por exposição, sendo esse outro recurso que apareceu pela primeira vez apenas nesse texto:

Jaboticaba — Nesta árvore se dá uma fruta do tamanho de um limão de seitel; a casca, e gosto, parece de uva ferrai, desde a raiz da árvore por todo o tronco até o derradeiro raminho; é fruta rara, e acha-se somente pelo sertão adentro da capitania de São Vicente. Desta fruta fazem os índios vinho e o cozem como vinho d’uvas” (CARDIM, 2021, pp.47).

Ele produziu analogias em relação ao limão e a uva, além de ter citado seu bom gosto. Sobre sua nomenclatura, ela vem da composição binomial tupi iapoti’kaba, cujo significado é “frutas em botão” (CUNHA, 2021, pp.163).

Sobre a **Araucária** (*Araucaria angustifolia*) ele trouxe apenas um breve comentário: “Pinheiro — No sertão da Capitania de São Vicente até ao Paraguai há muitos e grandes pinhais propriamente como os de Portugal, e dão pinhas como pinhões; as pinhas não são tão compridas, mas mais redondas, e maiores, os pinhões são maiores, e não são tão quentes, mas de bom temperamento e sadios.” (CARDIM, 2021, pp.48).

O autor não fez uso do termo nativo, se mantendo no uso termo pinheiro. A morfologia do estróbilo foi trabalhada, mas a da árvore em si não. O interessante é que ele mencionou as propriedades desse recurso, de maneira que ele situou que ele tem tendências quentes, mas não muito fortes, sendo assim possui um bom temperamento e é saudável (EVERETT, 2012, pp.38).

O autor levantou a caracterização de plantas cujo enfoque dado se relacionou à aspectos de saúde. A primeira delas é a **Caboraíba**, no qual também é conhecida como Cabreúva (*Myrocarpus frondosus*):

Cabureigba — Esta árvore é muito estimada, e grande, por causa do bálsamo que tem; para se tirar este bálsamo se pica a casca da árvore, e lhe põem um pequeno algodão nos golpes, e de certos em certos dias vão recolher o óleo que ali se destila; chamam-lhe os portugueses bálsamo por se parecer muito com o verdadeiro das vinhas de Engaddi; serve muito para feridas frescas, e tira todo sinal, cheira muito bem, e dele, e das cascas do pão se fazem rosaios e outras coisas de cheiro; os matos onde os há cheiram bem, e os animais se vão roçar nesta árvore, parece que para sararem de algumas enfermidades. A madeira é das melhores deste Brasil, por ser muito forte, pesada, eliada e de tal grossura que delas se fazem as gangorras, eixos, e fusos para os engenhos. Estas são raras, acham-se principalmente na Capitania do Espírito Santo. (CARDIM, 2021, pp.49).

Cardim não falou muito sobre sua morfologia. Sua atenção se concentrou nas propriedades, citando as qualidades do seu bálsamo, que era muito buscado, assim como situou que sua madeira era excelente para construções. Além disso houve interesse pela

utilização da nomenclatura pois caboraiba vem de kauré'yua, sendo que seu significado é “balsamo da terra” (CUNHA, 1999, pp.81).

Acerca da **Copaíba** (*Copaifera langsdorfii*):

Cupaigba — é uma figueira comumente muito alta, direita e grossa; tem dentro dela muito óleo; para se tirar a cortam pelo meio, onde tem o vento, e aí tem este óleo em tanta abundância, que algumas dão um quarto, e mais de óleo; é muito claro, de cor d'azeite; para feridas é muito estimado, e tira todo sinal. Também serve para as candeias e arde bem; os animais, sentindo sua virtude, se vêm esfregar nelas; há grande abundância, a madeira não vale nada. (CARDIM, 2021, pp.49).

Nesse caso ele expôs um pouco de morfologia, mas novamente concentrou suas atenções sobre as propriedades medicinais do óleo dessa planta. Esse extrato oleoso seria muito útil para fazer com que feridas saíam, assim como animais foram observados se esfregando muito sobre essa madeira para sarar feridas.

No decorrer dessa extensa lista descritiva em houve a inclusão da **Embaúba** (*Cecropia angustifolia*):

Ambaigba — Estas figueiras não são muito grandes, nem se acham nos matos verdadeiros, mas nas copas, onde este roça; a casca desta figueira, raspando-lhe da parte de dentro, e espremendo aquelas raspas na ferida, pondo-lhas em cima, e atando-as com a mesma casca, em breve sara. Delas há muita abundância, e são muito estimadas por sua grande virtude; as folhas são ásperas, e servem para alisar qualquer pau; a madeira não serve para nada. (CARDIM, 2021, pp.49).

Ela seria um tipo de figueira, de forma que sua casca teria qualidades medicinais enquanto que suas folhas seriam úteis para alisar diferentes tipos de madeiras. Sobre a origem do termo ele vem do tupi ãba'ib, cujo significado é “árvore oca”, sendo mais um caso de composição binomial (CUNHA, 2021, pp.129). Outro aspecto interessante que o autor notou é a respeito do local onde essas árvores crescem. Ele citou que elas brotam em locais de copas ou de roças, ou seja, em espaços de degradação ambiental. O interessante é que hoje sabemos que a embaúba cresce em áreas desmatadas, sendo uma das primeiras a colonizar terras com distúrbios na vegetação. Esse conhecimento atual corrobora a visão certa do autor em relação ao local de crescimento dessa espécie (ZAÚ, 1998, p.164).

Sobre a **Ambaíta** ou **Embauba-branca** (*Cecropia peltata*) o autor comentou o seguinte:

Ambaigtinga — Esta figueira é a que chamam do inferno: acham-se em taperas, dão certo azeite que serve para a candeia: têm grande virtude, como escreve Monardes, e as folhas são muito estimadas para quem arrevesa, e não pode ter o que come, untando o estômago com óleo, tira as opilações, e cólica; para se tirar este óleo, põem-na ao sol alguns dias, e depois a pisam, e cozem, e logo lhe vem aquele azeite acima que se colhe para os sobreditos efeitos. (CARDIM, 2021, pp.49).

Essa espécie era útil para acender candeias, além de que seu óleo tem propriedades medicinais para lidar com cólicas, quando utilizados ao lado das folhas. Procuramos o original tupi e seu significado, porém não foi encontrado um significado para esse termo.

Sobre o **Cambuci** (*Campomanesia phaea*):

Igbacamuci - Destas árvores há muitas em São Vicente: dão umas frutas, como bons marmelos da feição de uma panela, ou pote; tem algumas sementes dentro muito pequenas, são único remédio para as câmaras de sangue. (CARDIM, 2021, pp.50).

Ele seria útil para lidar com hemorragias. Sobre sua nomenclatura, esse é mais um caso de composição binomial, sendo originário de kãmu-si, cujo significado é pote d'água.

A igcigca também foi inclusa nessa listagem, sendo provavelmente aquela que conhecemos hoje como **Almecega** (*Protium heptaphyllum*):

Igcigca — Esta árvore dá a almecega; onde está cheira muito por um bom espaço, dão-se alguns golpes na árvore, e logo incontinentemente destila um óleo branco que se coalha; serve para empastos em doenças de frialdade, e para se defumarem; também serve em lugar de incenso. (CARDIM, 2021, pp.50).

Não encontramos o que significa a nomenclatura original. O que importa sobre esse recurso é que ele produz um óleo útil que servia justamente para lidar com doenças frias, sendo também úteis enquanto incensos. Interessa também que fiquem evidenciados os conhecimentos hipocrático-galênicos (EVERETT, 2012, pp.38).

A próxima descrição é sobre a **Oiticica** (*Licania rígida*):

Há outra árvore desta casta chamada Igtaicigca, almecega dura como pedra, assim mais parece anime do que almecega, e é tão dura e resplandecente, que parece vidro, e serve de dar vidro à louça, e para isto é muito estimada entre os índios, e serve também para doenças de frialdade. (CARDIM, 2021, pp.50).

O enfoque do autor nessa descrição foi sobre a almecega que essa árvore produz. Ele fez uso de conhecimentos hipocrático-galênicos para recomendar sua utilização em

casos de doenças frias (EVERETT, 2012, pp.39). Sua nomenclatura em tupi é *iti'sika*, e apesar de ser uma composição binomial, seu significado é algo como “resina” (CUNHA, 1999, pp.222).

Num certo momento ele citou um recurso que chamou de *curupicaíba*. Apesar de grande procura sobre qual planta seria, acabou-se que não foi encontrada a espécie, podendo ser o **Pau-de-leite** (*Sapium glandulosum*). Apesar disso ainda assim é possível inferir alguns aspectos dessa descrição:

Curupicaigba — Esta árvore parece na folha com os pessegueiros de Portugal; as folhas estiam um leite como o das figueiras de Espanha, o qual é único remédio para feridas frescas e velhas, e para boubas, e das feridas tira todo sinal; se lhe picam a casca deita grande quantidade de visco com que se tomam os passarinhos. (CARDIM, 2021, pp.50).

Ele começou produzindo uma analogia comparando essa planta a pessegueiros (*Prunus persica*). Ele comentou apenas que esse recurso seria muito útil para lidar com feridas velhas e cicatrizações. Além disso, apesar de não sabermos a planta, importa essa descrição pela evidência de utilização de uma etimologia de origem tupi.

O **Jacarandá Caroba** (*Jacaranda caroba*) também passou por um processo expostivo:

Caaróba — Destas árvores há grande abundância as folhas delas mastigadas, e postas nas boubas as fazem secar, e sarar de maneira que não tomam mais, e parece que o pau tem o mesmo efeito que o da China e Antilhas para o mesmo mal. Da flor se faz conserva para os doentes de boubas.

Cardim abordou brevemente a eficácia desse recurso, em ter suas folhas mastigadas, sendo muito útil para lidar com os dentes. Sobre a nomenclatura desse recurso ela vem de *kaa'roua*, sendo mais uma composição binomial que significa nesse caso “folha amarga” (CUNHA, 1999, pp.106).

Sobre a **Maçaranduba** (*Manilkara huberi*): “Caarobmoçorandigba — Este pau parece que é o da China: toma-se da mesma madeira que o de lá, e sara os corrimentos, boubas, e mais doenças de frialdade; é pardo, e tem o âmago duro como pau da China.” (CARDIM, 2021, pp.51). Ele produziu uma analogia em relação ao pau da China, citou seu uso para doenças frias, o que denota mais uma vez a utilização de conhecimentos hipocrático-galênicos. Além disso determinou que essa seria uma madeira dura. Sobre a nomenclatura importa propor que ela vem da composição binomial *mosarani'iwa* cujo

significado é “pau escorregadio”, apresentando novamente literalidade (CUNHA, 1999, pp. 193).

A próxima espécie é o **Jaborandi** (*Pilocarpus mycrophillus*):

labigrandi — Esta árvore há pouco que foi achada, e é, como dizem alguns indiáticos, o Betele nomeado da Índia; os rios e ribeiros estão cheios destas árvores: as folhas comidas são único remédio para as doenças de fígado, e muitos neste Brasil sararam já de muitas graves enfermidades do fígado, comendo delas. (CARDIM, 2021, pp.51).

Essa espécie foi trabalhada sem relação à sua propriedade medicinal, que é voltada para lidar com problemas e doenças no fígado. A nomenclatura dele vem do iamira’ni, sendo que seu significado é “aquele que faz salivar”, sendo mais um caso de composição binomial (CUNHA, 1999, pp.161).

A respeito da **Bétele** (*Piper betle*): “Há outra árvore também chamada Betele, mais pequena, e de folha redonda; as raízes dela são excelente remédio para a dor de dentes, metendo- a na cova deles, queima como gengibre.” (CARDIM, 2021, pp.51). Esse recurso serviria justamente para lidar com a dor de dente. Sobre a nomenclatura, não encontramos a origem exata do termo, mas ao que aparenta ele não é de origem tupi.

Sobre a **Canafístula**, é novamente o caso de que seja uma planta que possui similaridade, porém não houve a utilização de nomenclatura nativa. No entanto sobre essa planta ele comenta: “Dizem também que há neste Brasil a árvore da canafistola; é ignota aos índios; os espanhóis usam dela e dizem que é tão boa como a da Índia” (CARDIM, 2021, pp.51). Não há muito o que ser discursado sobre esse recurso, afinal o que predominou foi uma descrição rasa.

Há também um comentário sobre o **Anda-açu** (*Joannesia princeps*). Nesse caso ele expôs que:

Andá — Estas árvores são formosas, e grandes, e a madeira para tudo serve; da fruta se tira um azeite com que os índios se untam, e as mulheres os cabelos, e também serve para feridas, e as seca logo. E também fazem muitas galantarias pelo corpo, braços, e pernas com este óleo, pintando-se. (CARDIM, 2021, pp.51).

Sobre esse recurso ele comentou sobre morfologia e também sobre os óleos. Sobre a nomenclatura ela vem de anaua’su, sendo uma composição binomial no qual significa “pau de azeite” (CUNHA, 1999, pp.52).

O próximo recurso foi chamado de **Moxiricuiba**, planta que não foi encontrada qual espécie seria. Sobre esse recurso Cardim indicou que:

Moxerecuigba — Esta árvore se acha no sertão nos campos; é pequena, dá uma fruta do tamanho de laranja, e dentro dela tem umas pevides, e de tudo junto fazem um azeite para se untarem; a casca serve para barbasco dos peixes, e todo animal que bebe da água quando se deita, morre. (CARDIM, 2021, pp.51).

Essa espécie passou por uma breve analogia em relação ao seu tamanho, sendo ele comparado com a laranja. O azeite em seu interior serviria para passar na pele, enquanto que a casca do recurso tem a possibilidade de produzir um composto que entorpecia os peixes. Sobre a nomenclatura ela vem de moxicuiba e acabamos não encontrando um significado para esse recurso (CUNHA, 1999, pp.213).

Houve a abordagem de outra planta que não sabemos seu nome no tempo presente e nem sequer qual planta seria, ou sua nomenclatura em tupi. Independente disso a **Aiuruatubira** merece atenção: “Aiuruatubira — Esta árvore que é pequena dá uma fruta vermelha, e dela se tira um óleo vermelho com que também se untam os índios...” (CARDIM, 2021, pp.52). Além da morfologia, foram abordados os seus usos medicinais.

Sobre a **Jabotapita** (*Ochna jabotapita*): “Aiabutipigta — Esta árvore será do comprimento de cinco, seis palmos; é como amêndoas, e preta, e assim é o azeite que estimam muito, e se untam com ele em suas enfermidades.” (CARDIM, 2021, pp.52). Sobre esse recurso, sabemos ele ser originário do tupi otipi'tã, sendo uma composição binomial que aparenta ser algo como “feixe de flor” (CUNHA, 1999, pp.162).

O **Jenipapo** (*Genipa americana*), também apareceu sendo comentado nesse trabalho de Cardim. Em sua extensa descrição foi narrado que:

lanipaba — Esta árvore é muito formosa, de um verde alegre, todos os meses muda a folha que se parece com folha de noqueira; as árvores são grandes, e a madeira muito boa, e doce de lavar; a fruta é como grandes laranjas, e se parece com marmelos, ou peras pardas; o sabor é de marmelo: é boa mezinha para câmaras de toda ordem. Desta fruta se faz tinta preta, quando se tira é branca, e em untando-se com ela não tinge logo, mas daí a algumas horas fica uma pessoa tão preta como azeviche; é dos índios muito estimada, e com esta fazem em seu corpo imperiais gibões, todos golpeados, e dão certos riscos pelo rosto, orelhas, narizes, barba, pernas, e braços, e o mesmo fazem as mulheres, e ficam muito galantes, e este é o seu vestido assim de semana, como de festa, ajuntando-lhe algumas penas com que se ornem, e outras joias de osso; dura esta tinta no corpo assim preta nove dias, e depois não fica nada, faz o couro muito duro, e para tingir há se de colher a fruta verde, porque madura não tinge. (CARDIM. 2021, pp.52).

A árvore foi assinalada com a noqueira (*Juglans regia*), enquanto que o fruto foi relacionado e identificado com a laranja em termos de tamanho, enquanto que seu sabor seria como do marmelo (*Cydonia oblonga*). Sua madeira seria muito boa enquanto que o suco do fruto serviria para promover tinturas na pele. Sobre a nomenclatura, Cardim utilizou o termo *ianipaba*, muito próximo do original tupi *iani'pawa*, que é uma composição binomial que significa “fruta para pintar” (CUNHA, 1999, pp.177).

Em relação ao **Jequitibá-açu** (*Sapindus saponaria*):

Iequigtygoaçu — Esta árvore dá umas frutas como madronhos, e dentro uma conta tão rija como um pau que é a semente; são das melhores contas que se podem haver porque são muito iguais, e muito pretas, e tem um resplendor como de azeviche: a casca que cobre estas contas amarga mais que piorno, serve de sabão, e assim ensaboam como o melhor de Portugal.

Sobre essa planta ele iniciou sua narração por meio de uma analogia, que eles seriam como madronhos (*Arbustus unedo*), de forma que seus usos seriam voltados para utilização das sementes em contas de colar, assim como sua casca serviria também para a produção de sabão. Sobre seu nome ele vem de *iekitiua'su*, outra composição binomial, que acabamos não encontrando seu significado (CUNHA, 1999, pp.177).

Também foi citada uma grande árvore que dá muita água, encontrada no sertão da Bahia. Apesar disso ele não propôs nomenclatura alguma, assim como não foi encontrada qual planta seria essa. No entanto ele comenta que:

Esta árvore se dá em os campos e sertão da Bahia em lugares aonde não há água; é muito grande e larga, nos ramos tem uns buracos de comprimento de um braço que estão cheios de água que não transborda nem no inverno, nem no verão, nem se sabe donde vem esta água, e quer dela bebam muitos, quer poucos, sempre está em o mesmo ser, e assim serve não somente de fonte mas ainda de um grande Rio caudal, e acontece chegarem 100 almas ao pé dela, e todos ficam agasalhados, bebem, e levam tudo o que querem, e nunca falta água; é muito gostosa, e clara, e grande remédio para os que vão ao sertão quando não acham outra. (CARDIM, 2021, pp.53).

Os aspectos morfológicos dessa planta foram expostos, porém o centro das atenções se concentrou em debater que essa planta dava água, de forma que o autor ficou impressionado a respeito de onde vinha a água dessa planta. Isso porque ela era útil e capaz de ajudar as pessoas pela grande quantidade de água que ela possui.

Cardim comenta também sobre algumas madeiras boas para se construir. Ele citou uma série delas em conjunto, comentando sobre o **Pau-santo** (*Bursera graveolens*), sobre

o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*) e o **Jacarandá** (*Jacaranda caerulea*). Sobre esses recursos ele propôs:

Há pau santo, de umas águas brancas de que se fazem leitões muito ricos, e formosos. Pau do Brasil, de que se faz tinta vermelha, e outras madeiras de várias cores, de que se fazem tintas muito estimadas, e todas as obras de torno e marcenaria. Há paus de cheiro, como Jacarandá, e outros de muito preço e estima. Acham-se sândalos brancos em quantidade. (CARDIM, 2021, pp.54).

Não há muito o que se comentar sobre esses recursos. Ele fez apenas comentários breves, principalmente focados na utilização deles. Para além disso houve a utilização de apenas uma nomenclatura nativa que no caso é a do jacarandá, que vem do tupi iakara'na que é uma composição binomial que significa “que tem o cerne duro” (CUNHA, 1999, pp.164).

Cardim fez uma extensa narrativa sobre a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) citando a produção de farinhas, cuidados com o ato de comer essa raiz crua por ser venenosa, além de alguns tipos de pães para se produzir e o vinho (CARDIM, 2021, pp.54-56).

Além desses aspectos essa espécie foi pensada em relação à aspectos morfológicos:

Mandioca — O mantimento ordinário desta terra que serve de pão se chama mandioca, e são umas raízes como de cenouras, ainda que mais grossas e compridas. Estas deitam umas varas, ou ramos, e crescem até altura de quinze palmos. Estes ramos são muito tenros, e têm num miolo branco por dentro, e de palmo em palmo têm certos nós. E desta grandura se quebram, e plantam na terra em uma pequena cova, e lhes ajuntam terra ao pé, e ficam metidos tanto quanto basta para se terem, e daí a seis, ou nove meses têm já raízes tão grossas que servem de mantimento. Os ramos desta erva, ou árvore, são a mesma semente, porque os paus dela se plantam, as folhas, em necessidade, cozidas servem de mantimento. (CARDIM, 2021, pp.54-56).

Para pensar na forma desse recurso, ele produziu uma assinalação com a cenoura. Além disso fez extensos comentários sobre sua morfologia, assim como sobre a maneira que esse recurso era replantado.

A respeito do **Aipim** (*Manihot esculenta*):

Desta mandioca há uma que chamam aipim que contém também debaixo de si muitas espécies. Esta não mata crua, e cozida, ou assada, que é de bom gosto, e dela se faz farinha, e beijus. Os índios fazem vinho dela, e é tão fresco e medicinal para o fígado que a ele se atribui não haver entre eles doentes do fígado. (CARDIM, 2021, pp.56).

Essa planta foi abordada como sendo outro recurso, sendo uma cultivar da mandioca, que possui baixo teor de cianeto.

Houve a produção de uma extensa descrição sobre o **Ananás** (*Ananas comosus*):

Naná — Esta erva é muito comum, parece-se com erva babosa, e assim tem as folhas, mas não tão grossas e todas em redondo estão cheias de uns bicos muito cruéis; no meio desta erva nasce uma fruta como pinha, toda cheia de flores de várias cores muito formosas, e ao pé desta quatro, ou cinco olhos que se plantam; a fruta é muito cheirosa, gostosa, e uma das boas do mundo, muito cheia de sumo, e gostoso, e tem sabor de melão ainda que melhor, e mais cheiroso: é boa para doente de pedra, e para febres muito prejudicial. Desta fruta fazem vinho os índios muito forte, e de bom gosto. A casca gasta muito o ferro ao aparar, e o sumo tira as nódoas da roupa. Há tanta abundância desta fruta que se cevam os porcos com ela, e não se faz tanto caso pela muita abundância: também se fazem em conserva, e cruas desenojam muito no mar, e pelas manhãs com vinho são medicinais. (CARDIM, 2021, pp.56-57).

A descrição começou com assinalações, onde o autor relacionou suas folhas com a da babosa (*Aloe vera*) e comparou o formato do fruto com a pinha. Ele indicou também questões sobre suas propriedades, assim como situou seus usos, inclusive para uma série de enfermidades.

Houve também a descrição sobre a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*):

Pacoba — Esta é a figueira que dizem de Adam, nem é árvore, nem erva, porque por uma parte se faz muito grossa, e cresce até vinte palmos em alto; o talo é muito mole, e poroso, as folhas que deita são formosíssimas e algumas de comprimento de uma braça, e mais, todas rachadas como veludo de Bragança, tão finas que se escreve nelas, tão verdes, e frias, e frescas que deitando-se um doente de febres sobre elas fica a febre temperada com sua frialdade; são muito frescas para enramar as casas e igrejas. Esta erva deita em cada pé muitos filhos, cada um deles dá um cacho cheio de uns como figos, que terá às vezes duzentos, e como está de vez se corta o pé em que está o cacho, e outros vão crescendo, e assim vão multiplicando in infinitum; a fruta se põe a madurar e fica muito amarela, gostosa, e sadia, máxime para os enfermos de febres, e peitos que deitaram sangue; e assadas são gostosas e sadias. É fruta ordinária de que as hortas estão cheias, e são tantas que é uma fartura, e dão-se todo o ano. (CARDIM, 2021, pp.57).

No início da descrição já houve uma assinalação em relação à figueira (*Ficus carica*). A morfologia foi destrinchada, ao lado das propriedades. Essa planta possui propriedades frias sendo útil dessa maneira para se lidar com febres. Esse aspecto reforçou mais uma vez seus contatos e usos com conhecimentos hipocrático-galênicos (EVERETT, 2012, pp.39). Sobre a nomenclatura, ela vem do tupi pa'kowa, que significa “planta enrolada”, o que no caso é uma composição binomial que possui literalidade (CUNHA, 1999, pp.225).

O autor também reuniu aspectos sobre o **Maracujá** (*Passiflora edulis*):

Maracujá — Estas ervas são muito formosas, máxime nas folhas; trepam pelas paredes, e árvores como a hera; as folhas espremidas com verdete é único remédio para chagas velhas, e boubas. Dá uma fruta redonda como laranjas, outras à feição do ovo, uns amarelos, outros pretos, e de outras várias castas. Dentro tem uma substância de pevides e sumo com certa teia que as cobre, e tudo junto se come, e é de bom gosto, tem ponta de azedo, e é fruta de que se faz caso. (CARDIM, 2021, pp.57).

Nesse caso ele mencionou brevemente a morfologia e propriedades. Além disso ele descreveu esse recurso por meio do uso de uma assinalação, demonstrando que ele aparentava ser como um tipo de laranja. Esse termo vem de moroku'ia, que é uma composição binomial que significa “alimento em forma de cuia” (CUNHA, 1999, pp.205).

Num próximo excerto ele teceu comentários sobre alguns recursos vegetais:

Nesta terra há outros gêneros muitos de frutas, como camarinhas pretas, e vermelhas, batatas, outras raízes que chamam mangará, outra que chamam cará, que se parece com nabos, e túberas da terra. Das batatas fazem pão e várias coisas doces; têm estes índios outros muito legumes, se, favas, mais sadias e melhores que as de Portugal, e em grande abundância, muitos gêneros de abóboras, e algumas tão grandes que fazem cabaças para carregar água que levaram dois almudes, ou mais: feijões de muitas castas, são gostosos, e como os de Portugal. Milho de muitas castas, e dele fazem pão, vinho, e se come assado e com ele engordam os cavalos, porcos, galinhas, e umas tajaobas, que são como couves, e fazem purgar, e uma erva por nome Jambig, único remédio para os doentes de fígado e pedra; também há muitos gêneros de pimentas, que dão muito gosto ao comer. (CARDIM, 2021, pp.58).

Sobre essa descrição nem todos os recursos merecem muita atenção, além de que ele não explora muito as propriedades da maioria deles. O **Mangará** é nesse caso uma menção ao mangarito (*Xanthosoma sagittifolium*), que em tupi significa “batatinha do mato” (CUNHA, 1999, pp.203).

O **Cará** (*Dioscorea bulbifera*) também não recebeu nenhuma grande abordagem. O que importa é seu nome que vem de kaf'ra e está associado à “branco”, apesar de que essa composição fica incompleta apenas com isso.

Ele citou também favas, abóboras e milhos, porém sem especificidade. A **Taioba** (*Xanthosoma sagittifolium*) apareceu na mesma medida, porém seria o mesmo recurso que o mangará. No entanto ele colocou a taioba como sendo a folha, daí sua assinalação com a couve (*Brassica oleracea*). A nomenclatura da taioba veio de taia'oua. Seu significado é justamente a “folha do tajá” (CUNHA, 1999, pp.272).

Dessa lista o último recurso que merece atenção é o **Nhambi** (*Eryngium foetidum*). Buscamos sobre a nomenclatura, mas nada foi encontrado, seja em significado ou em relação a seu modelo original.

A próxima planta é o **Jeticuçú**:

Tetigucú — Este é o Mechoacão das Antilhas; são umas raízes compridas como rabãos, mas de boa grossura, serve de purga; toma-se esta raiz moída em vinho, ou água para febres, toma-se em conserva de açúcar como marmelada, coze-se com galinha, faz muita sede, mas é proveitosa, e obra grandemente. (CARDIM, 2021, pp.58).

O enfoque se centrou na morfologia e nas propriedades medicinais, ao lado das utilidades para se lidar com febres. Em relação a nomenclatura ela vem de ietiku'su, e significa “batata-doce grande”, sendo uma composição binomial com literalidade. Apesar disso não encontramos qual planta específica essa seria (CUNHA, 1999, pp.180).

Sobre a **Ipecacuanha** (*Carapichea ipecacuanha*):

Ipecacóaya — Esta erva é proveitosa para câmaras de sangue: a sua haste é de comprimento de um palmo, e as raízes de outro, ou mais; deita somente quatro ou cinco folhinhas, cheira muito onde quer que está, mas o cheiro é fartum e terrível; esta raiz moída, botada em uma pouca d'água se põe a serenar uma noite toda, e pela manhã se aquece a água com a mesma raiz moída, e coada se bebe somente a água, e logo faz purgar de maneira que cessam as câmaras de todo. (CARDIM, 2021, pp.59-59).

O centro do debate incidiu sobre as propriedades desse recurso em relação às suas capacidades terapêuticas para se lidar com hemorragias. Sobre a nomenclatura o original é ipeka'kuanã (CUNHA, 1999, pp.156).

O autor trabalhou também o **Carapiá** (*Dorstenia brasiliensis*):

Cayapiá — Esta erva há pouco que é descoberta, é único remédio para peçonha de toda sorte, máxime de cobras, e assim se chama erva de cobra, e é tão bom remédio como unicórnio de Bada, pedra de bazar, ou coco de Maldiva. Não se aproveita dela mais que a raiz, que é delgada, e no meio faz um nó como botão; esta moída, deitada em água e bebida mata a peçonha da cobra; também é grande remédio para as feridas de flechas ervadas, e quando algum é ferido fica sem medo, e seguro, bebendo a água desta raiz; também é grande remédio para as febres, continuando- a, e bebendo-a algumas manhãs; cheira esta erva à folha de figueira de Espanha. (CARDIM, 2021, pp.59).

Predominantemente os comentários sobre esse recurso se concentraram em debater sobre as propriedades medicinais desse vegetal. Sobre sua nomenclatura ela vem do karapiá e significa algo como “pênis de macaco”.

O **Tareroque** foi agregado às descrições, sendo ele também conhecido pelo termo de **Fedegoso** (*Cassia spectabilis*):

Tareroquig — também esta erva é único remédio para câmaras de sangue: as raízes são todas retalhadas, os ramos muito delgadinhos, as folhas parecem de alfavaca, as flores são vermelhas, e tiram algum tanto roxo, e dão-se nas pontinhas. Desta há muito abundância, quando se colhe é amarela, e depois de seca fica branca; toma-se da própria maneira que a precedente. Com esta erva se perfumam os índios doentes para não morrerem, e para certa enfermidade que é comum nesta terra, e que se chama doença do bicho, é grande remédio, serve para matar os bichos dos bois, e porcos, e para postemas. Esta erva toda a noite está murcha, e como dormente, e em nascendo o sol torna a abrir, e quando se põe torna a fechar. (CARDIM, 2021, pp.59).

Ele citou morfologia, além de aspectos para usos medicinais. Apesar disso não encontramos nem sequer o original tupi, assim como não sabemos o que significa esse termo.

A próxima descrição incidiu sobre o **Guêmbé** (*Philodendron bippinatifidum*):

Goembegoaçu — Esta erva serve muito para fluxo de sangue, máxime de mulheres; as raízes são muito compridas e algumas de trinta, e quarenta braças. Tem uma casca rija, de que se fazem muito fortes cordas, e amarras para navios, e são de muita dura, porque n'água reverdecem; esta tomando-a, se a casca dela, e defumando a pessoa em a parte do fluxo, logo estanca. (CARDIM, 2021, pp.60).

A morfologia foi destrinchada, assim como aparece a informação de que ele seria útil para as mulheres durante a menstruação. Não encontramos o termo exato em tupi, porém ao que tudo aparenta ele significa “cipó de amarrar”.

Cardim também designou traços da **Capitinga** (*Axonopus compressus*):

Caáobetinga — Esta erva é pequena, deita poucas folhas, as quais começa a lançar logo da terra, são brancas, de banda de baixo, e de cima verdes, deitam uma, flor do tamanho de avelã; as raízes, e folhas pisadas são excelente remédio para chagas de qualquer sorte, e também se usa da folha por pisar, a qual posta na chaga pega muito e sara. (CARDIM, 2021, pp.60).

A morfologia dessa espécie foi trabalhada, ao lado da consideração da produção de sua flor. Ele comentou sobre sua utilização medicinal, sendo aplicada sobre feridas. Sobre o termo tupi ele vem de kapi'tinga, sendo uma composição binomial cujo significado é “capim claro”.

Cardim descreveu também a **Sobaúra**, planta que nem sequer encontramos a espécie. Independente disso, importa situar o que ele levantou sobre esse recurso:

“Sobaúra — Esta erva serve para chagas velhas, que já não têm outro remédio: deita-se moída e queimada na chaga, logo come todo o câncer, e cria couro novo; também se põe pisada e a folha somente para encourar.” (CARDIM, 2021, pp.60). Sobre o termo encontramos o original que é sona’ura, sendo uma composição binomial que não foi possível determinar seu significado (CUNHA, 1999, pp.263).

O **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*) marcou presença nesse longo inventário, apesar que foi abordado como sendo a erva santa:

Erva santa — Esta erva santa serve muito para várias enfermidades, como feridas, catarros, e principalmente serve para doentes da cabeça, estômago e asmáticos. Nesta terra se fazem umas cangueras de folha de palma cheia desta erva seca, e pondo-lhe o fogo por uma parte põem a outra na boca, e bebem o fumo; é uma das delícias, e mimos desta terra, e são todos os naturais, e ainda os portugueses perdidos por ela, e têm por grande vício estar todo o dia e noite deitados nas redes a beber fumo, e assim se embebedam dele, como se fora vinho. (CARDIM, 2021, pp.60).

Esse recurso foi trabalhado predominantemente em relação às suas propriedades medicinais, servindo para lidar com problemas de ordem fleumática (EVERETT, 2012, pp.39).

Sobre o **Guaraquim** (*Solanum americanum*) houve apenas a confecção de um breve excerto: “Guaraquigynha — Esta é a erva moura de Portugal, e Além de outras bondades que tem como a erva moura, tem somente que é único remédio para lombrigas, e de ordinário quem as come logo as lança.” (CARDIM, 2021, pp.60-61). O único aspecto que vale observar sobre esse recurso é que ele seria útil para se lidar com lombrigas. Apesar dos valores desse recurso, não encontramos o nome original, nem sequer seu significado.

O autor também comentou sobre uma planta no qual ele chama de **Camará** (*Lantana camara*):

Camará — Esta erva se parece com silvas de Portugal: coze-se em água, e a dita água é único remédio para sarnas, boubas, e feridas frescas, e quando as feridas se curam com as folhas de figueira de que se disse no título das árvores, se lava a ferida com a água desta erva, cuja flor é formosíssima, parece cravo amarelo, e vermelho, almiscarado, e destas se fazem ramalhetes para os altares. (CARDIM, 2021, pp.61).

Novamente vê-se uma descrição concentrada em assuntos médicos, de forma que Cardim situou o valor que havia sobre esse recurso para se lidar com feridas de todos os tipos, além de ter abordado como se prepara ele. Esse termo veio do original tupi kama’ra,

que é uma composição binomial no qual não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.90).

Ele citou variações do **Aipo** e do **Malvaísc**o no Brasil, não havendo assim muita necessidade de que eles sejam citados (CARDIM, 2021, pp.61).

O autor também destrinchou um recurso que se chama **Caraguatá** (*Bromelia pinguin*):

Caraguatá — Este Caraguatá é certo gênero de cardos, dão umas frutas de comprimento de um dedo, amarelas; cruas fazem empolar os beijos; cozidas ou assadas não fazem mal; porém toda mulher prenhe que as come de ordinário morre logo.

Há outros caraguatás que dão umas folhas como espadana muito comprida, de duas ou três braças, e dão umas alcachofras como o naná, mas não são de bom gosto. Estas folhas deitadas de molho dão um linho muito fino, de que se faz todo gênero de cordas, e até linhas para coser e pescar. (CARDIM, 2021, pp.61).

Sobre essas duas variantes da planta ele citou a morfologia e seus usos. Além disso houve a presença de uma cadeia analógica, sendo esses recursos comparados a partir do abacaxi. No caso dessa obra essa cadeia funciona porque o ananás já foi citado e explorado por meio de outras descrições e assinalações. Aparentemente esse termo vem de karaua'ta cujo significado é algo como “erva da folha fibrosa” (CUNHA, 1999, pp.100).

Acerca do **Timbó** (*Elliptica guianensis*):

Timbó — Timbó são umas ervas maravilhosas, crescem do chão como cordões até o mais alto dos arvoredos onde estão, e alguns vão sempre arrimados à árvore como hera; são muito rijos, e servem de atilhos, e alguns há tão grossos como a perna de homem, e por mais que os torçam não a quebram; a casca destes é fina peçonha, e serve de barbasco para os peixes, e é tão forte que nos rios aonde se deita não fica peixe vivo até onde chega com sua virtude, e destes há muitas castas, e proveitosas assim para atilhos como para matar os peixes. (CARDIM, 2021, pp.62).

Essa espécie foi trabalhada em relação a sua morfologia, tendo sido evidenciado seu uso na pesca em relação à confecção de uma composição útil que atordoava os peixes, inclusive podendo mata-los. Sobre sua nomenclatura ela de fato é timbó, de forma que ela significa “vapor” (CUNHA, 1999, pp.290).

Na narrativa existe também a presença da **Erva que dorme**, recurso esse que não conseguimos determinar qual seria exatamente. Sendo assim importa expor a descrição que foi realizada:

Erva que dorme — Esta erva se dá cá na primavera, e parece-se com os Maios de Portugal, e assim como eles se murcha e dorme em se pondo o sol, e em nascendo torna a abrir e mostrar sua formosura. O cheiro é algum tanto fartum. Também há outra árvore que dorme da mesma maneira, e dá umas flores graciosas, mas não cheiram muito. (CARDIM, 2021, pp.62-63).

Em relação a essa espécie o autor produziu uma assinalação direcionada à uma planta que se chama maio, além de ter comentado brevemente sobre sua morfologia. Houve também a citação das propriedades desse recurso. Para além não disso não podemos comentar nada, justamente porque não sabemos qual seria essa espécie.

Sobre a **Dormideira** (*Mimosa pudica*), o autor utilizou outra nomenclatura que é erva viva:

Erva viva — Estas ervas são de boa altura, e dão ramos, umas folhas farpadas de um verde gracioso; chamam-se erva-viva, porque são tão vivas e sentidas que em lhes tocando com a mão, ou qualquer outra coisa, logo se engelham, murcham e encolhem como se as agravaram muito, e daí a pouco tornam em sua perfeição tantas vezes lhes tocam, tantas tornam a murchar-se, e tornam em seu ser como dantes (CARDIM, 2021, pp.63).

Como ele não abordou uma denominação nativa, apenas podemos comentar sobre as propriedades citadas. Desse recurso ele indicou o fato delas murcharem e se abrirem de acordo com o toque. Isso inclusive lhe gerou grande suspeita da motivação por trás disso.

O autor apenas citou variedades de cana, porém ele não caracterizou uma específica (CARDIM, 2021, pp.63).

Existe nesse documento a presença de narração de uma variedade de **Mangues**, no entanto novamente não foram especificadas espécies deles:

Mangues — Estas árvores se parecem com salgueiros ou sinceiros da Europa, deles há tanta quantidade pelos braços e esteiros que o mar deita pela terra dentro. que há léguas de terra todas deste arvoredos, que com as enchentes são regadas de mar; caminhamos logo léguas por estes esteiros e dias inteiros pelos rios onde há estes arvoredos; estão sempre verdes, e são graciosos, e apazíveis, e de muitas espécies; a madeira é boa para queimar, e para emadeirar casas; é muito pesada, e rija como ferro: da casca se faz tinta, e serve de casca para curtir couros; são de muitas espécies: um certo gênero deles deita uns gomos de cima de comprimento às vezes de uma lança até chegar à água, e logo deitam muitas trempes, e raízes na terra, e todas estas árvores estão encadeadas e feitas em trempes, e assim as raízes, e estes ramos tudo fica preso na terra; enquanto são verdes, estes gomos são tenros, e porque são vãos por dentro se fazem deles boas frutas. (CARDIM, 2021, pp.78-79).

Sobre essas plantas foram feitas assinalações em relação aos salgueiros, do gênero *Salix*. Para além disso ele comentou sobre as propriedades desses recursos, assim como para a qualidade da madeira.

Cardim até levantou outros recursos, sendo esses outros aqueles trazidos pelos lusos a partir do exterior. Isso significa dizer aquelas plantas que passaram por migração a partir da Europa ou da Ásia no processo de colonização e adaptação ecológica de espécies exógenas sobre o território americano, sendo, portanto, recursos que não entram na temática debatida na proposta desse trabalho.

2.9 – Entre fragmentos, cartas e escritos, 1584 – 1585 (Parte 3).

Em 1584 o padre José Anchieta produziu um escrito intitulado “Informação do Brasil e de suas capitanias”. Nesse pequeno texto ele deixou escrito algumas informações sobre a vegetação nativa do Brasil. Vê-se menções à **Mandioca** (*Manihot utilissima*), o **Algodão** (*Gossypium musetlinum*), para **Milhos** e para o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*) (ANCHIETA, 1988, pp.309-338).

Apesar da relevância desse documento, aquele em que houve o maior levantamento de espécies vegetais, ao lado de aprofundamento descritivo desses recursos, por Anchieta, foi o escrito “Informação da província do Brasil para nosso padre”, que foi elaborado em 1585.

Muitas das plantas que ele citou em suas outras cartas e materiais possuem similaridade com as descrições desse documento. Sendo assim importa citar aqueles que já foram mencionados, mas ao mesmo tempo expor as descrições completas que ele realizou sobre os que não havia comentado previamente.

Ele mencionou o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*) e **Coqueiros** (ANCHIETA, 1988, pp.418-419).

Sobre as **Bananas-da-terra** (*Musa paradisiaca*), ele apenas apontou essa espécie sem de fato destrinchar ele, nem sequer utilizando sua nomenclatura nativa (ANCHIETA, 1988, pp.423).

Anchieta também indicou a presença de uma grande árvore que dá muito bálsamo, sendo provavelmente a **Copaíba** (*Copaifera langsdorfii*). Esse é mais um caso de brevíssima descrição e nesse caso sem qualquer nomenclatura (ANCHIETA, 1988, pp.426-427).

A **Mandioca** (*Manihot utilissima*) e o **Algodão** (*Gossypium mustelinum*) também passaram por observação, de forma que o autor elaborou duas descrições extensas sobre esses recursos. Apesar de suas relevâncias, são processos descritivos que já foram visualizados no decorrer desse trabalho em meio às outras produções de Anchieta, portanto não necessitam aparecer aqui novamente. O que teve mais relevância na descrição da mandioca foi justamente a utilização da nomenclatura de origem tupi (ANCHIETA, 1988, pp.435).

Sobre **Aipim** (*Manihot esculenta*), ele o citou pela primeira vez nesse material. No entanto foi uma caracterização rápida e breve, de forma que para além da nomenclatura não há muito o que ser comentado. O grande aspecto mencionado foi sobre o gosto lhe lembrar o de castanhas, sendo esse um processo de assinalação (ANCHIETA, 1988, pp.435).

Ele também comentou sobre o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*) e sobre o **Mangarito** (*Xanthosoma sagittifolium*). Sobre ambos os recursos se observa apenas uma revelação simples sem muito a ser destrinchado. Independente disso, importa bastante pelo fato de que Anchieta utilizou a nomenclatura de origem tupi para ambos os recursos. O termo cará vem de ka'ra e está associado a “branco” (CUNHA, 1999, pp.203).

Sobre a **Mangaba** (*Hancornia speciosa*) Anchieta produziu uma assinalação em relação ao damasco (*Prunus armeniaca*). Ele indicou que gostou muito desse fruto, sendo saudável e de bom gosto. Além disso trouxe brevemente sua morfologia (ANCHIETA, 1988, pp.438). Sobre sua nomenclatura ela veio de uma composição binomial, mana'nã (CUNHA, 1999, pp.201).

O **Mucugê** (*Apocynaceae couma*) foi citado brevemente, sendo proposto como um recurso que é bem saudável. Ele foi assinalado com perôs selvagens (ANCHIETA, 1988, pp.438).

Anchieta também narrou sobre o **Caju** e conseqüentemente sobre a **Castanha-de-caju** (*Anacardium occidentale*). Sobre o fruto houve assinalação em relação ao perô e o autor indicou acerca da castanha, que ele gostou mais dessa do que aquelas que existem em Portugal (ANCHIETA, 1988, pp.438). Sobre a nomenclatura, o termo caju vem de aka'iu, que é uma composição binomial que significa “que produz noz” (CUNHA, 1999, pp.86).

A próxima planta comentada foi justamente o **Araticum** (*Annona montana*). Sobre essa espécie Anchieta fez duas assinalações, situando que a árvore parecia um

limoeiro, enquanto que o fruto aparentava ser uma pinha. Para além disso importa trabalhar a nomenclatura (ANCHIETA, 1988, pp.438).

O **Ananás** (*Ananas comosus*) também passou por caracterização. O fruto seria como o cardo, e as folhas desse fruto foram assinaladas com as da babosa (*Aloe vera*). Esse vegetal possui bom gosto e foi dito como excelente, de forma que Anchieta assinalou seu cheiro com o do melão. Seu suco seria muito útil, tendo sido dito como um recurso para lidar com dores (ANCHIETA, 1988, pp.438).

O padre também levantou aspectos sobre uma **Abóbora**, assim como sobre **Favas**, no entanto Anchieta não se prolongou muito na descrição desses recursos, tendo apenas citado eles e não dando notoriedade sobre quais seriam as respectivas espécies (ANCHIETA, 1988, pp.438).

2.10 – Conclusão.

O primeiro aspecto que fica explícito em meio às fontes elencadas que foram produzidas entre 1551 e 1585 foi o grande incremento no número de espécies botânicas descritas ou mencionadas em relação aos cinquenta anos anteriores. No período que se passou entre 1500 e 1550 os autores mencionados elencaram pouco mais de uma dúzia de espécies. Enquanto isso entre 1551 e 1585 a diversidade de exemplares vegetais abordados alcançou algo por volta de setenta espécies mencionadas.

A maior parte das fontes elencadas nesse período foram produzidas por exploradores portugueses, pois nesse período os lusos vinham buscando firmar sua presença em meio à América portuguesa. Apesar desse aspecto existem três materiais produzidos por indivíduos de outras origens. Os dois materiais franceses foram derivados da tentativa colonial na região do atual Rio de Janeiro, a França Antártica. Com o não reconhecimento por parte da França em relação aos acordos entre Portugal e Espanha, a corte francesa buscou seu espaço em meio à região da Guanabara (MARIZ e PROVENÇAL, 2005, pp.43). É nesse sentido que surgiram os trabalhos de Léry e Thevet, que derivados dos intentos coloniais, reuniram uma série de informações sobre a região que observaram, muito além de aspectos botânicos.

No que diz respeito à fonte espanhola, a *Relación* de Vasquez não se encaixa num cenário igual ao das fontes francesas. A expedição de Ursúa e Aguirre na região amazônica se deu num período no qual essas terras pertenciam à coroa espanhola. Essa

região só veio a ser território português após os acordos delimitados pelo tratado de Madri em 1750.

No decorrer desses 35 anos o que se nota é que o aspecto voltado para questões de adaptabilidade e para a obtenção de rendimentos econômicos se mantinham como prioritárias em meio às produções desses escritos. Os autores franceses estavam adentrando territórios inéditos, visando justamente vias de se manterem nessas regiões. Claramente havia o interesse econômico, a busca de pau-brasil e de outras espécies que poderiam se provar como ativos mercadológicos, era o principal incitador dessas viagens e tentativas coloniais. Porém para além de intentos de extrativismo predatório dessas espécies vegetais havia também o interesse da posse da terra como via de produzir ativos comerciais já conhecidos. Portanto havia o interesse em conhecer os recursos locais para que esses invasores pudessem se adaptar e sobreviver nesse espaço. Nesse caso uma implantação colonial já estava se firmando conforme esses autores vivenciavam a realidade americana.

A expedição de Pedro Ursúa e Lope de Aguirre teve um caráter encabeçado centralmente na busca de riquezas, algo bem similar às primeiras expedições pelo continente americano no começo do século XVI. Isso significa que os intentos eram relacionados ao extrativismo predatório, mas na mesma medida visavam o reconhecimento dos recursos da região à fim de garantir futuras obtenções comerciais. Isso significava também o reconhecimento da terra, como meio de produção de riquezas, mas na mesma medida a visualização de agentes de sobrevivência e garantia de adaptabilidade. A principal característica dessa viagem eram as possibilidades de reconhecimentos com diferentes perspectivas, ao lado do extrativismo predatório. No entanto, a viagem se provou um fracasso com diversos amotinamentos.

As fontes portuguesas apresentavam diferentes intenções e objetivos. O centro de atenções incidia também nas perspectivas das anteriormente mencionadas. Isso significa situar o extrativismo predatório, a busca de recursos que pudessem permitir adaptação sobre o espaço, a procura de novas espécies botânicas que pudessem suscitar diferentes interesses e na mesma medida terras que pudessem garantir a produção de vegetais.

Nesse período é perceptível a proliferação do uso de analogias, assim como aprofundamentos descritivos em relação aos vegetais expostos. No entanto antes de situar essas mudanças, é preciso demonstrar o fato de que parte das descrições se mantiveram com poucas descrições. Esse tipo de produção foi mais aparente em meio às cartas e na

fonte *Relacion* de Francisco Vasquez. São casos com pouco uso de táticas analógicas, assim como breves citações geralmente com nome latinizado ou de origem tupi.

Mesmo com a presença de fontes com poucas descrições, o período que vai de 1551 até 1585 agrega uma série de documentos que tiveram muitos usos de procedimentos analógicos. Esse tipo de identificação não é algo inovador para o século XVI. O aumento do uso desse tipo de tática veio ganhando destaque desde o final da primeira metade do século XVI entre os colonizadores. Essa elaboração consistia na caracterização de uma espécie nova por meio de traços presentes em outras já conhecidas. Isso significava no uso predominante de plantas euroasiáticas para compor os detalhes dessas espécies inéditas.

Esse procedimento descritivo foi o mais presente no período destacado. Apesar disso é interessante que alguns autores fizeram uso de um outro tipo de artimanha, que envolveu as assinalações, no qual chamamos aqui de cadeia ou corrente analógica. Esse tipo de esquematização descritiva se baseava no uso de um vegetal de origem americana para descrever outra espécie inédita e nativa das américas. Isso significa que a espécie que tinha suas características apropriadas para a nova caracterização, já tinha sido previamente assimilada. Em certos casos o próprio autor da fonte já tinha previamente descrito a espécie utilizada para comparação, o que garantia assimilação, enquanto que em outros a espécie nem sequer tinha sido mencionada. Nesse segundo caso, com ausência de descrição prévia, subentende-se implicitamente que esse outro recurso já estava assimilado e era bem conhecido.

A ideia de uma “cadeia de analogias” se baseia no fato de que em algum momento prévio a espécie vegetal americana que teve suas características utilizadas para construir os detalhes da outra espécie americana inédita, passou por uma constituição de assinalações. Essa constituição anterior perpassou o uso das características de algum vegetal euroasiático, sendo esse procedimento similar às analogias simples que eram feitas comumente pelos exploradores na época. Portanto quando uma espécie americana necessitava de outra para ser descrita, essa relação formava uma cadeia, sendo algo como: **Planta americana inédita > Planta americana já conhecida > Planta euroasiática utilizada para assinalação inicial.** Forma-se assim uma relação que conecta o exemplar americano inédito até a planta do “velho mundo” já conhecida, isso por meio da relação de intermédio construída com a planta americana já assimilada previamente.

As primeiras expedições europeias pelo território da América portuguesa não priorizaram o uso de terminologias botânicas nativas americanas. Em grande medida os

européus utilizavam recursos que já conheciam para descrever esses inéditos, de forma que diziam ser uma variante ou tipo da espécie que eles já tinham conhecimento. Isso não significa que esses novos recursos mencionados eram pensados como sendo os mesmos que já conheciam. Isso se dava para que fosse possível construir uma figuração dessa nova planta. Essa figuração simples ocorria porque nesse primeiro momento o objetivo central não era explorar com aprofundamento esses recursos. A ideia era saber que existiam provisões para se lidar com esse novo espaço na implementação da vida colonial.

A maioria das fontes produzidas entre 1551 e 1585 revelam percepções de exploradores e colonizadores que vinham buscando implementar vidas e cotidianos coloniais. Para além de uma percepção meramente pautada na ideia de verificação e apontamento simples da existência de recursos úteis, a intenção tensionou-se em sentido de observar a diversidade e qualidades das espécies vegetais em sentido energético e médico, mas também com proposição econômica. Isso significou uma verificação com maior profundidade, onde aspectos relacionados aos usos, propriedades e morfologia foram debatidos.

A intensificação da verificação de detalhes no processo descritivo fez com que o uso de nomes latinizados não desse conta da vastidão vegetal observada nesses momentos de consolidação da experiência colonial. Diante dessa diversidade de espécies o contato com as populações de fala tupi permitiu que as espécies pudessem ser atribuídas de diferentes nomenclaturas. Esses termos garantiam unicidade à cada uma das espécies. Esse tipo de apropriação por parte dos europeus se deu já nos primeiros anos do século XVI. No entanto com a expansão de espécies citadas nas fontes das três décadas seguintes esse tipo de incorporação se ampliou e passou a ser mais comum e presente entre as fontes.

Os termos tupis, como já comentado previamente, eram constituídos por meio de nomenclaturas binomiais. Esses nomes eram compostos dessa maneira porque cada um dos termos utilizados tinham algum significado relacionado, na ampla maioria das vezes, à morfologia do vegetal verificado. O processo de assimilação desses termos fazia com que eles fossem convertidos em nomes únicos. Os dois termos da composição binomial tupi eram unidos num novo nome único.

As etimologias verbais tupis com suas elaborações binomiais e pautadas nas características de cada espécie foram sendo desvendadas principalmente pelos jesuítas no decorrer do século XVI. Os europeus sabiam o significado de alguns poucos termos, no entanto a grande maioria deles eram desconhecidos pelo público geral. Mesmo com esse

desconhecimento dos significados, havia a percepção da construção binomial, principalmente entre os padres jesuítas que investigavam essas populações.

A composição das propriedades presentes nas diferentes espécies também perpassou assimilações de saberes tupis por parte dos colonizadores. Como já mencionado anteriormente, o principal mecanismo de definição das características de vegetais inéditos se dava pelo uso dos órgãos dos sentidos. O olfato e o paladar eram os principais sentidos tensionados em sentido de compor os detalhes das plantas (LE BRETON, 2009, p.45). A grande problemática era em sentido de saber o que provar, ou seja, qual recurso era seguro para garantir que houvesse o procedimento de significação. Além disso o uso dos sentidos não garantia uniformidade de definição das propriedades, apenas poderiam insinuar tendências. Isso porque tanto as significações dos órgãos dos sentidos, quanto às noções hipocrático-galênicas garantiam maleabilidades interpretativas. Pensa-se em um sistema flexível com posições próprias entre os autores.

Algumas fontes da primeira metade do século XVI atestaram que nem sempre esse tipo de segurança estava assegurado. Houve casos onde esses colonizadores tiveram que se entregar ao risco de testagem, o que inclusive causou problemas em algumas das expedições. No caso das fontes desse capítulo o que se verifica são casos onde os colonizadores tiveram possibilidades de intercâmbios, seja em cenários amistosos ou de violência, com os nativos fossem eles tupiniquins ou tupinambás. Esses contatos permitiram assimilações por parte dos colonizadores em relação aos usos que os nativos destinavam às espécies, parte de suas propriedades, assim como aqueles recursos que não deveriam ser utilizados como fármacos, tendo assim outro ou nenhum destino.

Essas interações face a face entre duas culturas geram impactos cruzados em concepções definidas. O contato com essas culturas permitiu que parte das dúvidas levantadas previamente sobre o espaço natural fossem solucionadas. As significações e usos por parte dos nativos para com os vegetais locais foram observados e analisados pelos colonizadores para que o inventário de saberes que eles possuíam sobre a natureza americana se aprofundasse permitindo outros rumos em relação à adaptabilidade e busca de ativos econômicos (GOFFMAN, 2011, p.99).

Esse processo de observação e análise de uma cultura sobre os conhecimentos de outro grupo sociocultural não é uma tarefa simples. Esse contato de uma cultura com outra levanta uma série de dificuldades inerentes ao processo de transculturalidade. As informações, significações e proposições que uma cultura faz sobre o mundo perpassa configurações inerentes interiorizadas nesse grupo social. Uma cultura estrangeira que

busca desvendar elementos desse cenário cultural passa pela árdua tarefa de interpretar elementos desse outro universo cultural (CLIFFORD, 1999, p.37).

No caso dos europeus do século XVI em relação à cultura tupi a dificuldade central se encontra no fato de que ambas as culturas possuíam ontologias muito díspares. Isso significa dizer que a produção da realidade desses dois grupos possuía muita diferença. Esse aspecto vai além da ideia de unicidade inerente à cada universo cultural. A ideia é a de que enquanto a produção da realidade dos europeus perpassava uma ontologia pautada em analogias, os grupos tupis tinham uma relação animista para com o mundo (DESCOLA, 2013, p.20).

Esse aspecto fazia com que os nativos entendessem o mundo como continuamente ligado às suas individualidades. Seria como se esse mundo fosse continuidade de suas questões espirituais, mas apresentasse fisicalidades díspares. Já para os europeus a concepção era a de que os elementos do mundo eram díspares tanto em termo de fisicalidade quanto de interioridade. Portanto os diferentes elementos do mundo se relacionavam por meio das diferenças, havendo apenas similaridades, porém não igualdade das características. Sendo assim o mundo não era produzido enquanto continuidade, mas sim enquanto um emaranhado de diferenças que se uniam por meio de analogias criadas a partir das assinalações entre as similitudes presentes nos diferentes elementos que compunham o mundo (DESCOLA, 2013, pp.67 – 116).

A busca de assimilação de novos conhecimentos nesse cenário de profundas divergências levou à necessidade de criar vias para esse intercâmbio. Aborda-se propriamente aí a necessidade da experiência como via de construção do contato, que assim permita o procedimento de interpretação (DUBET, 2010, p.164). O processo de interpretação de noções tupis sobre espécies vegetais perpassou duas categorias de interesse. Por um lado, houve a assimilação de nomenclaturas como meio facilitador de delimitar cada espécie individualmente. Por outro observa-se o interesse na aglutinação dos saberes sobre essas espécies à fim de planejar destinos relacionados aos interesses desses colonizadores.

Essas experiências de interpretação foram elaboradas principalmente pelos jesuítas. O uso da força e opressão esteve presente nos procedimentos de evangelização desses indivíduos, o que consequentemente fez com que uma série de conhecimentos fossem adquiridos. No entanto outro procedimento foi o aprendizado da língua e de aspectos culturais dos povos tupis que esses padres fizeram. Isso permitiu um aprofundamento nos processos interpretativos e consequentemente numa forma de

caracterização da diversidade de espécies que continha maior número de detalhes (ECO, 2005, p.33).

O número maior de plantas descritas nesse período colabora com a ideia do interesse por essa ampla natureza e a busca da compreensão de seus diferentes elementos. Porém é interessante notar que muitas dessas plantas passaram por menção apenas uma única vez, enquanto algumas delas aparecem em quase todos os documentos. Isso significa que mesmo com um interesse ampliado, alguns intentos centrais se mantiveram em voga nessa segunda metade do século XVI. O interesse por adaptabilidade energética e médica, ao lado da busca de rendimentos econômicos, fazia com que certos recursos fossem privilegiados (TOMCHISNKY e MING, 2019, p.2-4).

Essa repetição dos mesmos vegetais por diferentes autores, inclusive financiados por diferentes grupos, demonstra que havia um plano de fundo de interesses comuns em relação às espécies mais visadas. Essa sinalização situa então uma convergência de intenções investigativas.

Tendo em mente que alguns recursos foram mais visados do que outros nesse período, é interessante aqui expor aqueles que foram mais mencionados no decorrer das fontes: O **Algodão** (*Gossypium mustelinum*), o **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*), a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*), o **Ananás** (*Ananas comosus*), uma série de **Palmeiras**, o **Milho** (*Zea sp.*), a **Taioba** (*Xanthosoma sagittifolium*), o **Caju** e a **Castanha-de-caju** (*Anacardium occidentale*), a **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*), a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) e o **Aipim** (*Manihot esculenta*).

Esse emaranhado de espécies vegetais tinha diferentes finalidades pensadas pelos autores. Elas são enquadradas pela dimensão hipocrático-galênica da ideia do alimento-medicina. Os contornos e limites que definiam os elementos da natureza não estavam assegurados. É preciso reforçar a maleabilidade desse sistema de pensamento, de tal forma que um mesmo elemento poderia receber enfoque medicinal para alguns autores, enquanto outros se centraram em utilitarismos e questões alimentícias. Isso gera a condição de alimento-remédio. A mandioca, o aipim, o milho, a banana-da-terra e a taioba tiveram o enfoque descritivo centrado em questões alimentícias. Porém nesse sistema de pensamento um alimento poderia servir enquanto medicina para diferentes casos. Isso fica bem evidente nos derivados da mandioca, que eram utilizados para se lidar com enfermidades peçonhentas.

O tabaco e a copaíba foram mencionados com concentração de análise em suas capacidades medicinais. O uso e propriedades deles são díspares, no entanto eles foram

encabeçados por meio de suas naturezas próprias. O tabaco foi dito como útil para lidar com questões fleumáticas ao lado de humores supérfluos do cérebro, ou seja, para lidar com a cefaleia. É interessante que mesmo que não tenha sido citado, pelo fato que esse recurso era útil para lidar com questões fleumáticas ele seria quente e seco. É interessante notar também a semelhança descritiva em relação à natureza dessa planta. Thevet, Léry e Cardim produziram descrições bem similares, indicando questões fleumáticas e da utilidade para a cabeça. Esse aspecto expõe o plano de fundo comum de conhecimentos aristotélicos sobre a natureza, assim como sobre a medicina hipocrático-galênica (PORTER, 1997, p.167).

A copaíba passou por indicações mais variadas. Enquanto Léry apenas comentou sobre o emprego de sua madeira na construção civil, Anchieta, Gandavo e Cardim situaram o uso do seu óleo para a cicatrização rápida de feridas. O único autor que comentou sobre a natureza desse óleo foi Gandavo, que indicou ser quente pois seria útil na aplicação de feridas frias e úmidas. Mesmo que os autores não tenham indicado a natureza comum, a maior parte deles elucidou o uso de seu óleo na aplicação de feridas. Mais uma vez se vê o reforço do noções estruturadas comuns em torno da medicina hipocrático-galênica. Porém é preciso reforçar a maleabilidade do sistema e o fato de que por mais que nesses casos eles tenham seguido tendências comuns, as conclusões poderiam ser bem diferentes.

Porém esse plano de fundo existente não afetava meramente noções teóricas presentes no imaginário desses exploradores. Vê-se sua influência na prática exploradora das propriedades desses recursos por meio do uso dos órgãos dos sentidos. As noções exprimidas de cada um desses autores sobre essas duas últimas espécies demonstram como as sensações sentidas pelo olfato, tato e paladar convergiram, em vários casos, em conclusões comuns ou muito similares. Pensa-se aí numa “educação” comum dos sentidos da maneira de como sentir, baseada justamente nos preceitos do galenismo e humorismo. Dessa maneira as significações permitidas pelos sentidos tendiam a resultados similares. As divergências se dão pela maleabilidade teórica dos conceitos utilizados e pelo próprio fato que mesmo com essa ideia de “educação” dos sentidos, ainda assim eles permitiam significações diferentes, ainda mais a partir do contato com propriedades organolépticas que eles nunca tinham contactado previamente, ou seja, não tinham referências específicas para significar esses recursos inéditos, fazendo com que eles produzissem caracterizações pessoais (LE BRETON, 2009, p.27).

O ananás, o caju e a castanha-de-caju receberam enfoques alimentícios e medicinais, pois na mesma medida que seriam úteis para questões energéticas, a natureza de suas propriedades foi reconhecida como aplicáveis para certos cenários de enfermidades. O ananás não teve sua natureza exata determinada, pois os diferentes autores dependeram do uso dos órgãos dos sentidos para chegar à tais conclusões, o que suscitou em diferentes resultados, o que reforça a flexibilidade do sistema de interpretação. A partir de conclusões difusas não é possível centralizar sua natureza. No entanto se reunidos e comparados os resultados dos autores, a tendência o direciona como sendo refrescante e ácido. A fluidez do sistema galênico alicerçado ao uso dos sentidos e de um sistema de interpretação, que mesmo a partir de referências comuns, acaba por gerar resultados individuais e únicos, foram os condicionantes para a elaboração de diferentes resultados. Essa espécie também seria útil para lidar com uma série de dores no interior do corpo, porém não seria bom para as feridas externas. Já a conceituação sobre o caju passou por maior consenso. Ele seria um fruto bem refrescante e ácido, enquanto que os autores que o citaram também indicaram que a castanha-de-caju seria deliciosa, porém sua natureza seria extremamente quente. Pode-se até observar a presença de convergência de significados produzidos pelos procedimentos sensoriais entre alguns autores. No entanto não é possível propor uma centralidade conclusiva em relação à natureza desses recursos. Esse aspecto reforça a maleabilidade do pensamento galênico em relação às possíveis interpretações e conclusões que ocorriam (NUTTON, 2019, p.473-774).

A respeito das palmeiras e do algodão eles entram em questões mais singulares. A grande maioria das palmeiras quando especificadas apenas enquanto “palmeira” proporcionaram grande dificuldade na descoberta de qual espécie seria, sendo que boa parte delas nem sequer foi descoberta. Nesses casos os usos destinados dessas plantas foram endereçados para diferentes questões, como construção civil, alimentícias, medicinais e até mesmo artesanato. Sendo assim não é possível abordar uma convergência de sensações, mas sim uma confluência de opiniões sobre o fato de que as palmeiras num toda eram bem úteis. O algodão foi apenas citado na maior parte dos casos. Quando foi explorado com maior profundidade, apenas questões morfológicas e de germinação foram expostas. No entanto seu uso mais iminente, mesmo que implícito, era a questão da aplicação no artesanato e na tecelagem.

A questão da convergência sensorial e perceptiva não se aplica apenas às propriedades inerentes dessas espécies. Nota-se uma convergência em relação às

analogias e assinalações produzidas, que foram permitidas através de processos sensoriais.

Existem mais analogias similares entre as fontes do que as que serão expostas a seguir, no entanto essas ocorreram em diversas fontes, daí o interesse pela exposição desses procedimentos analógicos. O primeiro recurso que vale a pena a menção é justamente o **Ananás** (*Ananas comosus*). É interessante notar que Thevet, Léry, Gandavo e Cardim situaram que o fruto do abacaxi lembra uma pinha, assim como suas folhas lembram a babosa. Esse tipo de configuração está associado muito mais à dimensão de tornar esse recurso inédito compreensível para aqueles que iriam receber a fonte do que de fato está associado às propriedades físico-químicas do abacaxi. Sendo assim vê-se o uso da visão como via de proporcionar caracterização desse recurso. E o meio para isso foi a identificação da pinha com tendo aparência similar.

Os quatro autores vieram de origens díspares e também tinham diferentes etnicidades. Isso expõe que além de noções do humorismo engessadas como plano de fundo similar, havia também raciocínios analógicos tendendo a similaridades. É nesse sentido que a pinha e babosa serviram de referencial comum. Um outro aspecto que isso situa é o fato de que o recurso utilizado para comparação, geralmente era um de ordem comum, ou seja, que boa parte dos indivíduos conheciam. As pinhas estavam espalhadas por toda a Europa, enquanto que a babosa, vinda da África, também era bem utilizada enquanto fármaco em diferentes partes do continente europeu.

A **Banana-da-terra** ou pacova (*Musa paradisiaca*) passou por um processo comum, tendo sido comparada por diferentes autores a uma mesma espécie. Nesse caso nota-se que Thevet, Léry e Gandavo comparam essa espécie ao pepino. Esse recurso circulava pelo espaço europeu desde o final da Idade Média, sendo muito utilizado em algumas regiões mediterrâneas e balcânicas. No entanto sua disseminação era ampla, estando presente também na Europa central e ocidental. A referência de uso dele para se comparar à banana-da-terra se deu pelo formato cilíndrico e alongado, algo feito pelos três autores destacados e que demonstra mais uma vez uma convergência de analogias.

No que concerne à **Taioba** (*Xanthosoma sagittifolium*) é interessante que Thevet, Léry e Cardim indicam a mesma coisa, situando que esse recurso nascia em locais alagados e sendo ele similar à couve. Os três autores destacaram que ela seria comestível, no entanto é interessante que em meio às menções eles apenas destacaram seu uso por parte dos nativos. Não que isso signifique que os colonizadores não utilizassem essa planta, mas sim algo similar em meio às descrições, que suscita curiosidade. Sobre a

couve, esse era um dos vegetais mais comuns em meio ao continente europeu, sendo de origem mediterrânea, ela possuía tradição longínqua tanto entre franceses quanto os lusos.

O **Caju** (*Anacardium occidentale*) gerou um cenário interessante. Enquanto os franceses Léry e Thevet comparam sua forma com um ovo de galinha, os portugueses Gandavo e Anchieta fizeram uma analogia em relação aos pêros portugueses selvagens. Esse procedimento interessante se deu por diferenças regionais em relação aos produtos. Hoje os pêros tem boa disseminação global, no entanto no caso do que os autores lusos destacam, ele se encontrava principalmente na região central de Portugal. Sendo assim ele era um recurso comum aos portugueses, mas não necessariamente aos franceses. Para Léry e Thevet a semelhança mais comum era com o ovo de galinha, sendo interessante esse procedimento, pelo fato de que ele utilizou um ovo de ave para dar conta de compor essa espécie.

O último recurso que vale a pena ser mencionado em relação às convergências analógicas é a **Castanha-de-caju** que também faz parte da planta *Anacardium occidentale*. Nesse caso Thevet, Gandavo, Cardim e Anchieta seguiram um caminho comum comparando esse recurso com castanhas num geral. Nesse caso eles não destacaram tanto a forma a não ser Thevet, que comparou a morfologia da castanha com rins de coelho. Devido a disseminação de diferentes castanhas pela Europa, essa abordagem comum se tornou bem simples de ser feita entre os diferentes autores.

Há mais um aspecto que é interessante de ser abordado que diz respeito à sistemática botânica europeia vigente no período. É preciso pensar tanto em semelhanças como diferenças ao que veio sendo concretizado nos últimos duzentos anos da Idade Média. Em relação ao que há de comum vê-se uma caracterização que priorizava as propriedades físicas desses recursos (interesses farmacológicos e energéticos) sobre questões morfológicas e germinativas (MORTON, 1991, pp.98). Pensa-se também que a maneira pelo qual esses recursos eram pensados perpassava o uso de analogias que eram feitas por meio de assinalações. Isso significa a realização de uma comparação em busca de semelhanças entre diferentes recursos (o inédito e outro já conhecido) por meio da localização de similitudes, ou seja, características físico-químicas similares (FOUCAULT, 2000, pp.45).

No entanto há uma diferença crucial em relação às descrições medievais e modernas, isso ficando bem caracterizado por meio da exposição das diferenças descritivas desses exploradores entre a primeira metade do século XVI e a segunda metade desse mesmo século. O ponto central diz respeito ao debate em torno do conceito

de **história natural**. Esse conceito que veio sendo mencionado desde à Idade Média esteve intimamente relacionado aos campos da medicina e da filosofia natural. No entanto ele diferia de ambos tanto enquanto disciplina, quanto àquilo que investigava (OGILVIE, 2008, p.1).

No começo do século XVI esse campo não era uma disciplina, mas sim um conceito que dizia respeito à conteúdos produzidos sobre os elementos constituintes da natureza. Enquanto isso no final do século XVI, a história natural ganha individualidade se tornando uma disciplina consolidada. O cenário da primeira metade do XVI era influenciado pela tradição herdada do medievo onde a filosofia natural tinha o centro da atenção, enquanto campo que privilegiava, em termos atuais, a medicina e a agricultura. A elaboração dos elementos do mundo natural até o começo do século XVI era possível por meio do uso de conceitos e informações produzidos na antiguidade e que atravessaram a Idade Média (OGILVIE, 2008, p.1-4).

No entanto o número de informações sobre o mundo natural se expandiu exponencialmente no decorrer dos anos 1500, conforme informações chegavam à Europa de diferentes partes do globo. Aos poucos foi ficando claro que as espécies de plantas encontradas em outros continentes, com destaque à América, nunca tinham sido abordadas. Esse aspecto fez com uma série de exploradores não tivessem informações prévias já formuladas sobre essas espécies. Enquanto uma série de plantas do mundo euroasiático tinham um histórico próprio sendo construído desde a antiguidade, essas espécies apareciam como uma lacuna em meio aos conhecimentos naturais existentes.

O que se vê nessa segunda metade do século XVI é um fenômeno de consolidação de uma disciplina chamada história natural que buscava gerar compreensão sobre a natureza, a partir de práticas de investigação e interpretação. Essa disciplina não exigia uma formação profissional e nem sequer garantia sobrevivência material aos seus participantes. Enquanto campo de conhecimento ela era compartilhada e construída por diferentes autores, que liam uma série de materiais e propunham horizontes de procedimentos práticos e conceitos teóricos para ela. Esse campo que se consolidou no século XVI não propunha apenas compreender os elementos botânicos de acordo com propriedades e usos, mas na mesma medida buscava dar um sentido para tais espécies no interior da própria natureza. Isso é, era preciso construir um histórico dessas plantas, de forma que explorá-las ao máximo por meio de procedimentos consolidados, as analogias, assim como relacioná-las às plantas com histórias e informações já conhecidas apareceu

como meio de resolução de uma série de questionamentos, mesmo que isso levasse a conclusões díspares entre os autores (OGILVIE, 2008, p.5-7).

O uso de analogias e a busca de propriedades físicas sobre elementos da natureza já eram procedimentos realizados desde a Idade Média, ao lado do uso de informações de fontes antigas que serviam de alicerce à construção de pensamentos sobre a natureza. No entanto se na primeira metade do século XVI o interesse central se deu em relação à investigação dos usos de algumas poucas espécies consideradas principais, na segunda metade vê-se descrições de um maior número de plantas em busca não apenas de delimitar propriedades e usos, mas também voltadas a caracterizações com maior número de analogias para garantir que essas plantas fossem documentadas e relacionadas àquelas já bem conhecidas com uma história própria documentada. A falta de informações sobre esses recursos condicionava o uso de todas as ferramentas ao alcance.

A proliferação de analogias e a busca de ampliar a delimitação de características foram os procedimentos usuais na elaboração de fatos sobre essas espécies no decorrer da segunda metade do século XVI. No entanto apenas esses dois procedimentos não foram os únicos meios de destrinchar essas espécies. A apropriação de saberes e nomenclaturas tupi foi mais uma medida tomada para que essa diversidade vegetal pudesse ser elaborada, significada e assim compreendida.

Essas noções autóctones foram apropriadas para que as novas espécies pudessem ser bem descritas, garantindo suprimento de interesses primários. Isso é: A busca de ativos econômicos ao lado de recursos que promovessem a adaptabilidade. As coroas, bancos e nobrezas tinham interesses centrados em ativos econômicos que gerassem rendimentos altos e rapidamente. No entanto, esses grupos de interesse sabiam que havia a necessidade de estabelecimento de uma plataforma colonial, que suprisse seus interesses metropolitanos, para que as condições de extrativismo e produção pudessem funcionar no espaço americano. Sendo assim é nesse sentido que se deram as produções desses documentos, ou seja, buscando mostrar possíveis recursos valiosos, mas na mesma medida expondo aqueles que seriam úteis no espaço colonial (alimentação-saúde, construção e usos cotidianos) (SANTOS e OLIVEROS, 2017, p.899).

A busca de cumprir os objetivos primários fez com que a incorporação de questões tupis apenas facilitasse essas questões descritivas, por partes dos colonizadores, para a compreensão das lideranças institucionais metropolitanas. Portanto essas apropriações não necessariamente buscavam a produção de uma nova sistemática, ou sequer afetaram esse campo. No entanto a partir do momento que essas informações foram transmitidas

para as instituições metropolitanas, houve impacto em relação à abrangência vegetal que se acreditava existir.

3. Do assimilado ao aprimorado: Inovações descritivas nas fontes que relatam experiências que se deram entre 1587 e 1601

3.1 – Introdução

Nesse capítulo se encerram as exposições das descrições sobre vegetais produzidas no decorrer do século XVI. Como citado anteriormente, esse capítulo surge em sentido de dar conta das inúmeras exposições feitas por Gabriel Soares de Souza em seu tratado. No entanto, existem outros materiais nesse período.

As fontes documentais mais densas, presentes no segundo capítulo, nos permitem observar diferenciações em relação àquelas produzidas na primeira metade do século XVI. É possível notar uma apropriação contínua de termos de origem tupi, assim como a assimilação de conhecimentos desses grupos nativos à fim de compor os procedimentos descritivos. No entanto, como ficará claro com a exposição da fonte de Gabriel Soares de Souza, vê-se um caso de uso de diversas ferramentas táticas. Souza combinou assinalações, similitudes, noções hipocrático-galênicas, além de saberes e vocalizações tupis.

3.2 – Seria um novo Plínio? A vastidão vegetal exposta no *Tratado descritivo do Brasil* de Gabriel Soares de Souza (1587).

Como comentado, a próxima fonte é, provavelmente, o material com maior número de descrições de vegetais nativos do Brasil produzido no século XVI. Esse material é o *Tratado descritivo do Brasil*, escrito por um descendente da baixa nobreza do sul de Portugal, Gabriel Soares de Souza em 1587.

Souza veio ao Brasil entre os anos de 1565 e 1569 tendo se estabelecido na região da Bahia como um colono dono de terras. Por meio de seu aparato de opressão e controle sobre as populações indígenas ele encontrou vias de enriquecimento. Após dezessete anos de exploração ele se tornou um senhor de engenho de açúcar. Souza fortaleceu sua posição no interior do cenário colonial e garantiu até mesmo posição política na câmara de Salvador.

O autor redigiu essa obra abrangendo diversos assuntos, como noções que hoje são atreladas à botânica, medicina, zoologia, geografia, mineralogia e climatologia. Souza não tinha um estilo de escrita convencional, nem sequer se propunha a um modelo desse

tipo. Ele seguiu uma linha quase enciclopédica na abordagem das plantas, de forma que se propôs a escrever sobre aquilo que visualizou na América portuguesa. Esse processo levou à descrição de inúmeros recursos vegetais como será mostrado a seguir.

O primeiro recurso que ele descreveu foi a **Mandioca** (*Manihot utilissima*). Ele fez uma grande descrição sobre essa planta, pois citou vários usos, como produções de farinha e vinho. No que se refere à estrutura, classificação, nomenclatura e questões analógicas, Souza situou que:

“Mandioca é uma raiz da feição dos inhames e batatas, e tem a grandura conforme a bondade da terra, e a criação que tem. Há casta de mandioca cuja rama é delgada e da cor como ramos de sabugueiro, e fofos por dentro; a folha é de feição e da brandura da parra, mas tem a cor do verde mais escura; os pés dessas folhas são compridos e vermelhos, como os das mesmas das parreiras. [...] A grandura da raiz e da rama da mandioca é conforme a terra em que a plantam, e a criação que tem; mas, ordinariamente, é a rama mais alta que um homem, e a partes cobre um homem a cavalo; mas há uma casta, que de natureza dá pequenos ramos, a qual plantam em lugares sujeitos aos tempos tormentosos, porque a não arranque e quebre o vento. Há casta de mandioca que, se a deixam criar, dá raízes de cinco e seis palmos de comprido, e tão grossas como a perna de um homem; querem-se as roças da mandioca limpas de erva, até que tenha disposição para criar boa raiz.

Há uma casta de mandioca, que se diz manipocamirim, e outra que chamam manaibuçu, que se quer comesta de ano e meio por diante; e há outras castas, que chamam tiaiçu e ma-naibarú, que se querem comestas de um ano por diante, e duram estas raízes debaixo da terra sem apodrecerem três, quatro anos.

Há outras castas, que se dizem manaitinga e parati, que se começam a comer de oito meses por diante, e se passa de ano apodrecem muito; esta mandioca manaitinga e parati se quer plantada em terras fracas e de areia.

[...] Lança a rama da mandioca na entrada do verão umas flores brancas como de jasmim, que não têm nenhum cheiro, e por onde quer que quebram a folha lança leite, a qual folha o gentio come cozida em tempo de necessidade, com pimenta da terra” (SOUZA, 1971, pp.172-173).

Nesse longo excerto sobre a mandioca, Gabriel Soares de Souza evidenciou inúmeros aspectos sobre essa raiz. Primeiramente, ele seguiu por um caminho analógico comparando essa espécie à batata e ao inhame. Ele também analisou como se cultivava esse recurso, porém esse aspecto não foi incluso nesse excerto. A morfologia também foi amplamente verificada, de maneira que ele buscou comentar sobre as variantes da mandioca. Souza produziu outra assinalação com relação às flores desse vegetal, comparando-as com as flores de jasmim (*Jasminum officinale*). Também observamos, nesse excerto, o processo de produção de farinhas, assim como a ação peçonhenta da água liberada em seu preparo, que também está contida na própria raiz antes de sua confecção (SOUZA, 1971, pp.174-179).

Souza comentou também sobre o **Aipim** (*Manihot esculenta*). É interessante que o autor não considerou esse recurso como sendo outra espécie, mas sim uma outra casta da própria mandioca em si. Segundo sua descrição:

“Dá-se nesta terra outra casta de mandioca, a que o gentio chama aipins, cujas raízes são da feição da mesma mandioca, a rama e a folha são da mesma maneira, sem haver nenhuma diferença, e planta-se de mistura com a mesma mandioca, e para se recolherem estas raízes as conhecem os índios pela côr dos ramos, no que atinam poucos portugueses. E estas raízes dos aipins são alvíssimas; como estão cruas sabem às castanhas cruas da Espanha; assadas são muito doces, e têm o mesmo sabor das castanhas assadas, e, davantagem, as quais se comem também cozidas, e são muito saborosas; e de uma maneira e de outra são ventosas como as castanhas. Destes aipins se aproveitam nas povoações novas porque como são de cinco meses se começam a comer assados, e como passam de seis meses fazem-se duros, e não se assam bem; mas servem então para beijus e para farinha fresca, que é mais doce que a da mandioca, as quais raízes duram pouco debaixo da terra, e como passam de oito meses apodrecem muito.

Destes aipins há sete ou oito castas; mas os que mais se estimam, por serem mais saborosos, são uns que chamam jerimus. Os índios se valem dos aipins para nas suas festas fazerem deles cozidos seus vinhos, para o que os plantam mais que para os comerem assados, como fazem os portugueses”. (SOUZA, 1971, pp.179).

Sobre a morfologia o autor seguiu a mesma linha que adotou na descrição da mandioca. Por ser considerada uma casta da mandioca, pôde-se propor algo similar a uma cadeia analógica sobre esse processo descritivo. Souza também verificou que esse recurso era bem saudável, além de ter produzido uma analogia em relação ao gosto, assinalando o aipim à castanha. Além disso, houve a utilização da nomenclatura de origem tupi que é uma composição binomial, o ay’pi (CUNHA, 1999, pp.42).

A existência de uma série de batatas foi esclarecida no documento. É interessante notar que ele citou diferentes cores e morfologias. Apesar disso ele não comentou sobre nenhum termo específico para elas (SOUZA, 1971, pp.180).

Em seguida ele discorreu sobre o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*). Sobre essa raiz foi dito:

“Dão-se na Bahia outras raízes maiores que batatas, a que os índios chamam carás, que se plantam da mesma maneira que as batatas, e como nascem põem-lhes ao pé uns paus, por onde atre-pam os ramos que lançam, como erva. Estes carás se plantam em março e colhem-se em agosto, os quais se comem cozidos e assados. como os inhames, mas têm melhor sabor; os mais deles são brancos, outros roxos, outros brancos por dentro e roxos por fora junto à casca, que são os melhores, e de mor sabor; outros são todos negros como pós; e uns e outros se curam no fumo, e duram de um ano para outro. Da massa destes carás fazem os portugueses muitos manjares com açúcar, e cozidos com carne têm muita graça.” (SOUZA, 1971, pp.180-181).

Sobre esse recurso o autor não levantou muitas questões, trazendo aspectos sobre cultivo e um pouco sobre morfologia. Além disso foi feita uma breve analogia, comparando seu cultivo com o da batata e seu gosto com o inhame. O que importa mais sobre esse recurso é a utilização da composição binomial ka'ra, que está associado à “branco”, porém fica incompleta apenas com essa informação.

Em seguida há um excerto sobre o **Mangará**, sendo uma provável menção ao mangarito (*Xanthosoma sagittifolium*). Sobre essa outra raiz, Souza descreve:

“Dão-se nesta terra outras raízes tamanhas como nozes e avelãs, que se chamam mangarás; e quando se colhem arrancam-nos debaixo da terra em touças como junças e tira-se de cada pé duzentos e trezentos juntos; e o que está no meio é como um ovo, e como um punho, que é a planta de onde nasceram os outros, o qual se guarda para se tornar a plantar; e quando o plantam se faz em talhadas, como as batatas e carás; mas plantam-se tão juntos e pela ordem com que se dispõe a couvinha, e não se cava a terra toda, mas limpa do mato a cada enxadada metem uma talhada. As folhas destes mangarás nascem em moitas como os espinafres, e são da mesma cor e feição, mas muito maiores, e assim moles como as dos espinafres, as quais se chamam taiobas, que se comem esperregadas como eles; e são mui medicinais, e também servem cozidas com o peixe. As raízes destes mangarás se comem cozidas com água e sal, e dão a casca como tremoços, e molhados em azeite e vinagre são mui gostosos; com açúcar fazem as mulheres deles mil manjares; e colhem-se duas novidades no ano; os que se plantam em março se colhem em agosto, e os que se plantam em setembro se colhem em janeiro.” (SOUZA, 1971, pp.180).

O autor assinalou o mangarito a nozes e avelãs em termos de tamanho, enquanto que suas folhas são como de espinafres. Ele citou esse recurso como sendo muito saboroso, enquanto que suas folhas são ditas como tendo propriedades medicinais. Sobre a nomenclatura, o mangarito vem do tupi e significa “batatinha do mato” (CUNHA, 1999, pp.203).

Souza fez extensas anotações sobre o **Milho**. Como outros autores também já citaram, ele nomeia esse recurso como sendo um milho zaburro. Havia muitas variedades, apesar de serem todas comestíveis, algumas delas exigem cuidados (SOUZA, 1971, pp.182).

Também foram citadas uma série de **Favas**, tendo elas diferentes tamanhos e colorações. Porém Souza não cita nomenclatura sobre as mesmas, fazendo analogias apenas com outras favas da própria Europa (SOUZA, 1971, pp.183). Muito brevemente Gabriel Soares ponderou sobre um recurso que os nativos chamam de jerimús, enquanto que o nome português dado é abóbora de quaresma. Esse recurso é no caso a **Moranga** (*Curcubita maxima*):

“Chamam os índios jerimus às abóboras-da-quaresma, que são naturais desta terra, das quais há dez ou doze castas, cada uma de sua feição; e plantam-se duas vezes no ano, em terra úmida e solta, as quais se estendem muito pelo chão, e dá cada aboboreira muita soma; mas não são tamanhas como as da casta de Portugal. Costuma o gentio cozer e assar estas abóboras inteiras por lhes não entrar água dentro, e depois de cozidas as cortam como melões, e lhes deitam as pevides fora, e são assim mais saborosas que cozidas em talhadas, e curam-se no fumo para durarem todo o ano.” (SOUZA, 1971, pp.183-184).

Souza comentou muito brevemente sobre morfologia e sobre usos desse recurso. O interessante é que Gabriel Soares utiliza a nomenclatura nativa para esse recurso, o jerimum, que vem da composição binomial iuru`mú, que possui literalidade em seu significado, que é “abóbora” (CUNHA, 1999, pp.173).

Sobre o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*), Souza determinou que:

“Dos amendoins temos que dar conta particular, porque é coisa que se não sabe haver senão no Brasil, os quais nascem debaixo da terra, onde se plantam a mão, um palmo um do outro; as suas folhas são como as dos feijões da Espanha, e tem os ramos ao longo do chão. E cada pé dá um grande prato destes amendoins, que nascem nas pontas das raízes, os quais são tamanhos como bolotas, e têm a casca da mesma grossura e dureza, mas é branca e crespa, e têm dentro de cada bainha três e quatro amendoins, que são da feição dos pinhões com casca, e ainda mais grossos. Têm uma tona parda, que se lhes sai logo como a do miolo dos pinhões, o qual miolo é alvo. Comestos crus têm sabor de gravanços crus, mas comem-se assados e cozidos com a casca, como as castanhas, e são muito saborosos, e torrados fora da casca são melhores. De uma maneira e de outra é esta fruta muito quente em demasia, e causam dor de cabeça, a quem come muitos, se é doente dela. Plantam-se estes amendoins em terra solta e úmida, na qual planta e benefício dela não entra homem macho: só as índias os costumam plantar, e as mestiças; e nesta lavoura não entendem os maridos, e têm para si que se eles ou seus escravos os plantarem, que não hão de nascer. E as fêmeas os vão apanhar, e, segundo seu uso, hão de ser as mesmas que os plantem; e para durarem todo o ano curam-nos no fumo, onde os têm até vir outra novidade.

Desta fruta fazem as mulheres portuguesas todas as coisas doces, que fazem das amêndoas, e cortados os fazem cobertos de açúcar, de mistura com os confeitos. E também os curam em peças delgadas e compridas, de que fazem pinhoadas; e quem os não conhece por tal os come, se lhos dão. O próprio tempo em que se os amendoins plantam é em fevereiro, e não estão debaixo da terra mais que até maio, que é o tempo em que se lhes colhe a novidade, o que as fêmeas vão fazer com grande festa” (SOUZA, 1971, pp.184-185).

Os amendoins passaram por um processo analógico em relação ao feijão, tendo sua casca comparado com o pinhão. Para além disso não há muito o que ser dito, pois Souza citou muito sobre seus usos, porém não comenta sobre a nomenclatura tupi já citada previamente.

Souza tratou sobre **Pimentas**, citando uma grande variedade delas. Buscou-se nesse trabalho descobrir quais seriam esses recursos individualmente, porém só restou citar cada recurso individualmente. O cuiém, seria a ki'ia, sendo ela similar a cereja. O

cuiemoçu, é a kiimu'su, que é grande, vermelha e comprida. A cuiepiá, é a kiipi'a, que lembra um grão de bico, mas é vermelha com um bico. A sabaã, que é fina e comprida, sendo avermelhada madura. A cuieturimu também foi citada, sendo a kiiiuru'um, que possui formato de abóbora e é avermelhada. E por fim a cumari, kuma'ri, que é pequena menor que o grão de bico e bem saborosa (CUNHA, 1999, pp.117-118).

O **Caju** (*Anacardium occidentale*) também foi abordado nessa listagem. Um extenso comentário foi produzido sobre essa espécie:

“Estas árvores são como figueiras grandes, têm a casca da mesma cor, e a madeira branca e mole como figueira, cujas folhas são da feição da cidreira e mais macias. As folhas dos olhos novos são vermelhas, muito brandas e frescas, a flor é como a do sabugueiro, de bom cheiro, mas muito breve. A sombra destas árvores é muito fria e fresca, o fruto é formosíssimo; algumas árvores dão fruto vermelho e comprido, outras o dão da mesma cor e redondo. Há outra casta que dá o fruto da mesma feição, mas a partes vermelho e noutras de cor almecegada; há outras árvores que dão o fruto amarelo e comprido como peros del-rei, mas são em tudo maiores que os peros e da mesma cor. A natureza destes cajus é fria, e são medicinais para doentes de febres, e para quem tem fastio, os quais fazem bom estômago e muitas pessoas lhes tomam o sumo pelas manhãs em jejum, para conservação do estômago, e fazem bom bafo a quem os come pela manhã, e por mais que se coma deles não fazem mal a nenhuma hora do dia, e são de tal digestão que em dois credos se esmoem. É para notar que no olho deste pomo tão formoso cria a natureza outra fruta, parda, a que chamamos castanha, que é da feição e tamanho de um rim de cabrito, a qual castanha tem a casca muito dura e de natureza quentíssima e o miolo que tem dentro; deita essa casca um óleo tão forte que aonde toca na carne faz empola, o qual óleo é da cor de azeite, e tem o cheiro mui forte. Tem esta castanha o miolo branco, tamanho como o de uma amêndoa grande, a qual é muito saborosa, e quer arremedar no sabor aos pinhões, mas é de muita vantagem. Destas castanhas fazem as mulheres todas as conservas doces que costumam fazer com as amêndoas, o que tem graça na suavidade do sabor; o miolo destas castanhas, se está muitos dias fora da casca, cria ranço do azeite que tem em si; quando se quebram estas castanhas para lhes tirarem o miolo, faz o azeite que tem na casca pelar as mãos a quem as quebra.” (SOUZA, 1971, pp.186-188).

As assinalações se iniciaram logo no começo da narrativa, de forma que o autor comparou o cajueiro à árvore da figueira (*Ficus carica*). As folhas foram relacionadas às da cidreira (*Cidra medica*). Ele citou algumas variedades e algumas colorações do fruto, porém comenta que eles são maiores que os pêros. É interessante que houve a utilização de noções hipocrático-galênicas no momento que foi ponderado que o fruto possui natureza fria, com propriedades medicinais sendo útil para febres, assim como para o fastio (EVERETT, 2012, pp.39).

Além da narração sobre o fruto do caju, é interessante propor que na ponta dele há o surgimento de um caroço, sendo essa a **Castanha-de-caju**. Na obra foi delimitado que a natureza desse recurso é quentíssima, além de ser bem oleoso e lembrar um rim de

cabrito (EVERETT, 2012, pp.37). Desse recurso se fazem todos os doces e preparos que são possíveis de serem feitos com as amêndoas (*Prunis dulcis*).

Em relação a nomenclatura ele utilizou um termo de origem tupi, pois o caju vem de aka'iu (CUNHA, 1999, pp.86).

Souza dissertou também sobre o **Cajuí**. Sobre essa descrição seja de uma das três seguintes espécies atuais: *Anacardium nanum* que é o cajueiro-do-campo; O *Anacardium humile* que é o cajuzinho-do-serrado; por fim há o *Anacardium microcarpum*. É difícil determinar qual deles é, porém interessa observar a descrição que ele realizou:

“Há outra casta desta fruta, que os índios chamam cajuí, cuja árvore é nem mais nem menos que a dos cajus, senão quanto é muito mais pequena, que lhe chega um homem do chão ao mais alto dela a colher-lhe o fruto, que é amarelo, mas não é maior que as cerejas grandes, e tem maravilhoso sabor com a pontinha de azedo, e criam também sua castanha na ponta, as quais árvores se não dão ao longo do mar, mas nas campinas do sertão, além da catinga.” (SOUZA, 1971, pp.188).

Sobre o cajuí foi avaliado que a árvore é bem similar ao próprio cajueiro, de forma que o fruto possui alta similaridade com o próprio caju em si. Seu cultivo foi exposto, assim como o fato de ser bem pequeno. Ela seria uma planta levemente azeda, que produz uma castanha em sua ponta. Em relação à nomenclatura, o termo cajuí vem de akaiui'i, que é uma composição binomial que também possui literalidade, pois significa “pequeno caju”. Se partirmos da ideia que o aka'iu significa “que produz noz”, o akaiui'i, significa “pequeno fruto que produz noz” (CUNHA, 1999, pp.89).

A pacoba, que no caso é atualmente a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*), foi mencionada. Sobre essa espécie ele situou que:

“Pacoba é uma fruta natural desta terra, a qual se dá em uma árvore muito mole e fácil de cortar, cujas folhas são de doze e quinze palmos de comprido e de três e quatro de largo; as de junto ao olho são menores, muito verdes umas e outras, e a árvore da mesma cor mas mais escura; na Índia chamam a estas pacobeiras figueiras e ao fruto, figos. Cada árvore destas não dá mais que um só cacho que pelo menos tem passante de duzentas pacobas, e como este cacho está de vez, cortam a árvore pelo pé e de um só golpe que lhe dão com uma foice a cortam e cerceiam, como se fora um nabo, do qual corte corre logo água em fio, e dentro em vinte e quatro horas torna a lançar do meio do corte um olho mui grosso de onde se gera outra árvore; de redor deste pé arrebentam muitos filhos que aos seis meses dão fruto, e ao mesmo faz à mesma árvore. E como se corta esta pacobeira, tiram-lhe o cacho que tem o fruto verde e muito teso, e depen-duram-no em parte onde amadureça, e se façam amarelas as pacobas; e na casa onde se fizer fogo amadurecem mais depressa com a quentura; e como esta fruta está madura, cheira muito bem. Cada pacoba destas tem um palmo de comprido e a grossura de um pepino, às quais tiram as cascas, que são de grossura das favas; e fica-lhes o miolo inteiro almecegado, muito

saboroso. Dão-se estas pacobas assadas aos doentes em lugar de maçãs, das quais se faz marmelada muito sofrível, e também as concertam como berinjelas, e são muito gostosas; e cozidas no açúcar com canela são estremadas, e passadas ao sol sabem a pêssegos passados. Basta que de toda a maneira são muito boas, e dão em todo o ano; mas no inverno não há tantas como no verão, e a estas pacobas chama o gentio pacobuçu, que quer dizer pacoba grande.

Há outra casta que não são tamanhas, mas muito melhores no sabor, e vermelhaças por dentro quando as cortam, e se dão e criam da mesma maneira das grandes.

Há outra casta, que os índios chamam pacobamirim, que quer dizer pacoba pequena, que são do comprimento de um dedo, mas mais grossas; essas são tão doces como tâmaras, em tudo mui excelentes.” (SOUZA, 1971, pp.188-189).

No que diz respeito a morfologia desse recurso, inúmeras analogias foram feitas além de que até mesmo foram apresentadas castas como a pacobuçu, que seria a pacoba grande e a pacobamirim, que seria a pacoba pequena. Há na obra o testemunho sobre produções que eram feitas a partir desse vegetal. Sobre sua nomenclatura ela vem do termo pa’kowa que é uma composição binomial que possui certa literalidade sendo que seu significado é “fruto enrolado” (CUNHA, 1999, pp.225).

No tocante ao **Mamão** (*Carica papaya*) aparece o seguinte na obra:

“De Pernambuco veio à Bahia a semente de uma fruta a que chamam mamões, os quais são do tamanho e da feição e cor de grandes peros camoeses, e têm muito bom cheiro como são de vez, se fazem nas árvores, e em casa acabam de amadurecer; e como são maduros se fazem moles como melão; e para se comerem cortam-se em talhadas como maçã, e tiram-lhes as pevides que têm, envoltas em tripas, como as de melão, mas são crespas e pretas como grãos de pimenta da Índia, às quais talhadas se apara a casca, como à maçã, e o que se come é da cor e brandura do melão, o sabor é doce e muito gostoso. Estas sementes se semearam na Bahia, e nasceram logo; e tal agasalhado lhe fez a terra que no primeiro ano se fizeram as árvores mais altas que um homem, e ao segundo começaram de dar fruto, e se fizeram as árvores de mais de vinte palmos de alto, e pelo pé tão grossas como um homem pela cinta; os seus ramos são as mesmas folhas arrumadas como as das palmeiras; e cria-se o fruto no tronco entre as folhas.” (SOUZA, 1999, pp.189-190).

O mamão teve seus detalhes relacionados com os peros camoeses, assim como sua maciez com a dos melões. Além disso foram exprimidas suas qualidades e morfologia. Sobre a nomenclatura, o mamão, vem do próprio latim e está associado com “mamas”, isso devido seu formato. Como não houve a utilização de uma nomenclatura de origem tupi, não há como ir muito além nesse debate.

Há a presença do **Jaracatiá** (*Jacaratia spinosa*) na obra, fruto que possui similaridades com o mamão:

“Nesta terra da Bahia se cria outra fruta natural dela, que em tudo se parece com estes mamões de cima, senão que são mais pequenos, à qual os índios chamam jaracatiá, mas têm a árvore delgada, de cuja madeira se não usa. Esta árvore dá a flor branca, o fruto é amarelo por fora, da feição e tamanho dos figos bêberas ou longais brancos, que têm a casca dura e grossa, a que chamam em Portugal longais; desta maneira, tem esta fruta a casca, que se lhe apara quando se come, tem bom cheiro, e o sabor toca de azedo, e tem umas sementes pretas que se lançam fora.” (SOUZA, 1971, pp.190).

Logo num primeiro momento ele já fez uso de uma cadeia analógica pois comparou esse fruto com o mamão. A morfologia da flor dessa planta e as propriedades desse fruto também apareceram na narrativa. Seu bom cheiro foi expressado, assim como seu sabor azedo presente. Ao que tudo aparenta seu nome vem do tupi, sendo o original iarakati’a, que é uma composição binomial (CUNHA, 1999, pp.’73).

Sobre a **Mangaba** (*Hancornia speciosa*), Souza escreveu que:

“Na vizinhança do mar da Bahia se dão umas árvores nas campinas e terras fracas, que se chamam mangabeiras, que são do tamanho de pessegueiros. Têm os troncos delgados, e a folha miúda, e a flor como a do marmeleiro; o fruto é amarelo corado de vermelho, como pêssego calvos, ao qual chamam mangabas, que são tamanhas como ameixas e outras maiores, as quais em verdes são todas cheias de leite, e colhem-se inchadas para amadurecerem em casa, o que fazem de um dia para o outro, porque se amadurecem na árvore caem no chão. Esta fruta se come toda sem deitar nada fora como figos, cuja casca é tão delgada que se lhe pela se as enxovalham, a qual cheira muito bem e tem suave sabor, é de boa digestão e faz bom estômago, ainda que comam muitas; cuja natureza é fria, pelo que é muito boa para os doentes de febres por ser muito leve. Quando estas mangabas não estão bem maduras, travam na boca como as sorvas verdes em Portugal, e quando estão inchadas são boas para conserva de açúcar, que é muito medicinal e gostosa.” (SOUZA, 1999, pp.190-191).

Diversas analogias foram determinadas para esse recurso. Primeiramente essa planta foi comparada à árvore do pessegueiro (*Prunus pérsica*), o mesmo se dando para o fruto. Esse recurso foi assinalado com a ameixa (*Prunus domestica*) em termos de tamanho. A flor foi comparada com a do marmeleiro (*Cydonia oblonga*). Sobre as propriedades o autor situou que ela cheira muito bem, tem sabor suave, faz bem ao estômago e mais uma vez utilizou de conhecimentos hipocráticos-galênicos para apontar suas propriedades, propondo que esse fruto possuiria natureza fria, sendo, portanto, útil para os doentes de febre (EVERETT, 2012, pp.39).

O **Ingá** apareceu nesse repertório, podendo ser alguma das plantas do gênero *Ingá*:

“Ingá é árvore desafeiçoada que se não dá senão em terra boa, de cuja lenha se faz boa decoada para os engenhos. E dá uma fruta da feição das alfarrobas da Espanha, e tem dentro umas pevides como as das alfarrobas, e não se lhe come

senão um doce que tem em derredor das pevides, que é muito saboroso.” (SOUZA, 1971, pp.191).

Esse recurso foi emparelhado com as alfarrobas (*Ceratonia siliqua*). A narrativa situa que o que é comestível é apenas o doce ao redor das sementes. Sobre a nomenclatura ela é uma composição binomial que vem de in’ga que significa “empapado” (CUNHA, 1999, pp.154).

Sobre o **Cajá** (*Spondias mombin*) Souza seguiu o seguinte percurso:

“Cajá é uma árvore comprida, com copa como pinheiro; tem a casca grossa e áspera, e se a picam deita um óleo branco como leite em fio, que é muito pegajoso. A madeira é muito mole e serve para fazer decoada para os engenhos; dá flor branca como a de macieira, e o fruto é amarelo do tamanho das ameixas, tem grande caroço e pouco que comer, a casca é como a das ameixas. Esta fruta arrega, se lhe chove, como é madura, a qual cai com o vento no chão, e cheiram muito bem o fruto e as flores, que são brancas e formosas; o sabor é precioso, com ponta de azedo, cuja natureza é fria e sadia; dão esta fruta aos doentes de febres, por ser fria e apetitosa, e chama-se como a árvore, que se dá ao longo do mar.” (SOUZA, 1971, pp.191).

Suas propriedades foram estabelecidas e uma série de analogias construídas. Além disso situou aspectos de cultivo. Ele seria um recurso frio, sendo bem saudável e assim útil para lidar com febres (EVERETT, 2012, pp.39). Sobre a nomenclatura, ela também é uma composição binomial, o aka’ia, cujo significado é “fruto de caroço cheio” (CUNHA, 1999, pp.85).

O **Bacuripari** (*Garcinia behtamiana*) também foi descrito:

“Bacuripari é outra árvore de honesta grandura, que se dá perto do mar, e quando a cortam corre-lhe um óleo grosso de entre a madeira e a casca, muito amarelo e pegajoso como visco. Dá esta árvore um fruto tamanho como fruta nova, que é amarelo e cheira muito bem; e tem a casca grossa como laranja, a qual se lhe tira muito bem, e tem dentro dois caroços juntos, sobre os quais tem o que se lhe come, que é de maravilhoso sabor.” (SOUZA, 1971, pp.191).

Souza abordou sobre suas propriedades e as qualidades comestíveis, sendo útil aquilo que está ao redor das sementes. Esse recurso foi assinalado com um fruto que se chama fruta nova. Sobre a nomenclatura, vê-se novamente uma composição binomial, o iuakuripa’ri cujo significado é “fruta que cai” (CUNHA, 1999, pp.68).

O piqui marcou sua presença, sendo provavelmente o **Pequi** (*Caryocar brasiliense*): “Piqui é uma árvore real, de cuja madeira se dirá adiante, a qual árvore dá frutas como castanhas, cuja casca é parda e tesa e, tirada, ficam umas castanhas alvíssimas, que sabem como pinhões crus e cada árvore dá disto muito.” (SOUZA, 1971,

pp.191). Ele não levantou muito aspectos sobre esse fruto, apenas produzindo uma analogia com pinhões. A nomenclatura de origem tupi, no caso composição binomial pe'ki, não teve seu significado encontrado (CUNHA, 1999, pp.230).

Sobre o **Umbu** (*Spondias tuberosa*):

“Umbu é uma árvore pouco alegre à vista, áspera da madeira, e com espinhos como romeira, e do seu tamanho, a qual tem a folha miúda. Dá esta árvore umas flores brancas, e o fruto, do mesmo nome, do tamanho e feição das ameixas brandas, e tem a mesma cor e sabor, e o caroço maior. Dá-se esta fruta ordinariamente pelo sertão, no mato que se chama a caatinga, que está pelo menos afastado vinte léguas do mar, que é terra seca, de pouca água, onde a natureza criou a estas árvores para remédio da sede que os índios por ali passam. Esta árvore lança das raízes naturais outras raízes tamanhas e da feição das botijas, outras maiores e menores, redondas e compridas como batatas, e acham-se algumas afastadas da árvore cinquenta e sessenta passos, e outras mais ao perto. E para o gentio saber onde estas raízes estão, anda batendo com um pau pelo chão, por cujo tom o conhece, onde cava e tira as raízes de três e quatro palmos de alto, e outras se acham à flor da terra, às quais se tira uma casca parda que tem, como a dos inhames, e ficam alvíssimas e brandas como maçãs de coco; cujo sabor é mui doce, e tão sumarento que se desfaz na boca tudo em água frigidíssima e mui desencalmada; com o que a gente que anda pelo sertão mata a sede onde não acha água para beber, e mata a fome comendo esta raiz, que é mui sadia, e não fez nunca mal a ninguém que comesse muito dela. Destas árvores há já algumas nas fazendas dos portugueses, que nasceram dos caroços dos umbus, onde dão o mesmo fruto e raízes.” (SOUZA, 1971, pp.192).

A morfologia foi pensada, além de que o autor trouxe algumas assinalações. Sobre as propriedades, o sabor seria muito doce, além de que solta uma água frigidíssima (EVERETT, 2012, pp.39). Ele seria um recurso bem saudável.

Sobre a **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*) foi feito breve comentário:

“Afastado do mar da Bahia, e perto dele se dão umas árvores que chamam sapucaia, que são mui grandes, de cujo fruto tratamos aqui somente. Esta árvore toma tanta flor amarela, que se lhe não enxerga a folha ao longe, a qual flor é muito formosa, mas não tem nenhum cheiro. Nasce desta flor uma bola de pau tão dura como ferro, que está por dentro cheia de fruto. Terá esta bola uma plegada de grosso, e tem a boca tapada com uma tapadura tão justa que se não enxerga a junta dela, a qual se não despega senão como a fruta que está dentro e de vez, que esta bola cai no chão, a qual tem por dentro dez ou doze repar-timentos, e em cada um uma fruta tamanha como uma castanha de Espanha, ou mais comprida; as quais castanhas são muito alvas e saborosas, assim assadas como cruas; e despegadas estas bolas das castanhas e bem limpas por dentro, servem de graís ao gentio, onde pisam o sal e a pimenta.” (SOUZA, 1971, pp.192-193).

Essa espécie teve sua morfologia e outros aspectos exposto. Ele seria como uma bola com muitas sementes em seu interior.

Há também outra planta mencionada que é o **Piquiá** (*Caryocar villosum*):

“Piquiá é uma árvore de honesta grandura, tem a madeira amarela e boa de lavar, a qual dá um fruto tamanho como marmelos que têm o nome da árvore; este fruto tem a casca dura e grossa como cabaço, de cor parda por fora, e por dentro é todo cheio de um mel branco muito doce; e tem misturado umas pevides como de maçãs, o qual mel se lhe come em sorvos, e refresca muito no verão.” (SOUZA, 1971, pp.193).

Sobre essa planta o autor não produziu assinalações e descreveu esse recurso da maneira que pode em termos de morfologia. Em questão de propriedades, foi demarcado que esse recurso seria refrescante tendo, portanto, propriedades frias (EVERETT, 2012, pp.39). Sobre sua nomenclatura ela vem de peki’a (CUNHA, 1999, pp.231).

O macugê mostrou-se listado, no qual hoje sabemos ser o **Mucugê** (*Apocynaceae couma*):

“Macugê é uma árvore comprida, delgada e muito quebradiça e dáse em areias junto dos rios, perto do salgado, e pela terra dentro dez ou doze léguas. Quando cortam esta árvore, lança de si um leite muito alvo e pegajoso, que lhe corre em fio; a qual dá umas frutas do mesmo nome, redondas, com os pés compridos e cor verdoenga, e são tamanhas como maçãs pequenas; e quando são verdes travam muito, e são todas cheias de leite. Colhem-se inchadas para amadurecerem em casa, e como são maduras tomam a cor almecegada; comem-se todas como figos, cujo sabor é mui suave, e tal que lhe não ganha nenhuma fruta da Espanha, nem de outra parte; e tem muito bom cheiro.” (SOUZA, 1971, pp.193).

O autor de fato gostou muito desse fruto. Ele situou as propriedades dessa planta determinando inclusive que na Espanha não há frutos de sabor melhores do que esse.

Souza também teceu questões sobre o **Jenipapo** (*Genipa americana*):

“Jenipapo é uma árvore que se dá ao longo do mar e pelo sertão, cujo fruto aqui tratamos somente. A sua folha é como de castanheiro, a flor é branca, da qual lhe nasce muita fruta, de que toma cada ano muita quantidade; as quais são tamanhas como limas, e da sua feição; são de cor verdoenga, e como são maduras se fazem de cor pardaça e moles, e têm honesto sabor e muito que comer, com algumas pevides dentro, de que estas árvores nascem. Quando esta fruta é pequena, faz-se dela conserva, e como é grande, antes de amadurecer, tinge o sumo dela muito, com a qual tinta se tinge toda a nação do gentio em lavores pelo corpo e quando põe esta tinta é branca como água, e como se enxuga se faz preta como azeviche; e quanto mais a lavam, mas preta se faz; e dura nove dias, no cabo dos quais se vai tirando. Tem virtude esta tinta para fazer secar as bostelas das boubas aos índios, e a quem se cura com ela.” (SOUZA, 1971, pp.193-194).

Nessa narrativa houve a descrição da morfologia, além de comentários sobre seus usos, assim como suas propriedades. O que mais importa aqui é a nomenclatura utilizada que vem da composição binomial yandi’pawa (CUNHA, 1999, pp.177).

Ele discorreu sobre uma planta chamada guti, que apesar de tentarmos descobrir qual recurso seria esse, acabou-se que ele não foi determinado. No entanto Souza descreveu-o:

“Pela terra adentro há outra árvore, a que chamam guti, que é de honesta grandura; dá uma fruta do mesmo nome, do tamanho e cor das pêras pardas, cuja casca se lhe apara; mas tem grande caroço, e o que se lhe come se tira em talhadas, como às pêras, e é muito saboroso; e lançadas essas talhadas em vinho não têm preço. Faz-se desta fruta marmelada muito gostosa, a qual tem grande virtude para estancar câmaras de sangue.” (SOUZA, 1971, pp.194).

Algumas analogias foram feitas em relação à pêras, sendo um recurso muito saboroso. Dentre suas propriedades, ele serviria para estancar hemorragias, sendo assim assume-se que ele possuiria propriedades secas (EVERETT, 2012, pp.36). Sobre a nomenclatura, seu significado não foi encontrado.

A próxima planta é dita como sendo a ubucaba, que no caso provavelmente é a **Bacaba** (*Oenocarpus bacaba*): “Nas campinas há outra árvore, a que chamam ubucaba, cuja madeira é mole, e dá umas frutas pretas e miúdas como mur-tinhos, que se comem, e têm sabor mui sofrível” (SOUZA, 1971, pp.194). A grande chance de ser a bacaba é pela associação dos frutos dessa planta com a murtinha (*Eugenia aurata*). Ele não fez muitos comentários, apenas situou que esse recurso não tem bom gosto. Sobre a nomenclatura, ela veio de iua’kaua que seria algo como “fruto gorduroso” (CUNHA, 1999, pp.67).

A respeito do **Monduruku** não foi possível encontrar qual espécie ela seria: “Mondururu é outra árvore que dá umas frutas pretas, tamanhas como avelãs, que se comem todas, lançando-lhes fora umas pevides brancas que tem, a qual fruta é muito saborosa.” (SOUZA, 1971, pp.194). O que interessa nessa descrição é que o fruto é como uma avelã, sendo uma analogia realizada.

Um outro recurso que não foi descoberta sua identidade foi chamado de **Comichão**, fruto esse que lhe atraiu, que lembra a laranjeira, enquanto o fruto é avermelhado e possui a forma da murtinha (SOUZA, 1971, pp.194).

O mesmo se deu para a **Mandiba**, recurso que não descobrimos qual é. Em sua descrição foi definido que ele era um recurso que lembra a cereja, assim como possui cor avermelhada (SOUZA, 1971, pp.194).

Sobre o **Cambuí** (*Myrciaria cuspidata*), Souza estipulou que: “Cambuí é uma árvore delgada de cuja madeira se não usa, a qual dá flor branca, e o fruto amarelo do

mesmo nome; do tamanho, feição e cor das maçãs de anáfega. Esta fruta é mui saborosa, e tem ponta de azedo; lança-se-lhe fora um carocinho que tem dentro como coentro” (SOUZA, 1971, pp.194). A única analogia que ele produziu se deu com uma tal maçã de anáfega. Além de comentar muito brevemente sobre suas propriedades, ele utilizou o termo de origem tupi ka’ mui, que significa “folha que cai” (CUNHA, 1999, pp.91).

No que tange a **Curuanha** (*Dioclea sp.*):

“Dá-se no mato perto do mar e afastado dele uma fruta que se chama curuanha, cuja árvore é como vides, e trepa por outra árvore qualquer, a qual tem pouca folha; o fruto que dá é de uns oito dedos de comprido e de três a quatro de largo, de feição da fava, o qual se parte pelo meio como fava e fica em duas metades, que têm dentro três e quatro caroços, da feição das colas de Guiné, da mesma cor e sabor, os quais caroços têm virtude para o fígado. Estas metades têm a casquinha muito delgada como maçãs, e o mais que se come é da grossura de uma casca de laranja; tem extremado sabor; comendo-se esta fruta crua, sabe e cheira a camoesas, e assada tem o mesmo sabor delas assadas; faz-se desta fruta marmelada muito boa, a qual por sua natureza envolta no açúcar cheira a almíscar, e tem o sabor de perada almíscarada; e quem a não conhece entende e afirma que é perada.” (SOUZA, 1971, pp.194).

Foram feitos extensos comentários sobre morfologia, propriedades, além de algumas analogias. Sobre a nomenclatura ela vem de kuru’aña, palavra de origem tupi que não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.123).

O **Araçá** também foi citado:

“Os araçazeiros são outras árvores que pela maior parte se dão em terra fraca na vizinhança do mar, as quais são como macieiras na grandura, na cor da casca, no cheiro da folha e na cor e feição dela. A flor é branca, da feição da de murta, e cheira muito bem. Ao fruto chamam araçás, que são da feição das nêspas, mas alguns muito maiores. Quando são verdes têm a cor verde, e como são maduros têm a cor das pêras; têm o olho como nêspas, e por dentro caroços, como elas, mas muito mais pequenos. Esta fruta se come toda, e tem ponta de azedo mui saboroso, da qual se faz marmelada, que é muito boa, e melhor para os doentes de câmaras” (SOUZA, 1971, pp.195).

A árvore foi assinalada à macieira, enquanto a flor foi descrita plenamente. O fruto foi comparado com a nêspas (*Eryobotria japonica*). Ele explanou que esse recurso é azedo e bem saboroso, de forma que se usa para marmeladas, assim como é útil para lidar com hemorragias, portanto tem propriedades de tendência seca (EVERETT, 2012, pp.36). Seu nome vem da composição binomial ara’as (CUNHA, 1999, pp.57).

Com relação ao **Araticum** (*Annona montana*):

“Araticu é uma árvore do tamanho de uma amoreira, cuja folha é muito verde escura, da feição da laranjeira, mas maior; a casca da árvore é como de loureiro,

a madeira é muito mole, a flor é fresca, grossa e pouco vistosa, mas o fruto é tamanho como uma pinha, e em verde é lavrado como pinha, mas o lavour é liso e branco. Como este fruto é maduro, arregaça todo pelos lavoures que ficam então brancos, e o pomo é muito mole, e cheira muito bem, e tamanho é o seu cheiro que, estando em cima da árvore, se conhece debaixo que está maduro pelo cheiro. Este fruto por natureza é frio e sadio; para se comer corta-se em quartos, lançando-lhe fora umas pevides que tem, amarelas e compridas, como de cabaços, das quais nascem estas árvores; e aparam-lhe a casca de fora, que é muito delgada, e todo mais se come, que tem muito bom sabor com ponta de azedo, a qual fruta é para a calma mui desenfastiada” (SOUZA, 1971, pp.195).

Em mais um momento o autor apontou sobre propriedades, morfologia e fez uma série de analogias em relação a outros vegetais. A respeito das propriedades ele foi considerado como sendo um fruto frio e sadio, o que expõe mais uma vez os uso da lógica das propriedades hipocrático-galênicas (EVERETT, 2012, pp.39).

No que concerne o **Pino** é que muito provavelmente ele seja a **Araucária** (*Araucaria angustifolia*):

“Pino é uma árvore comprida, delgada esfarrapada da folha, a qual é do tamanho e feição da folha da parra. O seu fruto nasce em ouriço cheio de espinhos como os das castanhas, e tirado esse ouriço fora fica uma coisa do tamanho de uma noz, e da mesma cor, feição e dureza, o qual lhe quebram, e tiram-lhe de dentro dez ou doze pevides do tamanho de amêndoas sem casca, mas mais delgadas, às quais tiram uma camisa parda que têm, como as amêndoas, e fica-lhes o miolo alvíssimo, que tem o sabor como as amêndoas; de que se fazem todas as frutas doces que se costumam fazer das amêndoas, os quais pinhos, lançados em água fria, incham e ficam muito desenfastiados para comer, e são bons para dor de cabeça, de que se fazem amendoadas. Dão-se estas árvores em ladeira, sobre o mar, e à vista dele, em terras dependuradas.” (SOUZA, 1971, pp.195).

Dentre as analogias ele compara a folha a de parra, o fruto como se fosse um ouriço cheio de espinhos, e as múltiplas sementes como se fossem amêndoas, além de terem gosto desse tipo. Além de tudo foi proposto que esse recurso é útil para lidar com dores de cabeça. O termo pino vem do latim, portanto não há muito o que ser comentado sobre esse recurso em termos de nomenclatura.

Também foram feitas observações sobre o **Abajeru** (*Chrysobalanus icaco*):

“Abajeru é uma árvore baixa como carrasco, natural de onde lhe chega o rocio do mar, pelo que se não dão estas árvores senão ao longo das praias, cuja folha é áspera, e dá uma flor branca e pequena. O fruto é do mesmo nome da feição e tamanho das ameixas de cá, e de cor roxa; come-se como ameixas, mas tem maior caroço; o sabor é doce e saboroso.” (SOUZA, 1971, pp.196).

Esse é outro fruto no qual Souza deu destaque, de maneira que ele o comparou com a ameixa. Além disso Souza situou onde ele prospera, assim como descreveu sua

morfologia. Ao que tudo aparenta sua nomenclatura vem da composição binomial *iba-jeru*, que significa algo como “fruta de papagaio falante”.

Há também uma descrição sobre o **Amaitim** (*Pourouma bicolor*):

“Amaitim é uma árvore muito direita, comprida e delgada; tem a folha como figueira, dá uns cachos maiores que os das uvas ferrais; tem os bagos redondos, tamanhos como os das uvas mouriscas, e muito esfarrapados, cuja cor é roxa, e cobertos de um pêlo tão macio como veludo; metem-se estes bagos na boca e tiram-lhe fora um caroço como de cereja, e a pele que tem o pêlo, entre a qual e o caroço tem um doce mui saboroso como o sumo das boas uvas.” (SOUZA, 1971, pp.196).

Sobre esse recurso é preciso propor que ele o descreveu por meio de poucas analogias, enquanto que também citou propriedades e morfologia. A nomenclatura foi buscada, porém seu significado não foi possível de ser determinado.

Existe também uma planta no qual ele chamou de **Apeé**, de forma que não encontramos sua nomenclatura atual, porém sabe-se ser a *Chlorophora tinctoria*:

“Apé é uma árvore do tamanho e feição das oliveiras, mas tem a madeira áspera e espinhosa como romeira, a folha é da feição de pessegueiro e da mesma cor. Esta árvore dá um fruto do mesmo nome, da feição das amoras, mas nunca são pretas, e têm a cor brancacenta; come-se como as amoras; tem bom sabor, com ponta de azedo, muito apetitoso para quem tem fastio; as quais árvores se dão ao longo do mar e à vista dele.” (SOUZA, 1971, pp.196).

Além das analogias, das propriedades e da morfologia, é preciso aqui situar sobre a nomenclatura utilizada. Ao que tudo aparenta ele veio de *a’pe*, que é uma composição binomial, e ao que aparenta seu significado é “fruto de casca mole” (CUNHA, 1999, pp.56).

A respeito do **Murici** (*Byrsonima crassifolia*):

“Murici é uma árvore pequena, muito seca da casca e da folha, cuja madeira não serve para nada; dá umas frutas amarelas, mais pequenas que cerejas, que nascem em pinhas como elas, com os pés compridos; a qual fruta é mole e come-se toda; cheira e sabe a queijo do Alentejo que requeima. Estas árvores se dão nas campinas perto do mar, em terras fracas” (SOUZA, 1971, pp.196).

É interessante que esse recurso foi equiparado até mesmo com um queijo do Alentejo, além de que houve ausência de alguma menção sobre um uso exato para esse recurso. Ele poderia ser comido inteiramente. Sobre a nomenclatura é mais um caso de composição binomial, que vem de *muri’si*, que possui literalidade por significar “árvore pequena” (CUNHA, 1999, pp.216).

Quanto a **Cupiúba** (*Goupia glabra*):

“Cupiúba é uma árvore da feição do loureiro, assim na cor da casca do tronco como na folha, a qual carrega por todos os ramos de uma fruta preta do mesmo nome, maior que murtinhos, e toma tantos ordinariamente que negrejam ao longe. Esta fruta se come como uvas, e têm o sabor delas quando as vindimam, que estão muito maduras, e tem uma pevide preta que se lhe lança fora. Dão-se estas árvores ao longo do mar e dos rios por onde entra a maré.” (SOUZA, 1971, pp.196).

O texto contém aspectos morfológicos, além de uma assinalação desse fruto com a uva, de forma que isso inclui não apenas a aparência, mas também o sabor na mesma medida. Existe a possibilidade que essa descrição seja na realidade da **Jabuticaba** (*Plinia cauliflora*). Seu significado vem de kupi’iua, que é uma composição binomial que significa algo como “árvore de cutia” (CUNHA, 1999, pp.121).

A **Maçaranduba** (*Manikara huberi*) também teve atenção nesse processo descritivo:

“Maçarandiba é uma árvore real de cuja madeira se dirá ao diante. Só lhe cabe aqui dizer do seu fruto, que é da cor dos medronhos e do seu tamanho, cuja casca é tesa e tem duas pevides dentro, que se lhe lançam fora com a casca; o mais se lhe come, que é doce e muito saboroso; e quem come muita desta fruta que se chama como a árvore, pegam-se-lhe os bigodes com o sumo dela, que é muito doce e pegajoso e para os índios lhe colherem esta fruta cortam as árvores pelo pé como fazem a todas que são altas. Estas se dão ao longo do mar ou à vista dele.” (SOUZA, 1971, pp.196).

Essa planta é dita como sendo uma árvore real. Ela passou por uma assinalação com os medronhos em relação ao fruto, sendo o fruto da maçaranduba muito doce e pegajoso. Sobre a nomenclatura ela vem da composição binomial mosarani’iwa, que significa algo como “pau escorregadio” (CUNHA, 1999, pp.193).

A próxima planta Souza chamou de mucuri, sendo esse recurso provavelmente o **Bacuri** (*Platonia insignis*): “Mucuri é uma árvore grande que se dá perto do mar, a qual dá umas frutas amarelas, tamanhas como abricocos, que cheiram muito bem, e têm grande caroço; o que se lhe come é de maravilhoso sabor, e aparam-lhe a casca de fora.” (SOUZA, 1971, pp.197). O autor teceu um breve comentário situando um pouco de morfologia, assim como comentando sobre o fruto lembrar o damasco. Seu nome vem de muku’ri, que aparenta significar literalmente “bacuri” (CUNHA, 1999, pp.214);

Outro fruto mencionado foi o **Cambucá** (*Plinia edulis*): “Cambucá é outra árvore de honesta grandura, que dá umas frutas amarelas do mesmo nome, tamanhas como

abricoques, mas têm maior caroço e pouco que comer; é muito doce e de honesto sabor” (SOUZA, 1971, pp.197). Ele cita muito pouco desse recurso, também comparou com o damasco. Seu nome vem de outra composição binomial tupi, que é o kamu’ka, cujo significado é “fruto de mamar” (CUNHA, 1999, pp.91).

Um extenso excerto foi elaborado sobre a **Pindoba** (*Attalea oleífera*):

“Como há tanta diversidade de palmeiras que dão fruto na terra da Bahia, convém que as arrumemos todas neste capítulo, começando logo numa a que os índios chamam pindobas, que são muito altas e grossas, que dão flor como as tamareiras e o fruto em cachos grandes como os coqueiros, cada um dos quais é tamanho que não pode um negro mais fazer que levá-lo às costas; nos quais cachos tem os cocos tamanhos como pêras pardas grandes, e têm a casca de fora como um coco, e outra dentro de um dedo de grosso, muito dura, e dentro dela um miolo maciço com esta casca, donde se tira com trabalho, o qual é tamanho como uma bolota, e mui alvo e duro para quem tem ruínas dentes; e se não é de vez, é muito tenro e saboroso; e de uma maneira e outra é bom mantimento para o gentio quando não tem mandioca, o qual faz destes cocos azeite para as suas mezinhas. Do olho destas palmeiras se tiram palmitos façanhosos de cinco a seis palmos de comprido, e tão grossos como a perna de um homem. De junto do olho destas palmeiras tira o gentio três e quatro folhas cerradas, que se depois abrem a mão, com as quais cobrem as casas, a que chamam pindobuçu, com o que fica uma casa por dentro, depois de coberta, muito formosa; a qual palma no verão é fria, e no inverno quente; e se não fora o perigo do fogo, é muito melhor e mais sadia cobertura que a da telha.” (SOUZA, 1971, pp.197).

Foram designados diferentes usos de suas partes, assim como múltiplas assinalações foram construídas. O tópico central é justamente a nomenclatura, de forma que esse termo vem de pino’ua, no qual não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.235).

A respeito do **Anajá-mirim** (*Attalea humilis*):

“Anajá-mirim é outra casca de palmeiras bravas que dão muito formosos palmitos, e o fruto como as palmeiras acima; mas são os cocos mais pequenos e as palmas que se lhe tiram de junto dos olhos têm a folha mais miúda, com que também cobrem as casas onde se não acham as palmeiras acima. Os cachos destas palmeiras e das outras acima nascem numa maçaroca parda de dois a três palmos de comprido, e como este cacho quer lançar a flor arrebenta esta maçaroca ao comprido e sai o cacho para fora, e a maçaroca fica muito lisa por dentro e dura como pau; da qual se servem os índios como de gamelas, e ficam da feição de almada.” (SOUZA, 1971, pp.197-198).

Sobre esse recurso é preciso situar que é mais um caso de palmeira, de forma que eles comentaram sobre morfologia e alguns usos. Sobre a nomenclatura ela vem de inaiá-mirim. Nesse caso é preciso propor que inaiá significa “grande palmeira”, sendo assim nesse caso seria algo como “pequena palmeira” (CUNHA, 1999, pp.49).

Outra espécie descrita foi o **Japeraçaba** (*Attalea funifera*):

“Há outras palmeiras bravas que chamam japeraçaba, que também são grandes árvores; mas não serve a folha para cobrir casas, porque é muito rara e não cobre bem, mas serve para remédio de quem caminha pelo mato cobrir com elas as choupanas, as quais palmeiras dão também palmito no olho e seus cachos de cocos, tamanhos como um punho, com miolo como os mais, que também serve de mantimento ao gentio, e de fazerem azeite; o qual e o de cima têm o cheiro muito fortum.” (SOUZA, 1971, pp.198).

Sobre esse recurso é preciso propor que é outra palmeira, de forma que ele citou a morfologia, assim como suas propriedades. Além disso ele cita ser uma planta rara, cujos cocos dão um azeite. Buscamos a nomenclatura de base tupi, porém não encontramos, porém seu significado é “piaçaba” (CUNHA, 1999, pp.172).

Com respeito ao **Pati** (*Syagrus botryophora*) foi dito o seguinte:

“Pati é outra casta de palmeiras bravas muito compridas e delgadas; as mais grossas são pelo pé como a coxa de um homem, têm a rama pequena, mole e verde-escuro. Os palmitos que dão são pequenos, e os cocos tamanhos como nozes, com o seu miolo pequeno que se come. Destas árvores se usa muito, porque têm a casca muito dura, que se fende ao machado muito bem, da qual se faz ripa para as casas, a que chamam pataíba, que é tão dura que com trabalho a passa um prego; e por dentro é esto-penta, a qual ripa quando se lava por dentro cheira a maçãs maduras” (SOUZA, 1971, pp.198).

O autor delimitou questões sobre a morfologia, além de ter citado seus usos, como os palmitos e os pequenos cocos comestíveis. A madeira dessa palmeira também é utilizada para a confecção de construções. Sobre a nomenclatura ela veio de pa'ti, cujo significado não encontramos (CUNHA, 1999, pp.229).

O **Buri** (*Allagoptera caudescens*) também foi listado: “Há outras palmeiras, que chamam buri, que têm muitos nós, que também dão cocos em cachos, mas são miúdos; estas têm a folha da parte de fora verde e da de dentro branca, com pêlo como marmelos, as quais também dão palmitos muito bons” (SOUZA, 1971, pp.198). Ele situou brevemente a morfologia e propriedades, além de ter comentado sobre os usos dos palmitos e cocos. Sobre a nomenclatura ela vem de mu'ri, cujo significado não encontramos (CUNHA, 1999, pp.75).

O **Piçandó**, que no caso hoje é conhecido como **Buri-do-campo** (*Allagoptera campestris*) teve também espaço nessa obra. Sobre essa planta foi elaborado o seguinte: “Piçandós são umas palmeiras bravas e baixas que se dão em terras fracas; e dão uns cachos de cocos pequenos e amarelos por fora, que é mantimento para quem anda pelo

sertão, muito bom porque tem o miolo muito saboroso como avelãs, e também dão palmitos.” (SOUZA 1971, pp.198). Ele comentou brevemente sobre a morfologia e propriedades, além de ter comentado sobre os usos do palmito e dos cocos. Buscamos seu significado e sobre a composição binomial, porém não encontramos ambos.

Sobre o urucuri é difícil definir qual seria esse recurso. No entanto é possível que seja o **Urucuri-arecanga** (*Bactris tomentosa*) ou o **Urucuri-iba** (*Syagrus coronata*). Sobre sua descrição o autor citou:

“As principais palmeiras bravas da Bahia são as que chamam urucuri, que não são muito altas, e dão uns cachos de cocos muito miúdos, do tamanho e cor dos abricóques, aos quais se come o de fora, como os abricóques, por ser brando e de sofrível sabor; e quebrando-lhe o caroço, donde se lhe tira um miolo como o das avelãs, que é alvo e tenro e muito saboroso, os quais coquinhos são mui estimados de todos. Estas palmeiras têm o tronco fofo, cheio de um miolo alvo e solto como o cuscuz, e mole; e quem anda pelo sertão tira esse miolo e coze-o em um alguidar ou tacho, sobre o fogo, onde se lhe gasta a umidade, e é mantimento muito sadio, substancial e proveitoso aos que andam pelo sertão, a que chamam farinha-de-pau.” (SOUZA, 1971, pp.198-199).

Os aspectos de morfologia e propriedades tiveram espaço, assim como seus usos. Sobre seus cocos o que interessa mais são os caroços, enquanto que o seu palmito é bem farelento, produzindo um tipo de farinha bem útil. Sua nomenclatura vem do tupi, uriku’ri, onde não foi achado seu significado (CUNHA, 1999, pp.309).

No que toca a patioba, esse é mais um caso de difícil determinação. Nesse caso a principal suspeita incide sobre o **Imburi** (*Polyandrococos caudescens*):

“Patioba é como palmeira nova no tronco e olho, e dá umas folhas de cinco a seis palmos de comprido e dois e três de largo; é de cor verde e tesa como pergaminho, e serve para cobrir as casas no lugar onde se não acha outra, e para as choupanas dos que caminham; quando se estas folhas secam, fazem-se em pregas tão lindas como de leques da Índia; e quando nascem, saem feitas em pregas, como está um leque estando fechado; dá palmitos pequenos, mas mui gostosos.” (SOUZA, 1971, pp.199).

Nesse caso não foram produzidas assinalações. No entanto a morfologia e propriedades foram debatidos. O autor estipulou questões sobre o uso de suas folhas, assim como designou seu palmito como sendo comestível. Sua nomenclatura vem do pati’oua, que é outro termo que não encontramos significado na mesma medida (CUNHA, 1999, pp.230).

Outro recurso citado é o **Maracujá** (*Passiflora edulis*):

“Como na Bahia se criam algumas frutas que se comem, em ervas que não fazem árvores, pareceu decente arrumá-las neste capítulo apartadas das outras árvores. E começemos logo a dizer dos maracujás, que é uma rama como hera e tem a folha da mesma feição, a qual atrepa pelas árvores e as cobre todas, do que se fazem nos quintais ramadas muito frescas, porque duram sem se secar, muitos anos. A folha da erva é muito fria e boa para desafogar, pondo-se em cima de qualquer nascida ou chaga e tem outras muitas virtudes; e dá uma flor branca muito formosa e grande que cheira muito bem, de onde nascem umas frutas como laranjas pequenas, muito lisas por fora; a casca é da grossura da das laranjas de cor verde-clara, e tudo o que tem dentro se come, que além de ter bom cheiro tem suave sabor. Esta fruta é fria de sua natureza e boa para doentes de febres, tem ponta de azedo e é mui desenfastiada; e enquanto é nova, faz-se dela boa conserva; e enquanto não é bem madura, é muito azeda.” (SOUZA, 1971, pp.199).

Dentre as proposições primeiramente foi designada a morfologia da planta, que cresce como se fosse uma hera. O autor situou também as propriedades da folha, comentando que é fria e assim sendo é boa para desafogar (EVERETT, 2012, pp.39). Os frutos foram assinalados à pequenas laranjas. Tudo que há no fruto se come, de forma que esse recurso possui natureza fria, sendo útil para aqueles que possuem febres. Além disso é um recurso azedo. Sobre a nomenclatura, ela vem de moroku'íá, cujo significado já foi explorado (CUNHA, 1999, pp.205).

Há uma planta que Gabriel chamou de canapu, sendo uma menção ao **Camapu** (*Physalis angulata*): “Canapu é uma erva que se parece com erva-moura, e dá uma fruta como bagos de uvas brancas coradas do sol e moles, a qual se come, mas não tem sabor senão para os índios” (SOUZA, 1971, pp.199). Sobre esse recurso foram designadas poucas questões aparentando ser o fruto como uma uva. Buscamos o termo original e sua significação, porém ambos não foram possíveis de determinar.

Sobre a **Marujaíba** (*Bactris sp.*), Souza narrou que:

“Marujaíba são uns ramos espinhosos; mas, limpos dos espinhos, ficam umas canas pretas que servem de bordões como canas de rota, cujos espinhos são pretos, e tão agudos como agulha. Nos pés destes ramos se dão uns cachos como os das tamareiras, feitos os fios em cordões cheios de bagos como os de uvas ferrais, e do mesmo tamanho, os quais têm a casca dura e roxa por fora, e o caroço dentro como cerejas, o qual com a casca se lhe lança fora; e gosta-se de um sumo que tem dentro, doce e suave.” (SOUZA, 1971, pp.200).

Esse é mais um caso de recurso que não conseguimos determinar a nomenclatura original, nem sequer seu significado. No entanto ele situou sua morfologia, assim como suas propriedades. Na mesma medida produziu inúmeras analogias, além de determinar as propriedades de seu fruto.

Sobre o carauata, é preciso situar que ele provavelmente é o **Caraguatá** (*Bromelia pinguin*):

“Ao longo do mar se criam umas folhas largas, que dão um fruto a que chamam carauatá, que é da feição de maçaroca, e amarelo por fora; tem bom cheiro, a casca grossa e tesa, a qual se lança fora para se comer o miolo, que é mui doce, mas em-pola-se a boca a quem come muita fruta desta.” (SOUZA, 1971, pp.200).

Ele assinalou esse recurso à uma outra planta que se chama maçaroca, além de que narrou ser um fruto bem doce e que empolava a boca quando se comia muito. Sobre sua nomenclatura ela vem de karaua'ta, que significa algo como “erva de folha fibrosa” (CUNHA, 1999, pp.100).

Há uma planta chamada de **Nhambi**, sendo que ela pode ser duas plantas, a *Spilanthus acmella*, ou o *Eryngium foetidum*. Sobre essa planta ele fez a breve menção: “Há uma erva que se chama nhambi, que se parece na folha com coentro, e queima como mastruços, a qual os comem índios e os mestiços crua, e temperam as panelas dos seus manjares com ela, de quem é mui estimada.” (SOUZA, 1971, pp.200). Ele afirmou que esse recurso se parece com o coentro, de forma que é comido cru. O termo original é nã'mi e não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.219).

A próxima planta é novamente uma das mais faladas pelos autores no decorrer de todas as fontes trabalhadas. Fala-se aqui do **Ananás** (*Ananas comosus*), vegetal que ele comentou amplamente:

“Ananás é uma fruta do tamanho de uma cidra grande, mas mais comprida; tem olho da feição das alcachofras, e o corpo lavrado como alcachofra molar, e com uma ponta e bico em cada sinal das pencas, mas é todo maciço; e muitos ananases lançam o olho e ao pé do fruto muitos outros tamanhos como alcachofras. A erva em que se criam os ananases é da feição da que em Portugal chamam ervababosa, e tem as folhas armadas, e do tamanho da erva-babosa, mas não são tão grossas; a qual erva ou ana-naseiro espiga cada ano no meio como cardo, e lança um grelo da mesma maneira, e em cima dele lhe nasce o fruto, tamanho como alcachofra, muito vermelho, o qual assim como vai crescendo, vai perdendo a côr e fazendo-se verde; e como vai amadurecendo, se vai fazendo amarelo acataçolado de verde, e como é maduro conhece-se pelo cheiro, como o melão. Os ananaseiros se transpõem de uma parte para outra, e pegam sem se secar nenhum; ainda que estejam com as raízes para o ar fora da terra ao sol mais de um mês, os quais dão novidades daí a seis meses; e, além dos filhos que lançam ao pé do fruto e no olho, lançam outros ao pé do ananaseiro, que também espigam e dão seu ananás, como a mãe de onde nasceram, os quais se transpõem, e os olhos que nascem no pé e no olho do ananás.

Os ananaseiros duram na terra, sem se secarem, toda a vida; se andam limpos de erva, que entre eles nasce, quanto mais velhos são dão mais novidades, os quais não dão o fruto todos juntamente, mas em todo o ano uns mais temporões

que os outros, e no inverno dão menos fruto que no verão, em que vem a força da novidade, que dura oito meses. Para se comerem os ananases hão de se aparar muito bem., lançandolhes a casca toda fora, e a ponta de junto do olho, por não ser tão doce, e, depois de aparado este fruto, o cortam em talhadas redondas, como de laranja, ou ao comprido, ficando-lhe o grelo que tem dentro, que vai correndo do pé até o olho; e quando se corta fica o prato cheio do sumo que dele sai, e o que se lhe come é da cor dos gomos de laranja, e alguns há de cor mais amarela; e desfaz-se tudo em sumo na boca, como o gomo de laranja, mas é muito mais sumarento; o sabor dos ananases é muito doce, e tão suave que nenhuma fruta da Espanha lhe chega na formosura, no sabor e no cheiro; porque uns cheiram a melão muito fino, outros a camoesas; mas no cheiro e no sabor, não há quem se saiba afirmar em nada, porque ora sabe e cheira a uma coisa, ora a outra. A natureza deste fruto é quente e úmida, e muito danosa para quem tem ferida ou chaga aberta; os quais ananases sendo verdes são proveitosos para curar chagas com eles, cujo sumo come todo o câncer e a carne podre, do que se aproveita o gentio; e com tanta maneira como esta fruta, que alimpam com as suas cascas a ferrugem das espadas e facas, e tiram com elas as nódoas da roupa ao lavar; de cujo sumo, quando são maduras, os índios fazem vinho, com que se embebedam; para o que os colhem mal maduros, para ser mais azedo, do qual vinho todos os mestiços e muitos portugueses são mui afeiçoados. Desta fruta se faz muita conserva, aparada da casca, a qual é muito formosa e saborosa, e não tem a quentura e umidade de quando se come em fresco.” (SOUZA, 1971, pp.200-202).

Esse recurso recebeu muitas assinalações, sendo comparado com a babosa, assim como com a alcachofra. Em relação ao cheiro ele comparou com melões. Além disso ele situou como esse recurso é cultivado, como ele amadurece, citou suas propriedades doces e azedas. Além disso o autor situou que essa planta possui propriedades quentes e úmidas, de forma que é bem danoso para feridas abertas pela questão da umidade (EVERETT, 2012, pp.35).

A conserva dessa planta é muito boa, enquanto que esse recurso é utilizado para a produção de vinhos na mesma medida.

Há a menção de uma planta chamada cabureíba, recurso esse que provavelmente é a **Cabreúva** (*Myrocarpus frondosus*):

“Não se podiam arrumar em outra parte que melhor estivessem as árvores de virtude que após das que dão fruto; e seja a primeira a árvore do bálsamo, que se chama cabureíba, que são árvores mui grandes de que se fazem eixos para engenhos, cuja madeira é pardaça e incorruptível. Quando lavram esta madeira cheira a rua toda a bálsamo, e todas as vezes que se queira cheira muito bem. Desta árvore se tira o bálsamo suavíssimo, dando-lhe piques até um certo lugar, de onde começa de chorar este suavíssimo licor na mesma hora, o qual se recolhe em algodões, que lhe metem nos golpes; e como estão bem molhados do bálsamo, os espremem numa prensa, onde tiram este licor, que é grosso e da cor do arrobe, o qual é milagroso para curar feridas frescas, e para tirar os sinais delas no rosto. O caruncho deste pau, que se cria no lugar de onde saiu o bálsamo, é preciosíssimo no cheiro; e amassa-se com o mesmo bálsamo, e fazem desta massa contas, que depois de secas ficam de maravilhoso cheiro.” (SOUZA, 1971, pp.202).

Essa árvore foi colocada dentre aquelas que dão bálsamo, sendo ela útil também por suas madeiras de construção. Essa seria incorruptível, termo esse utilizado a partir da lógica da putrefação herdada da Idade média, que significa que esse material não se decompõe. Seu bálsamo é útil para lidar com feridas frescas, ou seja, é mais provável que ele tenha propriedades quentes e secas para lidar com a cicatrização (EVERETT, 2012, pp.36). Sobre a nomenclatura, ela vem da composição binomial *kauré'yúa*, que significa “bálsamo da terra” (CUNHA, 1999, pp.81).

No que se refere à famosa **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*) foi estruturado o seguinte:

“De tão santa árvore como a do bálsamo merece ser companheira e vizinha a que chamam copaíba, que é árvore grande cuja madeira não é muito dura, e tem a cor pardaça; e faz-se dela tabuado; a qual não dá fruto que se coma, mas um óleo santíssimo em virtude, o qual é da cor e clareza de azeite sem sal; e antes de se saber de sua virtude servia de noite nas candeias. Para se tirar este óleo das árvores lhes dão um talho com um machado acima do pé, até que lhe chegam à veia, e como lhe chegam corre este óleo em fio, e lança tanta quantidade cada árvore que há algumas que dão duas botijas cheias, que tem cada uma quatro canadas. Este óleo tem muito bom cheiro, e é excelente para curar feridas frescas, e as que levam pontos da primeira curam, soldam se as queimam com ele, e as estocadas ou feridas que não levam pontos se curam com ele, sem outras mezinhas; com o qual se cria a carne até encourar, e não deixa criar nenhuma corrupção nem matéria. Para frialdades, dores de barriga e pontadas de frio é este óleo santíssimo, e é tão sutil que se vai de todas as vasilhas, se não são vidradas; e algumas pessoas querem afirmar que até no vidro mingua; e quem se untar com este óleo há de se guardar do ar, porque é prejudicial.” (SOUZA, 1971, pp.202-203).

Para além de questões sobre morfologia e propriedades, o autor designou que o óleo dessa árvore é muito útil. Ele tem propriedades quentes e secas, sendo isso possível determinar porque ele é muito útil para lidar com feridas frescas (EVERETT, 2012, pp.39). Sobre a nomenclatura ela vem de *kopa'íua* (CUNHA, 1999, pp.112).

A próxima planta descrita é dita como sendo a embaíba, que no caso é a **Embaúba** (*Cecropia angustifolia*):

“Embaíba é uma árvore comprida e delgada, que faz uma copa em cima, de pouca rama; a folha é como de figueira, mas tão áspera que os índios cepilham com elas os seus arcos e hastes de dardos, com a qual se põe a madeira melhor que com a pele de lixa. Os frutos desta árvore são umas candeias e cachos como as dos castanheiros, e como amadurecem as comem os passarinhos e os índios, cujo saibo é adocicado, e tem dentro uns grãos de milho, como os figos passados, que é a semente de que estas árvores nascem, as quais se não dão em mato virgem, se não na terra que já foi aproveitada; e, assim no tronco como nos ramos é toda oca por dentro, onde se criam infinidades de formigas miúdas. Tem o olho desta árvore grandes virtudes para com ele curarem feridas, o qual, depois de pisado, se põe sobre feridas mortais, e se curam com ele com muita

brevidade, sem outros unguentos; e o entrecasco deste olho tem ainda virtude, com o que também se curam feridas de chagas velhas; e tais curas se fazem com o olho desta árvore, e com o óleo da copaíba, que se não ocupam na Bahia cirurgiões, porque cada um o é em sua casa.” (SOUZA, 1971, pp.203).

Para mais do que a morfologia e algumas assinalações, esse recurso foi estipulado como útil para se lidar com chagas velhas, isso devido aos unguentos que eles produzem. Inclusive ele reforça que os cirurgiões que estão na Bahia também fazem uso desse recurso quando há necessidade. Sobre a nomenclatura, ao que tudo aparenta ela vem da composição binomial ama'iuá e ao que tudo aparenta seu significado é “árvore oca” (CUNHA, 1999, pp.129).

Há também a descrição sobre o **Caraobuçu**, recurso que não encontramos qual espécie seria e nem sequer foi achado seu nome tupi e significado. Apesar disso vale a pena dispor a descrição que Souza realizou:

“Caraobuçu é uma árvore como pessegueiro, mas tem a madeira muito seca e a folha miúda, como a da amendoeira; esta madeira é muito dura e de cor almecegada, a qual se parece com o pau das Antilhas; cuja casca é delgada; da folha se aproveitam os índios, e com ela pisada curam as boubas, pondo-a com o sumo em cima das bostelas ou chagas, com o que se secam muito depressa; e quando isto não basta, queimam em uma telha estas folhas, e com o pó delas feitas em carvão, secam estas bostelas; do que também se aproveitam os portugueses, que têm necessidade deste remédio para curarem seus males, de que muitos têm muitos.” (SOUZA, 1971, pp.203-204).

Sobre essa planta, Souza iniciou sua descrição por meio de uma analogia com o pessegueiro. Ele cita alguns aspectos morfológicos, além de situar seu uso, que no caso se dá a partir de suas folhas pisadas para eles lidarem com boubas.

Também foi descrito o **Caraobamirim**, que é outra planta que não encontramos a espécie exata, nem sequer a nomenclatura tupi ou seu significado. Sobre esse recurso ele comentou:

“Caraobamirim é outra árvore da mesma casta, senão quanto é mais pequena, e tem a folha mais miúda, da qual se aproveitam como da caraoba de cima, e dizem que tem mais virtudes; com as folhas desta árvore, cozidas, tomam os portugueses doentes destes males suadouros, tomando o bafo desta água, estando muito quente, de que se acham muito bem; e lhes faz sair todo o humor para fora e secar as bostelas, tomando destes novos suadouros, e o sumo da mesma folha bebido por xarope.” (SOUZA, 1971, pp.204).

Ele comparou essa planta com o caraobuçu. É interessante notar que além de questões de morfologia, o autor estipulou seu uso sob a forma de chá, de forma que os humores são expelidos por meio de seu consumo.

O cenário mais provável é que esses dois últimos recursos sejam variantes de **Carobas**, ou seja, variantes de **Jacarandás**. A primeira seria um jacarandá grande, enquanto que a segunda seria a ideia de um jacarandá pequeno.

A próxima planta citada é chamada de ubiracica, sendo provavelmente a **Icica** (*Cycas revoluta*):

“Há outras árvores de muita estima, a que os índios chamam ubiracica; tem honesta grandura, de cuja madeira se não aproveitam, mas valem-se de sua resina, de que lança grande quantidade, e quando a deita é muito mole e pegajosa; a qual é maravilhosa almécega, que faz muita vantagem à que se vende nas boticas, e para uma árvore lançar muito picam-na ao longo da casca com muitos piques, e logo começa a lançar por eles almécega, que lhe os índios vão apanhando com umas folhas, aonde a vão ajuntando e fazem em pães. Esta almécega é muito quente por natureza, da qual fazem emplastos para defensivo da frialdade, e para soldar carne quebrada, e para fazer vir a furo postemas, os quais faz arrebentar por si, e lhes chupa de dentro os carnegões, e derretida é boa para escaldar feridas frescas, e faz muita vantagem à terebintina de bétula; com a qual almécega se fazem muitos unguentos e emplastos para quebraduras de perna, à qual os índios chamam icica.” (SOUZA, 1971, pp.204).

A grande qualidade desse recurso está concentrada em sua almécega, que é útil pra lidar com ossos quebrados e carnes rompidas. Sendo assim ela possui propriedades quentes, de forma que é utilizado como um emplastro. Além disso poderia ser utilizado para lidar com feridas frescas. Foram narradas questões sobre a morfologia, assim como sobre suas propriedades. Em relação ao nome ele vem de ymbyrasýka, que acabamos por não encontrar seu significado.

Sobre a corneíba, que é hoje conhecida como **Aroeira** (*Schinus molle*), Souza expôs o seguinte:

“Corneíba é uma árvore que na folha, na flor, na baga e no cheiro é a aroeira da Espanha, e tem a mesma virtude para os dentes, e é diferente na grandura das árvores, que são tamanhas como oliveira, de cuja madeira se faz boa cinza para decoada nos eneenhos. Naturalmente se dão estas árvores em terra de areia, debaixo de cujas raízes se acha muita anime que é, no cheiro, na vista e na virtude como a de Guiné, pelo que se entende que o destila de si, pelo baixo do tronco da árvore, porque se não acha junto de outras árvores.” (SOUZA, 1971, pp.204-205).

O grande uso desse recurso era justamente para a produção de cinzas. Esse recurso era assim amplamente empregado nos engenhos. Além disso Souza situou sua utilização para os dentes. Sobre a nomenclatura não encontramos o termo de origem tupi e seu significado (CUNHA, 1999, pp.114).

Numa próxima citação, Souza narrou sobre uma planta que lembra a canafístula. É interessante que inúmeros autores fizeram citações sobre esse recurso, sendo que Souza provavelmente é quem resolveu esse mistério. Isso porque ele citou que esse recurso é chamado pelo gentio de geneúnia, que é a **Jeneúna** (*Cassia leiandra*):

“Em algumas partes do sertão da Bahia se acham árvores de canafístula, a que o gentio chama geneúnia, mas de agrestes dão a canafístula muito grossa e comprida; e tem a côdea áspera, mas quebrada, e da mesma feição, assim nas pevides que tem como no preto; que se come e tem o mesmo saibo, da qual não usa o gentio, porque não sabe o para que ela presta. Em algumas fazendas há algumas árvores de canafístula, que nasceram das que foram de São Tomé que dão o fruto mui perfeito como o das Índia.” (SOUZA, 1971, pp.205).

Sobre essa planta ele começou estabelecendo que é a árvore de canafístula, apesar de sabermos que não é. Ele não trouxe muito sobre ela, dizendo também poucas utilidades. Sobre a nomenclatura ela veio de iene’uma, que acabamos por não encontrar seu significado (CUNHA, 1999, pp.177).

Sobre a **Cuipeúna** (*Tiboucinha mutabilis*), Souza disse o seguinte:

“Cuipeúna é uma árvore pontualmente como a murta de Portugal, e não tem outra diferença que fazer maior árvore e ter a folha maior no viço da terra, a qual se dá pelos campos da Bahia, cuja flor e o cheiro dela é da murta, mas não dá mur-tinhos; da qual murta se usa na Misericórdia para cura dos penitentes e para todos os lavatórios, para que ela serve, porque tem a mesma virtude dessecativa.” (SOUZA, 1971, pp.205).

Sobre essa planta ele citou que ela é similar à murta. No decorrer de toda sua descrição ele assinalou essa planta às similaridades dos dois recursos continuamente. Seu grande uso se dá em meio às propriedades dessecativas que ela possui. Seu nome vem de kuipe’uma, cujo significado não encontramos (CUNHA, 1999, pp.118).

A próxima planta dilapidada pelo autor, recebeu o nome de **Mucuná** (*Mucuna sp.*). Sobre esse recurso ele comentou:

“Ao longo do mar da Bahia nascem umas árvores que têm o pé como parras, as quais atrepam por outras árvores grandes, por onde lançam muitos ramos como vides, as quais se chamam mucunás, cujo fruto são umas favas redondas e aleonadas na cor, e do tamanho de um tostão, as quais têm um círculo preto, e na cabeça um olho branco. Estas favas para comer são peçonhentas, mas têm grande virtude para curar com elas feridas velhas desta maneira: depois de serem estas favas bem secas, hão-se de pisar muito bem, e cobrir as chagas com os pós delas, as quais comem todo o câncer e carne podre.

Criam-se nesta terra outras árvores semelhantes às de cima, que atrepam por outras maiores, que se chamam o cipó das feridas, as quais são umas favas

aleonadas pequenas, da feição das de Portugal, cuja folha pisada e posta nas feridas, sem outros unguentos as cura muito bem.” (SOUZA, 1971, pp.205).

A breve exposição desse vegetal revelou que seu uso está associado às chagas velhas, pois ele não é possível de ser comido já que ele é peçonhento. Sobre sua nomenclatura, esse recurso vem da composição binomial muku'nã, que mais uma vez não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.214).

Na mesma descrição ele citou outra planta que é bem similar ao muku'nã, mas não utilizou nomenclatura. Sobre esse recurso ele citou ser utilizado para feridas na mesma medida.

Sobre a **Apareíba**, que hoje é mais conhecida pelo nome de **Mangue-vermelho** (*Rhizophora mangle*) o que foi proposto é o seguinte:

“Há uns mangues, ao longo do mar, a que o gentio chama apareíba, que têm a madeira vermelha e rija, de que se faz carvão; cuja casca é muito áspera, e tem tal virtude que serve aos curtidos para curtir toda a sorte de peles, em lugar de sumagre, com o que fazem tão bom curtume como com ele. Estes mangues fazem as árvores muito direitas, dão umas candeais verdes compridas, que têm dentro uma semente como lentilhas, de que elas nascem.” (SOUZA, 1971, pp.205).

Sobre esse vegetal há comentários sobre sua madeira, sobre morfologia, além de suas propriedades. Seu uso principal é para a confecção de carvões. Além disso ele serve para curtir as peles, sendo útil para substituir o sumagre. Sobre a nomenclatura, ela vem da composição binomial que se chama uapare'iuá, cujo significado possui literalidade e é “mangue vermelho” (CUNHA, 1999, pp.56).

A próxima planta exposta é chamada de petume, sendo hoje a que conhecemos como **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*):

“Petume é a erva a que em Portugal chamam santa; onde há muito dela pelas hortas e quintais, pelas grandes mostras que tem dado da sua virtude, com a qual se têm feito curas estranhas; pelo que não diremos desta erva se não o que é notório e todos, como é matarem com o seu sumo os vermes que se criam em feridas e chagas de gente descuidada; com a qual se curam também as chagas e feridas das vacas e das éguas sem outra coisa, e com o sumo desta erva lhe encouram. Deu na costa do Brasil uma praga no gentio, como foi adoecerem do sesso e criarem bichos nele, da qual doença morreu muita soma desta gente, sem se entender de quê; e depois que se soube o seu mal, se curaram com esta erva-santa, e se curam hoje em dia os tocados deste mal, sem terem necessidade de outra mezinha.

A folha desta erva, como é seca e curada, é muito estimada dos índios e mamelucos e dos portugueses, que bebem o fumo dela, ajuntando muitas folhas destas torcidas umas às outras, e metidas num canudo de folha de palma, e põe-se-lhe o fogo por uma banda, e como faz brasa metem este canudo pela outra

banda na boca, e sorvem-lhe o fumo para dentro até que lhe sai pelas ventas fora. Todo o homem que se toma do vinho, bebe muito deste fumo, e dizem que lhe faz esmoer o vinho. Afirmam os índios que quando andam pelo mato e lhes falta o mantimento, matam a fome e a sede com este fumo, pelo que o trazem sempre consigo, e não há dúvida senão que este fumo tem virtude contra a asma, e os que são doentes dela se acham bem com ele, cuja natureza é muito quente.” (SOUZA, 1971, pp.206).

O autor se impressionou com essa erva, tendo citado além da morfologia, seus muitos usos. Ela serviria para curar muitas feridas, sendo uma planta muito estimada pelos nativos. Esse recurso é fumado num canudo, de forma que ele faz com que a fome seja suprimida. Sua natureza é muito quente, sendo, portanto, útil para lidar com problemas fleumáticos (EVERETT, 2012, pp.36). Sobre sua nomenclatura, ela vem de pe'tima, que é literalmente “fumo” (CUNHA, 1999, pp.232).

Também foi observada uma planta chamada de **Pino**, no qual não encontramos esse recurso, de forma que ele situou como sendo bem similar à figueira do inferno. Para além disso apenas foi comentado que ela ajuda a lidar com problemas de cólica (SOUZA, 1971, pp.206-207).

Há também o **Jeticuçu** (*Mirabilis jalapa*) nessa listagem. Sobre esse recurso foi dito o seguinte:

“Jeticuçu é uma erva que nasce pelos campos e lança por cima da terra uns ramos como batatas, os quais dão umas sementes pretas como ervilhacas grandes; deitam estas ervas uma raízes por baixo da terra como batatas, que são maravilhosas para purgar, do que se usa muito na Bahia; as quais raízes se cortam em talhadas, em verdes, que são por dentro alvíssimas e secam-nas muito bem ao sol; e tomam dessas talhadas, depois de secas, para cada purga o peso de dois reais de prata, e lançando em vinho ou em água muito bem pisado se dá a beber ao doente de madrugada e faz maravilhas. Destas raízes se faz conserva em açúcar raladas muito bem, como cidrada, e tomada pela manhã uma colher desta conserva faz-se com ela mais obra, que com açúcar rosado de Alexandria.” (SOUZA, 1971, pp.207).

A morfologia, sua produção, assim como suas propriedades foram explorados. Ao que tudo aparenta esse recurso seria bom para a produção de conservas, assim como teria propriedades purgativas. Sobre sua nomenclatura, o original é uma composição binomial, o ietiku'su (CUNHA, 1999, pp.180).

No que toca o **Pecauém**, essa espécie não foi encontrada e nem sequer sua nomenclatura original ou significado:

“Pecauém são uns ramos que atrepam como parra, cuja folha é pequena, redonda e brancacenta; as suas raízes são como de junça brava, mas mais grossas, as quais têm grande virtude para estancar câmaras; do que se usa

tomando uma pequena desta raiz pisada e lançada em água; posta a serenar e dada a beber ao doente de câmaras de sangue lhas faz estancar logo.” (SOUZA, 1971, pp.207).

Ele expôs bem a morfologia desse recurso, além de suas utilizações, de forma que situou seu uso direcionado para estancar hemorragias. Para além disso não há muito o que ser comentado.

O Maniim, que no caso é o **Algodão** nativo do Brasil, o *Gossypium mustelinum*, também foi narrado:

“Maniim chamam os índios ao algodão, cujas árvores parecem marmeleiros arruados em pomares; mas a madeira dele é como de sabugueiro, mole e oca por dentro; a folha parece de parreira, com o pé comprido, vermelho, com o sumo da qual se curam feridas espremendo nelas. A flor do algodão é uma campainha amarela muito formosa, de onde nasce um capulho, que ao longe parece uma noz verde, o qual se fecha com três folhas grossas e duras, da feição das com que se fecham os botões das rosas; e como o algodão está de vez, que é de agosto por diante, abrem-se estas folhas, com que se fecham estes capulhos, e vão-se secando e mostrando o algodão que têm dentro, muito alvo, e se não o apanham logo, cai no chão; e em cada capulho destes estão quatro de algodão, cada um do tamanho de um capulho de seda; e cada capulho destes tem dentro um caroço preto, com quatro ordens de carocinhos pretos, e cada carocinho é tamanho e da feição do feitio dos ratos, que é a semente de onde o algodão nasce, o qual no mesmo ano que se semeia dá a novidade.

Estes caroços de algodão come o gentio pisados, e depois cozidos, que se faz em papas que chamam mingau.

As árvores destes algodoeiros duram sete a oito anos e mais, quebrando-lhe cada ano as pontas grandes a mão, porque se secam, para que lancem outros filhos novos, em que tomam mais novidade, os quais algodões se alimpam a enxada, duas e três vezes cada ano, para que a erva os não acanhe.” (SOUZA, 1971, pp.207-208).

O autor produziu algumas analogias, além de ter intensificado os trabalhos em relação à morfologia. Sobre seu uso, por algum motivo ele não levantou aspectos sobre a tecelagem, apenas situando que os caroços do algodão eram úteis em serem utilizados para a produção de mingau. A nomenclatura maniim vem de amini'iu, sendo uma composição binomial que possui significado literal que é “Algodão” (CUNHA, 1999, pp.203).

Souza também discorreu a respeito do **Camará** (*Lantana camara*):

“Camará é uma erva que nasce pelos campos, que cheira a ervacideira, a qual faz árvore com muitos ramos como de roseira-dealexandria; cuja madeira é seca e quebradiça, a folha é como de ervacideira; as flores são como cravos-de-túnis, amarelos e da mesma feição, mas de feitio mais artificioso. Cozidas as folhas e flores desta erva, tem a sua água muito bom cheiro e virtude para sarar sarna e comichão, e para secar chagas de boubas lavando-as com esta água quente, do que se usa muito naquelas partes.

Há outra casta deste camará, que dá flores brancas da mesma feição, a qual tem a mesma virtude; e como cai a flor, assim a uma como a outra, ficam-lhe umas camarinhas denegridas, que comem os meninos e os passarinhos, que é a semente, de que esta erva nasce.” (SOUZA, 1971, pp.208).

As assinalações se iniciaram de forma que se deram em relação à erva cidreira, assim como à roseira-de-alexandria. Essa planta infusionada em água seria boa para lidar com boubá, sarna e comichão. Ele cita uma outra variedade que tem a mesma virtude, de forma que ela dá flores brancas e passa pelos mesmos usos. Sua nomenclatura vem de kama'ra, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.90).

Uma das plantas mencionadas similar às urzes de Portugal, mas não utilizou nomenclatura nativa, sendo ela útil para lidar com qualquer humor ruim que se queira eliminar (SOUZA, 1971, pp.208).

Houve a enunciação de um tipo de cana nativa, o **Ubá**. Esse recurso é hoje conhecido como **Cana-do-rio** (*Gynerium sagittatum*):

“Às canas da Bahia chama o gentio ubá, as quais têm folhas como as da Espanha, é as raízes da mesma maneira que lavram a terra muito; as quais, cozidas em água, têm a mesma virtude dessecativa que as da Espanha. Estas canas são compridas, cheias de nós por fora e maciças por dentro, ainda que têm o miolo mole e estopento. Espigam estas canas cada ano, cujas espigas são de quinze e vinte palmos de comprido, de que os índios fazem flechas com que atiram. E também se dão na Bahia as canas da Espanha, mas não crescem tanto como as da terra” (SOUZA, 1971, pp.208).

Esse recurso passou por analogias com relação à cana da Espanha, possuindo propriedades dessecativas, além de ser útil para a produção de flechas. Esse recurso também é debatido em termos de morfologia. Sobre sua nomenclatura ela vem de uu'ua, sendo mais uma vez uma composição binomial que significa algo como “cana de flecha” (CUNHA, 1999, pp.303).

O **Jaborandi** (*Pilocarpus sp.*) também teve seu devido espaço:

“Jaborandi é uma erva que faz árvore da altura de um homem, e lança umas varas em nós, como canas, por onde estalam muito como as apertam; a folha será de palmo de comprido, e da largura da folha da cidreira, a qual cheira a hortelã francesa, e tem a aspereza da hortelã ordinária; a água cozida com estas folhas é loura e muito cheirosa e boa para lavar o rosto ao barbear; quem tem a boca danada, ou chagas nela, mastigando as folhas desta erva duas ou três vezes cada dia, e trazendo-a na boca, a cura muito depressa; queimadas estas folhas, os pós delas alimpam o câncer das feridas, sem dar nenhuma pena, e tem outras muitas virtudes. Esta erva dá umas candeias como castanheiros, onde se cria a semente de que nasce” (SOUZA, 1971, pp.209).

Seguindo o padrão descritivo, o autor estruturou a morfologia, além de ter feito inúmeras analogias. Sobre seus usos é dito que ela é boa para o rosto no momento em que o homem se barbeia, além de que ela cicatriza rapidamente as feridas da boca. A nomenclatura tupi é o iamira'ni (CUNHA, 1999, pp.161).

O próximo recurso citado possui uma breve descrição, sendo ele o **Caapiá** (*Dorstenia brasiliensis*):

“Nascem outras ervas pelo campo, a que chamam os índios caapiam, que têm flores brancas da feição dos bem-me-queres, onde há umas sementes como gravanço; das quais e das flores se faz tinta amarela como açafão muito fino, do que usam os índios no seu modo de tintas. A árvore que faz esta erva é como a do alecrim, e tem a folha mole, e a cor verde-claro, como alface.” (SOUZA, 1971, pp.209).

Os aspectos abordados foram a morfologia e utilização, que no caso essa planta produz um tipo de tinta amarela. A assinalação que ele realizou com essa planta é em relação ao alecrim. Sobre a nomenclatura ele utilizou o termo caapiam que vem de kaapi'a, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.78).

Há também a **Jaborandiba**, recurso esse que não encontramos a espécie, o nome de origem tupi e nem sequer seu significado. No entanto importa observar sua descrição:

“Dão-se ao longo da ribeira da Bahia umas ervas, a que os índios chamam jaborandiba; e dão o mesmo nome da de cima, por se parecer nos ramos com ela; e os homens que andaram na índia lhe chamam bétele, por se parecer em tudo com ele. A folha desta erva, metida na boca, requeima como folhas de louro, a qual é muito macia, e tem o verde muito escuro. A árvore que faz esta erva é tão alta como um homem, os ramos têm muitos nós, por onde estala muito. Quem se lava com ela cozida nas partes eivadas do fígado, lhas cura em poucos dias; e cozidos os olhos e comestos, são saníssimos para este mal do fígado; e mastigadas estas folhas e trazidas na boca, tiram a dor de dentes..” (SOUZA, 1971, pp.209).

No excerto foi determinado que ela lembra muito o jaborandi, sendo possível ser uma variante do primeiro. O autor fez assinalações com o bétele, além de que situou as propriedades purgativas desse recurso. Seria esse um fármaco é bom para problemas de fígado, assim como as folhas mastigadas curam a dor de dente. Para além desses aspectos ele comentou sobre a morfologia dessa planta.

Em relação ao tararucu, no qual hoje ela é mais conhecida pelo nome de **Fedegoso** (*Cassia spectabilis*), foi expressado o seguinte:

“Há outras ervas menores, pelos campos, de muita virtude, de que se aproveitam os índios e os portugueses, das quais faremos menção brevemente neste capítulo, começando na que o gentio chama tararucu, e os portugueses fedegoso. Esta erva faz árvore do tamanho das mostardeiras, e tem as folhas em ramos, arrumadas como folhas de árvores, as quais são muito macias, da feição das folhas de pessegueiro, mas têm o verde muito escuro, e o cheiro da fortidão da arruda; estas folhas deitam muito sumo, se as pisam; o qual de natureza é muito frio, e serve para desafogar chagas; com este fumo curam o sesto dos índios e das galinhas, porque criam nele muitas vezes bichos de que morrem, se lhe não acodem com tempo. Estas ervas dão umas flores amarelas como as da páscoa, das quais lhes nascem umas bainhas com semente como ervilhacas” (SOUZA, 1971, pp.209-210).

Esse recurso foi assinalado com a mostardeira, enquanto que as folhas lembram as do pessegueiro. A natureza do suco dessa folha é muito fria de forma que elas ajudam a tirar a queimação das feridas. O cheiro é forte e ruim, além de que ela é útil para lidar com doenças de galinhas. Seu nome vem de tarero’ki, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.284).

A **Capeba** (*Piper umbellatum*) também passou por exposição:

“Capeba é uma erva que nasce em boa terra perto da água, e faz árvore como couve espigada; mas tem a folha redonda, muito grande, com pé comprido, a qual é muito macia; a árvore faz um grelo oco por dentro, e muito tenro e, depois de bem espigada, lança umas candeias crespas em que dá a semente, de que nasce. Esta erva é de natureza frigidíssima, com cujas folhas passadas pelo ar do fogo se desafoga toda a chaga e inchação que está esquentada, pondo-lhe estas folhas em cima; e se a fogagem é grande, seca-se esta folha; de maneira que fica áspera, e como está seca se lhe põe outras até que o fogo abrande.” (SOUZA, 1971, pp.210).

Dentre as questões reveladas nota-se aspectos em relação à maneira como esse vegetal é produzido, como ele cresce e sua morfologia. Dentre as analogias ele comparou esse recurso com a couve. A natureza dessa planta seria frigidíssima de forma que as folhas tiram totalmente a queimação sentida (EVERETT, 2012, pp.36). Sobre a nomenclatura, esse nome veio de kaa’pewa que significa “folha para inflamação”.

Há também testemunho sobre a guaxima, que provavelmente é uma menção à **Guanxuma** (*Sida rhombifolia*):

“Criam-se outras ervas pelos campos da Bahia, que se chama guaxima, da feição de tanchagem; mas tem as tolhas mais pequenas, da feição de escudete, e tem o pé comprido, as quais são brancas da banda de baixo, cuja natureza é fria; e posta sobre chagas e coçaduras das pernas que têm fogagem, as desafoga, e encouram com elas, sem outros unguentos.” (SOUZA, 1971, pp.210).

As assinalações se proliferaram logo no início do excerto com as comparações em relação à tanchagem, assim como com o escudete. Houve espaço menção sobre a morfologia, de forma que a natureza desse recurso é situada como sendo fria (EVERETT, 2012, pp.36). Seu uso é direcionado às chagas, assim como para as coceiras, de forma principal para as que apresentam queimação. Sobre o termo tupi e seu significado nada foi encontrado.

Souza esclareceu aspectos da peipeçava, sendo no caso uma menção da **Piaçava** (*Attalea funifera*):

“Peipeçaba é uma erva que se parece com belverde, que se dá nos jardins de Portugal, da qual fazem as vassouras na Bahia, com que varrem as casas; cuja natureza é fria, a qual pisam os índios e curam com elas feridas frescas; e também entre os portugueses se cura com o sumo desta erva o mal do sesso, para o que tem grande virtude; a qual não dá flor, mas semente muito miúda, de que nasce.” (SOUZA, 1971, pp.210).

Logo no início houve uma assinalação em relação à uma planta chamada de belverde. Sua natureza foi dita como fria e esse recurso era utilizado para a produção de vassouras. Além disso o suco dessas folhas pisadas foi situado como útil para sarar feridas. Seu nome original é pia’saua, que é uma composição binomial que significa “planta fibrosa” (CUNHA, 1999, pp.233).

No que concerne planta a **Campuava** (*Hyptis sp.*) foi indicado o seguinte:

“Por estes campos se cria outra erva, a que os índios chamam campuava, que são mentrastos, nem mais nem menos que os da Espanha, e têm a mesma virtude, cuja água cozida é boa para lavar os pés; e são tantos que juncam com eles as igrejas pelas endoenças, em lugar de rosmaninhos.” (SOUZA, 1971, pp.210-211).

O principal aspecto de utilização diz respeito à lavagem dos pés. Muito pouco foi esclarecido sobre morfologia e propriedades, sendo esse recurso apenas assinalado à mentrastos. A nomenclatura desse recurso vem de kampu’aua, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.91).

O **Caancuã** foi explorado, no entanto não encontramos sua nomenclatura, seu significado, nem sequer a espécie:

“Nas campinas da Bahia se cria outra erva, a que o gentio chama caancuã, que tem as folhas de três em três em três juntas, e são da cor da salva; dá a flor roxa, de que nasce uma bainha como de tremoços, que tem dentro umas sementes como lentilhas grandes, a qual erva tem o cheiro muito fortun, que

causa dor de cabeça a quem a colhe; o gado que come esta erva engorda muito no primeiro ano com ela, e depois dálhe como câmaras, de que morre; pelo qual respeito houve quem quis desinçar esta erva de sua fazenda, e pôs um dia mais de duzentos escravos a arrancá-la do campo, os quais não puderam aturar o trabalho mais que até o meio-dia, porque todos adoeceram com o cheiro dela da dor de cabeça, o que fez espanto; e os homens que têm conhecimento da erva-besteira da Espanha, e a viram nesta terra, afirmam que é esta mesma erva a besteira.” (SOUZA, 1971, pp.211).

O autor produziu várias analogias, comentou sobre sua morfologia e algumas propriedades. As características relacionadas aos usos ou natureza não foram averiguadas, sendo apenas citado que ela é incômoda, de forma que seu cheiro forte inclusive deixa as pessoas com a saúde ruim.

A sabijejuba, é a sabijujuba ou melhor citando o **Vinhático** (*Plathymenia foliolosa*) foi também explorada:

“E parece razão que se dê o primeiro lugar ao vinhático, a que o gentio chama sabijejuba, cuja madeira é amarela e doce de lavar, a qual é incorruptível assim sobre a terra como debaixo dela, e serve para as rodas dos engenhos, para outras obras deles, e para casas e outras obras primas. Há também façanhosos paus desta casta, que se acham muitos de cem palmos de roda, e outros daqui para baixo, mui grandes; mas os muitos grandes pela maior parte são ocos por dentro, dos quais se fazem canoas tão compridas como galeotas; e acham-se muitos paus maciços, de que se tira tabuado de três, quatro e cinco palmos de largo. Esta madeira não se dá senão em terra boa e afastada do mar.” (SOUZA, 1971, pp.211).

Essa espécie seria uma boa madeira, de forma que ela é incorruptível, mas muito boa de se lavar, permitindo, portanto, boas obras em engenhos. O autor ponderou muito pouco sobre a morfologia e propriedades, se mantendo centrado nos usos. Sobre a nomenclatura, ao que tudo aparenta o nome original é a composição binomial sauiiu’iuua, que significa algo como “certo pau” (CUNHA, 1999, pp.254).

A próxima planta discorrida pelo autor teve seu nome atual, **Cedro-da-Bahia** (*Cedrela fissilis*), utilizado. No entanto a nomenclatura nativa que é acajatinga também teve espaço, assim como o termo acaiacá:

“Os cedros da Bahia não têm diferença dos das Ilhas senão na folha, que a cor da madeira e o cheiro e brandura ao lavar é todo um; a esta árvore chama o gentio acajatinga, cuja madeira se não corrompe nunca; da qual se acham mui grandes paus que pela maior parte são ocos, mas acham-se alguns maciços, de que se tira tabuado de três e quatro palmos de largo.” (SOUZA, 1971, pp.211-212).

Não foram feitas assinalações, havendo apenas ponderações de que ele possui bom cheiro, além de ser um recurso incorruptível. Sobre sua nomenclatura ela vem de akaiuka'tina, que é uma composição binomial no qual não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.43).

O autor cita novamente o **Pequi** (*Caryocar brasiliensi*), mas em relação às propriedades de sua madeira para a utilização desse recurso (SOUZA, 1971, pp.212).

Outra árvore pertencente ao rol expositivo se chama **Guaparaíba**. Tudo o que foi encontrado sobre essa planta, é que ela seria uma variante do já revelado mangue-vermelho, porém ao que tudo aparenta ele estaria narrando sobre outra planta. Não foi encontrado um termo original nem sequer significado para ela. Para além disso importa que esse recurso é amplamente utilizado para construção civil, sendo uma madeira avermelhada (SOUZA, 1971, pp.212-213).

A próxima planta designada foi a **Jutaipeba**, que possui o nome mais conhecido de **Jataipeva** (*Dialium guianensi*):

“Há outras árvores também naturais de várzeas de areia, a que o gentio chama jutaipeba, cuja madeira é vermelhaça, e muito fixa, que nunca apodrece; e é muito dura ao lavar; acham-se muitas árvores desta casta de cinquenta a sessenta palmos de roda; e pela maior parte estas grandes são ocas por dentro; mas há outras de honesta grandeza, maciças, de que se fazem gangorras, mesas, virgens, esteios e outras obras de engenhos, como são os eixos. Não são estas árvores muito altas, por se desordenarem pelo alto, lançando grandes troncos; mas tiram-se delas gangorras de cinquenta a sessenta palmos de comprido, e a madeira é boa de lavar, ainda que é muito dura e tão pesada que se vai na água ao fundo.” (SOUZA, 1971, pp.213).

Sobre o relato dessa planta, nota-se que ela seria uma madeira vermelha, sendo mais um recurso incorruptível. Mais uma vez apareceu um recurso sendo utilizado para construção civil, no qual ele não falou sobre propriedades, nem sequer produziu analogias. Sobre a nomenclatura ela vem da composição binomial ietai'peua, que significa algo como “jataí chato” (CUNHA, 1999, pp.176).

Gabriel também mencionou a madeira da **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*), de forma que novamente ele trouxe mais uma vez um uso direcionado à construção (SOUZA, 1971, pp.213).

O mesmo se repetiu com a **Maçaranduba** (*Manikara huberi*), no qual é uma planta que ele já citou previamente, mas traz novamente para destacar o valor de sua madeira na construção (SOUZA, 1971, pp.213).

A descrição é sobre um recurso no qual Souza chamou de Jataí-Mondé, recurso esse que pode ser o **Guarabu** (*Peltogyne discolor*) ou o **Jatobá** (*Hymenaea courbaril*):

“Há outra árvore real que se chama jataí-mondé, que não é tamanha como as de cima, mas de honesta grandura, de que se fazem eixos, fusos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos, cuja madeira é amarela, de cor formosa, muito rija e doce de lavar e incorruptível; e é tão pesada que vai ao fundo; e não se dá em ruim terra.” (SOUZA, 1971, pp.214).

Sobre essa planta é preciso propor que o principal aspecto levantado foi sobre sua utilização na construção civil. Para além disso ele não fez muitos comentários, de forma que importa ver sua nomenclatura. Ela vem da composição binomial ietaimu’ne, que significa algo como “armadilha que tomba com peso” (CUNHA, 1999, pp.175).

Outra planta enunciada foi o **Curuá**. Em específico não encontramos a qual árvore ele se referia, pois essa terminologia apenas conhecemos sendo utilizada para o *Ananas lucidus* que é um tipo de palmeira rasteira. Além disso a nomenclatura vai nessa direção, não se relacionando de maneira pertinente com a árvore que ele explorou. Isso porque Souza citou como sendo uma árvore voltada à construção:

“Nas várzeas de areia se dão outras árvores reais, a que os índios chamam curuá, as quais se parecem na feição, na folha, na cor da madeira, com carvalhos; e acham-se alguns de vinte e cinco a trinta palmos de roda, de que se fazem gangorras, mesas, eixos, virgens, esteios e outras obras miúdas; mas não é muito fixo ao longo da terra; a qual também serve para liames de navios e barcos e para tabuado; e de pesado se vai ao fundo.” (SOUZA, 1971, pp.214).

A próxima descrição diz respeito ao **Andurabapari** que é conhecido como **Angelim** (*Andira fraxinifolia*):

“Há outras árvores reais, a que os portugueses chamam angelina, e os índios andurabapari, as quais são muito grandes e acham-se muitas de mais de vinte palmos de roda, de que fazem gangorras, mesas, eixos, virgens, esteios e outras obras dos engenhos e das casas de vivenda, e boas caixas por ser madeira leve e boa de lavar, e honesta cor.” (SOUZA, 1971, pp.214).

Esse é mais um caso de descrição relacionando a planta à processos de construção civil. Seu nome vem da composição binomial aniraouaia’riua, cujo significado envolve “pau”, mas apenas com essa terminologia fica incompleta (CUNHA, 1999, pp.52).

Na descrição do **Jequitibá** (*Cariniana sp.*), o autor descreve esse recurso pela seguinte maneira:

“Jequitibá é outra árvore real, façanhosa na grossura e comprimento, de que se fazem gangorras, mesas dos engenhos e outras obras, e muito tabuado; e já se cortou árvore destas tão compridas e grossa, que deu no comprimento e grossura duas gangorras, que cada uma pelo menos há de ter cinquenta palmos de comprido, quatro de assento e cinco de alto. Esta madeira tem a cor brancacenta, é leve e pouco durável, onde lhe chove; não se dão estas árvores em ruim terra.” (SOUZA, 1971, pp.214).

Para além da descrição de seu uso e das qualidades da madeira para a construção civil, o autor utilizou o termo que vem de iikiti’ua, cujo significado é “árvore de tronco rijo” (CUNHA, 1999, pp.179).

O autor também citou uma árvore que se chama **Ubiraém**, no qual não encontramos qual planta seria, nem seu nome nativo, ou sequer seu significado. Ele não alegou muitos aspectos sobre esse recurso, apenas determinando questões para a construção civil: “Ubiraém é outra árvore real de que se acham muitas de vinte palmos de roda para cima, de que se fazem gangorras, mesas, virgens, esteios dos engenhos e tabuado para navios, e outras obras, cuja cor é amarelaça; não muito pesada, e boa de lavar.” (SOUZA, 1971, pp.214).

O mesmo vale para a próxima planta que é a **Sepepira**, no qual não encontramos qual planta ela seria, nem sequer nome nativo ou significado. O único aspecto que ele revelou é sobre seu uso para a construção:

“Pelas campinas e terra fraca se criam muitas árvores, que se chamam sepepiras, que em certo tempo se enchem de flor como de pessegueiro; não são árvores muito façanhosas na grandura, por serem desordenadas nos troncos, mas tiram-se delas virgens, esteios e fusos para os engenhos; a madeira é parda e muito rija, e tão liada que nunca fende; e para ligação de navios e barcos é a melhor que há no mundo, que sofre melhor o prego e nunca apodrece; de que se também fazem carros muito bons; e é tão pesada esta madeira que se vai ao fundo” (SOUZA, 1971, pp.214).

A respeito do **Putumuju** que pode ser o *Platymiscium praecox* ou o *Platysmicium zehntneri* houve a seguinte exposição:

“Putumuju é uma árvore real, e não se dá senão em terra muito boa; não são árvores muito grandes, mas dão três palmos de testa. Esta é das mais fixas madeiras que há no Brasil, porque nunca se corrompe, da qual se fazem eixos, virgens, fusos, esteios para os engenhos, e toda a obra de casas e de primor; a cor desta madeira é amarela com umas veias vermelhas; é pesada e dura, mas muito doce de lavar.” (SOUZA, 1971, pp.214-215).

Sobre esse recurso foi designado sua função voltada para a construção civil, além disso importa comentar sobre a nomenclatura. Seu nome vem de putumu'iu, cujo significado não encontramos (CUNHA, 1999, pp.247).

No que se refere à urucurana, que tem o nome mais famoso por **Sangra d'água** (*Croton urucurana*), foi escrito o seguinte:

“Há outras árvores, que se chamam urucuranas, que são muito compridas e de grossura, que fazem delas virgens e esteios para os engenhos, e outras muitas obras de casas, e tabuado para navios, a quem o gusano não faz mal; a qual madeira é pesada, e vai-se ao fundo; tem a cor de carne de fumo, e é boa de lavar e serrar” (SOUZA, 1971, pp.215).

Para além das descrições da morfologia e do uso na construção, também foi utilizado o nome nativo uruku'rana, que é uma composição binomial que não encontramos seu significado pleno (CUNHA, 1999, pp.309).

Sobre o **Camaçari** (*Caraipa densifolia*) foi designado o seguinte:

“E comecemos no camaçari que são árvores naturais de areias e terras fracas. São estas árvores muito compridas e direitas, das quais se tiram frechais e tirantes para engenhos de cem palmos, e de cento e vinte de comprido e dois de largo, palmo e meio afora o delgado da ponta, que serve para outras coisas; a qual madeira serve para toda a obra das casas, do que se faz muito tabuado para elas e para os navios. Esta madeira tem a cor verme-lhaça, boa de lavar e melhor de serrar. Destas árvores se fazem mastros para os navios, e se foram mais leves eram melhores que os de pinho, por serem mais fortes; as quais árvores são tão roliças, que parecem torneadas. Cria-se entre a casca e o âmago desta árvore uma matéria grossa e alva, que pega como terebintina; e é da mesma cor, ainda que mais alva; o que lança dando-lhe piques na casca em fio, e o mesmo lança ao lavar e ao serrar, e lança em muita quantidade; e se toca nas mãos, não se tira senão com azeite; e se isto não é terebintina, parece que fazendo-lhe algum cozimento, que engrossará e coalhará como resina, que servirá para brear os navios, de que se fará muita quantidade, por haver muita soma destas árvores à borda d'água, e cada uma deita muita matéria desta.” (SOUZA, 1971, pp.215).

Além da madeira ser útil para a construção o autor também situou que ela produz um tipo de terebintina, sendo esse recurso utilizado pra os navios. Seu nome vem da composição binomial kamasa'ri, cujo significado é algo como “árvore que chora” (CUNHA, 1999, pp.89).

Souza também expôs o guanambi, recurso que é mais conhecido como **Guanandi** ou **Jacareúba** (*Calophyllum brasiliense*):

“Guanambi é uma árvore comprida, e não muito grossa, cuja madeira é amarelada, que serve para obra de casas em parte aonde lhe não toque a água;

a casca desta árvore é muito amarela por dentro e entre ela e o pau lança um leite grosso, e de côr amarela muito fina, o qual pega como visco; e com ele armam os moços aos pássaros; da qual madeira se não faz conta, nem se aproveitam dela senão em obras de pouca dura; as quais são muito compridas, direitas e roliças, de que se fazem mastros para navios.” (SOUZA, 1971, pp.215-216).

Sua principal função está relacionada às construções. Porém essa madeira não poderia ficar em contato com a água. Em relação à nomenclatura, o termo original é iuana’ni sendo seu significado “o que é grudento” (CUNHA, 1999, pp.137).

A próxima planta é o **Embiruçu** (*Bombax cyatophorum*):

“Acham-se pelos matos muitas árvores de que se tira a embira para calafetar; e começemos a dizer das que se chamam embiroçu, que são árvores grandes, cuja madeira é mole, e não se faz conta dela senão para o fogo; as quais têm a casca áspera por fora, a qual se esfolha das árvores, e se pisam muito bem, faz-se branda como estopa, que serve para calafetar. Dão essas árvores umas flores brancas como cebolacecém muito formosas, e da mesma feição, que estão fechadas da mesma maneira, as quais se abrem como se põe o sol; e estão abertas até pela manhã, enquanto lhe não dá o sol, e como lhe chega se tornam a fechar, e as que são mais velhas caem no chão, cujo cheiro é suave, mas muito mimoso; e como apertam com elas não cheiram” (SOUZA, 1971, pp.216).

Sobre essa descrição foi determinado que esse recurso é útil para a confecção de calefações, além de que seu principal uso era justamente para queimadas. Seu nome vem de iru’su, cujo significado seria algo como “planta grande” (CUNHA, 1999, pp.131).

Houve também a descrição de uma planta chamada de **Ibiriba** que são uma série de plantas da família das anonáceas:

“Há uma árvore meã, que se chama ibiriba, de que se fazem esteios para os engenhos, tirantes e frechais, e outra obra de casa, tirando tabuado, por ser má de serrar. Esta madeira é muito dura e má de lavar, é muito forte para todo o trabalho, e não há machado com que se possa cortar, que não quebre ou se trate mal, é muito boa de fender; a qual os índios fazem em fios para fachos com que vão mariscar, e para andarem de noite; e ainda que seja verde cortada daquela hora, pega fogo nela como em alcatrão; e não apaga o vento os fachos nela; e em casa servem-se os índios das achas desta madeira, como candeias, com que se servem de noite à falta delas. Estas árvores se esfolham e abrem-se à mão, as quais se fazem todas em fios muito compridos, que se fiam como cânhamo, de que se fazem amarras e toda a sorte de cordoalha, que é tão forte como de cairo; e pisada esta casca muito bem, se faz tão bianda e mais que estopa, com o que se calafetam os navios e barcos; e para debaixo d’água é muito melhor que estopa, porque não apodrece na água, e incha muito.” (SOUZA, 1971, pp.216).

Uma longa descrição longa foi feita sobre essa espécie, sendo abordados muitos aspectos sobre morfologia. Sobre seu uso o principal aspecto é em relação a produção de

fios para que esse recurso, de forma que ele servia justamente para fazer com que os barcos boiem. Em relação a nomenclatura ela vem de i'riua, que é uma composição binomial que não descobrimos seu significado (CUNHA, 1999, pp.150).

O **Embiriti** passou também por verificação. Esse termo designa diferentes espécies de alguns gêneros de plantas como *Mauritia*, *Mauritiella* e *Trithrinax*:

“Embiriti é outra árvore meã, cuja madeira é mole, e do entrecasco dela se tira embira branca, com que faz em cordas tão alvas como de algodão, e morrões de espingarda muito bons, que se não apagam nunca, e fazem muito boa brasa; o qual entrecasco se tira tão facilmente, que fazem os negros de Guiné dele panos de cinco a seis palmos de largo, e do comprimento que querem; os quais amassam e pisam com uns paus com que os fazem estender, e ficam tão delgados como lona, mas muito macios, com os quais se cingem e cobrem.” (SOUZA, 1971, pp.217).

O principal uso para essa planta era justamente para brasas. Para além disso ele descreveu suas propriedades e morfologia. Sobre sua nomenclatura é preciso propor que esse recurso tem seu nome vem do iri'ti, cujo significado acabamos não encontrando.

O autor citou uma planta que não encontramos qual espécie seria. Independente disso vale a pena expor a descrição da **Guiambira**:

“Guiambira é uma árvore pequena, que não é mais grossa que a perna de um homem; cortam-na os índios em rolos de dez, doze palmos, e esfolam-na inteira para baixo como coelho, e saem os entrecascos inteiros; de que os índios fazem aljavas em que metem os arcos e flechas, a qual embira é muito alva; de que fazem cordas e morrões de espingarda.” (SOUZA, 1971, pp.217).

Para além da descrição da morfologia e propriedades, foi mencionado que sua utilização era para a produção de aljavas de flechas. Sobre a nomenclatura não encontramos e nem sequer seu significado.

Em relação ao conduru, provavelmente o **Conduru-da-sangue** (*Brosimum rubescens*) tem-se o seguinte:

“O conduru é árvore de honesta grandura, e acham-se algumas que têm três palmos de testa, e não dão um palmo de âmago vermelho, que todo o mais é branco que apodrece logo, e o vermelho é incorruptível; de que se fazem leitões, cadeiras e outras obras delicadas. Destes condurus novos se fazem espeques para os engenhos, porque não quebram, por darem muito de si quando lhe fazem força.” (SOUZA, 1971, pp.217).

Esse recurso era utilizado para a produção de móveis. Além disso houve menção sobre a morfologia, além de situar que é uma madeira avermelhada. Sobre seu nome ela

vem de kun'duru, que apesar de ser uma composição binomial, não encontramos seu significado.

A **Suaçucanga** também foi inventariada, no entanto não descobrimos qual seria esse recurso exatamente, apesar de ser uma espécie do gênero *Geonoma*. Souza descreveu esse recurso da seguinte maneira: “Suaçucanga é uma árvore pequena, cujo tronco não é mais grosso que a perna de um homem, a madeira é alvíssima como marfim, e com as mesmas águas, a qual é muito dura; e serve para marchetar em lugar de marfim.” (SOUZA, 1971, pp.217).

Seu nome vem de siusa'kana cujo significado está associado a “osso”, apesar de que essa composição acaba ficando incompleta. As águas desse recurso foram citadas como muito boas, além de que sua madeira é parecida com o marfim (CUNHA, 1999, pp.265).

O **Ubiraetá** (*Libidibia ferrea*) também foi citado. Esse é mais um caso de espécie vegetal que não encontramos a nomenclatura original e nem sequer seu significado:

“Há outras árvores grandes de que se fazem esteios para os engenhos, a que os índios chamam ubiraetá, e os portugueses pau-ferro, por serem muito duras e trabalhosas de cortar, cuja madeira é pardaça e incorruptível, as quais árvores se dão em terra de pedras e lugares ásperos.” (SOUZA, 1971, pp.217).

A respeito dessa planta foi abordada que ela é muito dura, de forma que é uma madeira incorruptível.

A narrativa deu presença à **Ubirapariba**, de forma que não encontramos a espécie, nem sequer o nome original ou seu significado:

“Ubirapariba é árvore grande, muito dura, de que os índios fazem os seus arcos, a madeira tem a cor parda, e é muito dura de lavar e cortar; que pelo ser se não aproveitam destas árvores, por quebrarem os machados nelas; cuja madeira se não corrompe nem estalam os arcos que se dela fazem; nos quais se faz aleonada depois de cortada; e é tão pesada que, em tocando água, se vai logo ao fundo. (SOUZA, 1971, pp.217-218).

O recurso foi explorado em termos de propriedades, aparência e morfologia.

Souza também discorreu a respeito de uma planta pelo qual chamou de **Ubiráúna**. Infelizmente esse é mais um caso de planta que não encontramos a espécie, o nome original e também seu significado: “Ubiráúna são árvores grandes de que se fazem esteios para os engenhos por se não corromper nunca; cuja madeira é preta, muito dura de lavar, e tão pesada que se vai ao fundo se a lançam água” (SOUZA, 1971, pp.218). Além da

morfologia e aparência, pode-se propor que ele é utilizado para construções, de forma que é incorruptível, ao lado de ser uma madeira muito pesada.

O **Mandiocaí** apareceu nessa listagem, sendo um recurso que denomina diferentes árvores do gênero *Didymopanax*. Sobre esse vegetal ele comentou: “Mandiocaí é uma árvore assim chamada pelo gentio, de honesta grossura e comprimento, de que se fazem esteios dos engenhos e virgens, por ser a madeira de muita dura, a qual é pesada e boa de lavar, e de cor amarelaça.” (SOUZA, 1971, pp.218). Não foram expostos muitos aspectos, havendo mais noções sobre seus usos e um pouco sobre morfologia. Sobre a nomenclatura não encontramos a original e nem sequer seu significado.

A ubirapiroca apareceu na narrativa, sendo ela mais conhecida por **Ibirapiroca** (*Britoa selloweiana*):

“Há outras árvores, a que o gentio chama ubirapiroca; são árvores compridas, muito direitas, de que se tira grossura até palmo e meio de testa, de que se fazem tirantes e frechais de casas. Esta madeira é pesada e vai-se ao fundo, e é muito rija e boa de lavar; têm estas árvores a casca lisa, a qual pela cada ano, e vem criando outra nova por baixo daquela pele.” (SOUZA, 1971, pp.218).

Essa é mais uma árvore voltada para a construção civil, de forma que sua morfologia também foi explorada. Sobre a nomenclatura, ele utilizou ubirapiroca, no entanto se seguirmos a linha para ibirapiroca, ela vem da composição binomial imira'piroka, cujo significado é “pau esfolado” (CUNHA, 1999, pp.150).

Em seguida houve a descrição da **Tatajuba** que também é conhecida por **Taiúva** (*Maclura tinctoria*):

“Ao longo do mar se criam umas árvores, a que os portugueses chamam espinheiros, e os índios tatajiba, que tem as folhas como romeira, e os ramos cheios de espinhos; a madeira por fora é muito áspera, e por dentro amarela de cor fina; a qual se lava muito bem, sem embargo em ser dura; e é tão fixa que não há quem visse nunca um pau deste podre, de que se fazem muitas obras boas.” (SOUZA, 1971, pp.218).

Foram desenvolvidos aspectos sobre sua morfologia e seu uso para a construção civil. Essa espécie foi assinalada com a romeira. Sobre sua nomenclatura ela vem da composição binomial tata'iua, que significa algo como “árvore de fogo” (CUNHA, 1999, pp.285).

Souza também caracterizou uma planta que é chamada de **Sereíba** (*Avicennia germinans*):

“Pelo salgado há uma casta de mangues, o que os índios chamam sereíba, que se criam onde descobre a maré, os quais lançam muitos filhos ao pé todos de uma grossura, delgados, direitos, de grossura que servem para encaibrar as casas de mato, e os mais grossos servem para as casas dos engenhos, por serem muito compridos e rijos, e de grossura bastante. Destes mangues se faz também lenha para os engenhos, aos quais caem algumas folhas, que se fazem amarelas, de que se mantêm os caranguejos, que por entre elas se criam; e dão estas árvores umas espigas de um palmo, de feição das dos feijões, e têm dentro um fruto à maneira de favas, de que tornam a nascer ao pé da mesma árvore, e por derredor dela.” (SOUZA, 1971, pp.218-219).

A morfologia dessa planta de mangue foi bem explorada. Dentre seus usos verifica-se uma utilidade voltada para a produção de lenha, assim como seu emprego na construção civil. Em relação a nomenclatura esse termo veio de sere’iua, cujo significado possui certa literalidade sendo “árvore do siri”, isso porque espécies se proliferavam e proliferam até hoje nesse tipo de vegetação (CUNHA, 1999, pp.262).

No que concerne a **Canapaúba** (*Laguncularia racemosa*):

“Canapaúba é outra casta de mangues, cujas árvores são muito tortas e desordenadas, muito ásperas da casca, cujas pontas tornam para baixo em ramos muito lisos, enquanto novos e direitos, e vêm assim crescendo para baixo, até que chega a maré; e como esta chega, a eles logo criam ostras, com o peso das quais vêm obedecendo ao chão até que pega dele, e como pega logo lança ramos para cima, que vão crescendo muito desafeiçoados e lançam mil filhos ao longo d’água, que têm tão juntos que se afogam uns aos outros.” (SOUZA, 1971, pp.219).

Foram destrinchados traços de sua morfologia, enquanto que seus usos foram menos expressados, apesar da menção do fato que nela se proliferam ostras, sendo, portanto, útil para a coleta desse animal. Sobre a nomenclatura ela veio de kunapo’iua, cujo significado está associado a “mangue”, porém estando incompleto apenas com isso (CUNHA, 1999, pp.92).

Sobre a **Copa-nibuca** não foi possível definir qual era essa espécie. O autor situou seus usos direcionados para a construção civil. Não foram construídas assinalações. Sobre a nomenclatura não encontramos a original e nem sequer seu significado (SOUZA, 1971, pp.219).

O mesmo se deu com uma planta que ele chamou de **Paraparaíba**, que apesar de se nome ter sido investigado, não foi encontrada qual espécie seria, nem sequer seu significado. Ela é usada para a construção naval, e foi assinalada com a figueira.

A próxima planta é chamada de **Apeíba** que também é conhecida como **Pau-de-balsa** (*Ochroma pyramidale*):

“Apeíba é uma árvore comprida muito direita, tem a casca muito verde e lisa, a qual árvore se corta de dois golpes de machado, por ser muito mole; cuja madeira é muito branca, e a que se esfolia a casca muito bem; e é tão leve esta madeira, que traz um índio do mato às costas paus destes de vinte e cinco palmos de comprido e da grossura da sua coxa, para fazer dele uma jangada para pescar no mar a linha; as quais árvores se não dão senão em terra muito boa.” (SOUZA, 1971, pp.219).

Para além de aspectos sobre a morfologia dessa espécie, foram mencionadas noções sobre seu uso, sendo ele direcionado para a construção de jangadas por parte dos nativos. Seu nome veio da composição binomial ape’iua, cujo significado é algo como “pau de jangada” (CUNHA, 1999, pp.56).

A respeito da **Penaíba**, nossa investigação não permitiu descobrir que recurso seria: “Penaíba é uma árvore comprida e delgada, muito direita, cuja madeira é leve e de cor de pinho, que serve para mastros e vergas das embarcações da terra, a qual dá de si muito e não estala; mas não dura muitos anos, porque a corrompe a chuva.” (SOUZA, 1971, pp.219-220). Seu uso é voltado para construção naval, sem nada que vá além disso na fonte.

Outra planta que gerou o mesmo tipo de situação que a anterior foi a **Geremari**: “Geremari é outra árvore que se dá pela terra dentro, a qual é delgada no pé, e muito grossa em cima; e dá umas favas brancas; cuja madeira não serve mais que para o fogo.” (SOUZA, 1971, pp.220). A grande utilização desse recurso é voltada para o fogo, ou seja, enquanto lenha.

Souza também narrou uma planta que é conhecida como **Cajupeba** que também tem o nome de **Cajueiro-bravo-do-campo** (*Curatella americana*):

“Dão-se nas campinas perto do mar umas árvores, que se parecem com cajueiros, de que já falamos, que não dão fruto, que se chamam cajupebas. Têm estas árvores a folha brancacenta, crespa e áspera como de amoreira, e a casca dessas árvores é seca como de sobreiro. A madeira é leve, mas muito liada, que não fende, de que se tiram curvas para barcos, e que se fazem vasos de selas, e destas folhas podem manter bichos-de-seda, e os levarem a estas partes.” (SOUZA, 1971, pp.220).

Sobre essa árvore foram expostos aspectos morfológicos, além de assinalações com a amoreira. Ao que tudo aparenta esse recurso serve para proliferar bichos da seda, assim como serve para a montagem de selas. Sobre sua nomenclatura ela vem da composição binomial akaiu’peua que significa algo como “caju chato” (CUNHA, 1999, pp.89).

A respeito da **Ubiragara**, não foi possível descobrir sua nomenclatura original, nem a espécie em si. Para além da morfologia e um pouco de propriedades, houve a investigação sobre seu uso direcionado para a produção de embarcações (SOUZA, 1971, pp.220).

Sobre o **Carunje** vemos o mesmo cenário. Mais um exemplar de vegetal que não foi possível de ser definido, além de que não foi possível descobrir seu nome original e significado. Houve um breve relato sobre a morfologia e sobre seu uso direcionado para ser utilizado como lenha (SOUZA, 1971, pp.220).

No que toca a **Anhaibatã**, foi possível delimitar que é um vegetal da família das lauráceas:

“Anhaibatã é uma árvore que se dá em várzeas úmidas e de areia, a qual na grandeza e feição é como o louro, cuja madeira é muito mole e de cor almecegada; o entrecasco desta árvore é da cor de canela; e cheira, queima e sabe como canela; mas tem a quentura mais branda, e sem dúvida que parece canela, e parece que se a beneficiarem, que será muito fina, porque o entrecasco dos ramos queima mais do que o do tronco da árvore” (SOUZA, 1971, pp.220).

Essa planta foi comparada com o louro, assim como com a canela. Ao que tudo aparenta esse recurso só era utilizado para ser queimado, de forma que sua fumaça seria benéfica. Sobre a nomenclatura ela veio de *añaiua'tã*, cujo significado é algo como “coisa dura” (CUNHA, 1999, pp.52).

A respeito do **Jacarandá** é difícil definir qual seria a espécie exata, pelo fato de que Jacaranda é um gênero botânico:

“Jacarandá é uma árvore de bom tamanho, que se dá nas campinas, em terras fracas, cuja madeira é preta com algumas águas; e é muito dura, e boa de lavar para obras-primas; e é muito pesada, e não se corrompe nunca sobre a terra, ainda que lhe dê o sol e a chuva, a qual tem muito bom cheiro.” (SOUZA, 1971, pp.221).

Essa planta era utilizada para construção civil. No relato existem alguns poucos aspectos sobre a morfologia. Seu nome veio da composição binomial *iakara'na* cujo significado é “que tem o cerne duro” (CUNHA, 1999, pp.164).

Há uma outra planta narrada que é o **Jucuriáçu**, recurso que também não foi possível de ser definido. Sendo assim também não foi possível de se definir a nomenclatura original, ou sequer seu significado. Ela possui um cheiro muito bom, além de que serve para a construção civil (SOUZA, 1971, pp.221).

A próxima planta citada se chama **Mucetaíba** ou pelo nome mais comum e atual **Mocitaíba**, podendo ela ser a *Swartzia crocea* ou a *Zollernia falcata*:

“Mucetaíba é uma árvore que se dá em terras boas e não é de demasiada grandeza, a que chamam em Pernambuco pau-santo; cuja madeira é de honesta grossura, muito rija e pesada, mas boa de lavrar e melhor de torneiar, e tem boas águas, para se dela fazer obras de estima; nunca se corrompe do tempo, e cheira muito bem.” (SOUZA, 1971, pp.221).

Além de ter delimitado sobre o local onde nasce e da qualidade de sua madeira, o autor situou que ela libera boas águas, tem bom cheiro e serve para o trabalho em obras. Sobre sua nomenclatura, o original é uma composição binomial, mosita'íua que significa algo como “pau de ferro” (CUNHA, 1999, pp.211).

Souza também descreveu uma planta chamada **Ubirataia** (*Pseudobombax marginatum*): “Ubirataia é uma árvore que não é grande, cuja madeira é mole, de cor parda, que cheira muito bem; e na casa onde se queima recende o cheiro por toda a rua.” (SOUZA, 1971, pp.221). Seus usos não foram expressos, e nem sequer suas características. A nomenclatura original não foi encontrada o mesmo se dando para seu significado.

A **Entagapena** também foi incluída no repertório, não sendo possível determinar qual seria esse recurso, nem seu nome original, ou sequer seu significado. Apesar disso vale observar o que foi descrito: “Entagapena é uma árvore que tem a madeira dura, com água sobre aleonado, cheira muito bem, de que se fazem contas muito cortesãs, e o gentio as suas espadas.” (SOUZA, 1971, pp.221). Ela é utilizada no artesanato cotidiano, de forma que possui bom cheiro e boa água na mesma medida.

O **Uacá** (*Ecclinusa ramiflora*) foi também descrito:

“Uacá é outra árvore de que se fazem remos para os barcos, a qual se dá em terras úmidas e de areia. São estas árvores de meia grossura, e quando se lavram fazem um roxo claro muito formoso, mas dura-lhe pouco a cor; as quais, depois de derrubadas, as fendem os índios de alto a baixo em quartos, para fazerem os remos, que não duram tanto como os de jenipapo” (SOUZA, 1971, pp.222).

Os principais aspectos expressos foram sua morfologia e aparência. Seu principal uso era voltado para a produção de remos para as embarcações. Sobre sua nomenclatura, ela é proveniente de iua'kaa, que não permitiu que seu significado fosse encontrado (CUNHA, 1999, pp.303).

A **Ubiratinga**, que é mais conhecida pelo nome de **Ibiratinga** (*Funifera fasciculata*) também apareceu na lista de plantas descritas:

“Há outras árvores, a que os índios chamam ubiratinga, que não são grossas, mas compridas e direitas, e têm a casca áspera; a cor da madeira é açafroada e boa de fender, o que se lhe faz para fazerem hastes de lança e arremessões, que se fazem muito formosos, e de dardos que são mais pesados que os de Biscaia; mas mais duros e formosos. Dão-se estas árvores em terras baixas e úmidas perto do salgado.” (SOUZA, 1971, pp.222).

Essa planta é descrita em termos de morfologia e aparência, além de que Souza mencionou sua utilização para a produção de lanças. Sua nomenclatura é derivada de ymbirá’tinga, cujo significado é “pau branco”.

A próxima planta foi chamada pelo autor de **Ubirarema**, sendo o nome mais comum hoje **Ibirarema** (*Gallesia integrifolia*):

“Nestes matos se acham umas árvores meãs e direitas, de que se fazem obras de casas; a sua madeira por fora é almecegada e o âmago por dentro muito preto; mas quando a lavram não há quem lhe sofra o fedor, porque é pior que o de umas necessárias, e chegar os cavacos aos narizes é morrer, que tão terrível fedor têm; e metendo-se no fogo se refina mais o fedor; a estas árvores chamam os índios ubirarema, que quer dizer "madeira que fede muito". Há outra casta de ubirarema, cujas árvores são grandes e desordenadas nos troncos, como as oliveiras; cujos ramos, folhas, cascas e madeira fedem a alhos, de feição que quem os aperta com as mãos lhe fica fedendo de maneira que se lhe não tira em todo o dia o cheiro, e têm árvores as folhas da feição das ameixeiras.” (SOUZA, 1971, pp.222).

Essa planta foi descrita em termos morfológicos, enquanto que também houve a descrição de sua utilização, sendo também utilizada na construção civil. Além disso ele situou que é uma madeira bem fedorenta enquanto está sendo lavrada. Sobre sua nomenclatura, ela vem de imira’rema, sendo algo como “pau fedido” (CUNHA, 1999, pp.150).

Sobre o **Cipó**, não houve especificação sobre qual espécie seria, já que esse termo designa um grande número de plantas:

“Ao pé de algumas árvores se criam uns ramos como parreira, da grossura e da feição de uma corda meã, a que os índios chamam cipós, os quais trepam pelas árvores acima como as videiras; os quais cipós cheiram a alhos, e quem pega deles não se lhe tira o cheiro em todo aquele dia, por mais que se lave.” (SOUZA, 1971, pp.222).

Pouco foi dito nessa abordagem. O autor apenas situou que ele é utilizado pelos nativos para treparem pelas árvores, além de que eles deixam mal cheiro nas mãos. Em relação a nomenclatura ela veio da composição binomial *isi'po* cujo significado seria algo como “fileira” (CUNHA, 1999, pp.108).

O **Comedoí** também foi testemunhado, sendo hoje conhecido como **Comandoí** (*Erythrina mulungu*):

“Nos matos se criam umas árvores de honesta grandura, a que os índios chamam comedoí, de cuja madeira se não faz conta. Esta árvore dá umas bainhas como feijões, meio vermelhos e meio pretos mui duros, de finas cores, que é a semente de que as árvores nascem, os quais servem para tentos, e são para isso mui estimados.” (SOUZA, 1971, pp.223).

Gabriel comentou sobre a morfologia e sobre seu uso. A madeira no caso não aparenta ser utilizada, só que seus feijões tinham utilizações ornamentais, de forma que não eram comestíveis. Sobre a nomenclatura ela veio de *komanu'i*, que é uma composição binomial que não encontramos seu significado (CUNHA, 1999, pp.112).

Na mesma medida a **Araticurana** passou por verificação, sendo ela conhecida como **Araticum-do-brejo** (*Annona glabra*):

“Araticurana é uma árvore do tamanho e feição do marmeleiro, as quais se criam nos alagadiços, onde se ajunta a água doce com a salgada, cuja madeira é mole e lisa que se esfolia toda em lhe puxando pela casca. Dão estas árvores um fruto tamanho como marmelos, lavrado pela casca, como pinha, e muito liso, o qual arrega como é maduro, e cheira muito bem. Este fruto comem os índios a medo, porque têm para si que quando os caranguejos da terra fazem mal, que é por comerem este fruto naquele tempo.” (SOUZA, 1971, pp.222).

Além da morfologia, o autor relatou sobre o aspecto de uso, de forma que situou que os nativos comem esse recurso para se protegerem dos caranguejos da terra, que eles temem fazer mal. O termo que vem do tupi é *aratikupa'na*, que está associado a “fruto mole”, mas não achamos uma completude para o termo (CUNHA, 1999, pp.64).

Gabriel também citou o **Anhangaquiabo** (*Pithecoctenium echinatum*), que também é conhecida como **Pente-de-macaco**:

“Anhangaquiabo quer dizer "pente do diabo"; é árvore de bom tamanho, cujo fruto são umas bainhas grandes; tem dentro de si uma coisa branca e dura, afeiçãoada como pente, de que os gentios se aproveitavam antes de comunicarem com os portugueses e se valerem dos seus pentes.” (SOUZA, 1971, pp.223).

O autor não destacou muito sobre a árvore tendo trazido o enfoque para a morfologia do fruto. Seu uso se dava sobre a parte de dentro do fruto que servia como um pente. Sobre a nomenclatura esse termo veio de añanaki'uaua, cujo significado é de fato “pente do diabo” (CUNHA, 1999, pp.54).

Souza também elucidou traços sobre a **Cuieira** (*Crescentia cujete*), no qual ele chamou essa planta pelo termo de cuieíba:

“Cuieíba é uma árvore tamanha como noqueira, e tem a folha como noqueira, a qual se não cria em ruim terra, e dá umas flores brancas grandes. Da madeira se não trata, porque as não cortam os índios, por estimarem muito o seu fruto, que é como melões, maiores e menores, de feição redonda e comprida, a qual fruto não se dá entre as folhas, como as outras árvores, senão pelo tronco da árvore e pelos braços dela, cada um por si; estando esta fruta na árvore, é da cor dos cabaços verdes, e como os colhem, cortam-nos pelo meio ao comprido, e lançam-lhe fora o miolo, que é como o dos cabaços; e vão curando estas peças até se fazerem duas, dando-lhe por dentro uma tinta preta e por fora amarela, que se não tira nunca; ao que os índios chamam cuias, que lhes servem de pratos, escudelas, púcaros, taças e de ou trás coisas.” (SOUZA, 1971, pp.223).

Essa árvore passou por assinalação com a noqueira, tendo seu fruto comparado com o melão. A madeira em si não é utilizada, enquanto que o fruto depois de seco se torna uma cuia para se comer. Sobre o termo cuieíba não foi encontrado um termo original e nem sequer significado.

A **Jatuaíba** também foi mencionada, sendo possível que ela seja a *Matayba elaeagnoides* ou a *Matayba guianensis*: “Há outras árvores meãs, a que os índios chamam jatuaíba, cuja madeira é muito pesada, as quais cai a folha cada ano, e torna a rebentar de novo. Esta árvore dá umas frutas brancas, do tamanho e feição de azeitonas cordovesas.” (SOUZA, 1971, pp.224). O autor apenas discorreu sobre a morfologia e realizou na mesma medida uma assinalação entre o fruto e azeitonas de Córdoba. Sobre a nomenclatura, esse recurso vem de ietua'iuá, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.176).

A respeito da **Beribeba**, esse recurso não foi descoberto e nem sequer sua nomenclatura ou significado: “Pelo sertão se criam umas árvores a que os índios chamam beribebas, que dão um fruto do tamanho e feição de noz-moscada, o qual amaruja e requeima como ela.” (SOUZA, 1971, pp.224). A única questão mencionada é que essa planta lembra muito a noz-moscada, sendo, portanto, uma assinalação.

O **Timbó** é um recurso que pode ser um diferente número de espécies:

“Nestes mesmos matos se criam outras cordas mais delgadas e primas, que os índios chamam timbós; que são mais rijos que os cipós acima, servem do mesmo, aos quais fendem também em quatro partes, e ficam uns fios mui lindos como de rota da Índia em cadeiras, e com estes fios atam a palma das casas quando as cobrem com ela, do que fazem também cestos finos; e far-se-á deles tudo o que se faz da rota da Índia.” (SOUZA, 1971, pp.224).

Sobre essa planta o autor especificou um pouco sobre morfologia e sobre sua textura. Além disso é interessante notar que esse recurso era utilizado para a produção de cordas, isso porque dessa planta saem belos fios, sendo eles comparados aos trabalhos realizados na rota das índias. Além disso ele assinalou esse recurso com o próprio cipó, o que é interessante porque esse é outro recurso nativo, o que sugere um tipo de cadeia analógica. A nomenclatura timbó, vem de ti'mo e significa algo como “exalação” ou “fumaça” (CUNHA, 1999, pp.291).

Acerca da **Timborana** o que aparenta é que seja alguma variedade de timbó: “Há outra casta, que os índios chamam timborana, que é da mesma feição dos timbós, mas não são tão rijos, do que se aproveitam os índios, quando não acham os timbós.” Houve assinalação com o timbó, sendo, portanto, um processo de cadeia analógica. O uso é similar ao do timbó. A nomenclatura desse recurso veio de timo'rana, que significa “semelhante ao timbó” (CUNHA, 1999, pp.291).

Outra planta que não foi possível localizar sua espécie, sendo no entanto retratada é o **Cipó-imbé**:

“Criam-se também nestes matos uns cipós muito grossos, a que os índios chamam cipó-imbé, cujo nascimento é também ao pé das árvores, por onde atrepam; e são rijos que tiram com eles as gangorras dos engenhos do mato e as madeiras grossas; pelas quais puxam cem e duzentos índios, sem quebrarem, e se acertam de quebrar tornam-se logo a atar, e com eles varam as barcas em terra, e as deitam ao mar, e acham-nos tão grossos como são necessários, com os quais se escusam calabrotes de linho.” (SOUZA, 1971, pp.224).

A morfologia e aparência foram destaques na narração. Além disso é interessante destacar seu uso em meio as embarcações. Para além disso o autor não realizou muitos outros comentários.

Gabriel descreveu também o **Caeté** (*Heliconia velloziana*):

“Caité é uma folha que se dá em terra boa e úmida, que é da feição das folhas das alfaces estendidas, mas de quatro e cinco palmos de comprido, e são muito tesas; as quais nascem em touças muito juntas, e têm o pé de quatro e cinco palmos de comprido, e não fazem árvore. Servem estas folhas aos índios para fazerem delas uns vasos, em que metem a farinha, quando vão à guerra, ou

algum outro caminho, onde a farinha vai de feição que ainda que chova muito não lhe entra água dentro” (SOUZA, 1971, pp.225).

O autor situou alguns aspectos sobre morfologia e aparência, sendo seu uso voltado para confecções ornamentais. O termo original é algo como kaae'te, que significa algo como “folha legítima” (CUNHA, 1999, pp.82).

Em relação à **Capara** não foi possível descobrir qual recurso é esse, nem sua nomenclatura nativa ou sequer seu significado. Sobre a plante o que se tem é:

“Capara é outra folha, que nasce como a de cima, mas em cada pé estão pegadas quatro folhas como as atrás, pegadas umas nas outras; com estas folhas arma o gentio numas varas uma feição como esteira muito tecida, e fica cada esteira de trinta palmos de comprimento, e três de largo, e assentam-nas sobre o emadeiramento das casas, com o que ficam muito bem cobertas; e dura uma cobertura destas sete, oito anos e mais.” (SOUZA, 1971, pp.225).

Esse recurso era utilizado sobre as madeiras das casas. A morfologia e a aparência dessa espécie também circularam a descrição.

O próximo recurso o autor chamou de **Tocum**, sendo provavelmente o **Tucum** (*Bactris setosa*), podendo ser que seja outra espécie:

“Tocum é uma erva cujas folhas são como de cana-do-reino, mas mais curtas e brandas; a vara onde se criam é cheia de espinhos pretos, e limpa deles fica como roca-da-índia. Estas folhas quebram os índios a mão, e tiram dela o mais fino linho do mundo, que parece seda, de que fazem linhas de pescar, torcidas a mão, e são tão rijas que não quebram com peixe nenhum. Este tocum, ou seda que dele sai, é pontualmente do toque da erva-da-índia, e assim o parece; do qual se farão obras mui delicadas, se quiserem” (SOUZA, 1971, pp.225).

Foram trabalhados aspectos de morfologia e aparência dessa planta. Sobre seu uso, dessa árvore se tirava finos fios que foram descritos como um linho, que é muito útil na produção de linhas de pesca e outros recursos. A nomenclatura tucum vem da composição binomial tu'ku e significa algo como “agulha para costura” (CUNHA, 1999, pp.297).

3.3 – Os sufocos e traumas de Anthony Knivet (1591 – 1592).

Depois da explanação do texto de Gabriel Soares de Souza, surge outro documento que trouxe alguns breves aspectos de plantas descritas. Antes de comentar sobre o documento em si, vale situar sobre o evento específico. Esses eventos se deram

entre 1591 e 1592 sendo no caso os ataques piratas que se deram à Santos e São Vicente pelos navegadores Thomas Cavendish e de Anthony Knivet. Os eventos dessa expedição foram narrados na obra de 1625 de Samuel Purchas intitulada *Purchas e seus Peregrinos: Contendo uma História das viagens marítimas de Worlf, viagens por terra de ingleses e outros*¹⁸.

Knivet estava a bordo do navio de Cavendish, expedição essa que visava realizar uma viagem de circum-navegação que acabou falhando. A viagem de Cavendish se iniciou em agosto de 1591. A viagem foi complexa de forma que não deu retornos de riquezas, havendo apenas revezes. Knivet que estava em uma das embarcações passou o maior dos revezes (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.143-145).

Ele foi capturado pelos lusos e foi colocado sob a condição de trabalho escravo. O navegador não aguentou essas condições e fugiu para os sertões de forma que passou a viver outro estilo de vida completamente diferente do seu. Por longo tempo sua vida se pautou em explorar as matas, de forma a assimilar diferentes aspectos daquilo que via. Knivet fugiu para a África. Foi capturado pelos lusos e retornado ao Brasil. Aqui atuou novamente como escravizado até ter a oportunidade de retornar para Lisboa e depois para sua terra natal. A grande herança que ele recebeu, foi uma maligna, sob a forma de traumas de suas experiências (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.145-146).

O primeiro comentário sobre plantas que essa fonte possui, cita que na região próximo à Santos foram encontradas provisões de **Bananas, Batatas e Raízes comestíveis**: “Aí se fez boa provisão de batatas, bananas, diversas espécies de raízes comestíveis¹⁹” (PURCHAS apud PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.147).

O segundo comentário se deu no momento que eles realizaram um ataque à Santos: “Aqui havia grande porção de viveres e fartura de doces caseiros, açúcar e farinha de mandioca, da qual fizemos ótimo pão²⁰” (PURCHAS apud PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.148).

Nesse excerto o principal recurso comentado foi a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), no entanto sob a forma de farinha. Sobre as nomenclaturas utilizadas,

¹⁸ Samuel Purchas, *Haklvytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others* (1625).

¹⁹ “Here was good store of victuall and great store of succats, sugars, and cassavie meale, of the which wee made very good bread” In: Samuel Purchas, *Haklvytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others* (1625) 1202.

²⁰ “Here was good store of victuall and great store of succats, sugars, and cassavie meale, of the which wee made very good bread” In: Samuel Purchas, *Haklvytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others* (1625) 1203.

nenhuma delas tem origem tupi. Isso porque na fonte original seja potato, cassavie ou planton, são todos termos de outras origens. Enquanto potato e planton são de origem anglo-saxã, o cassavie vem de cassava, que é de origem taino.

Há mais um comentário que merece destaque sobre plantas que foram narradas, isso num momento bem depois do trecho anterior, mas de volta à região de Santos: “Desenbarcamos então oitenta tripulantes, num pequeno rio próximo à povoação, onde havia grande quantidade de raízes de mandioca, batatas, bananas e abacaxis²¹” (PURCHAS apud PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.154).

Sobre essas nomenclaturas novamente potatoes, plantons e nesse caso com a adição de pineapple, são todos de origem anglo-saxã. No entanto há um aspecto interessante nesse excerto. O autor utilizou o termo mandiora para comentar sobre a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), portanto fez uso de uma terminologia de origem tupi. O que é interessante é o fato de que essa era uma expedição de saques e navegação, sem intenção de longos contatos. Isso acarreta geralmente em permanências, ou seja, na utilização de termos já conhecidos previamente. O significado de mandioca já foi citado algumas vezes previamente.

3.4 – O anonimato da fonte *Coisas notáveis do Brasil* e sua diversidade descritiva (1591 – 1596).

O próximo documento é um dos mais abrangentes do século XVI em termos de descrição vegetal. Seu nome é *Coisas notáveis do Brasil*. Esse material foi escrito de maneira anônima entre os anos de 1591 e 1596, de forma que a maior probabilidade é que tenha sido em 1594. Além disso pela maneira que foi escrito e pelo contexto, o principal identificado por sua escrita foi o padre Francisco Soares.

Existem duas versões desse documento e eles são bem diferentes, tanto em termos de descrição quanto de composição. Isso faz com que seja preciso lidar com essas documentações como se fossem materiais independentes.

²¹ “Then wee landed eigthie o our men, at a small river neere the towne, Where we had great store of Mandiora roots, potatoes, plantons and pine apples.” In: Samuel Purchas, *Haklvytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others* (1625) 1206.

O primeiro a ser trabalhado aqui é o manuscrito de Madri. É difícil definir exatamente o ano de cada produção individualmente, porém cabe novamente destacar o ano de 1594.

Num breve excerto o autor destacou uma série de plantas, sem dar muitos detalhes sobre qualquer uma delas, de forma que ele as viu na região do Rio de Janeiro e de São Vicente: “(...) no gentio tem mto pao do brazil, algodam, assuquere, pao santo e este traze a vender a Portugal. Há mto gengibre, pimeta de mtas castas (...)” (SOARES, 1966, pp.11). Não há muito o que comentar sobre esses recursos. O que fica claro é que o autor descreveu o **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*), o **Algodão** (*Gossypium mustelinum*), também sobre o **Pau-santo** (*Bursera graveolens*) e sobre uma série de **Pimentas**, que não foram possíveis de serem definidas. Como nenhum desses termos são de origem tupi, eles em nada agregam na ideia do microparadigma que foi previamente articulado.

Nesse primeiro manuscrito também foi citada a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), no entanto ele não abordou essa raiz utilizando qualquer nomenclatura, apenas a descrevendo. Sendo assim ele comentou:

“O pam e mantimento he como huã raiz de batata da grossura de hu braço. O Sumo desta raiz mata qualquer homem ou animal q’ a beber esta raiz botão na de molho e despois seca serve para muitas cousas, Parece farinha mui alua e fazen pão e frige peixe co ella [...]” (SOARES, 1966, pp.15-17).

Como foi dito o autor não trouxe uma nomenclatura para esse recurso, apenas referenciou seus usos. O interessante é que ele assinalou esse recurso com a batata, que é outro recurso americano. Sendo assim vemos um processo de cadeia analógica sendo utilizado.

Algumas **Raízes** que são úteis para se lidar com hemorragias também veicularam na fonte, porém não foram descritas (SOARES, 1966, pp.23).

A próxima planta destrinchada, o autor chamou de morocúia, o que no caso é o **Maracujá** (*Passiflora edulis*):

“Morucúia – São huãs frutas como maçãs, são apetitosas, as folhas serve para curar boubas, no pe de cada folha nasce hu talozinho delgado a modo de lanceta, do mesmo comprimento. Em sima nascem 3 e depois 5, e em sima hus biquos como de coroa a qual anda ao redor sem se desfazer.” (SOARES, 1966, pp.23).

Sobre esse recurso ele utilizou uma assinalação em relação à maçã. Além disso designou seus usos, como sua utilidade para curar a boubá e expôs sua morfologia. Sobre

a nomenclatura o autor utilizou um termo de origem tupi, pois o Maracujá vem do moroku'ia

Sobre o **Ananás** (*Ananas comosus*):

“Nana – Tem semelhança de erva baboza a arvore e como cardo grãde, o fruto he de hu palmo de cõprido redondo, sabe como maracotão. He boa para cõtra peçonha e para dor de pedra. He muito gostozo” (SOARES, 1966, pp.23).

O autor iniciou a descrição com uma assinalação em relação à babosa. O fruto foi comparado com uma planta que é o maracotão. No que concerne o uso ele o destacou para a peçonha e para dores. Seu sabor é muito bom. O autor utilizou o termo nana para comentar sobre esse recurso, sendo ele bem similar ao original tupi que é a composição binomial na'ná.

Nessa lista há também o **Caju** (*Anacardium occidentale*): “Caiu – He a modo de pero grande, tem huã castanha como nos, q' se come, he boa fruta” (SOARES, 1966, pp.23). Essa planta foi assinalada a um pero, e a castanha de caju com a noz. Além de ser uma boa fruta. Sobre a nomenclatura ele citou o termo caiu, de forma que seu nome vem de aka'iu, que é uma composição binomial que significa “que produz noz” (CUNHA, 1999, pp.86).

Soares agregou a **Mangaba** (*Hancornia speciosa*) em sua lista descritiva e acabou comentando sobre uma série de plantas nessa descrição: “Mãgava – He tamanho de hu limaõ galego e muito boa, serve como sorvas, não lhe botaõ nada fora Araçazes. Muitos Mocuiezes são muito bons, e doces bananas he todo anno de muitas castas e outra muita fruta q' ca não ha” (SOARES, 1966, pp.23). Cada recurso merece atenção própria. A mangaba foi relacionada ao limão galego, enquanto que seu nome vem da composição binomial maña'na. A próxima planta abordada foi o **Araçá** (*Psidium cattleianum*), recurso dito como bom.

O autor também citou os mocuiezes, que é no caso uma referência ao **Mucugê** (*Apocynaceae couma*). O único aspecto expressado sobre esse recurso é que ele é muito bom. Sobre sua nomenclatura ela veio do muku'îé.

A banana citada é a **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*). Seriam plantas doces, que tem muitas variedades e que dão o ano todo. O termo banana não é de origem tupi.

Esses são os vegetais que compõem o manuscrito de Madri. A partir daqui serão elaboradas questões sobre o manuscrito de Coimbra. Esse material é mais amplo e diverso, além de ter maior profundidade descritiva. Sendo assim alguns dos recursos

citados previamente podem aparecer novamente nesse, já que eles são tratados como materiais independentes.

Soares nesse documento citou a presença do **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*) e do **Algodão** (*Gossypium mustelinum*), isso sem delimitar características (SOARES, 1966, pp.41).

O autor fez um importante comentário sobre a **Mandioca** (*Manihot utilissima*):

“A mandioca q’ se criou em huã arvore há muitas castas desta mandioca e he o mâtimento orincipal do brazil. Milho q’ arros, inhames, milhos e q’lq’r outro mantimento e se faz be tirado o trigo. Nao ai outro melhor mantimento q’ este, pois he melhor q’ pão de Rala, de milho ou de mestura e he de boa degestão p’ muito q’ comão não faz mal. Esta mândioca he huã rais grosça como huã perna e do mesmo cõprimento, pouco mais ou menos [...]” (SOARES, 1966, pp.87).

Com respeito aos derivados dessa raiz, fica claro a possibilidade de confecção de farinhas e doces. Ela deveria ser tratada antes de comida e que sua água é muito tóxica. Sobre o que foi exposto no excerto acima, o pão desse recurso é determinado como melhor que o de milho, de arroz, de inhame e outros produtos. Não foram feitas assinalações, tendo a raiz sido mencionada em relação a grossura e um pouco de sua morfologia. A nomenclatura é fruto dos processos apropriadores citados.

O autor mencionou a existência do **Aipim** (*Manihot esculenta*): “ai outra casta q’ se come asada chamase ajpi, he boa como castanhas e melhor q’ batatas” (SOARES, 1966, pp.87). Sobre essa descrição é interessante propor que ele identificar essa variedade como sendo outro tipo de mandioca, sendo comida como castanhas e são melhores que batatas.

Também foram apontados um tipo de **Milho zaborro**, algumas **Favas**, **Palmeiras** e **Coqueiros** (SOARES, 1966, pp.89).

A respeito do **Jeticuçu** (*Mirabilis jalapa*):

“Este he o mexaquão das índias há pouco tipo q’ he descoberto e há muito serve para purga a todo o brazil e he boa. Faz algum tanto fastio tomasse em polme e cõ vo ou agoa ou no caldo, ou feita em cõserua de muitas maneiras se da as folhas como a manra de mândioca farpadas a semente he triangular muito preta a flor he como campainhas e colheno quando o fruto esta em sua perfeiçãõ em todo tempo q’ o haõ mister em q’ não esteja perfeito sempre daz obra. He boa oara toda enfermidade e he a comum orga do Brazil q’ se pudera escrev’ muito della” (SOARES, 1966, pp.143-145).

Seu uso foi designado voltado para purgar ao lado de outras utilizações. Além disso cabe propor que essa planta foi relacionada à mandioca em relação às suas folhas.

Sobre sua nomenclatura ela vem de *ietiku'su*, que significa algo como “batata-doce grande” (CUNHA, 1999, pp.180).

Outra planta apontada foi o sipo ou piguaja, sendo no caso algum tipo de **Cipó**, termo que designa um grande número de plantas:

“He hu eficaz remedio para camaras de sangue a sua astea não sobe a terra mais de hum palmi tem em sima ate 3-4 folhas no meo hus fios como algodaõ. Sua rais se retalha em redondo como a manra de contas pequenas. Tem esta rais tres palmos ou 2. Tem grande cheiro. Moemse como pimenta e poemna em um copo. Poemna ao sereno onde lhe naõ de orvaço nem agoa e polla menhã como purga se da alguns. Tomaõ na logo a q' lq'r hora botaõ na pizada em hum púcaro novo a coaõ e esmprem daq'le bagaço [...]” (SOARES, 1966, pp.145).

No que concerne esse recurso é interessante situar que Soares assinalou-o com o algodão, além de ter abordado sua morfologia. Seu uso voltado para lidar com hemorragias foi também exposto. Sobre sua nomenclatura, ela vem da composição binomial *isi'po* (CUNHA, 1999, pp.108).

O **Carapiá** (*Dorstenia brasiliensis*) também apareceu nessa listagem:

“Há hum cipo pouco ha descuberto he pera mordeduras de cobras e toda peçonha. Os carijós se curaõ cõ ella. [...]” (SOARES, 1966, pp.145-147).

Apenas esse breve excerto foi colocado, porque Soares descreveu suas variedades, de forma que elas são bem diferentes entre si. Apesar disso é possível relatar que ele discorreu sobre as morfologias das variedades, porém não produziu analogias. O termo original é o *karapiá* e significa algo como “pênis de macaco”.

O **Taroque** foi listado, no qual essa espécie não foi descoberta. Seu uso seria às chagas, além de que ela serviria para uma série de defumações. Sobre sua nomenclatura vê-se uma questão complexa, pois não foi descoberta a forma original e nem sequer seu significado (SOARES, 1966, pp.147).

Há a descrição de um vegetal chamado *embe*, que muito provavelmente seja hoje o **Embiruçu** (*Bombax cyatophorum*):

“Embegaçu das frechas he bõ pera froixo de sangue e lo se estãqua tomando a casca e defumado a parte pera onde o sangue sae, logo obra serve para frechas, balajos e cordas de Naujo. Tem mais de 50 braças daltura emv'dece nagoa há 3 castas parece ser o v'dadro aro na flor e fruto” (SOARES, 1966, pp.149).

Esse recurso seria utilizado para vazões de sangue em sentido de estancamento, além de que sua madeira tem utilidade enquanto recurso de construção. Além disso o autor narrou sobre a morfologia desse recurso. Sobre a nomenclatura ele utilizou o termo embe, que no caso não foi encontrado o original, nem sequer um significado. Se fosse o termo embiruçu de fato, o caso seria outro, pois seu significado já foi exposto previamente.

A respeito do caã ou obetinga, essa planta é provavelmente hoje conhecida como **Língua-de-vaca** (*Elephantopus scaber*): “He boa pera feridas e chaguas he baixa alevãtaçe do chaõ como limgoa de vacua, mas naõ taõ alta. Faz duas ou 3 estreituras no meo em o peé delgada. Os portugueses lhe chamaõ limgoa de vaca” (SOARES, 1966, pp.149). Sobre esse vegetal não foi encontrada a denominação para nenhum dos dois termos, nem sequer seus significados.

Soares argumentou sobre o **Maracujá** (*Passiflora edulis*), tendo chamado ele de morocuja:

“Há muitas castas e muita quantidade ho fruto he muito apetitoso as flores parecem Rozas brãcas e pizaõ as folhas e o sumo posto nas chagas tira o fogo e câncer q’ tiver faz secar as boubas. Ja se cohe cõ verdete tomado seus lavatórios.

No peé de quada folha naçe hu talinho delgado onde nasce 3 folhazinhas a modo de lancetas e quaize do mesmo cõprimento [...]. Se cria o pomo q’ he como tedondo e como huã laranja pequena em sima desrw pomo estaõ tres cravos muito bem feitos e este he o remate de sua flor” (SOARES, 1966, pp.149-151).

As flores do maracujá foram comparadas com as da rosa branca, sendo o fruto assinalado com laranjas. Sobre a folha elas tirariam o fogo e podiam eliminar canceres, além de secar as boubas. A morfologia dessa planta teve espaço de menção.

Há também nesse inventário a erva viva, sendo no caso a **Dormideira** (*Mimosa pudica*): “Em lhe tocando logo se encolhee dahi hum pouco logo torna, e quantas vezes lhe fizerem usto tãtas faz he meuda mais q’ siluas há alguãs 3 castas. Serve para balço, naõ se sabe tegora v’tude delas” (SOARES, 1966, pp.151). Sobre esse recurso é preciso propor que o autor não utilizou assinalações e não expôs sua morfologia. O único aspecto descrito foi sobre o fato de que ela se movimenta quando é tocada. O nome utilizado foi composto latinizado.

O autor também citou muito brevemente uma planta que é chamada de **Cobaura**, que infelizmente não foi descoberta. Ela serviria para secar feridas, tendo sido assinalada

à língua-de-vaca. Esse aspecto é relevante, pois mais uma vez sinaliza em direção do uso da cadeia analógica. Isso porque esse recurso necessitou ser descrito previamente.

No que diz respeito ao **Ananás** (*Ananas comosus*), o autor chamou esse recurso de nana:

“Tem semelhança da erva baboza e assi lâca as folhas. He muito boa fruta e ao modo de pinha grande e assi nas Antilhas lhe chamão pinha. Gasta ferro e as faugas he boa para pedra a agoa estilada faz oirinar b~e, he boa para feridas velhas pondo o sumo posto q’ comido agrava a ferida. He bõ para as cobras e faz botar a peçonha p’lo mesmo lugar.” (SOARES, 1966, pp.151-153).

Esse fruto é um dos que gerou maior gosto por parte do autor. Ele assinalou essa planta à babosa, assim como o fruto foi assinalado à pinha. Dentre as propriedades o fruto produz um suco que faz urinar, além de que seria muito bom quando utilizado sobre feridas velhas. Apesar disso seu suco pode piorar feridas novas. O autor determinou ser bem útil para veneno de cobra. Sobre a nomenclatura ele utilizou o termo similar ao original tupi, que é a composição binomial na’ná, que significa algo como “fruto excelente” (CUNHA, 1999, pp.50).

O caraguatá apareceu também, sendo conhecido como **Gravatá** (*Bromelia pinguin*):

“He bõ pera amarras he como linho e há de muitas castas para redes de pescar, para sapatro, etc. a folha he como de nanas mas mais cõprida, tem dez 12 palmos de cõprida e tres dedos de largo he verde botase nagoa como linho fazem os indios redes e os tapujas para pescar de 50 braças” (SOARES, 1966, pp.153).

O fruto passou por assinalação em relação ao abacaxi. Seu uso seria direcionado para a produção de linho, podendo ser aplicado de diferentes maneiras. Seu nome aparentemente veio da composição binomial karaua’ta, que significa “erva da folha fibrosa” (CUNHA, 1999, pp.100).

O autor também citou o **Barbasco**, no qual seria um tipo de cipó. Não conseguimos localizar exatamente qual é esse recurso. Haviam muitas castas, sendo abordado o timbó-guaçu. Apesar disso não encontramos qual planta ele estava comentando certamente, nem sequer a nomenclatura nativa (SOARES, 1966, pp.153).

Dentre as exposições há uma tal de erva que dorme de noite, porém mais uma vez encara-se um cenário onde o recurso não foi determinado. Não há muito o que comentar sobre sua nomenclatura, pois ela é de origem europeia.

A **Pariparoba** (*Piper umbellatum*) também foi abordada, de forma que o autor utilizou a nomenclatura caapeba para essa planta: “Serve pera camaras e chagas tem hum verde muito claro, lança a cada pé de folha sua semente, tem outras muitas v’tudes e he para lôbrigas boa” (SOARES, 1966, pp.153).

Seu principal uso era para hemorragias, sendo também útil para lombrigas. Além disso foi mencionada sua morfologia. O nome dela vem de kaa’peua, que é uma composição binomial que significa “folha chata” (CUNHA, 1999, pp.77).

A respeito do **Caju** (*Anacardium occidentale*):

“He arvore grande a modo de nogueira. Tem muita goma para tinta e pintar. Tem huã fruta como huã maçã grãde e huã castanha no pee q’ serve em lugar das amêndoas para doce. Do sumo desta fruta fazem os naturais vo com outra erva. Serve para feridas e sangue de molheres. O sumo da fruta poe nodos em pano brãco, he boa fruta pera a calma, pincipalmente q’refresca muito” (SOARES, 1966, pp.159).

Esse recurso foi assinalado com a noqueira, enquanto que o fruto passou pelo mesmo processo em relação à maçã e a castanha de caju é comparada com amêndoas. Seus usos são múltiplos, desde o suco do fruto para refrescar ou limpar panos, enquanto que também seria boa para feridas. Além disso a castanha substitui a amêndoa para confecção de doces. A morfologia também foi brevemente comentada.

Sobre a **Mangaba** (*Hancornia speciosa*):

“He muito boa fruta, parece no comer cõ sorvas, mas mui deferente no gosto. Bõ o sabor e boa dezistão e por muitas q’ comaõ naõ empachaõ, nem emfastiaõ de madureiro. Saõ boas e a flor cheira bem, naço tem casca, tudo se come e as pevides também q’ saõ piquenas. (...)” (SOARES, 1966, pp.159).

Aspectos de germinação foram destrinchados. Esse recurso seria muito bom tendo bom gosto. É um fruto comido inteiro, pois tem casca fina e as sementes são pequenas. Seu nome vem de ma’nanã, que é uma composição binomial que significa “coisa boa de comer” (CUNHA, 1999, pp.201).

Em relação ao **Mucugê** (*Apocynaceae couma*), o autor chamou-o de mocuje:

“Dizem he a melhor fruta q’ ha no brazil. No seu aspeito parece cõ perinhos de Alentejo do mato. São redondos e pardos. Poem nos em madureiro, mas o gosto he bõ algum tanto doce sobre azedo. Saõ arvores altas e tem leite quando a cortaõ [...]” (SOARES 1966, pp.159-161).

O autor comentou sobre a morfologia da árvore e do fruto, além de ter assinalado o fruto com perinhos portugueses. Seu gosto seria muito bom, sendo doce e azedo.

O **Araçá** (*Psidium cattleianum*) teve espaço de menção:

“Ha muitos grandes e pequenos, tem a arvore e folha como pereira e eles são tamanhos, como peras. A flor e folha cheira muito bem, taõbem on indios fazem vo de Araçs. São algum tão azedo e muito boa fruta para fastio. Araça pitãga ha em São Vicente , vermelhos e amarelos. Araçá guaçu há muitos e bõs [...]. fazem cõserua deles para camaras e taõbem assi maduros servem para estãcar a saõ muito apetitosos” (SOARES, 1966, pp.161).

Primeiramente foi feita uma assinalação em relação ao tamanho da pera. Ele relatou que o fruto é saboroso, azedo e bom para o a falta de fome. Sua nomenclatura vem de ara'as, que significa “fruta que tem olhos” (CUNHA, 1999, pp.57).

Algumas variedades de araçá foram determinadas na mesma medida. Dentre elas vê-se o Araçá pitanga, que é conhecido melhor hoje como **Goiabão** (*Eugenia leitonii*). Apenas os sabores foram explorados. Sobre sua nomenclatura é de origem tupi e vem de arasá'piranga, que é uma composição binomial que significa “araçá vermelho”.

A outra variedade é o **Araçá-guaçu** (*Psidium laurifolium*). Esse é um recurso que foi investigado a respeito do gosto, além de ter citado seu uso para lidar com hemorragias. Seu nome vem da composição binomial arasa'asu, e significa “araçá grande”.

Logo em seguida Soares delimitou aspectos do **Jaracatiá** (*Jacaratia spinosa*):

“He grãde arvore mas vaõ por dentro e tem como miolo q' se tira e assi fica como modo de barril e a cortaõ quaõ comprida a arvore querem e assi serve de caixa dos naturais para terem ali as frechas e o mais tapaõ nas pollas bocas e assi esta guardado o q' lhe metem dentro. Tem huã fruta boa taõbem para camaras de sangue e taõbem a rais moída fazem alguãs canoas para rios, mas logo apodrece” (SOARES, 1966, pp.163).

O autor expôs a morfologia dessa árvore. Essa árvore serviria como um depósito para os nativos, justamente porque sua madeira é fácil de deixar oca. A fruta seria boa para hemorragias, além de que a madeira teria utilidade na produção de canoas.

O **Umbu** (*Spondias tuberosa*) também foi descrito:

“He arvore não muito alta mas muito espalhada e debaixo se pode escõder muita gente. Ha muita no caãtinga, saõ como ameixas amarelas, saõ muito gostozas, mas roins para os dentes, p' t'po os faz cair, a outra casta de mais pequenos estes saõ como ameixas e não fazem mal” (SOARES, 1966, pp.163).

O autor situou que esse recurso é muito bom, assinalou eles à ameixa e narrou brevemente sobre a morfologia da árvore. Além disso foi definido que o fruto faz mal aos dentes caso se coma muito, eles caem. Sobre a nomenclatura ela vem da composição binomial ym'bu.

Acerca do **Anajaguaçu**, no qual não conseguimos definir qual recurso é esse. Seria uma planta que dá cocos, sendo comidos crus ou assados, tendo até mesmo a possibilidade de produzir farinhas. Buscamos saber o significado da nomenclatura, porém não foi possível localizar esse recurso (SOARES, 1966, pp.163).

A próxima planta é a **Caboreíba**, que é mais conhecida como **Cabreúva** (*Myrocarpus frondosus*):

“Ha muitas arvores, são grandes em trôco e ramos, tem verrude a casca e trôco. A goma q' he o balçemo tem grande cheiro, serve para feridas e outras cousas q' o doutor Monardes refere. He estimado pera gâgorras e ejchos de emgenhos p' ser muito mociço. Piquase a casca emtaõ, esta estilando aquele licor gota e gota em algodão [...]” (SOARES, 1966, pp.163-165).

O autor não realizou analogias. Francisco situou que ele tem bom cheiro, dá um bom balsamo para feridas, além de que é útil para a construção. É importante situar que ele determinou, num trecho não exposto nesse material, que os animais se esfregam nessa madeira para garantir cura. Sobre a nomenclatura, ela veio de kauuré'yua, que significa “óleo da terra”, sendo novamente um caso de composição binomial utilizado de origem tupi (CUNHA, 1999, pp.81).

A **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*) também passou por narração:

“São arvores altas e grosças. He pao naõ muito duro, fazem caixões para asuq'r. Tem a folha como pessegueiro. Cortaõ esta arvore ate o meo ou donde rem unguento e assi botaõ comumente dez ou doze canadas deste oleo que eh unico para feridas e taõbem fiquaõ sem sinal ou testemunha [...]” (SOARES, 1966, pp.165-167).

A morfologia e a madeira foram caracterizadas. Seu principal uso era seu óleo produzido, que cita ser único para as feridas, pois não deixa qualquer cicatriz. Além disso ele assinalou as folhas dessa planta com as do pessegueiro. Sua madeira servia para a produção de caixotes de transporte de açúcar. Sobre nomenclatura ela vem de kopa'ia, que é uma composição binomial que significa “árvore de depósito” (CUNHA, 1999, pp.112).

O padre luso também narrou sobre a **Figueira brava**, trazendo também o nome de amáiba para esse recurso. Pode ser que ela seja a *Ficus guaranítica* ou a *Cecropia angustifolia*:

“Saõ arvores altas e direitas, tem alguns figos deferentes, mas no sabor, como passados, mas o doce mais suave. Cõpridos de meio palmo saõ gostosos. A arvore he occa, as folhas farpadas grandes e redondas tem muita virude e quentes servem para inchaços. Os olhos pizados, postos na ferida fresca sara logo, muito depressa e se for chagua velha lavandoa muito bem cõ limaõ q’ não fique nada em sangue, saraõ também. As folhas quentes servem para inchaços e corrimentos.” (SOARES, 1966, pp.167-169).

O autor expôs a morfologia e propriedades desse recurso, propondo que sua fruta é doce. O óleo dessa planta serve para se colocar em feridas novas, de forma que nas feridas velhas seria preciso maior cuidado. As folhas servem para inchaços e corrimentos quando são aquecidas. Sobre a nomenclatura não há muito o que comentar.

A **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*) também foi evidenciada, de forma que o autor a chamou de çapucaj:

“He arvore grãde serve para gangorras, tem comumente setenta palmos de roda. Saõ altas, direitas e pezadas, a casca serve de estopa para os naujos, cõ o sumo tinge as linhas pretas para frechas e outras cousas. A fruta he como huã panella redonda e groça, tem dentro muitas castanhas boas para comer, se comem muitas cruas. Dizem q’ faz pellar os cabelos, tem huã cobertura q’ cae e fica gral, e dssso serve bem” (SOARES, 1966, pp.169).

A morfologia dessa espécie foi mencionada, tendo seu uso voltado para construções. O fruto se parece com uma panela em seu interior há umas sementes que são como castanhas, que se comem crua. Sobre a nomenclatura ela vem da composição binomial isapu’kaia, que significa “fruta que faz saltar os olhos” (CUNHA, 1999, pp.252).

Houve a abordagem sobre alguns cedros, de forma que é difícil definir qual deles seriam, devido ao fato de que não houve especificidade (SOARES, 1966, pp.169).

O **Araticum** (*Annona montana*) também marcou presença nessa listagem:

“Ha tres castas, as duas boas q’ da da hum fruto de grande cheiro, he como huã pinha, tem hu azedo bõ. Ha outra casta juto da agoa, qualq’r cousa q’ o come morre, tem as folhas muito verde e formosa a arvore.” (SOARES, 1966, pp.169-171).

O autor assinalou essa planta com a pinha, propôs que ela tem grande cheiro, assim como possui um azedo bom. Há uma variedade aquática que é venenosa, sendo complexo pois não foi possível descobrir qual planta é essa. Sobre a nomenclatura, o termo araticum vem de arati'ku, que é uma composição binomial que significa “fruto de massa mole” (CUNHA, 1999, pp.64).

O **Pequi** (*Caryocar brasiliensi*) também foi mencionado nesse documento:

“São arvores muito groças, tem de boca alguãs canoas ate nove palmos e muito cõpridas. Inda q' ai paos q' tem niventa palmos de roda e se achou em meu tempo no Rio de Janeiro [...]. Tem esta arvore huã fruita como maçã, mas ao redor muitos espinhos e dentro tem huã como amêndoa e carne muito gostosa.” (SOARES, 1966, pp.171).

A morfologia foi descrita, assim como seus usos da madeira. Sobre o fruto ele foi assinalado com a maçã, de forma que foi dito que ele possui espinhos e em seu interior tem uma amêndoa e é um fruto saboroso. Sobre a nomenclatura ela vem da composição binomial pe'ki, cujo significado não foi encontrado (CUNHA, 1999, pp.230).

Em relação ao camuis ele se parece com uma cereja negra. Apesar desse processo descritivo, não foi possível definir a espécie, o nome e nem sequer o significado dessa planta (SOARES, 1966, pp.171).

Houve também a descrição do **Piquiá** (*Caryocar villosum*):

“Ha duas castas hu da huã fruita tamanha como huã larãja, tem a casca groça como larãja, dentro tem huãs pevides maiores que de melaõ pardas. O mais esta cheo de hum mel q' parece asuquar muito calefocado. Tem cantidade de huã casca de ovo, o pao he mole ha outro q' te fruita sem mel, he bõ para leitos, tem hu amarelo gracioso e cõ ele se exmaltaõ muitas obras (SOARES, 1966, pp.171).

O autor assinalou o fruto e sua casca com a laranja. Ao que tudo aparenta o que se come é um tipo de mel que fica ao redor da semente. Sobre a nomenclatura vem de peki'a, que é uma composição binomial cujo significado não pôde ser definido (CUNHA, 1999, pp.231).

A próxima planta citada é a **Jabuticaba** (*Plinia cauliflora*), no qual o padre chamou de jabaticaba:

“He das milhores frutas do brazil. He grãde a arvore. A fruita como de meixieira. Em São Vicente as vi boas, são como limões pequenos, tem a flor como de murta e carregaõ debaixo ate bem assim. Nem serve da arvore senaõ

tudo fruto, o sabor he como de uvas. Fazem os indios vinho delas” (SOARES, 1966, pp.173).

A morfologia foi destrinchada, além de que esse recurso foi assinalado com a mexieira. Em relação ao gosto houve também o uso de analogias, pois foi citado que é igual ao da uva. Seu nome vem da composição binomial iapoti’kaba, que significa “frutas em botão” (CUNHA, 1999, pp.163).

Padre Francisco também levantou noções sobre a ibicuibaca, recurso esse que provavelmente era a **Bicuíba** (*Bicuiba oleífera*):

“He como nos moscada, he a fruita de q’ fazem mais azeite q’ nhuã. Tem huã maça boa, queuma muito, he muito fermosa, assi a nos como a maça, e tem tudo o q’ tem a nos moscada. A nos não tem cheiro aromatico, nem queimor. He muito insipida a nos, he como capucha de algodão. Abreçe e cae a nos cõ sua maça por sima e depois da maça he muito vermelha e groça. Esta outra a maneira de casca de velã dentro desta esta a nos ha duas castas, a meri he a melhor, tem bõ cheiro aromatico [...]” (SOARES, 1966, pp.173).

Dessa planta se extrairia um azeite medicinal. Soares produziu analogias desse fruto com relação a noz moscada, ao algodão e também com a avelã. Para além disso foram delimitados aspectos morfológicos. Sobre a nomenclatura, ela vem da composição binomial iku’iua, cujo significado não foi descoberto (CUNHA, 1999, pp.71).

Outra planta que foi citada é a **Moxiricuíba**, que é uma espécie que não foi possível de ser decoberta: “Ha na Paraiba, saõ como mãgabeiras, a fruita como larãjas. Das pevides fazem o azeite e a casca serve para barbasco” (SOARES, 1966, pp.173). A árvore dessa planta foi assinalada à mangabeira. Esse aspecto sinaliza mais uma vez em direção das cadeias analogias, pois a mangaba é uma planta nativa da América do sul. A fruta é assinalada com a laranja. Além disso a casca serve para barbasco, enquanto que as sementes servem para azeite. A nomenclatura original não foi encontrada, o mesmo valendo para seu significado.

Sobre o **Andá-açu** (*Joannesia princeps*): “Fazem muito azeite e são árvores grandes” (SOARES, 1966, pp.173). Não há muito o que ser dito já que o padre apenas especificou seu uso voltado ao azeite, assim como expôs que são árvores grandes. Sobre a nomenclatura ela vem de anaua’su, que é uma composição binomial que significa “pau de azeite” (CUNHA, 1999, pp.52).

O autor também citou uma planta chamada de **Aiuruatubira**, recurso esse que não foi possível de ser determinado: “Fazem azeite e fiqua vermelho da fruita” (SOARES, 1966, pp.173). Com essa breve descrição só se sabe que dessa planta é retirado um óleo,

assim como ele é avermelhado. A nomenclatura original não foi possível de ser definida, assim como seu significado.

Acerca da **Tabotipita**, esse seria mais um recurso que não foi possível de ser definido: “He arvore de ate dez palmos, a fruta como amêndoas, servelhe este azeite pera suas enfermidades. Todo este azeite serve para se untarem cõ ele, q’ eles não comem azeite. Secaõlhe as feridas, untaõ seus cabelos, etc.” (SOARES, 1966, pp.175). O autor narrou brevemente sobre morfologia, tendo se concentrado nos usos do óleo dessa planta. A nomenclatura nativa também não foi descoberta, o mesmo se dando sobre seu significado.

Outra planta que foi comentada é a **Tinguaciba**, denominação essa que pode definir a *Zanthoxylum tingoassuiba* ou a *Zanthoxylum rhoifolia*, de forma que Soares utilizou os termos teguiti e tiguaçu para definir esse recurso: “Saõ huãs arvores grãdes, daõ huã fruta como medronhos, tem dentro huã avelã tã dura como pao. Servem para cõtas e parecem azeviche, que assi reluzem a casca desta fruta, parece fino sabaõ e assi lavaõ a roupa cõ ella e cabelos” (SOARES, 1966, pp.175). A morfologia dessa planta teve espaço na fonte, além dela ter sido assinalada aos medronhos. Outra assinalação se deu com o que há no interior do fruto, que parece algo como uma avelã.

A nomenclatura desse recurso vem da composição binomial tinua’siua, cujo significado é algo como “Nariz pontiagudo” (CUNHA, 1999, pp.292).

Em relação ao **Jaborandí** (*Pilocarpus sp.*), no qual também foi chamado de bétele das índias:

“Ha taõto deste q’ se pode carregar naujos nos brejos e onde ha agoa he bõ para o fígado comido. Ha outro mais piqueno, as raizes pizadas dadas a beber saõ boas para camaras de sangue, a rais delgada he boa para dor de dentes, mastigado se vai logo este pizado. Se o botarem huãs goteiras nas costas de hum sapo per peconhento q’ seja, lhe faz nas costas huas pedras como de alljofar e da logo muitas bosejaduras e morre logo. E se alum vive fique como q’ vejo doutro mundo.” (SOARES, 1966, pp.175).

O autor situou que esse recurso é bom para o fígado, além de que há uma variedade que é útil para as hemorragias. Além disso essa última quando mastigada é boa para dores de dente. Sobre a nomenclatura ela vem de iamira’ni, que significa “aquele que faz salivar” (CUNHA, 1999, pp.161).

O autor também expressou conhecimentos sobre o **Jaborandiguaçu**, recurso esse que seria um “jaborandí grande” em termos de significado, mas que não foi possível de

ser determinada a espécie. Pouco foi dito sobre essa espécie, sendo ela similar à nogueira, assim como era usado para lidar com queimações de feridas (SOARES, 1966, pp.177).

O **Jenipapo** (*Genipa americana*), também teve espaço de menção nesse documento:

“Todo o anno tem fruto, a folha parece como o de Nugra, he grãde como larãjas verde, o sumo he agoa turba, pãdose ou pitado, se os indios cõ ella dahi a meia hora ficaõ pretos e mui pretos, duralhes nove dias, muito q’ se lave. A fruta madura comemna e cozida parece como marmelo. A madra he boa para Remos. Sempre macho e femea” (SOARES, 1966, pp.177).

O fruto é assinalado com laranjas verdes, enquanto que o autor fez uma analogia da folha com a de nugra. Os nativos utilizam esse recurso justamente para pintarem suas peles, pois o liquido no interior desse fruto acaba por pintar a pele. Além disso o autor situou que esse fruto é comestível. Sobre a nomenclatura, o jenipapo vem de yandi’pawa, que é uma composição binomial que significa “fruto que serve para pintar” (CUNHA, 1999, pp.177).

A próxima planta o autor chamou de almecegueira, porém em sua descrição ele seguiu e propôs que ela também é chamada de igtaicica, sendo uma menção à **Oiticica** (*Licania rigida*):

“Serve para chagas, dor de cabeça, cõ o sumo para corrimentose emprastos. Chamalhe Monardes Carana, tirase como oleo, mas secasse logo. Ha outra ‘ parece pedra e serve para o lustre dos pratos e alguidares q’ estes fazem vem muita p’lo Rio grande abaixo, chamaõlhe jtaiçiqã” (SOARES, 1966, pp.177).

Seu uso estaria relacionado à cura de feridas e dores de cabeça, enquanto a maneira de utilização se dava por meio de emplastos. É um óleo que quando extraído seca rapidamente. Sobre o termo almecegueira, ele é uma denominação de origem europeia. No entanto é possível falar do segundo termo que ele utilizou, de forma que ele vem de iti’sika, que significa algo como “resina” (CUNHA, 1999, pp.222).

Sobre a descrição da **Curupicaiba**, não foi possível definir essa espécie com plena convicção, mas é possível que seja o **Pau-de-leite** (*Sapium glandulosum*): “Em tocado nesta arvore bota hum leite muito bõ para feridas frescas. Curaõ as boubas e he visgo” (SOARES, 1966, pp.177). O padre apenas situou seu uso para feridas frescas, assim como para lidar com boubas. Sobre a nomenclatura, o original tupi não foi descoberto, como nem sequer seu significado.

Soares também descreveu a jucirana, que hoje possui o nome mais comum de **Juerana** (*Parkia pendula*):

“He boa para canoas e tem todas as feições que diz Monardes da Aquatia, so no cheiro tem diferença. Tem favas dependuradas por hum peé de 5 palmos de cõprido e no pe tem 5 e 6 favas de cõprimento de palmo e dentro achaõ favas como modo das e comer, mas naõ tem dentro mais q’ hu licor, pega muito, he bõ para visgo, indo q’ chova pega.” (SOARES, 1966, pp.179).

Essa espécie passou por analogia em relação à aquatia. O autor também situou sua morfologia, comentando que esse recurso tem favas comestíveis. Sobre a nomenclatura, não foi possível definir o original tupi e nem sequer seu significado.

O autor citou uma variedade de **Cipó** que dá no sertão que contém água. Sua principal finalidade é voltada para hidratação. Para além disso não há muito o que ser dito, pois ele não utilizou nenhuma nomenclatura nativa para além do cipó (SOARES, 1966, pp.179).

A próxima planta é chamada de **Árvore que tem água**, espécie essa que não foi possível de definir:

“Está esta arvore no meo do sertão e afastada do outro mato e arvoredado, he esta soô cõ grãde copa, he fermosa faz huã coua como de h~u braço e sempre esta chea e bem podem beber e gastar como já fizeraõ trezentas almas q’ p’ali passaraõ juntas sem faltar e inda q’ ali Cauem naõ se acha agoa, deu a d’s ali pera estalagem faltado naq’la paragem” (SOARES, 1966, pp.179).

Aspectos morfológicos foram trabalhados, de forma que destacou seu principal uso voltado ao consumo de sua água que é produzida incessantemente. Não foi possível definir qual espécie seria essa e nem sequer seu nome original tupi.

O padre também verificou uma planta que foi chamada de caêroba, que é denominada hoje de **Caroba** (*Jacaranda caroba*): “Ha muita e de muitas castas para feridas, he boa fazem della hum unguento da flor, fazem cõserva, se a bebem, he boa para corrimentos e para boubas” (SOARES, 1966, pp.181). Sobre esse recurso houve a afirmação de que ele seria muito bom para lidar com feridas, além de ser bom para corrimentos e boubas. Sobre a nomenclatura ela veio da composição binomial kaa’roua, que significa “folha amarga” (CUNHA, 1999, pp.106).

No que diz respeito à **Cepenica**, esse foi mais um caso de impossibilidade de determinação. Sobre essa planta o autor fez alguns comentários, como o caso de ser uma madeira bem dura, além de que é uma planta com boas águas (SOARES, 1966, pp.181).

Existem no interior da obra as **Árvores d'água**. Essas plantas se dão em meios às águas, de forma que suas raízes ficam expostas acima dela. Como as ostras prosperam em seus galhos, seu principal uso era para serem serrados, para que assim as ostras pudessem ser consumidas (SOARES, 1966, pp.201).

3.5 – Um flamengo no interior de São Paulo (1600 – 1601).

O último evento que trouxe descrições de recursos vegetais se deu entre os anos de 1600 e 1601, sendo no caso a viagem de Willem Glymmer. Esse indivíduo de origem flamenga fez uma descrição sobre o sertão de São Paulo, local onde vivia, que encontrou espaço apenas no livro de 1648 de George Marcgrave *Historia Naturalis brasiliae* ou *História Natural do Brasil*, tendo esse relato sido incluído por Jean de Laet (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, pp.161).

A grande e única menção que se tem nesse documento é sobre a **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*): “(...) pinheiros, que dão frutos do tamanho de uma cabeça humana; as nozes desses frutos têm a grossura de um dedo médio e são protegidas por uma casca como as castanhas, e são mui agradáveis ao paladar e nutritivas (*presomo que Glymmer se refere aqui à árvore Zabucaio*)²² (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2007, pp.162).

A frase sobre o Zabucaio foi adicionada por Laet e não por Glymmer. O autor abordou sobre a morfologia, usos e qualidades da planta, porém não discorreu sobre a nomenclatura. Isso ocorreu porque foi Laet que fez uso e inclusão desse termo. Sendo assim não há porque comentar sobre a denominação tupi.

3.6 – Conclusão.

Na primeira metade do século XVI a maioria das fontes citadas não fizeram uso de nomenclaturas de origem tupi. Esse período foi responsável pelos contatos com o inédito e o misterioso, exercendo papel de tentativa de assimilação. Cada descrição se deu como um processo investigativo no qual foram utilizados artifícios oriundos da Europa

²² “(...) pini visuntur , quae fructus ferunt mole capitis humani, cujus nucs médium dGitum crassae, córtice teguntur instar castanaeae, & optimi sunt saporis e nutrimenti: (vix du-lbito, illum loqui de Zabucaio arbore) ejusmondi arbores per multa miliária in mediterraneis repe-riuntur.” In: Georg Marcgrave, *Historia Naturalis Brasiliae* (1625).

mais do que saberes apropriados dos povos tupis. Isso significa que a primeira metade do século XVI teve o papel de abertura.

O contato primário levantou muitas dúvidas e tentativas de apreensão sobre o inédito. Os relatos da primeira metade do século XVI, são em sua maioria de viagens que visavam extrativismo rápido de recursos que teriam alto potencial financeiro no interior da rede de trocas europeia. Esses contatos breves não permitiam que muitas espécies fossem exploradas, sendo assim as atenções se centravam em alguns poucos elementos, como o pau-brasil (*Paubrasilia echinata*).

Quando plantas exóticas eram visualizadas, termos generalistas eram empregados, como “raízes”, “ervas”, e assim por diante. Boa parte dos documentos não têm presença de analogias, havendo apenas menção de tais recursos. Existem exceções, como visualizado na obra de Cabeza de Vaca. É nesse sentido que se reforça a tese de que a primeira metade do século XVI teve um papel de abrir o contato com o desconhecido e, portanto, levantar dúvidas sobre essa diversidade nunca imaginada anteriormente. No entanto pensa-se também na dimensão de que esses contatos foram de grande relevância para fomentar os intentos colonizadores, pois foram identificados ativos econômicos, assim como recursos que permitiriam a adaptabilidade e a elaboração de um cotidiano.

A segunda metade do século XVI se abre com descrições diferentes daquelas observadas no período anterior. Claro, não é possível propor que todos os processos descritivos desse período contêm mais informações. Muitos relatos são novamente de viagens rápidas, ou de expedições perigosas por regiões desconhecidas, ou seja, cenários que exigiram enfrentamentos e lutas por sobrevivências, o que ocasionou em pouca atenção em elementos da flora. No entanto existem indivíduos que estiveram em condições mais favoráveis para a identificação e escrita de espécies vegetais e mesmo assim não promoveram um trabalho denso descritivo, tendo eles apenas citado algumas poucas espécies com menções nada detalhadas.

As fontes que possuem maiores detalhes descritivos, são justamente aquelas que foram produzidas por indivíduos que tiveram maior oportunidade de manter proximidade com os grupos nativos de origem e linguagem tupi. Esse cenário foi possível entre os lusos que se instalaram no espaço colonial, assim como no caso dos franceses que participaram da tentativa colonial da França Antártica (Léry e Thevet). Inclusive é interessante que no caso de Thevet, ele se manteve por brevíssimo tempo no espaço do atual Brasil e ainda assim teve a iniciativa e esforço de produzir uma obra com inúmeras descrições considerando diferentes aspectos e detalhes.

Vale também comentar sobre os tipos de documentação, pois eles são de diferentes categorias, sendo elencados em três tipos principais: Tratados, Memórias e Cartas. Os tratados e memórias possuem aspectos mais comuns. Em tese esses materiais possuem objetivos diferentes. No entanto na prática vê-se que essas obras incorporaram aspectos comuns dos dois modelos literários. Já as cartas possuíam a intenção de relatar questões objetivas, sendo bem determinadas pelo contexto fixo de sua produção.

Esses contatos prolongados ao lado dos indígenas tupis permitiram produções que puderam ir além de meras menções e da utilização de nomes de origem europeia. O relato expõe algo além do contato com o epíteto de diferenciação contido nesses vegetais (LATOURE, 2000, pp.70). O que se observa é uma tentativa de desvendar essas novas espécies, em sentido de criar uma possibilidade interpretativa desses recursos, portanto que eles se tornassem cada vez mais “comuns” (ECO, 2005, pp.22).

Esse processo de elaboração de saberes sobre esses novos recursos significou um aprofundamento em relação ao que se deu previamente. O contato com o exótico suscitou numa série de reações, desde o maravilhamento, até mesmo sensações negativas que alegavam profanidade desses novos elementos (BELLUZO, 1999, pp.39). Independente desses aspectos, o que houve foi a expansão da elaboração de mundo por parte dos europeus. Essa expansão não foi apenas no plano geográfico, mas de diversidade vegetal, novos animais, povos e culturas desconhecidas, além de novos cenários.

O epíteto de diferenciação, ou seja, o aspecto do desconhecido levantava dúvidas entre esses exploradores. Se na primeira metade do século XVI pode-se falar justamente na identificação de recursos úteis de primeira ordem, na segunda metade se observa a busca por soluções de dúvidas ao lado da ampliação dos recursos analisados, ou seja, ações que buscavam dar sentido a esses elementos incompreendidos. Essa nova dinâmica da rede de investigações ganhou contundência. As descrições são o meio de sanar os questionamentos, ou seja, de dar sentido e significado à essa variedade de recursos desconhecidos (LATOURE, 2000, pp.110).

Como já foi situado previamente, os europeus no decorrer da Idade Média não tinham muito interesse por novos recursos vegetais, de forma que até o século XIII eles se mantiveram muito vinculados apenas às espécies dos textos da antiguidade clássica greco-romana (MORTON, 1991, pp.90). No entanto esse modelo tradicional vinha dando sinais de mudanças, mesmo que muito pequenas, desde meados do século XIV. No final do século XV esse aspecto mostrou direcionamentos de mudanças mais intensas conforme as navegações ganharam corpo. Esse processo abriu espaço para contatos com

plantas africanas, asiáticas e eventualmente americanas com a chegada dos navegadores às Américas. Os novos elementos não foram ignorados.

As questões herdadas ficaram bem aparentes em quase todas as fontes da segunda metade do século XVI. O grande aspecto descritivo herdado do medievo se pautava em duas bases metodológicas. A primeira delas é o fato já citado de que os saberes de plantas era um campo sobreposto pela farmácia. Isso significa que as propriedades dos vegetais citados eram pautadas em suas competências médico-energéticas (MORTON, 1991, pp.107).

A referência para esse tipo de descrição se baseava em textos da antiguidade clássica. As sinalizações, quente-frio e úmido-seco eram o meio para definir os diferentes elementos constituintes do mundo, fossem eles de origem animal, vegetal ou mineral. Apesar desse aspecto ser bem relevante na constituição dos diferentes elementos do mundo, apenas em alguns poucos casos há a utilização dessas determinações. Isso em boa parte se deu porque nenhuma das fontes foram produzidas por físicos ou boticários. Esses autores se baseavam individualmente em conhecimentos próprios que possuíam, a partir de noções que estavam estruturadas no interior do tecido social europeu (PORTER, 1997, pp.170).

Apesar de poucas citações diretas aos temperamentos dos recursos, esses aspectos apareceram de maneira indireta. Quando um autor cita que uma doença fleumática poderia ser lidada com um dado óleo, pó, emplastro ou uso direto, ele indica ter conhecimento da propriedade dessa planta. Isso porque para saber como lidar com uma dada doença o autor precisava ter em mente sua natureza. No caso da hipótese citada, a enfermidade fleumática, que tem como principal constituição o frio, exigiria a aplicação de um recurso que fosse de natureza quente. Portanto a narração de um vegetal sem sua natureza, mas tendo sua forma de aplicação comentada, expunha que o autor tinha noção de suas propriedades (FRENCH, 2003, pp.160).

Esse tipo de proposição se pautava no aspecto, já demonstrado, das propriedades organolépticas. Isso significa pensar na atuação do campo dos sentidos incidindo sobre o espécime vegetal de forma a assimilar suas diferentes propriedades físico-químicas (EVERETT, 2012, pp.25). A sinestesia dita as regras de apreensão do mundo. Porém os humanos tem capacidade imaginativa de significar seus sentidos individualmente. A partir das sensações era possível propor significações e definições à um dado vegetal (LE BRETON, 2009, pp.40). Porém como eles definiam essas sensações?

É aí que entram as referências prévias do mundo antigo. Esses indivíduos de fato lidavam com esses documentos como se fossem suas autoridades referenciais. Se o texto indicava o uso, esses indivíduos também testavam esses recursos. Isso não por meio de desconfiança em relação às fontes, mas meramente para a criação de relação entre teoria e materialidade. A partir disso era possível vislumbrar horizontes para as sensações experienciadas em relação às propriedades de novas espécies. Essa busca de similaridades entre o que já é conhecido e o inédito abre espaço para o segundo princípio metodológico herdado do medievo: A produção de analogias entre dois elementos a partir de assinalações entre similitudes (FOUCAULT, 2000, pp.45).

Se os temperamentos não foram citados de maneira expressiva em meio às fontes, as analogias aparecem em quase todas as descrições dos documentos da segunda metade do XVI. Essas assinalações se davam em relação a diferentes aspectos das plantas, não apenas em termos de aparência. O cheiro, a textura e o gosto foram amplamente comparados com plantas amplamente verificadas em meio aos antigos tratados.

A grande intenção com esse tipo de procedimento era o de tornar esses recursos exóticos mais fáceis de serem assimilados. Muitas dessas plantas não tinham, nem sequer tiveram, capacidade de atravessar o atlântico até meados do século XIX, ao menos não sob a forma natural sem preparações. No entanto havia muito interesse em conhecer elas, em saber formas e propriedades, pois o inédito levantava muitos questionamentos. Portanto o meio para isso era utilizar elementos de conhecimento prévio para gerar noções sobre o inédito (FOUCAULT, 2000, pp.29).

Esses aspectos compunham a maneira comum de descrição e significação do mundo. Apesar dessas metodologias agregarem muitas questões, elas por si só não davam conta de aprofundar essas espécies. Além de que muitas espécies nem sequer receberam processos analógicos, pois não havia recursos prévios na Europa que permitiam esse tipo de formulação. O contato com os grupos de origem tupi entra aí como fator chave para a composição desses novos recursos.

Esses contatos exigem o pensamento da ideia de fronteiras que são cruzadas. A maneira que os nativos concebiam elementos sobre o mundo não eram pautadas em questões analógicas. A visão animista sobre o mundo providenciava que esses indivíduos organizassem o mundo como vinculado à sua própria existência. Cada elemento teria sua própria configuração exterior, mas bases interiores comuns. Esse aspecto garantia que houvessem padrões descritivos, mesmo que com conteúdos diferentes (DESCOLA, 2013, pp.19).

O procedimento analógico pautava que os elementos do mundo eram diferentes em exterioridade e interioridade. Essa condição fazia com que não houvessem padrões definitivos, de forma que o mundo só poderia ser elaborado por meio de encadeamentos de comparativos contínuos. Um recurso sempre dependia de elementos anteriores, e ele serviria para compor novos. Os traços que compõem os elementos do mundo permeiam ao redor deles e não em seus interiores. Isso fica claro nas ideias das características como frio-quente e seco-úmido que são organizadas a partir das cadeias (DESCOLA, 2013, pp.25).

A partir de saberes e noções tupis foi possível que novas espécies pudessem ganhar aprofundamentos e detalhamentos. Muito do que definiu esses novos recursos, principalmente suas propriedades, foram aspectos de uso sobre esses vegetais. Os grupos tupis transmitiram muito desses saberes, não apenas em termos de conteúdo, mas na própria configuração de como utilizavam essas plantas. Seus usos eram transmitidos de forma que os europeus empregavam esses traços na composição de significados dessas plantas.

Esses usos poderiam eventualmente ser formulados pelos europeus, porém esse tipo de determinação é contrafactual, pois foram os contatos e trocas de saberes que levaram às percepções e descrições da maneira que elas se deram. É nesse sentido que há relevância na experiência de contato (GOFFMAN, 2011, pp.117).

Para além das novidades de incorporações de conhecimentos teóricos tupis, é preciso situar talvez o aspecto mais relevante que se deu a partir desses contatos. A incorporação de nomenclaturas tupi para essas novas espécies.

Muitos recursos passaram por atribuições de origem latina. Os documentos até 1550, possuíam uma tendência de certa forma generalista, onde alguns termos comuns eram empregados para grande variedade de recursos. É nesse sentido que foi possível observar o uso de termos como “pinheiro” para espécies como a sapucaia (*Lecythis pisonis*), ou inhame para a mandioca (*Manihot esculenta*) e batata-doce (*Ipomoea batatas*). No entanto nos documentos após 1550, vê-se muito do emprego de denominações de origem tupi.

Em boa parte, isso se deu porque era difícil definir esses recursos a partir de nomes conhecidos previamente. As definições que os termos já conhecidos possuíam, não davam conta de abarcar os aspectos constituintes desses novos vegetais. O generalismo não contribuiria para defini-los, apenas os direcionaria para percepções incompletas. Outro percurso poderia ter sido a criação de novas denominações, processo complexo que

exigiria retorno para olhar o interior do sistema, algo que veio a se dar apenas no século XVII.

Esse tipo de incorporação exigiu um processo de transgressão, uma quebra em relação ao configurado. Isso porque foi preciso incorporar termos inéditos não habituais de uma cultura que era julgada como inferior em diferentes aspectos, ou seja, grupos que eram situados como selvagens (DOUGLAS, 2001, pp.15).

Esses termos na grande maioria dos casos se propunham a certa literalidade, ao menos na configuração etimológica dos povos tupi. Não é possível dizer que todos os casos pretendiam literalidade. Existem exemplos de denominações que tem maior significação e sentido apenas no interior da cultura tupi, como é o caso da mandioca que vem mani'oca e significa "casa de mani" (PRADO, 1977).

Existem outros casos em que os significados nem puderam ser definidos, mas ainda assim os termos provieram de composições binomiais. Aqueles que mais interessam são justamente os que quando traduzidos trazem aspectos mais específicos próprios das características da espécie vegetal. Esse traço foi incorporado pelos autores da segunda metade do XVI, principalmente os lusos e os franceses.

Os termos poderiam ser utilizados para muitas espécies, principalmente os sufixos que compunham as composições binomiais. É nesse sentido que sufixos como *-assu* ou *-mirim* aparecem largamente, pois significam grande e pequeno respectivamente. Os termos que os europeus utilizavam em suas espécies tinham sentidos muito individuais. Cada termo era empregado unicamente para cada recurso sem proposições de um sistema padronizado. Enquanto isso essas populações nativas tinham um modelo que permitia padronização através das composições binomiais

A inserção de novos nomes no vocábulo desses exploradores garantiu formas de entendimento do que eram esses recursos. Isso quer dizer que esses recursos passavam para a condição de significados, saindo da condição prévia do desconhecido. É preciso reforçar que a significação não é inerte ou rígida. Ela se altera no decorrer do tempo, de forma que novas proposições foram possíveis de serem feitas em relação à elementos que já se pressupunham serem bem conhecidos. Isso fica bem aparente nas fontes de história natural do século XVII.

Com essas espécies encadeadas no interior da rede de saberes desses exploradores vê-se a utilização desses elementos em operações similares às que realizaram para compor os primeiros elementos que tiveram contatos. Se uma pinha ou alcachofra, recursos conhecidos previamente às descobertas, serviram para determinar e dar sentido à um fruto

como o abacaxi, esse mesmo fruto poderia ser utilizado para pensar outros vegetais americanos. Esses procedimentos sugerem algo como uma cadeia de analogias com a utilização das novas espécies para definir outras desse novo cenário (FOUCAULT, 2000, pp.52).

Todos esses mecanismos, operações e táticas construídas foram realizados com a intenção de que essa diversidade pudesse se tornar palatável à compreensão europeia. Havia um grande interesse pela diversidade por diferentes agentes institucionais que estavam no cerne do poder europeu.

Apesar das descrições terem passado por apropriações no século XVI, é preciso situar que a organização desses recursos se baseou principalmente em formulações endógenas aos europeus. As catalogações de plantas eram organizadas por suas propriedades. No entanto não havia uma regra central de determinação, havendo dinâmicas personalistas.

As catalogações, enquanto agrupamentos, designavam uma série de características prévias aos recursos organizados, agindo como um enunciado antes das descrições. Importa observar os princípios catalogadores contidos em cada uma das fontes, notando as organizações a partir de propriedades, aparências e morfologias.

4. Reunindo raízes, folhas, paus, árvores, sementes e frutos: A catalogação e organização da flora do novo mundo no século XVI.

4.1 – Introdução.

As descrições das espécies vegetais na exploração colonial da América portuguesa se davam por usos analógicos, ao lado de apropriações de saberes tupis. Esses procedimentos se deram num contexto de mudanças, onde a compreensão do inédito dependeu do uso de elementos previamente estruturados ao lado de táticas apropriadoras que permitiram formulações significativas sobre essa flora exótica (CERTEAU, 1998, pp.49).

A formulação das analogias parte do princípio que existem múltiplos signos espalhados em todos os elementos que compõem o mundo. Esses signos podem possuir semelhanças entre si de forma que assim surge uma relação de similitude. Essa similitude possui graus podendo se manter apenas no campo semântico ou podendo ter profundidade cruzando assim propriedades físicas e outras características (FOUCAULT, 2000, pp.29). Esse procedimento visava garantir que o desconhecido pudesse ser compreendido, ganhando assim conteúdo.

As semelhanças de alguns aspectos não tornavam esses traços idênticos, apenas parecidos. Seriam meios sinalizadores. Esse tipo de procedimento é interessante pois apesar de ele interligar recursos com aspectos parecidos, isso não necessariamente unia eles em classificações e categorias comuns.

A união de vegetais em agrupamentos específicos nem sempre foi um procedimento realizado em obras produzidas no decorrer da antiguidade greco-romana ou da Idade Média. O mais comum era o aspecto, já citado no capítulo prévio, de apenas expor esses recursos numa listagem pautada por critério alfabético (MORTON, 1991, pp.76).

Mesmo que agrupamentos não fossem enunciados em meio a essas fontes, é interessante situar que algumas características designadas abrangiam tipos de plantas. Isso significa pensar e certas determinações como “frutos”, “raízes”, “ervas”, “árvores”, etc.

Não havia apenas o uso de determinações a partir da morfologia. O uso de propriedades como via de classificar os recursos também tinha sua presença. Nesse caso

pensa-se na composição entre propriedade e uso a partir dela como se pode pensar em “plantas medicinais”.

Nem sempre essas definições eram utilizadas com a ideia de formar agrupamentos. No entanto a natureza dessas definições tinha um sentido aglutinador, de forma a amalgamar diferentes recursos colocando-os em posições similares. Porém ainda assim é preciso reforçar que isso faz parte da natureza desses termos e não necessariamente perpassava intenções classificativas das fontes e seus autores.

Apesar da presença de classificação em meio às fontes do medievo, esse aspecto não era dominante em meio aos documentos. A formação de classificações inclusive não seguia padrões definidos. Cada autor propunha à sua maneira seus grupos categóricos, havendo aqueles que nem sequer propunham classificações, utilizando esses termos apenas nos processos descritivos. Claramente haviam semelhanças entre os usos das definições citadas acima. Porém isso não significa que todas eram empregadas em meio às fontes, surgindo composições bem individuais e únicas entre os diferentes documentos.

Entre os documentos que foram apresentados no primeiro capítulo, é perceptível que a constituição desses materiais partiu de princípios e intenções muito díspares. Muitas descrições que foram trabalhadas faziam parte de materiais que traziam muito pouco sobre a vegetação brasileira. Nesses casos vê-se um cenário de baixa exploração tanto descritiva quanto categórica. Sendo assim o uso dos termos designativos aparece apenas no processo descritivo e não enquanto criação de grupos em meio às fontes.

Nas fontes mais densas, principalmente em meio aos tratados, esse tipo de designação se fez mais presente. Apesar disso a maneira como se deram a utilização dessas catalogações também não foram baseadas em modelos padrões. Cada obra foi elaborada com um arranjo de classificações próprio. Existem semelhanças entre eles, como a utilização de designações como “raiz” ou “fruto”, no entanto cada autor fez uso daquilo que lhe veio no momento da elaboração de suas obras.

O grande interesse nesse capítulo é o de expor as designações de classificação realizadas em meio a obras, assim como ir além e observar os agrupamentos propostos em meio às fontes que tiveram esse tipo de realização. Por meio das exposições será possível pensar nos impactos que as navegações e os contatos com a América tiveram em relação à organização dos elementos vegetais inéditos, tal qual foi possível observar com relação aos processos descritivos e a utilização de nomenclaturas binomiais de origem tupi.

A proposta de listar recursos para além de uma logística alfabética já se dava desde o medievo. Esse tipo de proposição teve repercussão no decorrer da Era Moderna. Inclusive pode-se afirmar que em meio à flora exuberante do atual Brasil, a utilização desse tipo de designação teve um papel central na compreensão desses recursos. A grande diversidade de espécies criava um cenário confuso cheio de embaraços. Essa situação reforçava a utilização de catalogações como um meio de dissipar as confusões em torno dos recursos vegetais.

Isso significa dizer que os elementos desconhecidos puderam ser agrupados em conjuntos que teriam uma base central, de forma que isso tornava mais fácil o reconhecimento e compreensão desses, assim como a presença de uma vastidão exótica reforçava a tendência de uso desse tipo de procedimento organizativo. A busca de compreensão do inédito exigia a utilização de todo o repertório de saberes. Daí a tática de uso de classificações como meio de tornar esses elementos mais palatáveis.

Esse cenário exige um movimento duplo com relação às fontes. Por um lado, pensa-se na investigação de como o uso contínuo de procedimentos de catalogação, que eram vanguarda no medievo, permitiu o firmamento desse tipo de elaboração na Era Moderna. Por outro visa-se determinar os impactos que os saberes tupis, e o próprio contato com essa ampla flora tiveram no interior desse sistema organizativo que vinha sendo cada vez mais explorado.

Esse tipo de proposição perpassa o mesmo tipo de análise expositiva que foi realizada no capítulo anterior. Todas as fontes utilizadas previamente serão verificadas com um segundo olhar, independente se elas possuem grupos organizados de plantas ou se elas se mantiveram sem enunciados, ou seja, com as caracterizações centrais aplicadas apenas individualmente sobre cada recurso.

A partir dessas duas possibilidades organizadoras de formação de grupos é preciso que algumas questões sejam elucidadas. A maioria das fontes tiveram o uso de termos adjetivantes soltos sem a intenção de separar ou agrupar as diferentes espécies. Como citado previamente, o uso desses termos acaba por delimitar a espécie, colocando-a numa certa posição, ao lado de outros exemplares botânicos, da mesma forma que permite que ela ganhe contornos e caracterizações. Esse modelo classificativo definia as diferentes espécies apenas como “Árvores”, “Ervas”, “Frutos”, “Raízes”, “Madeiras” e outros elementos que se baseavam centralmente na morfologia central mais destacada da espécie. Nesses casos surge um cenário complexo. Isso porque algumas dessas espécies acabam seguidas de outros adjetivos, geralmente relacionados aos usos e destinos desses

recursos. Isso claramente dá uma segunda intencionalidade organizadora ao recurso podendo colocá-lo como “Medicinal”, “Alimentício”, “Obras civis”, “Peçonhentos” e diversas outras utilidades. No entanto essa individualização não exclui o fato de que diversos recursos recebiam olhares de utilidade abrangentes. Isso quer dizer que o fato de um recurso receber olhar central enquanto “medicinal”, não excluía sua percepção alimentícia, ainda mais nesse período onde as fronteiras entre medicina e alimento não estavam bem delimitadas. Portanto a ideia de “alimento-remédio” precisa se manter em evidência.

No entanto esse segundo aspecto adjetivante acaba envolvendo questões muito particulares da espécie detalhada e das maneiras organizativas que cada autor encontrou como resultado tático às suas intenções. Sendo assim mesmo que essa segunda característica formule uma outra organização, criando assim nichos menores associados e dependentes do original, ela tem uma tendência mais descritiva do que de fato organizativa. Isso não significa que ela não classifique a espécie vegetal que ela agrega, mas sim que muitas vezes essa caracterização acaba por gerar grupos muito pequenos ou até unitários em meio ao conjunto total de espécies inventariadas pelo autor da fonte que essa adjetivação pertence. Sendo assim essa unicidade categórica por mais que tenha uma determinação classificativa, ela acaba por delinear mais um procedimento descritivo.

Num número menor de fontes documentais vê-se uma segunda maneira organizativa. Nesses casos os autores criaram subtítulos ou seções classificatórias a fim de determinar grupos de plantas que seriam em seguida descritas. Essa condição prévia já atribuía uma série de conceitos pré-formulados às espécies aglutinadas num mesmo espaço categórico. Isso porque cada um desses termos adjetivantes tinham significados próprios no interior dessa rede de conhecimentos da Era Moderna. Portanto a ideia de “árvore” no interior dessa malha de pensamentos poderia até levar à formulação de imagens e conceitos não idênticos entre dois autores. Porém ainda assim eles seriam próximos e convergiam em pontos comuns, ou seja, teriam muitas similaridades dando um sentido comum (LATOURET, 2000, p.137).

Esse condicionamento prévio à descrição formulava então conjuntos. Para a formação desse conjunto havia a necessidade de um princípio de amalgama. Esse princípio se baseava em uma característica generalizante que estivesse presente nos diferentes elementos do grupo. A característica escolhida era geralmente um modelo de um produto já pronto. Esse produto conceitual já carregava consigo uma série de características que foram formuladas no seu dado contexto sociocultural. Fazendo uso

novamente da ideia de “árvore”, esse produto carregava consigo uma série de características. Esse aspecto ficará aparente mais à frente no texto, porém por meio de antecipação visa-se aqui propor um substrato do que seria esse produto já modelado.

Uma árvore no imaginário do século XVI aparenta ser uma planta de proporções médias à altas em termo de altura, que possui madeira em sua composição física, tendo também copas. Esse substrato que foi formulado é nada mais do que um mínimo comum em relação à ideia de uma árvore. Se uma árvore possui frutos, se é medicinal ou se sua madeira é útil para a construção civil, são todos aspectos que criam nichos específicos a partir do modelo original.

Os nichos se desdobram a partir da utilização desse vegetal para as diferentes áreas que compunham a vida e o cotidiano de cada contexto sociocultural. Sendo assim as árvores medicinais são aquelas que possuem uma ou mais propriedades que as tornam úteis em relação a necessidades no campo da saúde, combatendo alguma enfermidade geralmente.

Essa explanação serve para demonstrar que os diferentes grupos são categorizados a partir de um conjunto de características comuns presentes em seus diferentes elementos que foram reunidos. Essas características por se repetirem em diferentes exemplares acabam por criar um produto próprio que permite a união desses elementos numa mesma categoria. Esse produto então possui as características mais marcantes compartilhadas por um grande número de exemplares. São essas características compartilhadas que permitem a criação da categoria de árvore e que permite assim a possibilidade de distinção em relação a outro grupo categórico de plantas. Sendo assim o produto “árvore” pode ser distinguido do produto “arbusto” ou “erva” e assim por diante.

Vale ressaltar que essas categorias formuladas no decorrer do tempo se alteram e alteraram continuamente de acordo com novas formulações e conceitos inéditos propostos. A formulação da ideia do que é uma árvore no tempo presente possui semelhanças com a do século XVI. Em termos populares o imaginário nas diferentes sociedades situa a árvore como um vegetal de proporções grandes e com madeira. Em termos científicos os conceitos são aprofundados e dependentes de questões da área. Uma árvore é um vegetal lenhoso de proporções variáveis. Ela possui um caule central ereto e indiviso, seu tronco, possuindo divisões que são suas ramificações, que aparecem também em altura variável. Esse conjunto de ramificações forma sua copa (PANDEY e KASANA, 2021, pp.10).

A similaridade tanto em termos populares quanto nos ramos das ciências biológicas, especificamente a taxonomia botânica, demonstra que esses conhecimentos sofrem sim transformações, mas diversos aspectos se mantêm em permanência. Essa permanência não é necessariamente idêntica ao que se havia, sendo na realidade traços comuns, ou seja, semelhanças com algo que já existiu, de forma que o presente guarda relação com esse modelo do passado. Essa relação é um processo sedimentar, pois essas categorias antepassadas criaram pontes e rumos para os modelos do presente (KOSELLECK, 2014, pp.83).

No entanto são necessárias ressalvas em relação à afirmação de semelhanças. O conhecimento popular guarda mais semelhanças com esses modelos antigos. Isso porque, como citado, uma planta de grandes proporções com madeira seria facilmente considerada uma árvore no século XVI e na noção popular do tempo presente. No entanto a condição de altura que era central no século XVI para se definir uma árvore, não é um fator determinante para uma planta ser uma árvore dentro das noções científicas do presente. As condições definidoras dessa categoria foram citadas acima e a altura não é uma delas. Isso significa que uma série de plantas que foram listadas no século XVI sendo consideradas como arbustos, podem ser hoje na realidade árvores. É nesse sentido que se pensa no binômio mudanças-permanências.

Um último aspecto que merece menção são os casos de agrupamentos pré-definidos que acabam por reunir uma única planta. Como citado previamente diversas fontes apresentaram adjetivações soltas que não intentavam formular agrupamentos. Nesses casos algumas caracterizações eram formadas por adjetivações compostas, o que acabava por criar cenários de grupos que possuíam apenas um único elemento, isso dentre os recursos inventariados no interior de uma mesma fonte. Como foi exposto, esse tipo de categorização tinha um sentido mais descritivo do que de fato catalogador. Qual seria então a diferença entre as adjetivações compostas soltas que reuniam uma única espécie dentro de uma categoria, em relação aos agrupamentos categóricos pré-definidos que acabavam por reunir apenas uma única espécie em seu interior da mesma maneira?

Apesar da aparência similar eles possuem diferenças tanto em termo de conteúdo quanto de intencionalidade. No primeiro caso o que se vê é uma caracterização que acaba por gerar um grupo. No entanto mais firme do que a posição de grupo, o que se vê é uma intenção descritiva latente nesse procedimento. Já no segundo caso a formulação do grupo, ou seja, a construção da categoria e do sentido catalogador é uma primazia do trabalho. Isso significa que há uma intenção de construir um grupo próprio. A aparência

dos dois modelos pode ser bem similar, no entanto, em termos de intencionalidade e de conteúdo eles são díspares. Enquanto a intenção e o conteúdo do primeiro caso são voltados a questões descritivas, no segundo caso a intenção e conteúdo são organizadores e de direcionamento catalogador. Isso significa que há a intenção de formar um grupo.

Por meio dessas colocações é possível explorar nesse capítulo os rumos catalogadores que atravessaram as descrições produzidas no contexto verificado. Para isso os dois modelos serão aqui analisados. Num primeiro momento as categorias sem definição prévia, já utilizadas como adjetivos soltos, serão verificadas de maneira que cada categoria seja analisada individualmente. Após a verificação desse modelo, serão analisados os casos onde as categorias foram definidas e planejadas pelos autores, buscando compreender os modelos de divisão e o que os rege.

4.2 – Categorias sem predefinição com adjetivações soltas.

Esse primeiro tipo de prática organizativa dos elementos botânicos servia muito mais como prática de diferenciação e especificação de uma dada espécie, do que de fato um movimento de organização em sentido de formar grupos. Como citado previamente, esse tipo de adjetivação já previa tanto a noção grupal, ou seja, que outros elementos também se encontrariam nessa mesma posição possuindo uma série de características comuns, ao lado da questão de que essa série de características formavam um produto comum, sendo uma espécie de modelo, que resumiria essa imensidão de espécies. Seria quase a ideia de um “protótipo” formulado no imaginário que serviria de irradiação investigativa na compreensão dos novos elementos.

Mesmo que esse movimento tenha uma proposição descritiva, ele ainda assim dividia e colocava a diversidade de recursos em grupos que já estavam previamente imaginados. Isso significa que mesmo que não haja uma conceituação inédita, em sentido da formulação de conceitos inéditos entre os autores, eles ainda assim, a partir da utilização de noções já formuladas, delimitaram espaços, que eles acreditavam, que essas diferentes espécies vegetais ocupavam.

O processo fica ainda mais delimitado quando se pensa que a adjetivação organizativa vinha acompanhada de uma segunda caracterização, que na ampla maioria das vezes estava associada ao uso desse recurso. É interessante que em boa parte dos casos em que há uma segunda adjetivação, essa característica que acompanha é de ordem medicinal. Esse aspecto reforça a ideia de uma predominância de pensamento medicinal

que veio como herança da Idade Média, mas leva em consideração a base do pensamento alimentício (MORTON, 1991, pp.125). No entanto existem diferentes casos onde os adjetivos que acompanham são baseados em outros aspectos da vida. Isso significa pensar em recursos que são ditos como úteis para a construção civil, para tapeçaria, para tintura, ou seja, para operações que não eram vinculadas à dimensão médico-energética. Essa ideia de uma conceituação “farmacobotânica” no contexto estudado necessita de alguns cuidados. Isso porque a ideia de uma divisão entre “alimento” e “remédio” não tinha definição concreta nesse período. Todo recurso consumível entrava no jogo das questões humorais (SANTOS e OLIVEROS, 2017, p.898-899). Um recurso, com seus temperamentos, poderia ser útil para a preservação energética do indivíduo, mas na mesma medida gerava ressalvas e cuidados na forma de ser consumido, pois os excessos, ou até mesmo faltas, poderiam desencadear o desequilíbrio humoral, acarretando no adoecimento do sujeito (EVERETT, 2012, p.26).

Esse tipo de proposição mostra que a ideia de uma botânica pautada predominantemente pela farmacobotânica não se manteve intacta na exploração do novo mundo. Se por um lado no medievo houve primeiramente o temor para com a natureza entre os anos 500 e 1000, para depois ocorrer uma transição de percepção, onde surgiu o interesse pela exploração natural, de forma que os intentos se centraram em descobrir temperamentos das plantas e, portanto, seus usos medicinais, no século XVI vê-se uma pluralidade de busca de usos desses recursos, algo que vinha ocorrendo na Europa desde o final do século XV (ABERTH, 2013, p.128).

Apesar dessa ampliação conceitual, o aspecto catalogador e descritivo se manteve vinculado aos usos realizados em relação às espécies. Entre as obras coloniais essas espécies foram também caracterizadas de acordo com propriedades inerentes, no entanto a classificação delas dependeu não apenas dos usos médicos possíveis para elas, mas também de aplicações em outras áreas do cotidiano. Isso porque seja o uso em sentido de consumo ou em relação a outros ramos que compunham a vida, o mínimo comum entre esses aspectos é que há um uso por trás de cada espécie vegetal. É possível então pensar num pensamento direcionado aos novos vegetais que era dependente das aplicações para a formulação de categorias (GRIECO, 1991, p.135-137). No entanto isso não significa dizer que a classificação de plantas na Europa medieval dos últimos dois séculos se pautava meramente em aplicabilidade dos recursos. É preciso pensar na estruturação de analogias e associações que relacionavam as plantas a outros elementos da realidade natural e social (EGMOND, 2016, p.28-29). Além disso vê-se a questão de que a

morfologia também importava na elaboração de grupos. Na obra *O Livro da Vegetação*²³ escrita em algum momento no século XIII pelo teólogo Alberto o Grande, vê-se que o autor utiliza classificações de vegetais a partir das formas das plantas, delimitando categorias. A ideia de “árvores”, “arbustos”, “vinhas” e “ervas” estava consolidada nesse material (SPRAGUE, 1933, p.434).

Todos esses elementos conceituais acompanharam o processo de catalogação vegetal das plantas do novo mundo. Vê-se autores que apenas citam vegetais a partir da morfologia, outros a partir das propriedades, assim como há aqueles que conjugaram ambas noções. No entanto é preciso acrescentar algo essencial presente no século XVI em relação criação de grupos de plantas. No decorrer da Baixa Idade Média a formulação de grupos estava intimamente ligada às informações contidas em fontes sobre a natureza que haviam sido produzidas na antiguidade clássica. A classificação não era apenas uma prática utilitária buscando delimitar aplicações dos recursos. Essa prática era preconizada também por uma indagação a respeito da história dessas espécies e onde elas se encontravam no interior da organização da própria natureza (OGILVIE, 2008, p.6-7).

O interesse de agrupar essas plantas encontradas a partir de um histórico de informações esteve presente no decorrer do século XVI. A falta de informações sobre essas plantas suscitou na percepção de que essas espécies eram inéditas. Essa falta e o fato de que muitas eram bem díspares do que já tinha sido avistado antes, fez com que esses colonizadores lançassem mão daquilo que era possível apreender sobre elas. É nesse sentido que morfologia, propriedades e aplicações são bem listadas, sendo esses os meios encontrados para descreve-las e conseqüentemente para se criar grupos. No entanto a falta de informações sobre elas em relação à “história” que possuíam e a posição delas no mundo natural não significa que havia desinteresse por esse tipo de investigação. O que se nota é o oposto (OGILVIE, 2008, p.3-4).

O que coube à tais colonizadores do século XVI, foi criar um modelo descritivo e catalogador que gerasse uma brevidade sobre tais recursos. Até porque o que se sobressaía entre esses autores era o interesse econômico e adaptativo sobre qualquer aspecto de pensamento relacionado ao histórico dessas plantas. No entanto, como ficará evidente na análise de algumas obras, essa era uma busca também presente no processo catalogador.

²³ O original, *De Vegetabilibus Libri*, de Alberto o Grande, teve uma série de informações vegetais compiladas por T. A. Sprague, "Plant morphology in Albertus Magnus", *Kew Gardens Bulletin of Miscellaneous Information*, V.9, pp. 430-440, 1933.

A construção da catalogação sem predefinição se associa à noção básica já mencionada dos grupos simples que são as árvores, as ervas, as raízes, os arbustos, as sementes e outras categorias botânicas que foram formuladas anteriormente ao período estudado, mas que ainda se mantinham em vigência como meio caracterizador e catalogador.

Esses grupos simples, que eram utilizados como via de delimitar a planta que estava sendo abordada, foram a maneira predominante de organização dos recursos nesse contexto. Apesar de aparentar que havia muitas vias classificatórias para os diferentes recursos, é interessante situar que na realidade um número pequeno de categorias foi utilizado no interior das fontes exploradas. Partindo dessa proposição cabe explorar cada um dos agrupamentos formulados dentro da dimensão de adjetivações soltas.

4.2.1 – As Árvores, os Paus e a Lenha.

A reunião desses diferentes termos dentro de uma mesma categoria surge da verificação do fato que eles significam o mesmo elemento. O primeiro produto no qual eles acabaram por dar dimensão foi justamente a árvore. O conceito básico de árvore seria aquele que já foi mencionado na primeira parte desse capítulo. Por meio da verificação das fontes, a ideia seria então uma planta alta, lenhosa, ou seja, possuindo madeira, e podendo ter ou não uma copa com diversas ramificações.

O termo árvore é o que possui maior frequência de uso no interior dos documentos verificados. Em nenhum momento algum dos autores fez a proposição de definir o que seria uma árvore. A única maneira pelo qual foi possível levantar a ideia do que seria uma árvore foi devido às espécies em si que esses termos acompanharam e caracterizaram. Os documentos que foram produzidos na primeira metade do século XVI tiveram a presença do termo “Árvore” voltado para três espécies e também para descrever plantas que não foram especificadas.

As duas espécies com maior número de descrições foram o **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*) e a **Canafístula** (*Parapiptadenia rigida*). Ambas as plantas possuem corpo lenhoso, são altas, na mesma medida possuem uma copa diversa e, portanto, são detentoras de madeira. O pau-Brasil possui altura entre dez e quinze metros. Sua construção de corpo lenhoso com casca, aspecto que remetem à concepção mínima de uma árvore (ROCHA, 2010, p.24). Ao que tudo aparenta a *Parapiptadenia rigida* também seria alta, com uma copa menor, sendo uma árvore fina com produção de flores.

Seu corpo lenhoso e a presença da casca reforçam a questão da percepção enquanto árvore (MONDO et al., 2008, p.178).

As duas espécies anteriores predominam o espaço de menções a árvores nas experiências vivenciadas até 1550. Além dessas composições, houve a menção ao **Genipapo** (*Genipa americana*). Essa planta também é considerada na botânica contemporânea como sendo uma árvore. Essa espécie também possui um corpo lenhoso, é alta, com uma copa estreita e produção de folhas. Staden foi quem descreveu esse recurso na primeira metade do século XVI. Ele não elaborou muitos aspectos característicos desse vegetal, no entanto por meio de suas colocações fica claro mais uma vez o enquadramento das colocações enquanto uma árvore (STADEN, 2008, p.197).

A respeito das árvores que não receberam especificação o cenário se torna mais complexo. Isso porque vê-se o uso de termos como lenha e pau, portanto pode-se assumir que essas plantas eram árvores. No entanto a falta de detalhes não permite a construção da elaboração de que recursos seriam esses. Esse anonimato gera poucos frutos na formulação de como eram os meios classificatórios na época. Apesar disso os detalhes mencionados reforçam o mínimo comum sobre uma árvore

Na segunda metade do século XVI o número de plantas mencionadas como árvores se multiplicou. É interessante aqui mencionar uma listagem geral delas à fim de depois debater os encontros e desencontros com a dimensão do modelo comum de árvore. Além disso é preciso elucidar quais desses recursos no hoje permanecem sendo categorizados enquanto árvores e quais deles entrariam em outras vias classificativas.

A lista de espécies que foram chamadas de árvores que entraram num tipo de adjetivação livre foram: **Urucum** (*Bixa orellana*); **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*); **Agaí** (*Thevetia ahouai*); **Brejaúva** (*Astrocaryum aculeatissimum*); **Buranhém** (*Pradposia lactescens*); **Embiruçu** (*Bombax cyatophorum*); **Andiroba** (*Carapa guianensi*); **Caju** (*Anacardium occidentale*); **Cumarú** (*Dipteryx odorata*); **Cuieira** (*Crescentia cujete*); **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*); **Araucária** (*Araucaria angustifolia*); **Jaracatiá** (*Jacaratia spinosa*); **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*); **Caboraíba** (*Toluidifera balsamum*).

Dessa reunião de espécies aqui selecionadas é interessante notar alguns embaraços em relação à sistemática e taxonomia contemporânea. Uma parte dessas plantas continuam sendo consideradas como árvores, ou seja, possuem corpo lenhoso, são altas e possuem a composição de copa. Essas seriam o Urucum, Buranhém, Embiruçu, Andiroba, Caju, Cumarú, Cuieira, Sapucaia, Araucária, Jaracatiá, Copaíba e a Caboraíba.

É interessante mencionar aqui que no caso do urucum ele seria melhor definido como uma arvoreta. Isso não faz com que a *Bixa orellana* não seja uma árvore, pois, essa classificação taxonômica apenas indica que ela seja uma árvore de pequenas proporções. Todas essas plantas aqui reunidas nesse segundo momento podem ser consideradas árvores.

As três plantas que foram englobadas enquanto árvores, mas que hoje não fazem parte desse tipo de reunião são a Banana-da-terra, o Agai e a Brejaúva. Essas plantas são uma bananeira, no caso da primeira, e palmeiras, no caso das últimas. Isso significa que elas são ervas de grandes proporções, no qual não possuem corpo lenhoso, mas ainda assim possuem grande tamanho. Essas plantas não podem ser consideradas árvores. O que é interessante é que essas espécies foram todas abordadas por André Thevet. Esse aspecto situa que o autor não definia classificações diferentes para esses outros tipos de plantas, apesar de notar diferenças em seu processo descritivo.

Apesar de Thevet ter situado essas plantas numa mesma categoria, já no século XVI havia a concepção de diferença entre esses recursos. Isso fica bem claro em alguns autores que escreveram depois dele como é o caso de Fernão Cardim e de Gabriel Soares de Souza. Inclusive Souza cita essas mesmas espécies abordadas por Thevet e coloca elas na condição de plantas que não seriam árvores. Esse aspecto demonstra que o conceito de palmeira, diferente da árvore, levantava mais dúvidas entre os exploradores do século XVI. No entanto a concepção de um modelo de palmeira ou bananeira se baseava justamente numa planta de altura variada, que possuía corpo fibroso sem ramificações, que poderiam ter palmito ou tâmaras no caso das palmeiras e pacovas no caso das pacoveiras.

Ao destrinchar essas inúmeras árvores que foram abordadas é interessante demonstrar que alguns dos autores ficam numa posição intermediária em relação à classificação pautada na adjetivação solta. Isso porque alguns autores não produziram necessariamente grupos catalogadores, mas ainda assim criaram divisões ou capítulos determinando que eles iriam comentar sobre algumas plantas. Esse foi o caso de Jean de Léry, de Pero de Magalhães Gandavo e de Francisco Soares.

No caso de Jean de Léry essa divisão se deu no capítulo XIII. Esse capítulo não possui divisões internas. A única questão de divisão explícita que o autor determinou está contida na titulação do capítulo: “Capítulo XIII – Das Árvores, Ervas, Raízes e Frutos deliciosos que A Terra do Brasil Produz” (LÉRY, 1971, p.152). Nesse capítulo fica determinado pelo autor que ele abordará as classificações de plantas que ele conhece.

Para além das árvores que foram aqui abordadas, ele também menciona Ervas, Raízes e Frutos. Essas determinações que ele construiu serão abordadas nas próximas subseções desse capítulo. É interessante que nesse capítulo, mesmo que ele tenha reunido todos os tipos de plantas que ele conheça, ele não elaborou outros meios divisórios explícitos. No entanto a ordem de abordagem de suas plantas segue quase à risca a ordem que ele determinou no título. Ou seja, ele se preocupa primeiramente em abordar as árvores e arbustos, depois segue para as ervas, passando para as raízes e finalizando com os frutos.

Esse tipo de composição não pode ser pensado como um modelo de determinações categóricas específicas. Isso porque todas suas plantas estão reunidas num único capítulo. Mas na mesma medida esse modelo não se enquadra completamente nas adjetivações livres, pois ele determinou que iria abordar as plantas e implicitamente ele dividiu o interior de seu capítulo em exposições por grupos determinados. Isso significa que esse modelo fica num meio termo entre as adjetivações livres e a formulação de grupos específicos.

No caso da obra de Pero Magalhães Gandavo o cenário é similar. Essa sua obra contém na realidade dois trabalhos seus que foram depois reunidos sob a forma de um só. O primeiro trabalho, que deu nome à obra composta, é justamente o “Tratado da Terra do Brasil”. Essa obra possui dois capítulos onde ele menciona as plantas brasileiras, traz uma breve explicação sobre elas, mas praticamente não expõe nem trabalha as espécies. O primeiro desses capítulos está no “Tratado segundo” da primeira obra. Ele é o quarto capítulo desse tratado, cujo título é “Dos mantimentos da Terra” (GANDAVO, 2021, p.59). No caso esse capítulo não traz questões específicas sobre espécies vegetais.

O outro capítulo desse mesmo tratado é o sexto que foi intitulado “Das Frutas da Terra” (GANDAVO, 2021, p.63). Assim como o anterior ele não tem aprofundamento sobre os vegetais, dando apenas delineamentos gerais.

A divisão que aborda com melhor razão as espécies vegetais da América portuguesa está contida na segunda obra dessa coletânea que é a “História da Província Santa Cruz”. O capítulo que possui configuração similar ao de Léry, é o quinto capítulo que recebe o nome de “Plantas, Mantimentos e Frutas que há nesta província” (GANDAVO, 2021, p.107). O título do capítulo tem um grau de diferenciação e diversidade menos amplo que o de Léry. Os dois grupos que ele cita são plantas, que por si só é bem amplo, e as frutas, que poderiam fazer parte de ervas, arbusto e árvores.

A divisão dele é mais emaranhada e não segue a composição do título. Observando a ordem em que ele apresenta suas descrições, ele cita primeiramente as raízes, depois as

árvores seguindo por fim até as ervas. Essa divisão é implícita tal qual se deu no trabalho de Léry. Isso faz com que sua obra também fique numa posição intermediária entre as adjetivações livres e a proposição de classificações específicas.

Por fim há a obra “Coisas notáveis do Brasil” do padre Francisco Soares. Como são dois tratados com formatos bem díspares é preciso comentar cada um deles. O Documento de Madrid não possui divisão nem categorização alguma definida pelo autor, sendo um modelo puramente de adjetivações livres. Enquanto isso o documento de Coimbra já possui certa divisão. Esse material possui dois capítulos no qual ele cria divisões. O primeiro deles é o segundo capítulo que possui o título “Das Ervas que Dioscórides não teve conhecimento, nem fez menção nem outros autores” (SOARES, 1966, p.143).

É interessante que nesse primeiro capítulo ele de fato aborda apenas ervas. Ele não criou divisões internas, de forma que menciona recursos que são apenas medicinais, outros que dão frutos e outros que foram abordados apenas por mera curiosidade. Como não há divisões internas muito definidas, a grande classificação, que inclusive está explícita, é justamente a de um grupo destinado a ervas.

O seu outro capítulo na versão documental que utilizamos para exploração também foi colocado como capítulo 2. Esse capítulo foi nomeado da seguinte maneira: “Das Frutas Acajú” (SOARES, 1966, p.159). É interessante que pela titulação surge a impressão de que ele viria abordar apenas o fruto do caju. No entanto no decorrer desse capítulo ele descreve uma série de árvores, inclusive várias espécies que não tinham uso alimentício, mas sim medicinais ou voltadas para a construção. O interior do capítulo também não possui grande organização em sentido de pensar que ele cita primeiro um grupo de árvores, para mencionar outras depois. Porém é interessante um detalhe. O caju é um fruto que é produzido na árvore do cajueiro. Mesmo que Soares tenha citado apenas o caju, o que ele fez foi uma construção metonímica. Ou seja, ele substituiu o grupo “árvores” pela menção de apenas uma única espécie, o *Anacardium occidentale* que também é uma árvore. Isso significa que ao mencionar primeiramente o caju, Soares estavam indicando que dali em diante ele abordaria as árvores.

Esse tipo de divisão de Soares possui uma divisão das plantas em mais capítulos, delimitando um voltado para as ervas e o outro concentrando-se nas árvores. Seu modelo está ainda mais próximo da divisão em múltiplos grupos como será mostrado mais à frente. No entanto ainda assim ele fica alocado numa posição intermediária, ou seja, entre as adjetivações livres e as catalogações predefinidas.

O próximo grupo a ser abordado é justamente o das ervas, pois esse seria o outro conjunto, ao lado das árvores, produtor de propriedades medicinais, assim como de uma série de frutos.

4.2.2 – A Diversidade das Ervas.

A diversidade de espécies exploradas que foram categorizadas enquanto ervas, acaba sendo um grupo bem amplo e variado. A ideia de um produto modelo comum que sirva para classificar de maneira mínima as ervas, acaba sendo mais complexo do que foi o caso das árvores. No entanto pelas espécies que serão apresentadas e pelos caminhos descritivos apresentados até aqui é possível pensar em plantas arbustivas, trepadeiras e pequenos talos de plantas.

As plantas arbustivas e os pequenos talos de plantas são aquelas mais recorrentes entre as categorizadas no interior dessa classificação. A ideia das ervas no século XVI seria justamente o grupo das plantas ramificadas de pequeno porte, que não possuíam corpo lenhoso denso, podendo ter frutos ou não, ou também podendo possuir propriedades medicinais. É interessante que a concepção contemporânea de plantas arbustivas é que elas são vegetais lenhosos ou semilenhosos, que possuem o caule ramificado desde a base da planta, não possuindo um tronco indiviso, ou seja, corpo principal como nas árvores (LARJAVAARA, 2015, p.499-500).

Os pequenos talos acabam sendo partes geralmente dos arbustos, sendo suas folhas ou até mesmo algum caule secundário do arbusto original. Enquanto isso a trepadeira é um tipo de arbusto. Ela é justamente um arbusto que possui a capacidade de crescimento vertical apoiado em outras plantas ou superfícies de apoio. Sendo assim é um arbusto com forma de crescimento escandente. Entre as trepadeiras há um grupo menor muito famoso que são as videiras.

Há também no interior do conceito quinhentista de ervas, as plantas que hoje são chamadas de ervas no interior da botânica contemporânea. As ervas são as plantas, geralmente de pequeno porte, que apresentam caule macio e maleável com pouca presença de lenhina.

O grupo denominado enquanto ervas possui então uma grande diversidade de tipos de plantas em seu interior. Esse cenário apresenta maior dificuldade de delimitar um modelo comum que agregava e amalgamava esses diferentes tipos de plantas (LATOURE, 2000, p.59). No entanto ainda assim é possível delimitar essa categoria a partir do que foi

citado previamente, ou seja, plantas de pequeno porte, ramificadas, sem tronco, mas ainda assim com a presença, mesmo que menor, de madeira.

A respeito das ervas que tiveram maior frequência de menção entre as fontes do período, as duas que tiveram maior presença foram o **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*) e a **Dormideira** (*Mimosa pudica*). A primeira é de fato pensada hoje enquanto uma erva, enquanto que a dormideira é uma espécie arbustiva. O tabaco possui entre cinquenta centímetros e três metros de altura, possui um corpo ramificado com pouquíssima lenhina, sendo assim frágil, e seu uso em meio às descrições era voltado para uma dimensão medicinal, mas também são citados aspectos de uso recreativo entre os nativos (KENTON et al., 1993, p.162).

Enquanto isso a *Mimosa pudica* é um pequeno arbusto com corpo ramificado e semilenhoso, que chamou muito a atenção dos colonizadores por apresentar sensibilidade ao toque de forma que as folhas assim se fecham (AHMAD et al., 2012, p.115).

É preciso situar que esse maior número de menções dessas duas plantas foi definido a partir do uso do termo erva. Isso porque existem outras plantas que foram mais mencionadas em meio as fontes que essas duas anteriores, que nos dias de hoje também são consideradas enquanto ervas ou arbustos, como é o caso do ananás (*Ananas comosus*). No entanto o ananás entra numa posição complexa. Isso porque alguns autores até o citam enquanto uma erva, no entanto muitos deles apenas citam o fruto sem dar muito destaque a planta em si ou sequer categoriza-lo enquanto uma erva. Sendo assim o tabaco e a dormideira, por terem sido as espécies com maior número de menções enquanto ervas, acabaram listados nessa posição.

É interessante que as descrições que foram produzidas sobre ervas até primeira metade do século XVI não acompanharam espécies específicas. Isso quer dizer que esses autores apenas delimitaram que estavam lidando com ervas. Sendo assim eles poderiam estar lidando com arbustos, ervas, alguns pequenos talos e até mesmo trepadeiras. Os usos mencionados para esse tipo de recurso variavam desde questões alimentícias até mesmo voltadas para a dimensão medicinal. Inclusive boa parte dos usos nesse período se deram por meio de testes baseados em táticas de tentativa e erro, pois houve casos em que os exploradores acabaram lidando com ervas peçonhentas.

Tal qual se deu com a categorização das árvores, o período que se sucedeu entre 1550 e 1600 apresentou um maior número de especificações de espécies de ervas. É preciso aqui ressaltar que o número de espécies categorizadas enquanto ervas no interior do modelo de adjetivações livres não é muito grande. Entre as espécies mencionadas vê-

se: O **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*); O **Ananás** (*Ananas comosus*); **Dormideira** (*Mimosa pudica*); E por fim o **Maracujá** (*Passiflora edulis*).

É interessante notar como essas plantas que foram mencionadas indicam aquilo que já foi mencionado, de que a classificação quinhentista de “ervas” agregava uma série de grupos contemporâneos de plantas que não díspares. O ananás e a dormideira são ambos pequenos arbustos. Há também a consideração de que o abacaxi seja um tipo de erva, no entanto é possível menciona-lo como um arbusto. Enquanto isso o tabaco é uma erva de pequenas proporções. Já o maracujá é uma trepadeira, que espalha suas parreiras e produz seu fruto através da sustentação de outras superfícies, como árvores maiores.

Essas poucas plantas mencionadas pertencem a diferentes grupos na contemporaneidade. O que elas têm em comum é o que permitiu a construção do grupo **Ervas** que vinha desde o medievo. As ervas na Idade Média eram principalmente as plantas de pequeno porte voltadas para o uso medicinal. Nos anos 1500 essa concepção se manteve em uso. Em meio às fontes coloniais que foram utilizadas para exploração, as ervas expostas foram então plantas de pequeno porte, que foram reforçadas serem medicinais ou alimentícias, apesar de que essa divisão não era tão clara, que não possuíam um tronco como corpo central, tendo geralmente ramificações. Essa seria a ideia de um modelo que possa exprimir a ideia de um mínimo comum sobre o que era uma erva.

Na questão das ervas também é interessante mencionar os autores que estavam numa posição intermediária entre as adjetivações livres e as classificações predefinidas. Os autores são os mesmos que foram mencionados sobre as árvores, sendo eles Jean de Léry, Pero de Magalhães Gandavo e Francisco Soares. No caso de Léry e de Gandavo, o cenário é que cada um deles estipulou capítulos englobando todas as variedades de plantas que eles pretendiam comentar. Léry englobou todos seus vegetais num único capítulo já mencionado e apesar de não ter feito subdivisões internas, ele expôs suas plantas seguindo de maneira próxima a maneira à ordem que elas foram expostas no título. Isso significa que depois de ter mencionado as árvores, o autor seguiu para as ervas (LÉRY, 1972, p.152).

Gandavo não teve o mesmo intento e apesar de ter reunido diferentes grupos de plantas num único capítulo, ele não as expôs de maneira ordenada, apresentando suas espécies de maneira mais desordenada (GANDAVO, 2008, p.107). No caso de Soares a situação é outra. No caso ele produziu dois capítulos em que ele dividiu duas categorias de plantas. Um desses capítulos foi exposto no subcapítulo anterior, no qual ele se referia centralmente às árvores. No entanto há mais um capítulo que Soares escreveu em que

reúne um segundo grupo de plantas, que são justamente as ervas. Esse capítulo escrito por Soares também foi denominado como capítulo 2 tal o anterior e recebeu o seguinte título: “Das Ervas que Dioscórides não teve conhecimento, nem fez menção nem outros autores” (SOARES, 1966, p.143).

A proposta, como o título insinua, é o de expor as plantas que eram pensadas enquanto ervas. No entanto o título guarda mais alguns detalhes que são bem interessantes. O título determina que essas plantas não eram conhecidas por Dioscórides e nem sequer por outros autores. Os outros autores muito provavelmente eram as referências e autoridades vindos da antiguidade clássica. Autores como Plínio, o velho, Apuleio e Dioscórides eram grandes autoridades em relação à arte dos boticários e à botânica (OGILVIE, 2005, p.1-4). Isso porque, como já mencionado, esses campos eram interligados na antiguidade greco-romana e no decorrer do medievo, de forma que havia uma espécie de farmacobotânica (MORTON, 1991, p.125).

Essa titulação produzida por Francisco Soares, demonstra que o autor percebeu que essas plantas não possuíam um histórico. Eram plantas sem formulações prévias entre os autores da antiguidade. A produção das informações descritivas dessas plantas assumiu predominantemente uma posição utilitária pautada nas aplicações desses recursos, sobre aspectos enciclopédicos sobre tais espécies. No entanto isso não significa que o interesse por um histórico dessas plantas não existisse. O título de Soares indica justamente que a busca por compreensão do espaço ocupado por essas plantas no mundo natural era algo concreto. A experiência de investigação e análise desses recursos dentro de uma perspectiva de história natural do século XVI, se dava alinhada a conceituações prévias. Com a falta dessas informações, restou à Soares dar espaço àquilo que ele conseguira observar (FINDLEN, 2006, p.440-445).

Os conhecimentos advindos da antiguidade clássica foram apropriados pelas noções do cristianismo de forma que foram determinados como sinalizações da verdade. Seria como se o divino tivesse deixado uma série de sinais para esses indivíduos de forma que eles teriam desvendado esses sinais e assim teriam deixado vestígios que foram adquiridos pelas gerações póstumas (LINDEMANN, 2002, p.80).

Desses autores aquele que mais apareceu enquanto referência no medievo de conhecimentos botânicos fora justamente Dioscórides. As plantas que ele listou eram determinadas como as principais a serem utilizadas. No entanto no decorrer da Baixa Idade Média uma série de plantas que não haviam sido listadas por Dioscórides foram mencionadas por monges e físicos medicinais como recursos úteis enquanto fármacos. É

interessante que a justificativa desses indivíduos não seria de que Dioscórides não conhecia essas plantas, mas apenas que ele não havia dado devida atenção à tais recursos (MORTON, 1991, p.73).

Quando as explorações europeias sobre as Américas se iniciaram, uma série de choques se deram, sendo que um deles foi justamente em relação à diversidade natural nunca antes explorada e visualizada. Esse aspecto evidenciou algo que diversos autores já vinham tomando conhecimento desde o fim da Idade Média. Isso é, o fato de que os autores da antiguidade não tinham o conhecimento total da natureza do mundo, havendo detalhes que não tinham sido explorados e nem sequer conhecidos.

Quando Soares levantou o nome de Dioscórides ele está justamente mencionando um indivíduo que ele considera uma autoridade. Ao situar que ele não conhece um determinado número de plantas, ele situa que mesmo que essa autoridade seja uma grande referência e tenha dado muitos conhecimentos, ainda haveria o que explorar, e a diversidade seria ampla e vasta. Sendo assim existiam plantas valiosas e únicas que mereciam atenção e na mesma medida deveriam ser verificadas.

No entanto ainda no século XVI, ao que tudo aparenta, a maioria das catalogações se mantiveram muito vinculadas à tradição advinda dos séculos anteriores. O próximo grupo a ser explorado é justamente o das raízes.

4.2.3 – Das Plantas Enterradas: As Raízes.

O grupo que foi denominado enquanto raízes traz um aspecto interessante. Quando se aborda a diversidade de plantas denominadas enquanto árvores e ervas, ao mesmo tempo pensa-se que esses vegetais possuem raízes, ao menos em sua maioria. Isso significa que o grupo de raízes quando era utilizado para especificar uma série de espécies tinha algo a mais do que meramente delimitar uma parte específica de um vegetal. A delimitação de raiz se dava quando a parte principal utilizada de uma determinada espécie de planta era justamente a raiz. Daí a ideia de uma planta enterrada.

Se fosse para estipular o conceito de raiz no século XVI, seria algo como uma planta cuja utilidade principal seria sua parte enterrada. As formas poderiam variar, mas geralmente seria uma parte enterrada com forma bulbosa. Essa elaboração seria a base empregada para a diversidade dessas plantas (LATOURE, 2000, p.14-16). Isso significa que mesmo que raízes fossem partes inerentes à grande maioria das plantas, a ideia de

raiz enquanto grupo classificatório perpassava a ideia de que essa parte presente nos diferentes vegetais tivesse uma valorização mais ampla.

As três espécies de raízes mais citadas nessas fontes do século XVI foram a **Mandioca** (*Manihot utilissima*), o **Aipim** (*Manihot esculenta*) e a **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*). Essas três plantas tinham suas raízes como principal parte a ser utilizada. O uso central desses recursos era voltado justamente à alimentação. Inclusive a mandioca tinha um papel tão central entre as culturas nativas que ela seria um dos pilares alimentares das diferentes populações indígenas. Seu uso foi amplamente disseminado entre os colonizadores, que a utilizavam principalmente enquanto farinha. Ao lado das carnes curadas e dessecadas e do feijão, a farinha veio a se tornar um dos três pilares do tripé alimentar dos colonizadores (SILVA, 2005, p.125).

No entanto o uso de outras raízes e alimentos complementavam esse tripé central. É nesse sentido que entra o papel da *Ipomoea batatas* ou de raízes como o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*).

Na primeira metade do século XVI o que se nota são menções à algumas poucas espécies. A **Mandioca** (*Manihot utilissima*) e a **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*), acabam marcando presença. Para além delas há uma raiz que não tem nome nem aparência descrita e uma outra que é dita como sendo um tipo de inhame.

A respeito do inhame, essa descrição se encontra em meio ao documento de Montalboddo. Como o seu documento *Paesi* contém, em tese, a carta de João de Sá, que abordou a viagem de Pero Vaz de Caminha, ele levantou a questão de que quando tiveram contato com os grupos nativos na chegada ao Brasil, uma determinada raiz, identificada enquanto inhame, lhes foi apresentada. Pela popularidade e disseminação que a *Manihot utilissima* tinha é mais provável que seja esse recurso do que o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*), do que o **Aipim** (*Manihot esculenta*) ou do que a própria **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*). A maior probabilidade volta-se para a mandioca (MONTALBODDO, 1507, p.120).

Há uma raiz desconhecida que foi mencionada por Gaspar de Carvajal em sua *Relación* que relata a viagem de Francisco de Orellana. Ele cita num certo momento de fome e desespero que parte de seus companheiros foram buscar raízes para comer e acabaram por se alimentar de ervas que lhes fizeram muito mal (CARVAJAL, 2011, p.13). Sobre as raízes que estavam procurando não fica esclarecido se era alguma espécie específica, ou se era uma verificação aleatória em busca de um elemento energético de fato desconhecido.

Carvajal comenta num outro momento que esses indivíduos tiveram contato com raízes de mandioca que foram apresentadas pelos nativos. Essa viagem de Orellana se deu como um desdobramento da viagem principal que tinha sido organizada por Gonzalo Pizarro, sendo assim Orellana e seu grupo já tinham visto a **Mandioca** (*Manihot utilissima*) porque já tinham tido contato com os nativos em momentos anteriores (CARVAJAL, 2011, p.39). Porém é possível que eles tivessem sido apresentados à outras raízes comestíveis já citadas anteriormente nesse subcapítulo. Portanto é provável que essa busca não fosse necessariamente aleatória e que de fato eles se colocaram em busca de alguma raiz alimentícia já conhecida previamente no decorrer dessa expedição. No entanto no momento de fome, com o desespero tomando conta, as tentativas de sobrevivência ampliam a margem de possibilidades táticas, portanto mesmo que eles buscassem espécies específicas, é bem provável que caso tivessem encontrado raízes desconhecidas, eles poderiam ter tentado, por tentativa e erro, provar esse recurso como via de garantir sobrevivência. Foi isso o que fizeram com a erva desconhecida e acabaram por ter de lidar com um recurso peçonhento (HARRIS, 1985, p.17).

Sobre a batata-doce a única menção na primeira metade do século XVI veio de Hans Staden. Para além de comentar sobre seu sabor, ele deixa claro que ela é uma raiz e que é bem cultivada pelos nativos (STADEN, 2008, p.198).

A partir de 1550 o número de espécies de raízes enquadradas no modelo de adjetivações livres acabou se ampliando. Apesar disso uma variedade maior de espécies desse tipo de planta está nas fontes com classificações pré-definidas. Independente disso é relevante aqui levantar as espécies de raízes que apareceram na segunda metade do século XVI: A **Mandioca** (*Manihot utilissima*); O **Aipim** (*Manihot esculenta*); A **Batata-doce** (*Ipomoea batatas*); O **Jacatupé** (*Pachyrhizus ahipa*); A **Ipecacuanha** (*Carapichea ipecacuanha*); E o **Cará** (*Dioscorea bulbifera*).

A mandioca, o aipim e a batata-doce acabam predominando as menções na segunda metade do século XVI, com reforço e destaque para a primeira que possui um grande número de menções. Sobre os recursos inéditos, dois são voltados para a utilização enquanto alimentos, enquanto outro deles tem o uso voltado para a temática medicinal.

O **Jacatupé** aparece numa carta escrita pelo Jesuíta José de Anchieta, chamada de *Ao padre geral, de São Vicente, ao último de maio de 1560*. Esse recurso é voltado à alimentação, mas na mesma medida Anchieta levanta a questão de que ele teria uso medicinal. Essa raiz seria boa para a tosse e também para molificar o peito, sendo bom assim para expelir a fleuma (ANCHIETA, 1988, p.135).

O **Cará** seria voltado predominantemente para uso alimentício. Sendo mais uma raiz utilizada pelos nativos, essa raiz bulbosa complementava a alimentação dos grupos nativos e veio também a ser apropriado pelos invasores europeus, que inclusive se adaptaram bem a ele por já terem contatos com o inhame.

Já a **Ipecacuanha**, que foi citada pelo padre Anchieta na mesma carta em que mencionou o Jacatupé, não teria uso alimentício. Ela seria obtida para que quando raspada e diluída em água servisse como uma espécie de purgativo. Isso significa que seu enfoque de uso era medicinal (ANCHIETA, 1988, p.137).

Em meio a esses modelos classificatórios sem predefinições com adjetivações livres vê-se que o uso de raízes era voltado predominantemente para questões alimentícias, mas havia aquelas voltadas só para uso medicinal, assim como outras que se enquadravam num meio termo.

Sobre os autores que produziram classificações intermediárias é interessante determinar como foram enquadradas as raízes. Jean de Léry deixa claro em seu décimo terceiro capítulo que ele iria comentar sobre as raízes. Inclusive é interessante porque enquanto as árvores, as ervas e os frutos foram listados quase que continuamente, as raízes aparecem espalhadas no decorrer do capítulo. Como foi determinado antes nesse capítulo, seu modelo classificativo é apenas indicativo de que ele irá mencionar uma série de plantas e de que ele reconhece diferentes tipos de plantas. No entanto ele não criou classificações específicas a partir das classificações mais amplas (LÉRY, 1972, p.152).

Já Pero de Magalhães Gandavo e Francisco Soares não produziram menções à raízes nos títulos de suas seções classificatórias de plantas. Francisco Soares criou dois capítulos, um voltado justamente para as ervas, enquanto que o outro estava vinculado às árvores (SOARES, 1966, pp.143-159). Já Gandavo tem três capítulos em que comenta sobre plantas, mas um deles é voltado a comentar de maneira ampla sobre a diversidade vegetal. Nesse capítulo ele fala que vai comentar sobre mantimentos, plantas e frutas. Isso significa que ele não faz menção direta às raízes. Elas poderiam ser enquadradas tanto na ideia de plantas, quanto dos mantimentos, já que algumas raízes constituíam a principal base alimentícia no cenário do Brasil colonial (GANDAVO, 2008, p.107).

Mesmo que esses autores não tenham feito menções diretas às raízes nos títulos de seus capítulos de diversidade vegetal, está claro que eles expuseram uma série de raízes a partir do que foi exposto no segundo capítulo dessa obra.

O próximo grupo a ser mencionado é o dos frutos. Essa divisão categórica está bem associada às duas primeiras catalogações que citamos nesse capítulo, ou seja, às

árvores e às ervas. Nas obras dos autores que produziram classificações pré-definidas, há essa combinação entre dois grupos, onde existem assim “árvores de fruto” ou “ervas que dão frutos”. No entanto nos modelos de adjetivações e caracterizações livres os frutos muitas vezes aparecem sozinhos. Sendo assim é possível pensar no fruto como uma forma de classificação. Daí a intenção de um subcapítulo voltado a esse tipo de planta.

4.2.4 – Dos elementos que brotam: Os Frutos.

O universo das frutas fica numa posição complexa em relação aos anteriores. Como foi colocado no final da última seção dessa obra, esse grupo vegetal é derivado e dependente de outras categorias de plantas, sendo essas as árvores e as ervas. Como muitos frutos foram apresentados individualmente, é possível falar sim na ideia de uma categoria própria para essas partes de plantas. Há aí um grupo dependente de tipos de plantas, mas que na maneira que foi apresentado pelos autores que utilizaram as caracterizações livres, acabou sendo delimitado como um grupo próprio.

Se os frutos são derivados de outros tipos de plantas, é preciso compreender qual seria a ideia de um mínimo comum que permita que os diferentes tipos de frutos pudessem ser reunidos num agrupamento geral sobre eles. Volta-se à ideia do mínimo comum, ou seja, de um produto-modelo que permita reunir os diferentes frutos num modelo comum. O fruto é um elemento que apresenta maiores dificuldades em ser definido perante as informações apresentadas no decorrer das diferentes fontes. Pelo acúmulo de informações que se tem exposto, o fruto seria justamente os elementos que brotam nas extremidades ou no decorrer do corpo das plantas. Poderiam estar associados às flores, como também poderiam nascer enterrados. Diferentes elementos estariam inclusos nesse agrupamento como frutos carnosos, frutos secos, pseudofrutos, inflorescências e até mesmo os estróbilos.

O modelo comum então seria de elementos que brotam no corpo e nas extremidades de plantas, que não seriam flores, possuindo um corpo sem pétalas, e tendo morfologia variável. Essa seria a teorização sobre o fruto (LATOURE, 2000, p.14-16). Para que sejam expostos os frutos mais citados no cumulativo das informações das fontes, é relevante que uma ressalva seja assegurada. Parte desses frutos foi mencionado ao lado das árvores. A ideia de menciona-los aqui novamente se dá porque nas adjetivações livres, por mais que eles tenham aparecido ao lado de suas respectivas ervas ou árvores, eles não são combinados numa única classificação. Esses autores não estão abordando as “árvores

de frutos”, eles estão abordando a “árvore” e o “fruto” de uma determinada espécie. Sendo assim é relevante que esses elementos sejam abordados novamente.

Existem quatro frutos que foram mais recorrentes entre as menções das fontes do século XVI: O **Ananas** (*Ananas comosus*); O **Caju** (*Anacardium occidentale*); A **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*); E por fim o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*). Antes que abordemos especificamente cada um desses frutos é interessante levantar algumas questões sobre o conceito de fruto na contemporaneidade.

Apenas as plantas que fazem parte do grupo das angiospermas é que produzem frutos. O fruto surge a partir da fecundação que se dá no ovário, de forma que o ovário se desenvolve e acaba por se transformar no fruto. Sua função é a de proteger a semente da planta (MAGALLÓN e CASTILLO, 2009, p.355). Apesar dessa noção, nem todo fruto surge a partir do ovário desenvolvido após a fecundação. Alguns frutos, como o abacaxi, são inflorescências. Uma inflorescência é nada mais do que um conjunto de flores formadas ao redor de um caule. O abacaxi é um conjunto de inflorescências que acaba por dar origem ao fruto (SANEWSKI et al., 2002, p.16).

Há também o grupo de pseudofrutos, como é o caso das diversas bananas e do caju. O pseudofruto é apenas um tecido vegetal que nasce adjacente à flor, de forma que sua principal função é dar sustentação ao fruto verdadeiro. O interessante é que esse tecido se assemelha morfológicamente a um fruto verdadeiro.

Entre os frutos verdadeiros há aqueles que são carnosos, como é o caso das maçãs, e aqueles outros que não possuem estrutura carnosa que são os frutos secos, como é o caso do amendoim. Essas são as variedades de frutos existentes no tempo presente. É interessante apenas a questão de que os estróbilos fecundados também eram considerados frutos no período. Nesse sentido aborda-se as pinhas das **Araucárias**. Apesar de terem sido considerados frutos, os pinheiros são gimnospermos, portanto, não produzem esse tipo de formação vegetal. O fruto da fecundação é um estróbilo fecundado que é uma pinha. No caso da araucária é uma pinha com uma série de pinhões. Porém no século XVI esse tipo de conceituação era inexistente, portanto, o espaço de agrupamento das pinhas era entre as frutas.

Tendo em mente esses conceitos é possível que os frutos que tiveram maior frequência de menção sejam assim abordados. O **Ananás** (*Ananas comosus*), como já foi mencionado, é uma inflorescência. Agrupado em meio aos frutos, esse recurso foi do um dos mais chamou a atenção dos exploradores europeus. Ele seria muito saboroso e muito saudável. Seria bem úmido e também frio e na mesma medida seria ácido. Esses aspectos

fazem com que além de ser útil enquanto alimento, ele também seria bom enquanto um recurso medicinal, desde que seus temperamentos fossem aplicados em cenários úteis.

O **Caju** (*Anacardium occidentale*) acaba enquadrado em meio às pseudofrutas. Também considerado saboroso, levemente azedo e saudável, foi um dos frutos mais apreciados pelos colonizadores no século XVI. Seriam úmidos e frios, sendo úteis para lidar com as febres. É interessante que enquanto pseudofruto, sua principal função seria voltada à sustentação do fruto verdadeiro, que por sinal era um fruto seco, a **Castanha-de-caju**. Esse fruto, tão citado quanto seu par, teria condições muito opostas do primeiro. É dito como quentíssimo, sendo muito saboroso, inclusive na confecção de doces. Seu principal uso seria voltado para dores supérfluas na cabeça, para problemas no peito e para excesso de fleuma.

A **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*) está num cenário bem similar ao do caju. Ela seria adocicada, de boa textura, saudável na mesma medida, tendo propriedades frias. Ela não seria muito úmida e nem seca, porém se consumida em excesso ela manifestaria propriedades adstringentes. Seria bom para as febres, mas o principal destaque atribuído à essa planta era de ordem alimentícia. Enquanto pseudofruto ela dava sustentação ao ovário fecundado da bananeira. Ela servia justamente como um contrapeso garantindo estabilidade ao fruto.

Por fim entre os frutos mais citados há a presença do **Amendoim** (*Arachis hypogaea*). Dos quatro frutos mais mencionados ele e a castanha-de-caju são os únicos frutos verdadeiros. Enquanto fruto seco que nasce abaixo da terra, ele teria propriedades quentes e seria bem saboroso. Pouco é comentado sobre seus usos enquanto medicina, sendo um recurso voltado mais à alimentação.

É interessante que os frutos são um grupo de plantas que geralmente possuem uma série de propriedades inerentes aos seus diferentes elementos. Esses recursos geralmente são utilizados enquanto alimentos, mas na mesma medida por terem uma série de temperamentos com grau forte de manifestação eles eram imaginados enquanto recursos medicinais. Certamente haviam madeiras, óleos extraídos de árvores e ervas que eram pensados a ser aplicados enquanto recursos medicinais. No entanto no caso dos frutos, a maior parte das espécies eram voltadas para alguma questão medicinal ao lado da alimentação. É nesse sentido uma série de autores delimitava que os frutos não fossem consumidos em excesso, pois poderiam provocar uma série de desequilíbrios nos humores, acarretando no adoecimento do estado de saúde (EVERETT, 2012, p.41).

Com a explanação dos frutos mais citados em meio às adjetivações livres, assim como após a exposição de seus diferentes usos e aplicações, é interessante situar as diferentes espécies que foram expostas em meio no decorrer desse período. Cabe assim delimitar aquelas que foram levantadas até a primeira metade do século XVI.

Em meio às fontes verificadas, até 1550 vê-se o uso do termo fruta para especificar apenas duas espécies. Uma delas é o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*), enquanto a outra é o **Jenipapo** (*Genipa americana*). Antes de comentar sobre essas espécies cabe determinar que o termo “fruto”, “frutos” e “frutas” apareceu em diversos momentos para além dessas duas menções. No entanto seu uso foi generalizante, geralmente voltado para os momentos em que os autores estavam descrevendo seus locais de vivência cotidiana no espaço colonial, ou quando estavam a descrever os diferentes grupos nativos, seus hábitos e até mesmo ofertas de alimentos que eles faziam a esses estrangeiros. Isso significa que não é possível delimitar quais eram esses recursos. Isso porque esses termos não acompanhavam questões descritivas. Apenas situavam a existência de frutos num determinado contexto.

Sobre o amendoim não há muito o que ser comentado sobre, visto que seus diferentes aspectos e propriedades foram levantados previamente. Sobre o **Jenipapo** (*Genipa americana*) é interessante que mesmo que ele tivesse uso alimentício, seu principal uso era voltado para questões ornamentais. O suco de sua polpa quando aplicado sobre a pele, e essa era deixada exposta aos raios de sol, ocorria uma ação química na epiderme que acabava por gerar manchas escuras azuladas temporárias. Seu uso era voltado principalmente para essa aplicação entre os nativos, de forma que os diferentes desenhos estavam relacionados aos ritos desses grupos populacionais.

Na segunda metade do século XVI o que se nota é uma ampliação em relação ao número de espécies de frutos mencionados. A partir de 1550 vê-se menções de uma série de espécies como: O **Jenipapo** (*Genipa americana*); A **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*); O **Ananás** (*Ananas comosus*); A **Ucuuba** (*Virola surinamensis*) ou **Bicuíba** (*Bicuiba oleífera*); A **Andiroba** (*Carapa guianensis*); O **Caju** (*Anacardium occidentale*); O **Cumarú** (*Dipteryx odorata*); O **Amendoim** (*Arachis hypogaea*); A **Sapucaia** (*Lecithis pisonis*); O **Pinhão** (*Araucaria angustifolia*); E o **Maracujá** (*Passiflora edulis*).

Essa reunião de plantas formulada a partir de 1550 reunia todo tipo de fruto, como frutos secos, frutos carnosos, pseudofrutos, inflorescências e até mesmo aqueles que nem sequer eram frutos como os estróbilos. Essa grande variedade descrita tem consonância com questões contemporâneas da taxonomia botânica, mas claramente as divisões se

ampliaram com novos grupos e categorias que foram definidos não apenas pelo avanço da taxonomia e da morfologia, mas também por questões genéticas que garantiram melhores agrupamentos da diversidade de espécies.

A respeito dos grupos intermediários é interessante observar como foram alocados os frutos no interior dessas divisões. Jean de Léry deixa claro em sua obra que ele vai descrever os frutos, coisa que ele de fato fez. Ele cita os frutos por fim no título do seu capítulo, de forma que em meio às descrições ele cita essa parte das plantas junto das árvores e das ervas. Nesse caso ele não delimita como árvores ou ervas que dão fruto, ele apenas comenta sobre as árvores e ervas e caso elas tenham frutos, ele levantou aspectos sobre esses elementos (LÉRY, 1972, p.152).

No caso de Pero de Magalhães Gandavo ele cita esse recurso em meio ao título do seu principal capítulo em que abordou as plantas. É interessante porque nesse título ele mencionou que viria a abordar plantas, mantimentos e frutos. Isso significa que ele deu atenção especial aos frutos considerando-os importantes recursos a serem destacados. A disposição no interior do capítulo não se deu necessariamente de forma ordenada. É interessante que em alguns momentos ele descreveu os frutos de maneira independente, apenas mencionando eles, enquanto que em outras descrições ele relacionou os frutos com suas ervas e com suas árvores devidamente (GANDAVO, 2008, p.107).

Na obra de Francisco Soares a maneira que foram definidos os dois capítulos que elaboram aspectos sobre plantas não delimita frutos. Apenas o grupo das ervas e das árvores foram propostos. No entanto em meio aos dois capítulos ele elaborou uma série de questões sobre frutos. Porém não necessariamente delimitou que viria a abordar sobre eles, portanto não há um modelo intermediário em relação aos frutos, mas sim apenas menções de adjetivações livres no interior do texto.

Os principais grupos de plantas de adjetivações livres foram determinados até aqui. As Árvores, as Ervas, os Frutos e as Raízes são os principais agrupamentos formulados pelos colonizadores no século XVI. Esses grupos apesar de aglutinarem a maior das plantas descritas, ainda assim não dão conta da totalidade delas. Isso significa que existem classificações menores e até unitárias, que foram utilizadas à fim de agrupar ou caracterizar alguns vegetais. Tendo em mente essa determinação é de grande relevância que esses grupos menores passem por exposição.

4.2.5 – Dos pequenos grupos: Sementes, Castanhas e Palmeiras.

Esses três últimos grupos de plantas foram reunidos num subcapítulo juntos devido o fato que essas variedades botânicas tiveram pouquíssimas menções. As poucas menções se deram devido ao fato que os grupos abordados previamente possuem uma condição de aglutinação mais ampla. Inclusive certos grupos quando construídos por alguns autores, até mesmo incluíam essas outras classificações que serão abordadas nesse subcapítulo.

Esse tipo de situação fica bem aparente com as castanhas e com as palmeiras. Diferentes tipos de castanhas foram mencionados no decorrer das diferentes fontes. Vê-se a presença predominante do **Amendoim** (*Arachis hypogaea*) e da **Castanha-de-caju** (*Anacardium occidentale*) em meio aos textos. No entanto a grande maioria dos autores os mencionam primeiramente como sendo frutos. Alguns até trazem a dimensão de serem castanhas, porém a predominância se deu pelo destaque dessas espécies enquanto frutos. Esse aspecto situa então que as castanhas seriam pensadas como um grupo menor entre as frutas. A ideia de uma castanha seria então um fruto sem parte carnosa, que possuía uma casca dura ao seu redor. O único autor que menciona essa estrutura botânica enquanto uma castanha foi André Thevet.

Thevet em sua obra destacou que comentaria sobre a árvore, o fruto e a castanha da espécie *Anacardium occidentale*, ou seja, o **Caju**. Pelas divisões do autor, ele determinou que o pseudofruto seria o fruto de fato, enquanto que a castanha, que na botânica contemporânea é pensada como o fruto verdadeiro, seria apenas uma castanha. Para Thevet seria como uma parte a mais da planta e não necessariamente um fruto (THEVET, 2018, p.367). Essa elaboração do autor destoa dos outros autores que citaram castanhas. Isso porque as outras fontes documentais evidenciam que as castanhas são frutos. Portanto o agrupamento “castanha” faria parte de um grupo maior que são as frutas.

As palmeiras ou palmas se encontravam na mesma condição. As espécies de palmeiras são múltiplas e diferenciadas. No decorrer das fontes uma grande parte delas nem sequer foram especificadas, sendo elas mencionadas apenas como árvores que davam palmitos, tâmaras e havendo outras similares que davam cocos, e até mesmo a árvore da pacova que seria também bem similar. É interessante que a grande maioria dos autores que mencionaram as palmas e que produziram agrupamentos sem predefinição, acabaram determinando que esse tipo de planta era também uma árvore. Isso significa que as palmeiras seriam também um subgrupo no interior das árvores.

As palmeiras teriam como noção básica a ideia de uma árvore cilíndrica, sem ramificações, que produziriam principalmente tâmaras e palmitos. É interessante que as palmeiras hoje não são consideradas árvores, estando associadas de maneira mais próxima às ervas. Essas espécies são aquelas que hoje fazem parte da família das *Areaceae*.

As sementes entram numa posição mais complexa. Dentre as citações que foram elaboradas sobre elas há tanto questões de usos alimentícios quanto aspectos relacionados meramente a existência de sementes. Num sentido geral que pode ser interpretado a partir das fontes, as sementes faziam parte de algumas plantas e seriam pequenas estruturas, com formas díspares, que permitiam que uma série de plantas pudessem germinar. Apesar disso parte das sementes seriam comestíveis, servindo para uma série de produções. Isso fica claro na carta de Américo Vespúcio, onde ele comenta sobre um vinho que era feito de frutos e sementes (VESPUCCI, 1504, pp.19-20).

Diferentes das castanhas e palmeiras que seriam grupos menores, as sementes não seriam exatamente uma classificação. Elas seriam estruturas pertinentes e inerentes a uma série de plantas. Na botânica contemporânea a semente é o óvulo maduro e já fecundado das plantas. O fruto que lhe envolve é o já mencionado ovário fecundado. Sendo assim as sementes não seriam classificações específicas. Ela não envolve um grupo específico de plantas. Não agregando uma série de espécies, as sementes na realidade seriam apenas estruturas que faziam parte de uma série de plantas.

A presença desses termos fez com que houvesse a necessidade de especificação de seus significados no interior das fontes e no contexto da exploração colonial americana no século XVI. Esses dois pequenos grupos, as palmeiras e as castanhas, e as estruturas de sementeação, as sementes, aparecem em algumas citações nas obras. Sem detalhamentos elas geram confusões e abrem espaço para problemáticas.

Há ainda as diferentes classificações que passaram por predefinições, ou seja, que possuíram adjetivações direcionadas. Esses grupos incluem uma série de elementos, detalhes e categorias que já foram destrinchados. A investigação segue em sentido de explorar justamente essas divisões.

4.3 – Categorias predefinidas com adjetivações direcionadas.

Essa segunda prática organizativa tinha um sentido que ia além de produzir diferenciações entre as diferentes espécies. A intenção central era de produzir uma série

de grupos. Os grupos iam além de uma divisão pautada unicamente no uso dos “protótipos”. Esses modelos comuns que por si só geravam agrupamentos, eram utilizados para construir novos congregados de plantas, que buscassem justamente maior grau de especificidade. Esse tipo de proposição seria como uma divisão menor no interior dos agrupamentos maiores. Enquanto os protótipos permitiam divisões em meio à multidão existente de espécies, os nichos específicos eram construídos em meio aos grupos maiores, reunindo espécies que possuíam propriedades comuns.

Por construções hipotéticas é possível compreender melhor esse cenário. Uma determinada árvore e uma erva podem ser ambas peçonhentas. Essa característica lhes aproxima, mas não concede a elas espaço comum em meio às categorias propostas. Isso porque antes de serem peçonhentas elas fazem parte de grupos amplos que são justamente as **Ervas** e as **Árvores**. Sendo assim mesmo havendo similitudes entre elas, cada uma dessas espécies acaba inclusa em grupos menores próprios. Seria a ideia do grupo das **Ervas peçonhentas** e a classificação das **Árvores peçonhentas**.

Os grupos nesses casos não foram formulados no ato em si da descrição. As classificações predefinidas perpassam a ideia de que os autores propuseram previamente grupos e categorias de plantas antes de descrever as espécies em si. Isso é, criaram uma série de subtítulos e divisões no interior de suas obras que viriam a conter um grande número de espécies ao lado de suas descrições. Sendo assim o processo descritivo nas obras que continham divisões predefinidas, já tinham a indicação prévia de que rumos seriam percorridos. Isso porque esses mesmos rumos já haviam sido delimitados previamente.

A maneira que essas classificações eram construídas se pautavam em propriedades presentes nesses grupos de plantas ou também em relação ao tipo de uso voltado a elas. O uso alimentício e medicinal foram centrais em meio à construção desses agrupamentos. Esses dois aspectos demonstram, tal qual em meio às adjetivações livres, que os critérios medicinais e de noções boticárias tinham um peso grande na composição desses diferentes grupos. Eram noções que perfaziam a elaboração das categorias (MORTON, 1991, p.125). Apesar disso há também grupos que foram formados baseados em outros aspectos que compunham a vida, ou seja, outros usos para as espécies botânicas que não eram nem sequer questões alimentícias ou medicinais.

O direcionamento dos adjetivos está relacionado à predefinição dos diferentes grupos. Enquanto no modelo de adjetivações livres, era justamente a caracterização na descrição que formulava os diferentes grupos. Os adjetivos eram essenciais para se situar

quais grupos os autores estavam abordando e elaborando. Enquanto isso os adjetivos nas classificações predefinidas acompanhavam as descrições das plantas como via de reforçar os grupos que tinham sido formulados.

A adjetivação inicial já se concretizava no ato de formulação dos grupos. Os diferentes subtítulos instituíam além do tipo de planta, qual era sua principal caracterização. Inclusive essa adjetivação em meio aos títulos era central na composição dos grupos. Isso porque primeiramente havia a determinação do tipo de planta, ou seja, em relação à qual modelo seria, relacionando assim aos grupos amplos. Em seguida a adjetivação determinava os grupos menores, criando assim as categorias e divisões específicas. As adjetivações em meio ao texto serviam como via de reforço. O direcionamento, sentido e proposição desse tipo de operação vinha em sentido de confirmar e afirmar a tese inicial construída no título. Esses adjetivos direcionados davam corpo e contundência à ideia inicial.

O modelo de adjetivação livre foi dominante em meio às obras quinhentistas produzidas no contexto da exploração colonial da região do atual Brasil. As classificações predefinidas e as adjetivações direcionadas aparecem em apenas duas obras dentre aquelas que foram investigadas nesse trabalho. A primeira dela que possui classificações desse tipo é o texto “Tratado da Terra e Gente do Brasil” de Fernão Cardim (CARDIM, 2021). O segundo texto é o “Tratado Descritivo do Brazil em 1587” de Gabriel Soares de Souza (SOUZA, 1971). Esse cenário demonstra que esse tipo de classificação era bem menos usual em meio às produções do período.

A base para a formação dos grupos específicos utilizava justamente o conceito dos produtos-modelo. Partindo desse pressuposto a exposição das classificações predefinidas e suas especificidades será pautada em subcapítulos construídos a partir dos protótipos. Isso é, os diferentes subgrupos serão expostos a partir da colocação dos grupos mais amplos. Sendo assim os conceitos de **Árvores**, **Ervas**, **Raízes** e quaisquer outros grupos constituídos serão as bases para os próximos subcapítulos. No interior dessas divisões serão expostos os diferentes grupos menores específicos que foram formulados pelos dois autores mencionados previamente.

4.3.1 – A abundância das Árvores: Frutíferas, Medicinais, Oleosas e para construção.

A formulação de grupos específicos classificatórios percorre o percurso e estruturação dos grupos amplos. Como foi mencionado previamente, a construção de nichos específicos se deu sobre os determinados previamente. Nessa seção essas divisões se dão sobre as árvores. A ideia do que seria uma árvore foi consolidada previamente. Seria uma planta alta, lenhosa e com copa, que poderia ter muitas ramificações ou não.

Nesse caso não é possível pensar na ideia de espécies que foram mencionadas com maior frequência. Isso porque havendo esse cenário em apenas duas obras, cada um dos autores escolheu à sua maneira a forma de elaborar seus agrupamentos, assim como quais espécies seriam reunidas nesses nichos. Sendo assim é preciso delimitar como os grupos foram formulados, assim como as diferentes espécies que foram inclusas em cada uma das diferentes categorias.

Alguns grupos entre os dois autores tiveram como base critérios comuns para a denominação e elaboração. Apesar disso é interessante situa-los individualmente de acordo com as divisões propostas. Sendo assim partiremos inicialmente para a exposição dos grupos de árvores que Fernão Cardim acabou propondo em sua obra. As divisões de plantas que Fernão Cardim propôs em sua obra estão no interior de um capítulo mais amplo onde o autor trabalhou diversos elementos presentes na paisagem natural de espaços coloniais que ele presenciou. Pensa-se além de plantas em animais, minerais e também elementos do solo e do clima.

Esse capítulo é o primeiro de sua obra cujo título é “Do clima e da terra do Brasil e de algumas coisas notáveis que se acham assim na terra como no mar”. Esse capítulo é dividido em outros grupos, no qual ele chamou de Partes. É justamente nessas Partes que se encontram as diferentes categorias predefinidas que Cardim construiu. O primeiro grupo de plantas está na Parte 5 desse capítulo que foi intitulada como “Das Árvores de Fruto” (CARDIM, 2021, p.44).

Essa denominação indica então uma abordagem voltada especificamente às árvores, tendo um enfoque ainda mais esmiuçado sobre aquelas que produzem frutos. Os frutos anteriormente foram propostos como grupos específicos de plantas, sendo nichos generalizantes. Isso se deu porque muitos frutos trabalhados previamente foram descritos sem a citação se eles seriam de árvores ou de ervas. Isso significa que o enfoque central se deu sobre os frutos como um modelo amplo de planta que formariam grupos abrangentes. Nesse caso de agrupamentos predefinidos as frutas aparecem como um elemento que adjetiva e consolida um grupo específico. O grupo central são as árvores.

Nesse caso, existe especificidades porque os frutos lhes acompanham criando um nicho específico.

Os frutos claramente variavam quanto ao uso. No entanto eles tinham função central energética, ou seja, servindo enquanto alimento, mas na mesma medida tinham outras propriedades unidas, que eram justamente os temperamentos (EVERETT, 2012, p.40). Esses temperamentos além de caracterizarem as plantas, acabavam por indicar em que momento era melhor seu consumo e aplicação. Em muitos momentos haviam aplicações medicinais desses frutos. Há também os frutos que não eram voltados para uma questão alimentícia, sendo utilizados como base para adornos. Em meio ao grande número de espécies verificadas vê-se também aqueles frutos que foram mencionados apenas como curiosidades, pois alguns deles tinham propriedades peçonhentas.

Já tendo sido consolidada a ideia do que seria um fruto, cabe aqui expor as espécies que Cardim aglutinou no interior da classificação de árvores de fruto: O **Caju** (*Anacardium occidentale*); A **Mangaba** (*Hancornia speciosa*); O **Mucujê** (*Apocynacea couma*); O **Araçá** (*Psidium cattleianum*); O **Umbu** (*Spondias tuberosa*); A **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*); O **Araticum** (*Annona montana*); O **Piquiá** (*Caryocar villosum*); A **Jabuticaba** (*Plinia cauliflora*); E por fim o **Pinhão** (*Araucaria angustifolia*) (CARDIM, 2021, p.44-48).

Sobre o pinhão já foi comentado que ele não é um fruto, mas sim o estróbilo fecundado da araucária. Em relação aos outros recursos nota-se que eles são todos frutos, havendo diferentes variedades e tipos pela perspectiva contemporânea.

Na Parte 6 do mesmo capítulo, Cardim comentou sobre as árvores medicinais, sendo assim ele intitulou essa seção como “Das Árvores que servem para Medicinas” (CARDIM, 2021, p.48). Nesse grupo classificatório, Cardim comentou sobre as diferentes árvores que teriam propriedades medicinais. Essas propriedades poderiam estar presentes em diferentes partes de uma mesma espécie ou em apenas alguma parte específica. Os fragmentos medicinais das árvores poderiam ser folhas, cascas, troncos e até mesmo seus óleos, que serviam assim para a produção dos balsamos medicinais. Esses óleos medicinais tinham muita relevância em meio às boticas. Sendo assim os óleos medicinais tinham posição de destaque em meio às mezinhas (EDLER, 2006, p.38).

Esses recursos medicinais tinham funções bem variadas. Poderiam servir para aplicar sobre feridas e cicatrizes. Uma série de preparos eram feitos com a infusão de folhas, com a moagem das cascas e misturadas na água, ou até mesmo óleos e água misturados, de forma que esses recursos eram utilizados para serem consumidos. Eles

poderiam servir tanto enquanto adstringentes ou laxantes, para lidar com dores internas, e também para lidar com febres. Os usos eram variados e suas aplicações iam de acordo com o grau dos seus temperamentos (EVERETT, 2012, p.40).

Tendo em mente a diversidade de usos possíveis para esse tipo de planta, cabe aqui expor quais espécies foram incluídas em meio às **Árvores Medicinais**: A **Cabreúva** (*Myrocarpus frondosus*); A **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*); A **Embaúba** (*Cecropia angustifolia*); A **Embaúba-branca** (*Cecropia peltata*); O **Cambuci** (*Campomanesia phaea*); A **Almécega** (*Protium heptaphyllum*); O **Jacarandá Carobá** (*Jacaranda caroba*); A **Maçaranduba** (*Manilkara huberi*); O **Jaborandi** (*Pilocarpus microphyllus*); A **Bétele** (*Piper betle*); E por fim o **Angico amarelo** (*Peltophorum dubium*) (CARDIM, 2021, p.48-51).

Além desse grupo de árvores medicinais, é interessante que Cardim estipulou uma outra classificação, essa relacionada também às árvores oleosas, mas nesse caso que não tinham utilização medicinal, mas sim cosmética. A sétima Parte do primeiro capítulo dessa obra foi intitulado como “Dos Óleos de que usam os Índios para se untarem” (CARDIM, 2021, p.51). Essa categoria está associada mais aos usos empregados pelos nativos do que em relação aos usos que os grupos coloniais faziam dos diferentes óleos. A função cosmética se relacionava com cuidados capilares e cutâneos. Em relação a pele, Cardim sugere que o emprego desses recursos se dava geralmente associado com a utilização das tintas corporais.

As seguintes espécies foram catalogadas como de cosmético feito pelos nativos: O **Anda-açu** (*Joannesia princeps*); A **Jabotapita** (*Ochna jabotapia*); O **Jenipapo** (*Genipa americana*); E por fim há o **Jequitibá-açu** (*Sapindus saponária*) (CARDIM, 2021, p.51-53). Essas árvores tinham partes suas utilizadas de maneiras bem únicas, sendo o principal recurso, buscado na maioria dos casos, os óleos internos que tinham diferentes funções.

A próxima classificação feita por Fernão de Cardim tem um certo diferencial em relação às que foram apresentadas até esse momento. Isso porque apesar de ser um modelo predefinido ele não seria exatamente uma classificação ou categoria. A Parte 8 do capítulo 1 da obra se chama “Da Árvores que tem Água” (CARDIM, 2021, p.53). Esse modelo não fala de uma classificação que o autor encontrou apenas uma espécie. Ele diz respeito à uma classificação que foi elaborada para mencionar apenas essa única espécie. Portanto apesar de ser uma classificação, ela tem um funcionamento mais adjetivante do que de fato cria um nicho específico.

Como foi exposto no capítulo 3 a espécie em si não foi determinada. A única coisa que ficou esclarecido sobre essa árvore, é que ela era muito útil para que os indivíduos lidassem com a sede nos sertões do interior das diferentes capitânicas.

Outro grupo de árvores que foi proposto por Cardim se encontra na nona Parte do material, sendo ela chamada de “Das Árvores que Servem para Madeira” (CARDIM, 2021, p.53). Como o nome já sugere, esse seria o grupo de árvores cujo uso seria voltado justamente para a construção civil, para utilização naval, na confecção dos engenhos, ou seja, eram as árvores que produziam que eram cortadas à fim de se utilizar a madeira de seus troncos na elaboração de uma série de materiais.

Cardim não cita muitas espécies, porém ainda assim levantou algumas que marcaram presença em meio à essa categoria: O **Pau-santo** (*Bursera graveolens*); O **Pau-brasil** (*Paubrasilia echinata*); E o **Jacarandá** (*Jacaranda caerulea*) (CARDIM, 2021, p.54).

O último grupo específico de árvores que foi elaborado por Cardim está na Parte 19 do primeiro capítulo e foi chamado de “Das Árvores que se criam n’Água Salgada” (CARDIM, 2021, p.78). Ele determinou que essas árvores eram aquelas que formavam justamente os mangues. As funções seriam variadas, servindo desde viveiros de ostras até mesmo para serem obtidas para formarem tábuas de madeira. Ele não citou espécies específicas, apenas determinou que eram mangues. É interessante que o critério catalogador dessas árvores foi pautado no local em que elas germinam, ou seja, áreas alagadiças onde a água doce e a salgada se encontram. Importa também situar que esse grupo difere parcialmente dos outros. Ele é um grupo predefinido e determina uma série de espécies, no entanto diferentes dos outros ele apenas cita um tipo de árvore baseado no seu habitat de germinação. Enquanto isso os outros grupos sempre se pautam em alguma serventia, sendo organizados a partir do tipo de benefício e utilização que eles tinham a oferecer.

A outra obra que trouxe catalogações predefinidas de grupos de árvores foi a obra de Gabriel Soares de Souza. Antes de adentrarmos os capítulos que especificam os diferentes grupos de árvores, cabe situar como foi organizada a divisão no interior da obra “Tratado Descritivo do Brasil em 1587”. A obra foi dividida em duas partes. A diversidade botânica se encontra na segunda parte que foi intitulada de “Memorial e Declaração das Grandezas da Bahia”. No interior dessa parte há um segundo tipo de divisão que Souza elaborou como sendo títulos. No interior dos títulos há os capítulos que definem os grupos mais especificamente. No entanto é interessante notar que os títulos já

funcionam como uma espécie de divisão. Sendo assim além de mencionar os capítulos, que são as categorias delimitadas, importa mencionar em que títulos esses capítulos se encontram, a fim de ampliar os detalhes sobre eles.

Souza colocou três capítulos que abordam árvores no interior do quarto Título da segunda parte de sua obra que se chama “Da Agricultura da Bahia”. Esses capítulos são respectivamente o 49, o 50 e o 51. O quadragésimo nono capítulo foi intitulado como “Daqui por diante se dirá das árvores de fruto, começando nos cajus e cajuís” (SOUZA, 1971, p.186). Esse capítulo serve como um introdutor, pois ele determina que após as descrições de espécies em seu interior, seriam elaborados outros capítulos com enfoque nas espécies de árvores de frutos. O capítulo 49 se propôs a comentar sobre as diferentes árvores que germinam variantes do caju.

O capítulo 50 foi intitulado como “Em que se Declara a natureza das pacobas e bananas”, enquanto que o capítulo 51 foi chamado de “Em que se diz que fruto é o que se chama mamões e jaracatiás.” (SOUZA, 1971, p.188-189). Enquanto o capítulo 50 aborda algumas variantes de bananas, o capítulo 51 levanta algumas árvores que contêm variedades de espécies de mamões.

Antes que possamos abordar as espécies que foram descritas nesses capítulos, é relevante que os outros capítulos que comentam sobre árvores de frutos sejam expostos. No entanto os outros capítulos estão no interior de outro título da obra. No interior do Título 5, chamado de “Das árvores e plantas indígenas que dão fruto que se come”, há também três capítulos voltados às árvores que dão frutos. Esses são os capítulos 52, 53 e 54.

O capítulo 52 se chama “Em que se diz de algumas árvores de fruto que se dão na vizinhança do mar da Bahia”. Souza descreveu e apresentou uma série de espécies nesse capítulo, de forma que priorizou plantas que nascem mais próximas ao litoral, com enfoque naquelas que ele considerou como nativas da Bahia. O capítulo 53 foi denominado “Que trata da árvore dos umbus, que se dá pelo sertão da Bahia.”. Como o nome sugere o enfoque do autor se centrou justamente nas árvores que produzem os umbus. Por fim o quinquagésimo quarto capítulo recebe o nome “Em que se diz de algumas árvores de fruto afastadas do mar”. Nesse capítulo Souza priorizou as árvores que davam fruto que cresciam no “sertão” da Bahia, ou seja, em áreas mais afastadas da costa no interior do continente (SOUZA, 1971, p.190-192).

Apesar do grande número de capítulos, todos eles convergem para uma mesma questão, que são as árvores que produzem frutos. O conceito de árvores e frutos, que já

foram trabalhados, se unem em torno da produção de uma catalogação mais específica. A divisão dessa maneira em diferentes capítulos não se deu em sentido de situar que seriam classes de plantas diferentes. Todos esses seis capítulos abordam o mesmo produto que são as árvores de frutos. A divisão em mais agrupamentos se deu em sentido de destacar certas espécies, seja por elas terem suscitado curiosidade no autor, ou por ele ter notado grande potencial energético, medicinal e econômico nesses recursos. No entanto eles dizem respeito à um mesmo agrupamento de plantas.

Tendo em mente esse aspecto é interessante expor quais são as árvores de frutos que Souza acabou estipulando no interior desse agrupamento. O **Caju** (*Anacardium occidentale*); O **Cajuí** (diferentes possibilidades); **Banana-da-terra** (*Musa paradisiaca*); O **Mamão** (*Carica papaya*); O **Jaracatiá** (*Jacaratia spinosa*); A **Mangaba** (*Hancornia speciosa*); O **Cajá** (*Spondias mombin*); O **Bacuripari** (*Garcinia behnamiana*); O **Pequi** (*Caryocar brasiliense*); O **Umbu** (*Spondias tuberosa*); A **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*); O **Piquiá** (*Caryocar villosum*); O **Mucugê** (*Apocynaceae couma*); O **Jenipapo** (*Genipa americana*); A **Bacaba** (*Oenocarpus bacaba*); O **Cambuí** (*Myrciaria cuspidata*); O **Araçá** (*Psidium cattleianum*); O **Araticum** (*Annona montana*); A **Araucária** (*Araucaria angustifolia*); O **Abajeru** (*Chrysobalanus icaco*); O **Murici** (*Byrsonima crassifolia*); A **Cupiúba** (*Goupia glabra*); A **Cupiúba** (*Goupia glabra*); E por fim o **Cambucá** (*Plinia edulis*).

Todas essas árvores mencionadas davam frutos e seriam úteis para diferentes momentos, seja como garantidoras de provisões energéticas, permitindo adaptabilidade e consolidação de cotidiano, ou também como via de promoção da saúde, por meio do uso dos seus temperamentos que permitiam aplicação medicinal.

Um segundo grupo de árvores que Souza abordou e sua obra são as **Árvores de Virtude**, ou seja, árvores que tinham seus usos relacionados com questões medicinais. Isso significa dizer propriamente árvores que tinham folhas, cascas, óleos e outras partes que providenciavam o estado de saúde. Elas não forneciam provisões energéticas, sendo assim elas não foram colocadas como alimentícias. Esse grupo de plantas se encontra no interior do Título 6 que se chama “Das Árvores medicinais”. Esse tópico contém três capítulos que levantam espécies medicinais. Eles são os capítulos 58, 59 e 60.

O quinquagésimo oitavo capítulo se chama “Daqui por diante se vão arrumando as árvores e ervas de virtude que há na Bahia”. Esse título busca indicar que desse ponto em diante o enfoque se centraria em plantas medicinais. No entanto o capítulo 58 apenas aborda árvores medicinais, não levantando nenhuma erva. O mesmo se deu para os

capítulos 59 e 60. O quinquagésimo nono capítulo foi intitulado “Em que se trata da virtude da embaíba, de caraobuçu e caraobamirim”, enquanto o sexagésimo capítulo foi denominado “Que trata da árvore da almécega, e de outras árvores de virtude” (SOUZA, 1971, p.202-204).

As divisões dos capítulos também seguiram aspectos bem pessoais do autor. Isso porque esses três capítulos abordam apenas um tipo de árvore, que são aquelas de utilização medicinal. Tendo em mente essa colocação cabe expor quais foram as plantas descritas no interior desses três capítulos: A **Cabreúva** (*Myrocarpus frondosus*); A **Copaíba** (*Copaifera langsdorffii*); A **Embaúba** (*Cecropia angustifolia*); **Icica** (*Cycas revoluta*); A **Aroeira** (*Schinus molle*); A **Jeneúna** (*Cassia leiandra*); A **Cuipeúna** (*Tiboucinha mutabilis*); E o **Mangue-vermelho** (*Rhizophora mangle*).

Há algumas outras árvores mencionadas entre esses capítulos, no entanto as espécies em si não foram possíveis de serem definidas. Dentre as que foram mencionadas vê-se diferentes utilizações, de acordo com cenários de enfermidade próprios.

O terceiro grupo de árvores que Souza acabou por formular seria justamente o das **Árvores Reais** ou também conhecidos como **Paus de Lei**. Essas árvores eram aquelas no qual havia valor agregado em relação ao uso em construções civis. Essas árvores tinham grande valor econômico e sua disponibilidade era essencial para produzir uma série de peças arquitetônicas como tábuas, gangorras, pilares e outras partes de construções. Havia árvores além das reais que eram úteis no emprego para a construção civil. O que delimitava então um certo número de árvores como reais? Essas árvores eram aquelas que apresentavam certa facilidade no ato de talhar, porém ainda assim seriam firmes e resistentes para garantir durabilidade às construções. Um dos principais critérios para essa classificação era a sua dimensão de incorruptibilidade. Isso é, elas demoravam um tempo longuíssimo, muitas vezes indeterminado, para se decompor, resistindo ao vento, chuva, sol e outros processos naturais que geram impactos estruturais. Não é à toa que elas eram os principais materiais empregados nos engenhos (Espaços de produção) e nas construções públicas (Espaços burocráticos e normativos) (SOUZA, 1971, p.211).

Parte dessas árvores é dita por Souza como produtoras de águas aromáticas muito preciosas. Esse tipo de conotação pode parecer mera curiosidade por parte de Souza, mas na realidade esse tipo de recurso tinha grande valor em ser aplicado no interior dos espaços dos lares. Isso porque uma das grandes preocupações em relação às enfermidades se dava em relação aos maus odores e vapores corruptos que circulavam pelos espaços. Essa noção olfativa, herdada do medievo, pressupunha que esses odores eram causadores

de enfermidades. Um dos meios de se combater esses vapores e garantir assim segurança e saúde era por meio da promoção da manifestação de odores agradáveis, como os florais, os amadeirados e adocicados (ROBINSON, 2020, p.212). Souza evidenciou o valor desses aromas nas descrições de plantas, porém não comentou nessa aplicação específica num sentido de saúde. Porém ao situar o valor de uma água aromática, entende-se a relevância desse recurso para os espaços, como via de agradabilidade. Portanto supõe-se esse aspecto relacionado à saúde, a partir de considerações estruturais no período que determinavam perigos em relação aos maus odores.

Souza elaborou um Título próprio para esse grupo no qual determinou como “Das árvores reais e paus de lei”, que é o Título oito da obra. Nessa divisão existem três capítulos que são o 64, o 65 e o 66. O primeiro deles se chama “Daqui por diante se vai dizendo das árvores reais e o para que servem começando neste capítulo 64, que trata do vinhático e cedro”. Aqui ele apenas indica que vai começar a comentar sobre as árvores reais. Em seguida o capítulo 65 foi denominado como “Que trata das qualidades do pequi e de outras madeiras reais”. Por fim o capítulo recebeu o título “Em que se acaba de concluir a informação das árvores reais que se criam na Bahia” (SOUZA, 1971, p.211-213). Nesse caso as divisões dos capítulos não têm um critério bem definido. Ao que tudo aparenta foi algum interesse pessoal do autor em distribuir o mesmo grupo de plantas em diferentes capítulos.

As espécies que aparecem nesses capítulos são as seguintes: O **Vinhático** (*Plathymenia foliolosa*); O **Cedro-da-Bahia** (*Cedrela fissilis*); O **Pequi** (*Caryocar brasiliense*); A **Jataipeva** (*Dialium guianense*); A **Sapucaia** (*Lecythis pisonis*); A **Maçaranduba** (*Manikara huberi*); O **Angelim** (*Andira fraxinifolia*); O **Jequitibá** (*Cariniana sp.*); E por fim a **Sangra d’água** (*Croton urucurana*).

Nessa lista também existem espécies faltando em relação à todas aquelas que Souza comentou, isso porque são alguns recursos que não foram possíveis de serem definidos em relação aos nomes contemporâneos. Além disso há mais uma curiosidade. Algumas dessas plantas já apareceram em outras classificações feitas por Souza. A Sapucaia e o Pequi estavam inclusos nas **Árvores de Frutos**. Isso significa que a categorização de Souza previa que uma espécie de planta poderia pertencer a mais de um grupo categorizador. Por um lado, o Pequi é uma árvore de fruto por brotar um fruto útil e comestível, enquanto que por outro essa espécie teria uma madeira muito útil para ser empregada em construções. Isso significa que ela seria simultaneamente uma **Árvore de fruto** e uma **Árvore real**.

Souza elaborou um último grupo classificatório de árvores, porém esse seria o mais complexo dentre todos que foram formulados. Esse grupo está incluso no Título 9 que foi chamado de “Das árvores meãs com diferentes propriedades, dos cipós e folhas úteis”. Essa divisão inclui diferentes tipos de plantas, portanto o que interessa são as árvores meãs. A ideia de meã, é de algo intermediário. No caso dessa obra, seriam as árvores de menor relevância, com emprego secundário e com propriedades menos relevantes que as outras mencionadas. Além disso fica bem claro que é um grupo variado, sem uniformidade e grande elaboração. Cada capítulo que Souza elaborou em relação a esse grande grupo demonstra nichos ainda mais específicos de árvores que não possuem grande conexão entre si. Sendo assim os capítulos serão expostos situando as bases por trás deles. Após a exposição de todos eles, as espécies serão expostas de maneira coletiva, baseando-se no critério mais amplo que é em relação às **Árvores meãs**.

Os capítulos que abordam as árvores meãs estão entre o 67 e 75. A seguir iremos expor os títulos de cada um desses capítulos. Capítulo 67 “Daqui por diante se trata das madeiras meãs”. Esse primeiro capítulo sinaliza a abertura para essa classificação ampla, porém na mesma medida variada de árvores. Capítulo 68 “Que trata das árvores que dão a embira, de que jazem cordas e estopa para calafetar navios”. A embira são fibras presentes em algumas árvores que possuem seus caules fibrosos e não rígidos. Esse material, como o título sugere, servia justamente para o preenchimento dos espaços internos das paredes dos navios, pois em caso de rachaduras essas fibras mantinham a água para fora. Capítulo 69 “Que trata de algumas árvores muito duras”. Essas seria árvores difíceis de talhar que não seriam práticas para o cotidiano, tendo poucos ou até nenhum uso (SOUZA, 1971, p.215-217).

Capítulo 70 “Que trata das árvores que se dão ao longo do mar”. Nesse caso Souza delimitou apenas pela posição em que elas crescem, sendo árvores de menor interesse. Capítulo 71 “Em que se trata de algumas árvores moles”. Essas também teriam poucas serventias, sendo utilizadas para alguns pequenos trabalhos e geralmente com baixa durabilidade. Capítulo 72 “Em que se apontam algumas árvores de cheiro”. Esse grupo é bem interessante. Souza descreve árvores que tem bom cheiro, desde a sua madeira até mesmo quando queimadas. Os usos variariam desde o uso para queimadas ou até mesmo aplicadas em construções de maneira que elas exalariam continuamente os bons odores. É interessante que Souza destaca seus valores saudáveis, porém exalta em diferentes momentos que elas possuem temperamentos diferentes, sendo úteis em diferentes momentos (SOUZA, 1971, p.219-220). Porém retorna-se aqui a ideia da relevância dos

bons odores no período, de forma que eles seriam desde purgadores dos maus odores, sendo preservadores do estado de saúde ou até mesmo servindo enquanto recursos medicinais que poderiam restaurar o estado de saúde por meio da inspiração olfativa. Isso de acordo com as propriedades da enfermidade e as propriedades inerentes à madeira e seus odores (ROBINSON, 2020, p.212).

Capítulo 73 “Em que se trata de árvores de que se fazem remos e hastes de lanças”. Nesse caso é apenas uma divisão relacionada aos usos específicos das madeiras de algumas árvores. Capítulo 74 “Em que se diz de algumas árvores que têm ruim cheiro”. Nesse caso têm-se o inverso das árvores de cheiro. Seriam árvores que teriam odores ruins e até mesmo danosos. Souza determina que elas seriam difíceis de se lavar e que quando queimadas seus odores fortes e fétidos eram refinados se intensificando (SOUZA, 1971, p.221-222). Isso significa que o uso delas se dava apenas quando muito necessário e geralmente era voltado para a construção. Souza não dá muita ênfase se elas eram muito danosas, apenas reforça que elas tinham cheiro sofrível. Pode-se presumir aqui que o contato contínuo seria danoso (ROBINSON, 2020, p.75).

Capítulo 75 “Em que se apontam algumas árvores que dão frutos silvestres que se não comem”. Nesse último capítulo sobre árvores vê-se que são árvores de frutos, porém nesse caso eles não são comestíveis. Nesse caso essas árvores não fogem da classificação prévia de **Árvores de Fruto**. No entanto quando os autores abordavam as árvores que davam fruto, eles geralmente estavam falando sobre aquelas que teriam frutos comestíveis. Nesse caso são árvores de fruto, mas aqueles utilizados para outras funções, como estética ou para ferramentas. Inclusive havia aqueles frutos que não tinham usos sendo apenas impossíveis de servirem enquanto alimentos, ou até mesmo venenosos. Sendo assim seria um nicho específico no interior das árvores de fruto, mas que o autor preferiu colocar em meio às **Árvores meãs** por serem aquelas que tinham uso menos essencial ou até nenhum uso (SOUZA, 1971, p.223).

Tendo em mente o grande número de espécies de árvores que foram organizadas no interior dessa categoria ampla e variada é preciso que elas sejam expostas. No primeiro capítulo há apenas duas espécies que são o **Camaçari** (*Caraipa densifolia*) e a **Jacareúba** (*Calophyllum brasiliense*). No capítulo 68 são especificamente as árvores que possuem embira. O autor cita quatro espécies, mas apenas uma delas foi possível de ser definida que no caso é o **Embiruçu** (*Bombax cyatophorum*) (SOUZA, 1971, p.215-216).

No capítulo 69 Souza optou por unir e descrever uma série de árvores que são muito duras. Elas teriam usos bem variados de acordo com resistência, densidade e

maleabilidade. As espécies catalogadas no interior desse grupo foram o **Conduru-da-sangue** (*Brosimum rubescens*), o **Ubiraetá** (*Libidibia férrea*), e a **Ibirapiroca** (*Britoa Selloweiana*). Assim como os grupos anteriores, existem espécies a mais que não foram aqui mencionadas. Algumas delas não foram definidas, enquanto outras tiveram seus gêneros encontrados, porém não as espécies específicas. No capítulo 70 são as árvores que crescem no decorrer da costa litorânea. São vários tipos com diferentes utilidades e destinos delimitados. Nesse nicho específico vê-se a menção à **Taiúva** (*Maclura tinctoria*), à **Sereíba** (*Avicennia germinans*) e por fim a **Canapaúba** (*Laguncularia racemosa*) (SOUZA, 1971, p.217-219).

O capítulo 71 diz respeito a uma série de árvores moles. Os usos desses vegetais eram voltados para diferentes questões, mas a principal delas era para construções civis, mobílias e até mesmo em aplicações navais. Além disso vê-se o uso voltado para a elaboração de ferramentas. Essas árvores eram: O **Pau-de-Balsa** (*Ochroma pyramidale*); A **Cajupeba** (*Curatella americana*). Há mais uma série de espécies arbóreas nesse nicho que não foram aqui incluídas porque suas espécies não foram passíveis de definição. O capítulo 72 é voltado às árvores de cheiro, portanto ele reúne árvores que possuíam bom cheiro. A única espécie que foi possível de ser definida e que está no interior desse capítulo foi a **Ubirataia** (*Pseudobombax marginatum*). Há mais algumas outras espécies que foram mencionadas nesse grupo, no entanto essa foi a única de fato encontrada (SOUZA, 1971, p.219-221).

Souza no capítulo 73 dessa parte da obra acabou propondo uma divisão bem específica baseada no uso da lenha dessas espécies para a confecção de remos e hastes de lanças. Ele reuniu três espécies nesse grupo que foram o **Jenipapo** (*Genipa americana*), o **Uacá** (*Ecclinusa ramiflora*) e por fim a **Ibiratinga** (*Funifera fasciculata*). No capítulo 74 o autor buscou comentar sobre algumas árvores com cheiros ruins. Ele comentou sobre apenas uma espécie e sobre variantes dela. Além disso citou um cipó que tinha cheiro ruim e forte, porém apesar de tê-lo mencionado, ele não determinou que ele seria um tipo de árvore. A árvore em si era a **Ibirarema** (*Gallesia integrifolia*). Por fim há outras árvores de fruto que compõem o capítulo 75, porém nesse caso eram frutos que não eram comestíveis. Esses frutos poderiam ser desde venenosos, como apenas úteis ou até ornamentais. As espécies em aí aglutinadas foram o **Comandoí** (*Erythrina mulungu*), o **Araticum-do-brejo** (*Annona glabra*), o **Anhangaquibo** (*Pithecoctenium echinatum*) e a **Cuieira** (*Crescentia cujete*) (SOUZA, 1971, p.221-224).

Esses foram os grupos de árvores elaborados por parte de Souza. Quando se observa o escopo geral das categorias predefinidas de árvores entre Cardim e Souza nota-se que existem três grupos principais que foram organizados para esse tipo de vegetação. Ambos os autores construíram esses três grupos, mas com nomenclaturas e espécies diferentes, de acordo com aquilo que lhes interessou e que eles visualizaram individualmente. Esses três grupos principais eram as **Árvores de Frutos**, a **Árvores Medicinais** e **Árvores Reais** ou **Árvores que servem para Madeira**. Esses grupos tiveram o maior número de espécies, além de serem aqueles que receberam maior destaque e relevância, pois suas espécies tinham grande utilidade. Esses três grupos preenchiam requisitos pautados na alimentação, na saúde e na possibilidade de elaboração de construções. Sendo assim eram bases constituintes do cotidiano, dando possibilidade e vias de adaptação.

Esses grupos foram estabelecidos a partir da relação entre **Uso-Propriedade** em relação às espécies. Isso é, eles foram construídos por meio da presença de certos elementos morfológicos e bioquímicos inerentes às espécies vegetais, como a presença de frutos e também as qualidades terapêuticas das árvores, assim como o critério de uso também foi crucial para certas elaborações, como a ideia das árvores reais que eram aquelas com madeira útil para a construção.

Para além desses três grupos mais amplos os autores estabeleceram mais alguns outros que seriam grupos menores, em sentido de menos relevância entre os interesses colonizatórios. Cardim propôs mais três grupos, enquanto que Souza reuniu uma série de nichos menores no interior de um grande grupo no qual ele chamou de **Árvores meãs**. Essa predefinição deixa bem evidente que essas eram as espécies e nichos mais específicos com menor grau de relevância. Essa consideração era baseada nos intentos e interesses da colonização. Eram elaborações que não se baseavam numa erudição botânica, mas sim em conhecimentos adquiridos no decorrer do tempo que passavam pelo crivo das intenções colonizadoras. Daí a base das categorias elaboradas.

Cardim não considera esses outros grupos como árvores meãs, porém dá menor relevância a elas. O grupo da **Árvore que tem água** e o das árvores que nascem no litoral são variados. Há no entanto um grupo mais bem definido que é o das árvores oleosas, no qual Cardim procurou situar apenas árvores utilizadas por motivos cosméticos e estéticos pelos nativos.

Já Souza criou uma série de nichos específicos no interior dessas árvores intermediárias. Tirando aquelas que são baseadas em critérios geográficos, o autor definiu

grupos como árvores de embira, árvores duras, árvores moles, árvores de cheiro, árvores de cheiro ruim e árvores de frutos não comestíveis. Todos esses pequenos agrupamentos seriam de árvores intermediárias. O interessante é que os usos eram bem variados. Há desde elementos de construção, para aspectos ornamentais, questões de saúde, e plantas arbóreas perigosas.

A menor relevância em relação à esses grupos menores dos dois autores se baseava no fato que elas não compunham e nem eram base dos principais intentos do período. No século XVI para além da busca da consolidação e efetivação do poder colonial, disputado pelas diferentes monarquias absolutistas e seus Estados Modernos, existia o interesse na consolidação de assentamentos humanos possíveis em meio ao novo cotidiano e cenário natural. A busca de elementos energéticos, medicinais e de base construtiva se pautava nessa busca de consolidação de um novo cotidiano. Até porque essa consolidação física no novo espaço era um dos meios de se afirmar o poder político sobre o território (ADAMS, 2003, p.21). Daí a divisão de grupos de árvores promovida por esses colonizadores a fim de estabelecer um grau de prioridade e relevância para as diferentes espécies. Isso a partir da busca de condições de adaptação nesse novo espaço, através da relevância que cada espécie tinha, ou poderia ter, nesse novo cotidiano (DIAMOND, 2013, p.109).

4.3.2 – As Ervas e suas Virtudes: Ervas Medicinais e Ervas de Frutos.

A construção dos nichos específicos de ervas também perpassa os grupos amplos desse tipo de planta. As Ervas, como foi proposto previamente, eram as plantas ramificadas de pequeno porte, que não possuíam corpo lenhoso denso, podendo ter frutos ou não, ou também podendo possuir propriedades medicinais.

A questão da frequência e aparição das espécies é aqui reforçada pelo fato que são apenas duas obras. Sendo assim não é possível pensar em espécies que mais apareceram ou que foram mais mencionadas. Souza e Cardim construíram seus grupos de ervas de maneira bem individual, no entanto as principais temáticas são relacionadas à **Alimentação** e à **Saúde**. As espécies reunidas nesses espaços dependeram de critérios estabelecidos por cada um dos autores. Tendo em mente essa consideração é preciso estabelecer quais foram os grupos elaborados, assim como as espécies que foram inclusas nesses espaços.

No caso das ervas menos grupos foram construídos, além de que os critérios entre os dois autores partiram de predefinições bem similares em termos de seus conceitos e conteúdo. No entanto as espécies determinadas por cada autor em cada uma das categorias diferem muito. Um aspecto relevante de ser mencionado é o fato de que certas categorias predefinidas reuniam mais de um tipo de planta entre as categorias sem definição. É nesse sentido que existem grupos como as **Ervas de Frutos**. Vê-se aí a consolidação de um modelo simbiótico onde os nichos específicos poderiam agrupar dois produtos-modelo em apenas uma única categoria ainda mais delimitada.

A intenção nesse momento é de destrinchar as categorizações de ervas que Fernão de Cardim acabou produzindo. As Partes da obra de Cardim que comentam sobre Ervas estão no primeiro capítulo que foi citado na seção anterior. São as Partes que configuram as diferentes categorias estabelecidas. A primeira Parte que comenta sobre as Ervas é a Parte 10 cujo título é “Das Ervas que dão Fruto que se comem” (CARDIM, 2021, p.54).

Essa categoria volta naquilo que foi comentado previamente sobre os grupos simbióticos que geram assim um novo produto-modelo. Nesse caso são especificamente as Ervas que produzem frutos, com enfoque naqueles que dão frutos. A ideia de fruto nesse caso funciona como uma complementação do produto principal que são as ervas. Sendo um elemento adjetivante, vê-se que o fruto cria assim uma categoria específica.

A principal intenção relacionada às **Ervas de Frutos** estava associada com noções energética e, portanto, alimentícias. No entanto tal qual os frutos das árvores, os frutos das ervas também tinham outras propriedades inerentes que eram justamente os temperamentos e poderiam assim ter usos medicinais (EVERETT, 2012, p.40).

Tendo em mente essas considerações, segue a exposição das espécies inclusas por Cardim nas **Ervas de Frutos**: A **Mandioca** (*Manihot utilissima*); O **Aipim** (*Manihot esculenta*); O **Ananás** (*Ananas comosus*); A **Banana-da-Terra** (*Musa paradisiaca*); O **Maracujá** (*Passiflora edulis*); O **Mangará** (*Xanthosoma sagittifolium*); O **Cará** (*Dioscorea bulbifera*); E por fim o **Nhambi** (*Eryngium foetidum*) (CARDIM, 2021, p.54-58).

Essa seção de Cardim é bem interessante e de certa forma desuniforme. Isso porque primeiramente Cardim incluiu nesse grupo três raízes, que não são ervas e nem sequer davam frutos. Essas são o aipim, a mandioca e o cará. É interessante que a planta da mandioca que cresce acima da terra, ou seja, seus caules e folhas, indicam que ela seria de fato uma planta arbustiva. Sendo assim ela se encaixaria na ideia de uma erva perfeitamente. No entanto ela não tem fruto e sua parte comestível são suas raízes. Muito

provavelmente Cardim colocou essa espécie nesse espaço, pelo fato que ela tinha formato arbustivo e porque ela tinha uma parte comestível que ele considerou sendo como um “fruto”, que no caso é sua raiz. O mesmo se aplica para o aipim e o cará.

Apesar dessa construção de Cardim, a mandioca, o aipim e o cará foram considerados como raízes por todos os outros autores, portanto essa colocação do autor é bem peculiar. Outra planta que merece atenção é a Banana-da-terra. Essa espécie foi colocada entre as palmeiras ou ao lado das árvores por outros autores. Essa construção de Cardim também destoa do padrão organizativo dos outros autores, no entanto é interessante porque no tempo presente a bananeira é um tipo de erva de grandes proporções. O Nhambi tinha apenas suas folhas aproveitadas, nem sequer sua raiz como é o caso do Mangará que tinha folhas e raízes aproveitadas. Esse aspecto situa a dimensão de que Cardim incluiu tanto ervas de frutos como aquelas que apenas eram comestíveis, mas não medicinais, no interior dessa categoria. Já as outras espécies que ele citou nessa divisão do texto foram consideradas apenas como frutos ou como ervas por outros autores.

A próxima seção que contém um agrupamento específico de Ervas nessa obra é a Parte 11 que foi chamada de “Ervas que servem para Mezinhas”. Essas seriam aquelas ervas que tinham como principal enfoque a utilização voltada para a produção de fármacos, ou até para aplicação direta sobre o quadro de enfermidade. Isso significa que elas eram **Ervas Medicinais** e seus usos estavam envolvidos com noções médicas, não sendo utilizadas sob uma perspectiva alimentícia. A base de definição desses recursos se dava pelos seus temperamentos que eram definidos por meio principal do olfato e do paladar. A definição dos temperamentos sobre um dado recurso indicavam para qual cenário de enfermidade ele seria útil (EVERETT, 2012, p.40).

Esse grupo proposto por Cardim incluía as seguintes espécies: A **Ipecacuanha** (*Carapichea ipecacuanha*); O **Carapiá** (*Dorstenia brasiliensis*); O **Fedegoso** (*Cassia spectabilis*); O **Guêmbé** (*Philodendron bippinatifidum*); A **Capitinga** (*Axonopus compressus*); O **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*); O **Guaraquim** (*Solanum americanum*); O **Camará** (*Lantana camara*); O **Caraguatá** (*Bromelia pinguin*); E por fim há o **Timbó** (*Elliptica guianensis*) (CARDIM, 2021, p.58-62).

Algumas plantas foram deixadas de fora da listagem porque suas espécies não foram passíveis de serem definidas. A lista das **Ervas Medicinais** tem maior uniformidade dentre as proposições temáticas de Cardim. A planta que mais gera incertezas nessa lista é o timbó. Poucos autores comentaram sobre ela, e Souza criou um

agrupamento próprio para esse tipo de recurso, criando um nicho específico que seriam os **Cipós**. Sendo assim a disposição do timbó no grupo das ervas medicinais não é uma grande problemática, já que no caso dessa planta não há muitas referências comparativas para o período.

Cardim fez uma última divisão das ervas criando uma outra categoria que está na Parte 12 que foi intitulado de “Das Ervas Cheirosas”. Como o nome sugere essa seção é voltada para as plantas que são ervas que tinham bons cheiros. Poderia ser algo como **Ervas aromáticas**. Esse agrupamento tinha menor destaque em relação aos dois anteriores, isso ficando bem aparente pela baixa quantidade de espécies distribuídas no interior dessa seção. Outro aspecto é que essas espécies não se encaixam na base fundamental relacionada à **Alimentação, Saúde e Construção**. Essa categoria possui apenas duas plantas, no entanto no caso de uma delas não foi possível definir qual espécie ela seria. A outra no caso é a **Dormideira** (*Mimosa pudica*). Ele não comenta muito sobre os aromas dessa espécie, apenas interioriza ela em meio ao grupo das ervas aromáticas (CARDIM, 2021, p.62-63).

Com as categorias de ervas de Cardim tendo sido expostas, segue-se para os nichos formulados por Souza. Como citado na seção anterior, as plantas descritas por Gabriel Soares de Souza estão na segunda parte de sua obra. As categorias mais específicas são justamente os capítulos. No entanto Souza criou grupos maiores que estão elaborados em seções maiores que são o Títulos. Os dois primeiros capítulos de ervas estão no interior do Título 5 que se chama “Das Árvores e Plantas indígenas que dão fruto que se come”. Especificamente são os capítulos 56 e 57 que contém as primeiras ervas. Os dois capítulos têm uma abordagem similar e dizem respeito às **Ervas de Frutos**, ou seja, são as plantas arbustivas que também produzem frutos (SOUZA, 1971, p.31).

Vê-se aí então novamente um movimento de união de grupos diferentes na construção de um grupo mais específico, de forma que a parte principal é a Erva, enquanto que o Fruto serve como meio adjetivante que é uma adjetivação direcionada e assim cria o grupo predefinido. O capítulo 56 foi intitulado como “Em que se declaram as ervas que dão fruto na Bahia, que não são árvores” (SOUZA, 1971, p.199).

No interior desse grupo Souza reuniu algumas espécies como: O **Maracujá** (*Passiflora edulis*); O **Camapu** (*Physalis angulata*); A **Marujaíba** (*Bactris sp.*); E por fim o **Caraguatá** (*Bromelia pinguin*) (SOUZA, 1971, p.199-200). Há duas plantas a mais nesse grupo de Souza, no entanto são espécies que não foram possíveis de serem

definidas. Sobre aquelas que foram listadas, nota-se que elas todas se encaixam naquilo que o autor teve de intenção em relação ao grupo.

O Capítulo 57 foi denominado da seguinte maneira: “Em que se declara as propriedades dos ananases não nomeados”. Esse capítulo é voltado especificamente para apenas uma espécie que no caso é o **Ananás** (*Ananas comosus*). Nesse caso é interessante situar que Souza não estava criando uma nova categoria. Ele apenas separou o ananás para dar maior grau de relevância para essa espécie, como uma espécie de ênfase nesse vegetal, algo feito também por outros autores que também ficaram bem impressionados com essa espécie. Isso significa que o ananás é também uma **Erva de Fruto**, pertencendo a esse nicho mais específico.

Outro título amplo que diz respeito à mais uma categoria de ervas é o sétimo que foi intitulado como “Das Ervas Mediciniais” (SOUZA, 1971, p.31). O título dessa categoria já formula propriamente a classe que o autor visa destringir que são especificamente as **Ervas Mediciniais**. Esse é justamente o grupo que Cardim veio a chamar de ervas de virtude. Os capítulos que correspondem à essa abordagem classificatória são o 61, o 62 e por fim o 63.

O capítulo 61 foi intitulado como “Daqui por diante se vai relatando as qualidades das ervas de virtude que se criam na Bahia, e começemos logo a dizer da erva-santa e outras ervas semelhantes”. Como o nome sugere Souza busca comentar sobre as ervas que não teriam enfoque alimentício sendo utilizadas para questões de saúde, ou seja, aquelas que serviriam enquanto fármacos e mezinhas para tratamento medicinal. Isso significa que essas ervas teriam propriedades inerentes, os temperamentos, e seriam aplicáveis em diferentes cenários de enfermidade como via de restauração do estado de saúde (EVERETT, 2012, p.40).

As espécies que congregam o capítulo 61 são as seguintes: O **Tabaco** (*Nicotiana tabacum*); E o **Jetiçu** (*Mirabilis jalapa*) (SOUZA, 1971, p.206-207). Há mais duas espécies que o autor agrupo nesse capítulo, no entanto elas não foram possíveis de serem definidas. Independente disso Souza comenta sobre as diferentes utilidades de cada um desses recursos, dando grande ênfase ao tabaco que era considerado um valioso recurso medicinal no período, além de que devido seu forte potencial aditivo devido à presença da nicotina, gerava a dependência dessa droga.

O capítulo 62 foi chamado de “Em que se declara o modo com que se cria o algodão, e de sua virtude, e de outras ervas que fazem árvore”. Aqui o autor continua em sua listagem de ervas que possuem propriedades medicinais. Ele inseriu nesse capítulo as

seguintes plantas: O **Algodão** (*Gossypium mustelinum*); O **Camará** (*Lantana camara*); A **Cana-do-rio** (*Gynerium sagittatum*); O **Jaborandi** (*Pilocarpus sp.*); E por fim o **Caapiá** (*Dorstenia brasiliensis*) (SOUZA, 1971, p.207-209). As espécies dessa seção não diferem muito daquilo que Souza propôs anteriormente. Quando ele diz de ervas que fazem árvore, o autor não está querendo dizer que essas plantas são arbóreas. Souza apenas quer dizer que parte das ervas apresentadas tem um porte grande, chegando em certos casos à altura de um homem adulto, podendo até passar esse tamanho. Assim como no capítulo anterior, ele deu um grande enfoque no algodão, tendo comentado sobre uma série de usos e propriedades dessa espécie.

Por fim o último capítulo onde Gabriel aborda sobre as ervas é o 63 que recebeu o seguinte título “Em que se declara a virtude de outras ervas menores”. Nessa seção ele delimitou as seguintes espécies: O **Fedegoso** (*Cassia spectabilis*); A **Capeba** (*Piper umbellatum*); A **Guanxuma** (*Sida rhombifolia*); A **Piaçava** (*Attalea funifera*); E por fim **Campuava** (*Hyptis sp.*) (SOUZA, 1971, p.209-211).

Esse último capítulo apenas dá destaque a algumas ervas que possuem menor relevância de uso e aplicação em meio ao cenário medicinal no período. Elas seriam relevantes para a utilização médica, mas na mesma medida não com tamanha relevância quanto as citadas anteriormente.

Quando se alinha as categorias de ervas propostas entre Cardim e Souza fica esclarecido que eles seguiram certas tendências alinhadas nessas aglutinações. São dois grupos específicos que foram propostos para o grupo generalizante do produto-modelo que são as **Ervas**. Os nomes dos grupos foram feitos de acordo com a especificidade de cada um dos autores, de forma que as espécies inclusas no interior dessas categorias também perpassaram considerações bem individuais desses exploradores. Os dois grupos interseccionados pelos dois autores foram os das **Ervas de Frutos** e o das **Ervas Mediciniais**. Essas categorias iam ao encontro com duas necessidades e buscas centrais do processo colonizatório. Isso é, essas espécies tinham relevância e utilidades, estando alinhadas com requisitos pautados na **Alimentação** e na **Saúde**. Volta-se aqui na ideia relevante de constituição do cotidiano, assim como elementos que poderiam garantir vias de adaptação.

O meio de constituição desses grupos perpassava a ideia já estabelecida de **Uso-Propriedade**. Seriam aspectos relacionados à presença de elementos morfológicos e bioquímicos que eram inerentes às espécies selecionadas. Além disso o critério de uso era

crucial, pois a ideia de medicinal está estritamente ligada à dimensão de algo a ser utilizado para recompor a saúde humana.

As Ervas não possuem um grupo menos relevante como foi o caso das árvores meãs. Elas estavam relacionadas apenas à questões de grande interesse do poder colonial. Isso porque elas eram relevantes na construção de um novo cotidiano, de forma a permitir uma boa adaptação nesse espaço. Esse tipo de medida necessitava de recursos energéticos, assim como de elementos medicinais que fossem úteis nos momentos de penúria médica.

4.3.3 – A utilidade do subterrâneo: As raízes e suas propriedades.

O grupo amplo de plantas que são as raízes apresenta problemáticas em relação à elaboração de nichos específicos. Enquanto as **Ervas** e as **Árvores** receberam catalogações predefinidas com adjetivações direcionadas, o grupo das raízes não teve algo nesse mesmo sentido. Ao passo que as Ervas e Árvores receberam grupos delimitados de acordo com seus usos e propriedades inerentes, as raízes tiveram grupos predefinidos, mas não de acordo com propriedades, mas sim um grupo pautado apenas na sua existência.

Esse tipo de formulação lembra as propostas daqueles autores intermediários que foram citados anteriormente. A diferença é que as raízes foram comprimidas em um grupo específico para elas, sem que elas estivessem alinhadas à outras categorias. Outro aspecto relevante a ser comentado é que apenas Gabriel Soares de Souza redigiu capítulos sobre as raízes, enquanto Cardim não teve o mesmo procedimento.

Na seção sobre as Ervas ficou aparente que Cardim reuniu algumas raízes na sua escrita. Isso se deu porque o autor considerou que essas espécies em si, que possuem uma parte arbustiva com caule e folhas, seriam como ervas. Essas ervas teriam uma parte útil e comestível que estava abaixo do solo, de forma que seu principal uso era alimentício e não medicinal. Como essas ervas tinham uma parte protuberante que era comestível, Cardim decidiu situa-las em meio às ervas de fruto. Não que Cardim não soubesse que parte era a raiz da espécie, ele apenas achou adequado colocar essa planta no interior desse grupo. Sendo assim Cardim não elaborou um grupo próprio para as raízes num sentido geral ou sequer delimitou nichos específicos de raízes. Ele as cita, mas aglutina elas em outro espaço que foi justamente o das Ervas.

Já Souza propôs alguns capítulos em sua obra que foram organizados voltados para o grupo das raízes. Vale refrescar aqui o que eram as raízes. Esse grupo de plantas tinha como produto-modelo a ideia de uma planta que tinha como sua parte mais relevante a sua raiz. Isso é a parte da planta que ficava enterrada no solo, isso pensando na consideração do imaginário quinhentista europeu.

Todos os capítulos voltados às raízes foram elaborados no interior da divisão do quarto Título de sua obra, tendo esse sido nomeado de “Da Agricultura da Bahia” (SOUZA, 1971, p.30). O autor estipulou oito capítulos dessa divisão como encabeçados a pensar as raízes encontradas em solo brasileiro. Esses são os capítulos que vão os que vão do 37 ao 44. No entanto é interessante frisar um aspecto. Os capítulos que vão do 37 ao 42 são voltados apenas questões relacionadas à **Mandioca** (*Manihot utilissima*). Enquanto isso o 43 tem enfoque apenas no **Aipim** (*Manihot esculenta*), e no 44 Gabriel busca uma exploração de outras raízes que ele considerou que fossem interessantes de serem relevadas.

O Título 4 que é voltado à agricultura da Bahia diz respeito a uma série de variedades de plantas, incluindo plantas estrangeiras, que fazem parte das dinâmicas transatlânticas relacionadas ao imperialismo ecológico (CROSSBY, 2011, p.193). Além dessas, há também plantas nativas, que foram divididas em nichos abrangentes como as **Raízes**, nichos específicos como as **Árvores de Frutos** e grupos menores que são mais individuais porque o autor provavelmente não encontrou espaço para aglutina-las nos grandes grupos ou até em meio aos nichos específicos construídos através dos grandes grupos.

A partir dessas considerações é possível trabalhar os seis capítulos que Souza elaborou apenas para se debater a mandioca (*Manihot utilissima*). A seguir serão expostos os títulos dos capítulos que vão do 37 ao 42. O 37 recebeu o título “Em que se declara que coisa é a mandioca”. O 38 foi chamado de “Que trata das Raízes da mandioca e do para que servem”. O 39 foi denominado “Em que se declara quão terrível peçonha é a da água da mandioca”. Souza intitulou o capítulo 40 como “Que trata da farinha que se faz da mandioca”. Já o 41 recebeu o nome “Que trata do muito para que prestam, as raízes da carimã”. O último dos capítulos referente à mandioca, que é o 42, recebeu o título “Em que se declara que coisa é farinha-de-guerra, e como se jaz da carimã, e outras coisas” (SOUZA, 1971, p.172-178).

No decorrer de todos os capítulos fica bem aparente o fato de que Souza considera essa planta como sendo uma raiz. Além disso o grande número de capítulos voltados para

suas qualidades, suas propriedades, os preparos a partir dela, os cuidados que deveriam ser tomados e sua capacidade energética, demonstram que Souza provavelmente considerava esse como sendo o principal recurso alimentício encontrado na América portuguesa. Seu uso era amplo e seu preparo de farinha era útil por garantir mobilidade e adaptabilidade para diferentes cenários. As diferentes versões de farinhas proporcionavam utilidade em momentos de longo tempo, assim como para situações mais curtas. Ela estava tão disseminada entre as populações nativas que acabou sendo rápida e facilmente incorporada entre os exploradores que chegavam nesse espaço. Sendo assim a mandioca era um recurso central e considerado essencial em relação às intenções **Alimentícias** e, portanto, energéticas no processo colonizador e na constituição desse novo cotidiano.

O capítulo 43 não foge muito do debate que Souza veio levantado em relação aos seus seis capítulos anteriores. O nome desse capítulo é “Em que se declara a qualidade dos aipins” (SOUZA, 1971, p.179). Esse capítulo é voltado para a abordagem de outra espécie do gênero *Manihot* que no caso é o **Aipim** (*Manihot esculenta*). Souza considera essa planta como sendo uma casta da mandioca. Ela teria muitas utilizações também, sendo consumida principalmente assada e não tinha a problemática da presença do cianeto em sua composição. Nesse sentido Souza comenta que ela não precisava passar por um processo de cozimento intenso para perder sua peçonha. Ela poderia ser consumida tranquilamente sob a forma assada.

É no capítulo 44 que Souza decide trazer uma série de outras espécies de raízes nativas da América portuguesa. Esse capítulo foi chamado “Em que se apontam alguns mantimentos de raízes que se criam debaixo da terra na Bahia” (SOUZA, 1971, p.180). Nesse capítulo Souza diz que existe grande variedade de batatas, mas não cita nome algum tupi para que fossem delimitadas quais são as espécies. As espécies citadas são: O **Cará** (*Dioscorea bulbifera*); E o **Mangarito** (*Xanthosoma sagittifolium*).

Os variados capítulos dispostos sobre as raízes comentam então apenas sobre quatro espécies definidas, além da ideia de que existem variedades de batatas, mas que acabaram não sendo mencionadas pelo autor.

No caso dessa categoria não há como se pensar numa interseção entre Cardim e Souza, porque apenas o segundo propôs um agrupamento voltado às raízes. A grande problemática em torno desse grupo abrangente é o fato que não foram propostos nichos específicos para essa categoria generalizante do produto-modelo que são as **Raízes**. A predefinição categórica das raízes apenas delimitou o produto-modelo por si só. Sendo

assim não foram criadas especializações. Há predefinição porque sabe-se que Souza irá abordar as raízes. No entanto não especialização quanto aos usos e propriedades dessas variedades de vegetais.

A complicação diz respeito ao fato que a falta de especialização não permite a construção de adjetivações predefinidas. Essa questão tem resolução apenas pela identificação de elementos e conteúdos no texto no interior dos capítulos. A hipótese para a falta de uma predefinição mais especializante vem provavelmente do fato que Souza, ao elaborar esses capítulos categóricos, assumiu que essas espécies eram voltadas à apenas uma grande temática da vida cotidiana: a **Alimentação**. As poucas raízes citadas e colocadas no interior desses capítulos são todas voltadas para uma questão energética. Inclusive uma delas era o recurso mais importante para o cotidiano colonial na América portuguesa, servindo como principal fonte energética, no caso da **Mandioca** (*Manihot utilissima*) (JOHNSON e SILVA, 1992, p.267)

Sem especialização não há também como pensar em procedimentos de caracterização pautados na dimensão de **Uso-Propriedade**. Isso porque esse tipo de composição estava associada à construção de nichos específicos.

A maneira como Souza construiu o grupo das **Raízes** pode então ser pensado como um modelo de categorização predefinida. Porém com a dimensão de que ele não possui adjetivações direcionadas. A predefinição é pelo fato de que ele delimita previamente que são raízes, e também pela medida que esse grupo de plantas foi aglutinado de maneira isolada, sem congregando outras variedades de plantas. Importa reforçar também que esse tipo de planta tinha função central pelo fato de estar relacionado à **Alimentação**, sendo, portanto, um grupo colaborador no processo de colonização e no dia a dia dos exploradores.

4.3.4 – Categorias Predefinidas sem base nos Produtos-Modelos: Canas, Milho, Legumes, Pimentas, Cipós e Folhas.

Em meio às duas obras que possuem categorias predefinidas de plantas foram observados capítulos que não se alinham com os produtos-modelos que foram propostos previamente. São capítulos isolados que indicam quais serão os tipos de plantas que serão mencionados, mas na mesma medida não são **Ervas**, **Árvores** e nem sequer **Raízes**. Essa situação está presente tanto no “Tratado descritivo do Brasil em 1587”, quanto no “Tratado da Terra e Gento do Brasil”.

Esse tipo de predefinição gera um cenário difuso. Em alguns casos é possível, apenas por meio do título, imaginar e compreender as adjetivações direcionadas, enquanto em outros esse tipo de condição não está implícito. Esses nichos específicos estariam relacionados à **Alimentação** e à **Saúde**. Em certos nichos há plantas expostas voltadas tanto para aspectos medicinais quanto alimentícios, assim como plantas que interseccionam nesses dois espaços.

A questão da repetição e frequência tem espaço ainda mais reduzido em relação a esses grupos. Como cada grupo é um nicho bem específico não é possível pensar em tipos de cada um deles. Por exemplo o grupo das **Canas** é apenas das canas. Não há como propor algo hipotético como **Canas medicinais**. Isso porque as canas em si são já o grupo específico. Claramente existe a possibilidade de espécies de canas que teriam serventia medicinal, no entanto essa é uma questão interiorizada no texto e não na dimensão dos grupos pré-delimitados.

Com essas colocações cabe determinar quais foram os grupos elaborados dessa maneira e como eles foram propostos. Iniciando pela obra de Fernão Cardim nota-se que há apenas uma categoria que foi edificada dessa maneira. Como citado previamente as descrições de vegetais elaboradas por Cardim se encontram no capítulo 1 de sua obra que tem o título “Do clima e da terra do Brasil e de algumas coisas notáveis que se acham assim na terra como no mar”. No interior desse capítulo foram expostas sucessivas partes que estavam relacionados às **Ervas** e às **Árvores**. Porém há uma Parte que delimita um grupo que ficou de fora desse tipo de alinhamento. Vê-se aí a parte 12 que foi intitulada como “Das Canas”, que deixa bem aparente que a abordagem se centrará em variedades de **Canas** (CARDIM, 2021, p.63).

Apesar de Cardim ter delimitado uma seção específica para comentar sobre as canas, o autor não especificou espécie alguma, tendo apenas elaborado alguns comentários sobre essa variedade de maneira generalizada. Cardim comentou que haveriam variedades de tamanhos, assim como de uso, porém apenas indicou utilidade relacionada à confecção de ferramentas. Elas seriam voltadas para serem talhadas para a produção de flechas e lanças. Sendo assim o autor não abordou funcionalidade relacionada às temáticas principais de busca, ou seja, atreladas à dimensão da **Alimentação** ou da **Saúde**.

As outras categorias foram todas elaboradas por Souza. É interessante que parte das divisões de Souza nem sequer abordavam sobre um grupo específico de plantas, ficando assim restrito a uma única espécie. Todas as plantas que ele mencionou se

encontram na segunda parte de sua obra. Quatro capítulos seus que geraram esses grupos específicos estão no interior do Título quatro de sua obra que, como foi apresentado previamente, se chama “Da Agricultura da Bahia”. Os capítulos que abordam esses nichos são o 45, o 46, o 47 e o 48 (SOUZA, 1971, p.12).

O capítulo 45 é um dos casos comentados sobre um nicho que aborda apenas uma espécie. Ele foi denominado como “Em que se contém o milho que se dá na Bahia e para o que serve”. Como o nome sugere, Souza busca comentar apenas sobre a variedade de milho que ele encontrou na região. O uso central desse recurso era voltado para questões **Alimentícias**. É bem relevante destacar que Gabriel fez muitas proposições de uso desse recurso enquanto alimento, desde ser comida de maneira simples cozido, até mesmo na confecção de doces (SOUZA, 1971, p.182). O ponto difícil dessa elaboração é o fato de que Souza não caracterizou no título do capítulo que tipo de vegetal esse seria, nem tendo feito isso no decorrer do texto. O **Milho** não foi colocado enquanto **Erva**, **Raiz**, **Árvore** ou sequer **Fruto**. A única questão que foi mencionada é que essa planta seria um mantimento, sendo um alimento muito útil e de fácil disseminação para o cultivo agrícola, pontos de interesse em relação à **Alimentação** no processo colonizador.

Além do milho há mais um capítulo que foi construído dessa mesma maneira. O capítulo 47 foi intitulado como “Em que se declara a natureza dos amendoins e para que servem” (SOUZA, 1971, p.184). Esse capítulo é voltado a comentar apenas sobre uma espécie que é o **Amendoim** (*Arachis hypogaea*). Pelo título do capítulo não há indicação de que tipo de vegetal essa espécie seria. Ao que tudo aparenta Souza colocou essa espécie de maneira isolada porque ele nunca tinha visto ou ouvido falar de nada parecido. Na primeira parte desse capítulo Souza busca descrever o amendoim por meio da caracterização morfológica, buscando compreender do que se trata esse recurso. Depois ele segue e delimita o amendoim como apenas um **Fruto**. Isso significa que esse capítulo tem predefinição por saber-se que ele irá comentar sobre o amendoim. No entanto as adjetivações não são direcionadas porque sem a indicação predefinida da classificação é improvável pensar que tipo de adjetivação viria.

A criação desse grupo separado vem do fato que Souza ficou impressionado e curioso com esse fruto. Isso porque ele lembra o feijão, mas por outro lado cresce abaixo do solo. Esse seria o principal aspecto relacionado à elaboração do grupo separado. Souza situa que esse recurso era bem nutritivo, além de situar que ele poderia ser utilizado para a produção de doces, tendo temperamento bem quente. Num todo essa espécie estaria também relacionada ao campo da **Alimentação**.

Na obra de Souza há dois capítulos que levantam um aspecto interessante em relação aos **Produtos-Modelos**. Os capítulos 46 e 48 aparentam comentar sobre o mesmo tipo de planta, sendo um que não foi mencionada previamente. O título do capítulo 46 é “Em que se apontam os legumes que se dão na Bahia” (SOUZA, 1971, p.183). É interessante que seja no modelo de adjetivações livres, ou no modelo das adjetivações direcionadas até o momento o termo **Legume** teve nenhum ou pouquíssimo espaço de representação. Inclusive é até difícil dimensionar o que seria o conceito dos legumes no imaginário europeu quinhentista, pois muitas plantas que hoje são popularmente consideradas como “legumes”, foram inclusas no campo das **Raízes, Ervas e Frutos** pelos diferentes autores.

Sendo assim mais do que pensar num sentido amplo do que seriam os legumes no século XVI para os europeus, é preciso propor que essa é uma conceituação própria feita por Gabriel Soares de Souza. As espécies que ele reuniu nessa categoria foram **Favas, Abóboras** e no interior do capítulo 48, as **Pimentas**, no qual, como será mostrado, ele as considerou como sendo legumes. Sobre as favas não foi possível delimitar quais espécies específicas ele estava se referindo. Dentre as abóboras, a única que deu evidências suficientes para situar qual espécie seria foi a **Moranga** (*Curcubita máxima*) (SOUZA, 1971, p.183-184). Esses recursos eram destinados à **Alimentação** pelo que se pode extrair da narrativa de Souza.

O capítulo 48 foi intitulado como “Em que se declara quantas castas de pimenta há na Bahia” (SOUZA, 1971, p.185). É interessante que Souza não situou quantas castas haviam no total. Além disso a ideia de “Casta” que ele levanta, não é em sentido de nichos ainda mais específicos de pimentas. A casta é literalmente a espécie por si só. Sendo assim quando ele externaliza que irá abordar sobre uma “casta” ele quer dizer que vai falar sobre uma espécie. A outra problemática é: O que seriam as pimentas na concepção de Souza? Logo no início desse capítulo Souza elucida que as pimentas, em sua concepção, não seriam frutos, mas sim **Legumes**.

No tempo presente as pimentas são pensadas como plantas arbustivas que produzem frutos que são do gênero *Capsicum*. No entanto Souza considerou esses recursos como sendo legumes. As pimentas em sua concepção seriam legumes com propriedades seca e quentes. Inclusive o temperamento de quente elaborado para essas espécies tendia à dimensão de queimação e ardência entre as diferentes variedades, tendo casos mais leves e outros que apresentaram forte ardência (EVERETT, 2012, p.44).

Na obra de Gabriel Soares de Souza há mais duas categorias que foram estabelecidas de maneira específica e sem base nos grupos amplos. Esses dois capítulos foram incluídos em meio ao Título 9 que foi intitulado como “Das árvores meãs com diferentes propriedades, dos cipós e folhas úteis” (SOUZA, 1971, p.31). Como o título sugere, para além das **Árvores meãs** há também no interior dessa divisão a presença de cipós e de folhas que seriam úteis. Cada um desses dois tipos de plantas recebeu um capítulo próprio que foram o 76 e o 77.

O Capítulo 76 foi denominado “Que trata dos cipós e o para que servem” (SOUZA, 1971, p.224). Souza não faz uma grande distinção desse grupo de plantas. O autor apenas situa que seriam plantas que tinham a morfologia parecida com cordas. Eles nasceriam entre as árvores, ao pé delas, e subiriam pelo corpo das árvores, sendo plantas trepadeiras. Elas seriam utilizadas para a confecção de construções das populações nativas, para a confecção de embarcações dos indígenas, assim como compunham o artesanato dessas populações, no qual Souza comenta que havia peças que eram tão rebuscadas quanto peças pertencentes à rota das índias. No entanto ele não elabora usos por parte do processo de colonização, sendo recursos utilizados predominantemente pelos grupos nativos do espaço brasileiro. Sendo assim esse grupo de plantas foi apresentado mais por curiosidade do que de fato intenções utilitárias.

Além disso cabe situar que essas espécies estavam predefinidas por terem sido apresentadas no título do capítulo, mas na mesma medida como os usos eram difusos e não encontraram espaço em meio às reivindicações coloniais, a adjetivação não é direcionada tendo corpo livre. Sobre as espécies a problemática é que as apresentadas como **Timbó**, **Timborana** e **Cipó-Imbé** podem representar um grande número de espécies no tempo presente. Sendo assim sabe-se apenas que são variedades de cipós, mas não se sabe quais são as espécies especificamente.

O último capítulo de plantas é o 77 cujo título é “Que trata de algumas folhas proveitosas que se criam no mato”. Ao que tudo aparenta esse grupo diz respeito à algumas plantas que possuem folhas que apresentam algum tipo de utilidade. É interessante que as plantas organizadas aqui por Souza são variadas. Nenhuma das folhas vem de árvores, no entanto algumas delas vem de **Ervas** e outras não foram definidas. Os usos estabelecidos aparentemente eram voltados para o artesanato das populações nativas, não tendo grande utilizações por parte dos colonizadores. O autor descreveu três espécies, no entanto apenas uma delas foi possível de ser definida que no caso é o **Caeté** (*Heliconia velloziana*) (SOUZA, 1971, p.225).

Esse grupo passa pela mesma problemática dos anteriores. É uma categoria própria do autor e também é predefinida. No entanto é um grupo bem difuso, focado em folhas, sem especificação concreta de algumas delas, enquanto outra é pertencente à uma **Erva**. A situação se repete e vê-se um caso com adjetivações livres, pois sem a definição prévia não havia como se ter adjetivações direcionadas.

No caso desses grupos que não se pautam em produtos-modelos para a elaboração de nichos mais específicos não é possível pensar em interseções entre Cardim e Souza. O único ponto comum entre eles é o fato de que esse tipo de classificação partiu do fato que ambos os autores não encontraram um meio de agrupar essas categorias específicas em meio aos **Produtos-Modelos**. Cada grupo específico diz respeito a um tipo de planta, sendo que a maioria delas estava associada com questões de **Alimentação** ou de artesanato.

Como a predefinição serviu apenas para indicar o tipo de planta e não para especificar uma variedade, nota-se que a única coisa que se pode esperar por meio dos títulos das categorias são as espécies de plantas que seriam esclarecidas. Porém não há algo específico como uma adjetivação direcionada que indicasse propriedade como **Medicinal**, **Alimentícia** (no caso dos frutos) ou **Para Construção** (no caso das árvores reais). A constituição desses grupos não é determinada então pela ideia de **Uso-Propriedade**. Cada espécie é individualmente dependente de adjetivações livres no interior do texto, sendo essa a única maneira de se compreender seus usos e propriedades.

Essa falta de consolidação prévia não depende necessariamente da falta de relevância de certas espécies. O **Amendoim** e o **Milho** foram recursos muito apreciados e buscados no processo colonial. Isso fosse para seu uso alimentício como via de reposição energética, ou também por qualidade medicinal, como no caso do amendoim que tinha temperamento quentíssimo (EVERETT, 2012, p.44). O não posicionamento se deu ou porque o recurso levantou grande curiosidade, ou porque ele era muito díspar dos outros fazendo com que o ato de agrupar tivesse dificuldades.

No caso dos **Legumes** e das **Pimentas** (que podem ser colocadas em meio aos legumes) há a problemática de ser uma atitude e promoção categórica de um só autor. Sendo assim pensa-se nos legumes como um **Produto-Modelo**, mas um que é próprio da obra de Souza. Enquanto isso as pimentas seriam um nicho específico dos legumes, sendo algo como **Legumes Ardentes**. No entanto isso são apenas horizontes de pensamentos a partir do que Souza expôs. Isso quer dizer que apesar de ambos os capítulos apresentarem grupos predefinidos, as adjetivações direcionadas entram numa problemática. Isso porque

no caso dos legumes não há especificidade, portanto, as espécies são dependentes de adjetivações livres. No caso das pimentas há uma situação de maior certeza. Isso porque essas plantas eram inferidas enquanto **Alimentos** e na mesma medida havia como se imaginar a **Ardência** inerente a esses vegetais. Portanto certas adjetivações poderiam ser esperadas. Porém não aquelas situadas anteriormente encabeçadas enquanto **Medicinas** ou **Frutos**.

Nos três últimos casos a situação é outra. As **Canas, Folhas e Cipós** são grupos predefinidos que indicam um tipo de planta e determinam como seriam as variedades de espécies. No entanto não há como propor adjetivação direcionada porque apenas pela colocação do tipo de planta não era possível realizar uma delimitação se elas eram relacionadas à **Alimentação, Construção** ou à **Saúde**. Isso significa que a categorização dependeu de adjetivações livres e construções no interior do texto. No caso desses grupos a utilidade que Cardim e Souza estabeleceram para tais espécies estava relacionada com questões de **Artesanato e Construção**. Porém seus usos não faziam parte dos planejamentos e intentos coloniais, sendo recursos empregados e utilizados por parte das populações indígenas nativas.

4.4 – A diversidade americana chega à Europa.

Diante das informações apresentadas no decorrer do restante da obra ficou bem aparente que os interesses diante do mundo americano eram inúmeros. Fossem comerciais, religiosos, burocráticos, voltados a pensar os saberes da época, aspectos de curiosidades ou até individuais, os diferentes interesses conduziam as múltiplas operações coloniais (FERLINI, 2010, p.42). Como elaborado previamente as operações coloniais, por mais que congregassem aspectos individuais, elas eram fruto dos interesses de instituições metropolitanas. Isso significa que as diferentes ações promovidas pelos colonizadores no interior do espaço europeu, tinham também de corresponder aos interesses dessas diferentes instituições de poder (DELEUZE, 1954, p.280).

Se o centro dos objetivos se relacionava aos interesses de domínio comercial e político sobre esse novo espaço, havia outras buscas que também incidiam sobre essa realidade. O interesse alçado no aspecto dos conhecimentos estava intimamente relacionado a noções econômicas, mas também em sentido de melhorias em certos aspectos da vida, como recursos alimentício-medicinais que pudessem curar certas

enfermidades, reforçando o estado de saúde e garantindo propriamente o prolongamento da vida.

Esses levantamentos apontam para a questão dos diferentes interesses metropolitanos diante desse novo espaço. A única maneira de que os objetivos metropolitanos fossem cumpridos e supridos, era por meio da atividade colonial. Os colonizadores seriam os “braços” do corpo metropolitano sobre o espaço americano. A metrópole dependia das medidas desses exploradores, porém buscava na mesma medida manter-se vigilante sobre o que ocorria. Sendo assim uma série de agentes metropolitanos, que não se manteriam fixos no território colonial, circulavam pelo espaço americano a fim de alertar as instituições europeias sobre o que ocorria nesses novos territórios que eram considerados posses (WILLS JR., 2009, p.79).

No entanto esse tipo de medida não era suficiente para transpor toda a realidade americana ao imaginário metropolitano. As diferentes culturas e populações, a ampla natureza exuberante, as novas doenças danosas e os diferentes aspectos constituintes dessa nova realidade compunham uma miscelânea tão diversa e ampla que apenas os relatos dos agentes metropolitanos não davam conta de sintetizar e disseminar essa nova realidade. É nesse sentido que as fontes produzidas pelos agentes coloniais serviram como ferramentas essenciais de disseminação dos aspectos da natureza e realidade do “Novo Mundo”. Foram meios de assimilação e interpretação dessa nova realidade por parte dos espaços metropolitanos, portanto serviram como intermediários da composição e elaboração dessa nova realidade (ECO, 2005, p.45-46).

A relevância desse tipo de material se relacionava com as estratégias que as instituições metropolitanas poderiam formular em relação ao espaço colonial. Essas estratégias se relacionavam intimamente aos interesses e objetivos dessas instituições. A partir das informações que recebiam, elas construía pontes para novos objetivos. Esses objetivos em forma de estratégias incidiam diretamente sobre o espaço colonial. Isso refletia diretamente nas atitudes dos colonizadores. É nesse sentido que as táticas dos exploradores produziam operações que supriam duas frentes de interesse. Por um lado, as medidas promovidas pelos colonizadores buscavam cumprir os objetivos inseridos nas estratégias que a metrópole impunha e irradiava. Enquanto que por outro as ações dos colonizadores supriam parte de seus interesses próprios e pessoais, ou seja, davam sentido àquilo que eles buscavam. Sendo assim as operações desses exploradores percorriam um jogo duplo de objetivos e a busca de suprir eles (CERTEAU, 1998, p.42).

O acúmulo de informações por parte das instituições metropolitanas não apenas supria as estratégias já definidas, como também inspiravam novos movimentos. Vê-se aí um horizonte em sentido de construção de novas estratégias a partir dos conteúdos adquiridos. No decorrer do século XVI muitas obras e informações transitaram pelo atlântico partindo da colônia em direção à metrópole, mas ocorrendo também o processo inverso. O acúmulo de informações até o final do século XVI gerou uma série de impactos nessas duas margens do atlântico. Esse cenário de circulação de conhecimentos, permitiu que o espaço metropolitano promovesse justamente um processo acumulativo. As informações se sobrepunham e iam se consolidando no imaginário, criando um movimento sedimentar nessas duas regiões. Assim como os colonizadores podiam se basear nos eventos prévios para pensar e agir nessa realidade, os promovedores da expansão colonial iam construindo novas operações e medidas para a realidade colonial. Além disso vê-se um mundo expandindo e uma percepção do mundo natural que ganhava novos elementos (KOSELLECK, 2014, p.83).

As informações adquiridas no espaço americano foram essenciais para a elaboração de descrições de espécies botânicas americanas. Em relação a catalogação vê-se que sua elaboração metodológica e teórica ficou alicerçada mais em aspectos advindos da própria Europa. No entanto a catalogação e a descrição são intimamente relacionadas. O conteúdo das descrições das espécies foi que permitiu a organização delas em grupos, mesmo que esses tenham se pautado em construções e metodologias europeias.

O uso e percursos de apropriação dos conhecimentos indígenas tinha um certo limite no interior do imaginário europeu quinhentista. Isso porque se por um lado esses conhecimentos eram úteis para a composição do mundo natural, por outro havia grande interesse de se transportar o aparato produtivo europeu para o espaço americano. Na concepção colonizadora, isso significou imposições socioculturais intensas, por meio de medidas repressivas. Campos como a linguagem, o trabalho, os casamentos, a produção, a religião e outros aspectos da vida passaram por um processo de alteração em sentido do surgimento de mestiçagens (GRUZINSKI, 2001, p.110).

O que se observa é um processo de colonização dos elementos da vida, em sentido de colonizar o imaginário. Esse processo exigiu que as instituições e estruturas indígenas nativas fossem transformadas. Essa mudança significou em certos casos sobreposição sobre aquilo que havia previamente, ou até mesmo uma tentativa brutal de destruição de modelos engessados. A marca desse processo foi a violência (GRUZINSKI, 2003, p.411).

Mesmo que tenha havido imposição violenta de valores e elementos codificados socialmente, é preciso situar que o que havia previamente não foi destruído, mas sim modificado. A realidade colonial continha tanto marcas dos saberes indígenas, quanto das imposições advindas dos invasores europeus. A sociedade colonial continha então saberes sobrepostos. Em relação à natureza nota-se esses invasores se apropriando dos saberes das culturas autóctones. Consolida-se na realidade colonial um pensamento natural que tem raízes predominantemente europeias, mas com aspectos tupis interiorizados de maneira profunda, ou seja, é um modelo de constituição híbrida (BURKE, 2003, p.99).

Na busca de transportar a aparelhagem e sistema de produção metropolitano sobre a realidade colonial, o principal interesse era de ordem econômica. As imposições culturais seguiam justamente essas fundamentações. Isso é, seria necessário impor diferentes medidas socioculturais sobre essas populações nativas para que a produção pudesse seguir o ordenamento dos interesses metropolitanos. O mesmo se aplica sobre as imposições e transformações do espaço geo-territorial (BURKE, 2003, p.99).

Se por um lado a obtenção de conhecimentos tupis foi a chave e o meio facilitador de compreensão dos elementos botânicos americanos, as metodologias e os meios de construção desse mundo dependeram centralmente da aparelhagem de conhecimentos advindos da própria Europa. A nomeação dos elementos da natureza dependeu de conteúdos tupis. No entanto as formas de descrição e significação dessas espécies perpassaram em grande medida as metodologias europeias, como o uso de assinalações ao lado da busca similitudes contidas nessas novas espécies. O império com seus mecanismos utilizou centralmente aquilo que ele tinha interiorizado na maneira de nomear o reino botânico da natureza, ou seja, houve a transposição de noções próprias, associadas à elementos nativos, para compor essa nova realidade (SCHIEBINGER, 2004, p.201).

Tem-se então a coexistência de interesses em sentido de explorar esse mundo novo a partir de recursos que ele possuía, ao lado de impor noções prévias sobre ele à fim de transforma-lo. Era preciso descobri-lo com seus detalhes, mas na medida promover mudanças de acordo com a tensão de interesses existentes (NICHOLLIS, 2009, p.454). As “Maravilhas” suscitavam uma grande curiosidade entre esses exploradores. Pensa-se numa condição e posição de maravilhamento. Isso é, aquilo que é visualizado surte um efeito poderoso em sentido de levantar curiosidades, dúvidas e movimentos de compreensão. É nesse sentido que a documentação levantada desse período surge com

tantos detalhes sobre os diferentes aspectos dessa realidade (DASTON e PARK, 1998, p.24).

Vale levantar apenas uma questão. A busca de elementos nesse novo espaço não seguia pressupostos nem condições do nosso tempo presente. O maravilhamento e também a visão de um “Paraíso”, não criavam condições, nem sequer interesses de preservação. A identificação de elementos úteis e a busca pelo novo eram acompanhadas de intensa alteração da paisagem, de forma que muitas degradações foram promovidas sobre o espaço natural. Isso significa que no processo de assimilação dos elementos dessa nova realidade natural, esses conhecimentos e interesses imperiais portugueses impunham também um processo de extrativismo predatório sobre a biodiversidade brasileira (COSTA e LEITÃO, 2009, p.41). Esse tipo de processo fica bem claro e aparente quando se pensa na destruição da mata atlântica, que teve sua paisagem rapidamente moldada nos primeiros 100 anos de exploração, seja pelo extrativismo predatório do **Pau-Brasil** ou também para a consolidação de **Plantations** que geravam amplo desmatamento no espaço (DEAN, 1997, p.71).

O inédito com sua conotação de maravilhamento fez com que a observação se tornasse um elemento fundamental no processo de composição dessa nova realidade. Na Idade Média esse tipo de medida sempre foi essencial na elaboração da realidade. No entanto as observações tinham um fundamento auxiliar em relação aos conhecimentos adquiridos em meios às fontes da antiguidade. Elas serviam justamente para reforçar aquilo que estava construído nos documentos. No entanto na Baixa Idade Média (1200 - 1500), as observações ganharam reforço, de tal maneira que vieram a se tornar essenciais no século XVI (PARK, 2011, p.36).

A Baixa Idade Média foi o período então onde as fontes documentais utilizadas, que eram consideradas autoridades, passaram a não ter todas as respostas para os eventos visualizados e experiências vividas. A observação vinha então se mostrando útil para compor a realidade. Isso não significa que as fontes perderam sua validade ou sua posição de poder em meios aos conhecimentos institucionalizados. O que se vê é o surgimento de impasses entre o que era lido e observado. A observação e a experiência prática viriam a ganhar corpo e defensores no século XVI. Se no século XVI esse tipo de medida se tornou usual, no século XVII, a observação se tornou essencial na elaboração dos elementos e detalhes do mundo (POMATA, 2011, p.72).

Para os colonizadores que adentraram o espaço americano por meio de diversas diásporas invasoras, a composição dessa realidade dependeu então de medidas voltadas à

observação, assim como na apropriação de conhecimentos das populações nativas. O processo de composição dos elementos desse espaço, como as espécies botânicas, dependeu então da união de táticas observadoras e apropriadoras ao lado da aplicação de conhecimentos já engessados previamente. Vê-se então a composição de uma experiência colonial que ao elaborar o mundo, fez isso por meio da transposição de elementos europeus descritivos e classificativos da natureza que foram unidos a apropriações feitas em relação aos conhecimentos tupis, que exigiram uma prática observadora dessa realidade para definir os novos elementos (DUBET, 2010, p.164).

Essas “descobertas” europeias do “Novo Mundo” foram só o primeiro passo na compreensão dessa nova realidade. Os contatos humanos foram as pontes para tais elaborações (AMARAL, 2004, p.147). É relevante então destacar que o processo de colonização se deu num jogo duplo entre apropriações do novo e imposições coloniais de transformação. A transformação, como já mencionado, buscou criar novas formas nesse espaço, que satisfizessem os interesses das relações metrópole-colônia (MIGNOLO, 1998, p.60-93). Essas apropriações deixaram marcas principalmente em relação à ampliação de elementos botânicos conhecidos. O que se deu com essas informações apropriadas foi um processo de direcionamento e condicionamento a partir de noções e interesses do sistema europeu estruturado. Portanto essa apropriação acabou sofrendo mais direcionamentos no interior de um sistema já consolidado (o Europeu), do que de fato de fato gerou impactos nesse mesmo sistema (BAILYN, 2009, p.27).

As experiências de observação e os contatos humanos foram então os meios centrais da produção de novidade. Essas novas informações produzidas tiveram então potencial de circulação em meio ao império. Isso porque os financiadores desses empreendimentos buscavam esses conteúdos, pois como foi dito eles poderiam suprir objetivos já idealizados, assim como poderiam fazer surgir novas estratégias.

Os impactos de longo prazo em outros campos que não apenas o comércio e as medidas políticas, como os ramos do conhecimento, indicam que esse acúmulo de informações repercutiu também em outras áreas do mundo europeu. Significa propor que tais informações e conteúdos produzidos não se mantiveram interiorizados apenas entre os promovedores dessas viagens. Isso é, esses indivíduos e instituições não tiveram monopólio de tais conhecimentos. Outros indivíduos e espaços também tiveram acessos à tais informações. Isso gerou impactos naquilo que eles tinham construído previamente, assim como permitiu a elaboração de novas subjetividades. O interesse ia desde os indivíduos mais simples, que encaravam essa nova realidade com deslumbramento e

realidade, ou seja, manifestado curiosidade, até o topo das instituições, ou seja, em meio à elite metropolitana (BAUER, 2008, p.109).

No entanto essas informações circularam desde o princípio do processo colonial. As informações eram buscadas pelos diferentes Estados Modernos. As primeiras fontes sobre o espaço americano, já do final do século XV, expunham uma série de aspectos dessa nova realidade. Inclusive havia grande disputa entre os Estados na busca desses dados. Isso porque o potencial econômico possível nesses espaços era muito valioso. Como a busca era imensa por tais informações, elas circularam desde o princípio por diferentes espaços europeus. O mesmo pode-se propor para as informações do século XVI. Sendo assim pensar a disseminação de informações botânicas no interior de diferentes Estados Modernos europeus, significa pensar na circulação desses conteúdos por diferentes espaços e grupos (SANDMAN, 2008, p.44).

Os esforços contínuos pela preservação de segredos e informações valiosas tinham contundência nesse período. A construção do segredo garantia certas vantagens momentâneas para as instituições e seus agentes. No entanto haviam tentativas de desmantelamento desses segredos, seja por meio da presença de espiões ou até mesmo pelas trocas de conteúdos entre agentes do processo colonial. Não apenas isso, conforme segredos se envelheciam eles se tornavam mais fáceis de se esfacelarem. Um dos grandes motivos para isso era a presença de agentes de outras nacionalidades que acabavam por descobrir ou vivenciar a mesma experiência que produziu o segredo (KLOOSTER, 2009, p.166).

Se os segredos eram informações muito requisitadas, é preciso propor como elas se disseminaram para o interior do espaço europeu. Eles surgiram por meio da experiência como já foi proposto. Foram precisas ações num determinado espaço e lugar, ao lado de contatos, para a produção desses conteúdos. A experiência então foi o gatilho para a obtenção de conteúdos valiosos. No caso da botânica os contatos com as novas espécies é que proporcionaram tais elaborações (TUAN, 1983, p.15).

A problemática é que a experiência por si só apenas formula os conteúdos. A disseminação dos conteúdos é que cristalizam essas plantas nos repertórios de informações. Isso é, seriam necessárias vias de transmissão de conteúdos para que os impactos fossem sentidos também no espaço metropolitano e não meramente na colônia. A produção marginal, que se deu espaço colonial, é o ponto de partida da disseminação. Suas vias puderam ser diretas ou indiretas, tendo elas formando vetores de transmissão. No entanto cabe salientar que as vias indiretas são impossíveis de serem mensuradas ou

determinadas, sendo possível delimitar apenas alguns processos diretos. A transmissão de conhecimentos também se dava em sentido inverso, ou seja, da metrópole para a colônia, conforme surgiam novidades ou houvessem interesses. Surge assim uma dinâmica de rede no interior do tecido espacial imperial que proporcionava trocas bidirecionais de sentido **Metrópole -> Colônia** ou **Colônia -> Metrópole**. No caso das novidades botânicas americanas pensa-se em conteúdos que partiram da colônia em sentido à metrópole (LATOUR, 2012, p.109).

A construção de redes no processo colonial foi essencial para a manutenção do próprio procedimento colonizador e também das condições do império. Esse tipo de relação fez circular recursos materiais e teóricos no interior da rede. As mudanças se deram nas duas margens do atlântico. Isso foi mais visível no espaço colonial pela força e imposição com que se deu o processo de colonização, no entanto os recursos materiais e os conteúdos adquiridos pelas metrópoles no novo mundo impactaram a realidade europeia, moldaram o imaginário sobre a natureza e o mundo, mutaram diversas relações e operações e deixaram marcas em diversos ramos do pensamento.

Se havia uma rede e havia a circulação de conhecimentos, é preciso então delimitar como se deu a transmissão dessas fontes documentais ao lado da disseminação de seus conteúdos. O que se vê propriamente é a consolidação de circuitos de informações. As diferentes conclusões e significações circulavam por meio dessa rede fosse por meio de elementos físicos ou orais. A construção dessa nova realidade por meio da literatura de exploração colonial, serviram então como meios centrais na composição do livro da natureza. A circulação dessas informações foi então essencial para que uma série de debates escolásticos e religiosos se consolidassem no interior do espaço europeu (BARRERA-OSORIO, 2006, p.115).

O cenário que se consolida antes das disseminações pode ser resumido da seguinte maneira. A busca inicial se pautou na busca de rotas e terras que providenciassem commodities valiosas. Encontrada a América, esse cenário levantou curiosidades e interesses por sua exploração, o que fez com que as coroas passassem a contratar indivíduos dispostos em sua exploração. Os indivíduos vinham de diferentes origens profissionais e sociais, porém a diversidade técnica e de ofícios foi muito relevante no processo de elaboração dessa realidade, assim como na afirmação do sistema colonial (BARRERA-OSORIO, 2006, p.18-70).

A consolidação do sistema colonial para além da imposição da transformação, perpassou também medidas voltadas à apreensão do espaço e de seus elementos. O

método para isso se pautou em metodologias descritivas analógicas baseadas na universalidade de similitudes presente nas coisas, ao lado de apropriações de conhecimentos nativos tupis (OGILVIE, 2008, p.153). A dimensão das similitudes tem seus enraizamentos na filosofia natural que foi ganhando corpo no século XV na Europa. As novidades que foram aparecendo e o interesse cada vez maior pela natureza e a busca por sua transformação, fez com que as analogias se tornassem um elemento de composição da realidade. O inédito poderia ser descrito e interpretado a partir de informações que já eram conhecidas. Essa prática foi transposta pelos colonizadores diante da natureza e exuberância da realidade americana (LINDBERG, 2007, p.354).

Construídas uma série de descrições de elementos exóticos inéditos, esses exploradores buscaram criar catalogações e grupos para essas diferentes plantas. Esse tipo de medida se pautou em formas endógenas nas maneiras de fazer. Isso significa dizer que enquanto as descrições tiveram de apropriar muito daquilo contido na realidade americana, as catalogações se pautaram em noções próprias dos europeus. Observando as maneiras de se fazer, ou seja, a metodologia e sua estrutura em si, tanto a descrição quanto a catalogação se pautaram em noções endógenas estruturadas em meio ao conhecimento europeu. No entanto em relação aos conteúdos, as descrições dependeram muito de observação prática e da apropriação dos saberes e termos nativos destinados às diferentes espécies. Enquanto isso a catalogação foi pautada mais na forma e conteúdo advindos da Europa. As marcas dos conhecimentos tupis na catalogação foram mais tênues (OGILVIE, 2008, p.232).

A elaboração de novas descrições a partir da observação prática, assim como a falta de uma história dessas novas espécies pode nos levar a crer que esses indivíduos se voltaram contra as teorias e métodos consolidados. No entanto esse raciocínio seria falso e errôneo na medida que o que se observa até o final do século XVI é um movimento de outra ordem. Os historiadores naturais se observaram diante de uma certa crise em relação a como organizar os elementos naturais advindos de outras regiões do globo. No entanto eles não se utilizaram desse cenário para negar aquilo que estudavam e tinham de consolidado. As associações, emblemas e adágios, esses dois últimos elementos não presentes no imaginário descritivo dos colonizadores, continuaram sendo utilizados para se compreender o mundo natural. Inclusive esse processo se intensificou na segunda metade do século XVI, de forma que a investigação prática da realidade foi acompanhada de um movimento de usos mais contínuos de noções naturalistas alinhadas a autores antigos e do medievo. Inclusive pode-se falar que a exploração desses novos elementos

por meio de noções antigas se enfileirava justamente a um processo de aprofundamento da tradição e não uma recusa à tais conceitos (ASHWORTH, 2005, p.33-36).

O uso de analogias, a continuidade das noções naturalistas tradicionais e a busca de acomodar essa nova realidade natural foram procedimentos que compuseram o cotidiano de diferentes naturalistas europeus do século XVI. Diante da falta de referências para se imaginar as espécies do novo mundo, os colonizadores em seus procedimentos descritivos se calcaram na dimensão da apropriação de parte dos conhecimentos das populações tupi e também de suas nomenclaturas. No entanto em relação à catalogação reforça-se a dimensão de uma prática que se baseou em usos de informações anteriores. A ideia de “mínimos” que compunham grupos de plantas, já tinha presença na Baixa Idade Média, como ficou claro pela exposição da obra botânica de Alberto, o Grande (SPRAGUE, 1933, p.434). Esses colonizadores, seja por meio de uma intenção diferenciadora, como no caso das adjetivações livres, ou pautando-se em noções especificadoras, em relação às adjetivações direcionadas, fizeram uso de conceitos que já possuíam em seu repertório de saberes, para assim garantir organização dessa nova realidade. As grandes novidades se relacionavam com o fato de que eram novas informações botânicas, ou seja, eram plantas inéditas sendo expostas, descritas e organizadas. Portanto a organização delas se relacionou ao aprofundamento do uso de conceitos já conhecidos, não sendo um processo de produção de novas categorias.

As frentes de interesse para com os vegetais eram amplas e iam além da dimensão econômica de acúmulo de riquezas que se construiu na contemporaneidade. Havia uma intensa cultura de curiosidade, onde diferentes instituições queriam conhecer esses elementos, pensar seus usos e qual era o lugar desses recursos no livro da natureza (WHITAKER, 2005, p.84). A busca econômica não era meramente pautada em extrativismo predatório desses recursos. Foram buscadas também vias de implementação de produção de parte desses recursos também em território europeu. Esses testes se davam nos jardins botânicos que serviam como “laboratórios” de estudos e testes relacionados à germinação. Portanto havia um perfil econômico relacionado à tais jardins (CUNNINGHAM, 2005, p.45).

Os espaços dos jardins e a busca de conhecimento mais profundo dessas plantas se relacionavam com o campo medicinal. Um dos grandes interesses voltados à tais recursos, era justamente a observação da utilidade e aplicação deles. No século XVI os físicos e boticários buscavam conhecer melhor as espécies, através de um olhar

majoritariamente hipocrático-galênico pautado no humorismo, para delimitar seus temperamentos e utilidades (COOK, 2005, p.99).

A expansão dos elementos naturais levou à percepção de que havia muitos elementos que ainda não tinham recebido um histórico e nem sequer elaborações sobre. Como foi exposto, isso levou a uma crise. No entanto essa crise não abalou as certezas consolidadas. A diversidade encontrada foi organizada a partir de um repertório de operações já consolidado. E se pensarmos que os naturalistas do século XVI faziam usos de adágios, emblemas e hieroglifos, fica ainda mais perceptível que esses colonizadores não estavam inseridos na rede de associações que o campo da história natural proporcionava no período (ASHWORTH, 2005, p.35). Frente ao desconhecimento dessas plantas, os colonizadores europeus fizeram uso de operações de analogias, assim como realizaram algumas apropriações dos conhecimentos autóctones a fim de ampliar aspectos dessa vegetação. Sendo assim tanto o texto quanto a imagem foram essenciais, em termos de disseminação. A cultura da imagem tinha posição relevante nesse contexto, por estar relacionada às prensas têxteis (JOHNS, 2005, p.118).

As informações obtidas pelos colonizadores não proporcionaram mudanças estruturais nas formas e produção dos saberes naturalistas no contexto. Elas tiveram um impacto relacionado à concepção do mundo em si, de forma a proporcionar alterações em relação ao que se sabia do tamanho da natureza e da diversidade que existia. Porém as metodologias descritivas, assim como a consolidação de grupos, estiveram mais ligadas às transformações que ocorriam no interior da própria Europa, do que se pautaram em apropriações advindas dos povos autóctones.

O interessante é pensar então em vias diretas e indiretas dessa disseminação. Muitas fontes circularam de maneira física no interior do próprio século XVI e no século seguinte. Essa seria a forma **Direta** de disseminação, ou seja, onde o material físico teve certa distribuição e uso. No entanto há certos materiais que apesar de produzidos e confeccionados ainda no século XVI, ou até mesmo no XVII, tiveram pouca ou nenhuma repercussão, ficando armazenados em acervos. Alguns deles só foram explorados de fato no final do século XVIII ou no decorrer do XIX. Fora do horizonte da disseminação direta, pode-se pensar também em alguns procedimentos **Indiretos**. Esse seria o campo da disseminação por via oral, a partir da leitura dessas documentações, devido o fato que a cultura oral ainda persistia, enquanto meio valoroso, para a disseminação de informações (HORODOWICH, 2012, p.304-307). A ideia de levantar a dimensão indireta não significa que soluções serão buscadas para essa forma de disseminação. É difícil

propor quem leu, interpretou, se apropriou e inclusive disseminou informações sobre um dado material a partir da dimensão oral. Pela tradição oral consolidada no renascimento é possível especular-se sobre a ocorrência desse tipo de procedimento. Porém esmiuçar os detalhes desse modelo de divulgação, ou até mesmo afirmar que de fato tal procedimento ocorreu, exigiria a realização de uma história aprofundada das referências e citações produzidas entre os naturalistas da Era Moderna, algo que não será feito nesse material. Portanto reforça-se aqui a dimensão de que essa ideia se encontra numa condição especulativa.

Caso tenham ocorrido vias indiretas de difusão é preciso propor que esses conteúdos acabaram se esmigalhando ou se esfacelando. Isso é os detalhes das descrições e a maneira como foram ordenados os recursos ficavam incompletos e vagos por meio da oralidade. Portanto nesses casos pensa-se que a memória atuou em sentido de promover as informações de destaque, ou seja, os conteúdos mais relevantes e aqueles que mais chamaram a atenção. Porém o uso da memória nesse contexto tinha outra condição. O poder da imagem e do visualizado ocupavam um espaço de destaque em meio à ação mnemônica. Portanto aquilo que era experienciado e observado, passava por uma análise detalhada de forma que essas informações eram rememoradas continuamente à fim de gerar permanência mnemônica da informação (ROSSI, 2006, p.20). Porém isso não assegura que esse tipo de disseminação tenha ocorrido ou sequer gerado impactos concretos.

O que se tem nesse contexto de grande curiosidade, é um movimento em busca de compreensão e significação da diversidade das coisas. Pensa-se num cenário de expansão de elementos e novidades. A ideia era então compreender e organizar esse novo universo, de modo a torna-lo compatível com aquilo que já era conhecido. É nesse sentido que as associações livres eram uma espécie de combinatória no período. Ou seja, as combinações entre similitudes que formavam assim analogias. Essa disposição de descrever e organizar os elementos visualizados acompanhavam um reforço memorialístico intenso. Vê-se então uma linha de raciocínio enciclopedista construída. Isso é, a tendência de acumular conhecimentos e informações de diferentes áreas do saber, e nesse caso específico, o acúmulo de informações e elementos botânicos (ROSSI, 2006, p.38).

Esse uso intensivo da memória vai ao encontro tanto com as vias diretas quanto com as indiretas. No caso das vias indiretas a memória foi o meio essencial na repercussão da oralidade (HORODOWICH, 2012, p.304-307). No caso das vias diretas vê-se duas situações. Muitas das obras escritas foram produzidas muitos anos após os eventos

vivenciados. Apesar de que esses indivíduos poderiam ter feito algumas anotações no momento vivenciado da experiência, o grosso do conteúdo geralmente era pautado naquilo que se tinha memorizado. Outra situação no interior das vias diretas era baseada no intervalo entre o que havia sido vivenciado e o momento de fato de confecção do documento escrito. Nesse período que poderia decorrer entre meses e anos, esses exploradores-autores mantinham tais informações em suas memórias. Isso significa que nada impede de que eles tenham feito nesses períodos transmissões de informações orais, ou seja, fazendo circular conhecimentos por vias indiretas.

As vias indiretas ficam num aspecto de suposição e especulação pensando nas condições de disseminação de informações no período. As vias diretas geram maior segurança pela fisicalidade e pelos registros de outros autores em documentações que relatam a presença desses materiais. No entanto a fisicalidade não permite assumir, em todos os casos, em que momento esses materiais foram usados e qual o grau de disseminação e repercussão que eles tiveram tanto no século XVI quanto no XVII. Portanto a intenção aqui é a de pelo menos delimitar em que momento esses materiais foram produzidos, onde eles foram elaborados e quais foram suas primeiras recepções, ao menos aquelas que se tem registros, no interior da Europa.

Com a delimitação da disseminação inicial dessas fontes é possível pensar no impacto que essas obras tiveram de maneira cumulativa. Isso é, que elas serviram de abertura à uma nova realidade e de fato congregavam informações que geraram impactos em diferentes aspectos do imaginário europeu.

4.5 – Vias de disseminação e recepção inicial das fontes documentais quinhentistas.

A proposta de situar a disseminação das informações botânicas contidas nas fontes documentais trabalhadas no decorrer dessa obra não é fácil e exige grande atenção. Isso porque abordar a disseminação de informações no século XVI e no decorrer da Era Moderna exige compreender que as rotas de divulgação não se davam apenas pela materialidade da obra, mas também pela disseminação oral. Inclusive a disseminação de obras era lenta e limitada, ainda mais num contexto onde o analfabetismo era amplo e aqueles que tinham a possibilidade de leitura eram poucos. No entanto é preciso situar que a busca de compreensão e delimitação da disseminação indireta é um trabalho complexo e que em grande medida foge em termos de vestígio e evidência. O foco

investigativo se centra então na disseminação material desses documentos, assim como na recepção inicial dessas obras.

Apesar disso as informações eram úteis desde o princípio. Isso é, fosse por vias indiretas ou diretas a busca dessas informações era contínua. Alguns materiais foram publicados logo em seguida do retorno dos seus autores para a Europa, enquanto que outros demoraram anos até que fossem publicados, além daqueles que nem sequer foram publicados, permanecendo como manuscritos guardados no interior de acervos de instituições reais.

A via indireta é possível de ser pensada, porém ela permanece em grande medida como uma questão especulativa. Essa suposição se dá pelo fato que no século XVI havia o uso latente da memória com um perfil de tendência enciclopédica (ROSSI, 2006, p.38).

No entanto é preciso situar duas questões em relação à disseminação dessas informações no interior da Europa. A primeira delas é que elas não se davam de maneira rápida. A disseminação direta permitia que essas obras ocupassem diferentes espaços e fossem utilizadas por diversos indivíduos. Mas como citado previamente isso dependia largamente da capacidade de leitura dos receptores, portanto a via direta tinha limites relacionados aos espaços de publicações e edições, assim como em relação à capacidade técnica dos receptores em relação à leitura. A outra questão diz respeito à via indireta, caso tenham ocorrido procedimentos desse tipo. Os indivíduos que receberam tais informações, fosse por meio da leitura direta da obra ou por vias indiretas orais, não tinham como disseminar amplamente esses conteúdos. Isso porque os indivíduos da Era Moderna, ainda mais nos séculos XVI e XVII não realizavam viagens continuamente, além de que as que se davam eram geralmente curtas. Isso fazia com que a disseminação indireta a partir deles, caso de fato se deram, ocorresse num espaço menor e de maneira mais lenta. A única maneira de que essas informações alcançassem locais mais distantes era por meio de cartas (MARKS, 2007, p.59).

Tais documentos permitiram a percepção de expansão de mundo, mas não necessariamente suscitaram em mudanças na forma de organização e descrição de elementos vegetais. Isso porque apesar das apropriações de saberes e informações dos povos americanos, esses autores produziram conteúdos sob forma e método similar ao que vinha sendo feito desde o começo do século XVI. Portanto o grande papel que essas fontes tiveram foi o de aumentar informações botânicas na Europa, assim como ampliar a própria percepção de mundo e natureza.

Delimitar o impacto exato de cada uma dessas obras seria uma tarefa árdua e envolveria explorar minuciosamente cada uma das obras de naturalistas europeus produzidas nos séculos XVII e XVIII. No entanto esse não é o interesse aqui. A ideia é determinar como se deu a disseminação inicial das diferentes obras situando seus primeiros momentos de publicação.

Nos três primeiros capítulos desse trabalho o interesse foi o de realizar uma exposição das diferentes experiências vividas por europeus no interior do espaço americano, mais especificamente no território que veio a ser conhecido como América Portuguesa e depois Brasil. Essa exposição se deu de maneira cronológica em relação às experiências vividas pelos diferentes exploradores. No entanto nesse capítulo a ideia não é realizar uma exposição a partir de quando se deram as experiências. A proposta é seguir uma linha de exposição que apresente as obras a partir do momento em que elas foram produzidas. Algumas das obras foram publicadas e outras apenas escritas. Então a proposta é expor as obras a partir do tipo de fundamentação que elas tiveram. Ou seja, distribuí-las de maneira temporal de acordo com as que foram só produzidas e com aquelas que foram de fato publicadas.

O primeiro documento que foi produzido de maneira física sobre as questões encontradas na América portuguesa foi a *Carta a El-Rei D. Manuel* (CAMINHA, 1500). Esse documento foi produzido especificamente para ser enviado à corte de Dom Manuel após a “Descoberta” das Índias por parte de Pedro Álvares Cabral. É interessante situar aqui a cobiça por informações a respeito dessa viagem empreendida pelos portugueses, assim como por essa carta que continha informações sobre o novo mundo e sobre novas rotas para as índias em busca de especiarias (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

Um dos grandes meios de disseminação de informações de viagens ou acontecimentos relevantes em relação à realidade de alguns estados europeus, se dava por meio da exposição de panfletos. Esses materiais geralmente continham imagens além de textos, isso porque o público, num sentido amplo, não tinha a habilidade de leitura. Esse material pode ser situado, de maneira rude, como o jornal da época. Nem tudo era exposto nesses materiais, assim como as informações mais preciosas eram mantidas sobre sigilo, de maneira que não apareciam em tais panfletos. Os elementos que mais apareciam eram os itinerários das viagens, assim como recursos que levantavam curiosidade, justamente por serem exóticos (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

Mesmo que esse cenário fosse habitual na Europa, o caso da península Ibérica era mais complexo. Enquanto centros promovedores de viagens e expedições que intentavam

localizar novos caminhos para se chegar às Índias, as duas monarquias que dividiam a península tinham maior rigor de controle em relação às informações que adquiriam. Os gastos em relação à tais processos eram grandes, sendo assim qualquer elemento que pudesse conferir vantagem e maiores retornos eram cruciais para que as instituições promovessem estratégias úteis. É nesse sentido que se pensa que havia uma série de indivíduos e instituições interessados em tais informações. Vê-se que outros governos, mercadores e bancos tinham seus embaixadores, representantes e espiões atuando no espaço ibérico à fim de transmitir qualquer informação que eles encontrassem e considerassem relevantes (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

A maioria dos estados faziam buscas, no entanto, durante o século XVI, uma região, com suas cidades-estados, fazia uma busca mais intensiva desses dados, sendo essa a Península Italiana. O espaço italiano foi pioneiro na fundamentação da estrutura funcional e burocrática daquilo que veio a ser conhecido como “Estado Moderno”. No entanto, diferente de Portugal, França e Espanha, a península italiana não conduziu um processo de unificação na Era Moderna. Isso só se deu três séculos depois com a unificação italiana em 1870 (FLORENZANO, 2007, p.16).

O cenário consolidado era de uma série de cidades-estados independentes com governos e interesses locais. Essas cidades se apoiavam e tinham uma rede de trocas regional intensa, mas ainda assim tinham suas independências burocráticas e governativas. O motivo do grande número de trocas se dava pelo fato que a região era o porto de entrada de recursos do oriente para a Europa central e ocidental. Era uma região de grande circulação de materiais. É nesse sentido que os bancos, portos e mercadores se desenvolveram intensamente na região. Com a queda de Constantinopla para os otomanos, a península italiana firmou-se como principal espaço dessas trocas (BURKE, 1993, p.29).

A cidade de Constantinopla tinha uma figuração muito relevante na visão do ocidente europeu, seja como figuração simbólica ou pela dimensão econômica. Bizâncio tinha um papel central de intermediária de trocas comerciais e materiais de recursos com o oriente. Esse papel intermediário garantia à Bizâncio seu potencial econômico (BALARD, 2017, p. 133). A queda de Constantinopla e sua área de influência não foi de imediato. No momento de sua queda em 1453, esse império correspondia à um pequeno fragmento do que tinha sido. Mas sua posição ainda garantia privilégio em relação às trocas comerciais. Sua queda então significou que a Europa teria agora de comercializar com outro império, o otomano. Isso porque os otomanos reivindicaram todo o controle

do mediterrâneo oriental, portanto o que passava por ali passava pelo controle turco. A Itália com suas cidades-estados organizadas e com longa tradição mercantil teve a primazia de manter seus horizontes comerciais. Isso significou tomar frente nas negociações com os turcos e garantir assim grandes proveitos por cerca de meio século (HERRIN, 2009, p.49).

Essa posição de poderio comercial que a Itália tinha fez com que a investigação sobre as viagens ibéricas pelo atlântico se baseasse em dois preceitos. O primeiro deles é mais óbvio e está associado com uma questão já situada no início dessa obra. As cidades italianas, com destaque para Veneza, tiveram seus bancos participando ativamente dos processos das grandes navegações e conseqüentemente das explorações americanas. A investigação estava associada com percepção de avaliar possíveis riscos e proveitos possíveis de serem feitos nessas expedições. No entanto a busca de informações se dava também por outro motivo. Veneza compreendia que os lusos buscavam uma nova rota de especiarias. A potencialidade de uma nova rota ser encontrada pelos lusos significava perder a hegemonia regional de comércios de especiarias realizados com Istambul (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

A investigação então servia para pensar em como seriam essas viagens. O investimento tinha um papel interessante. Se era inevitável que os lusos e o espanhóis encontrassem novos caminhos econômicos, então que parte dos rendimentos obtidos por essas coroas tivessem retorno para os bancos italianos. Seria uma maneira de contornar a perda do monopólio (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

Com o retorno da viagem de Cabral, vê-se também a produção da carta de Pero Vaz de Caminha. Os representantes de Veneza buscavam a todo custo interceptar qualquer tipo de informação possível sobre o que tinha acontecido nessa viagem. No entanto a carta que foi entregue ao rei acabou sendo colocada em sigilo e depositada em arquivos reais. Qualquer informação que fosse considerada segredo de estado pela coroa que fossem referentes à viagem de Cabral ou que estivessem contidas em meio à Carta de Caminha, eram passíveis de punição capital, ou seja, seria determinada a pena de morte (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53). Isso ainda mais num tempo complexo onde o direito divino do rei lhe dava conferência para esse tipo de ordenamento. Portanto o estrangeiro em solo real de sua nação estaria condicionado às vontades do rei e de sua corte. Portanto eram precisos cuidados por parte de informantes e de receptores dessas informações, já que a punição poderia custar-lhes suas vidas (CASTRO, 2007, p.278).

É muito difícil propor se houve algum tipo de disseminação **indireta** de informações confidenciais sobre essa viagem. O que se pode afirmar é que a viagem foi conhecida em outras regiões da Europa e ficou claro que o espaço retratado era um espaço inédito, mesmo que muitos indivíduos tenham levantado dúvidas sobre essa novidade. Porém a via **direta** foi aquela entre o produtor e seu destinatário, ou seja, o rei e sua corte tiveram contato com essas informações e é possível afirmar que os detalhes ficaram restritos à um grupo muito limitado de pessoas. Essas informações ficaram confidenciais por longo tempo, de forma que a publicação oficial dessa carta se deu apenas no século XIX (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.53).

O que foi disseminado por vias secundária se deu em grande parte pela atuação dos representantes italianos que provavelmente conseguiram elas a partir de informantes disso pelo intermédio de negociação financeira (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.58).

O segundo documento que teve publicação e repercussão no interior da Europa, relatando elementos e características do espaço brasileiro foi a *Carta de Américo Vespúcio somente dele, novamente sobre descobertas em quatro viagens suas*²⁴ (VESPUCCI, 1504). No início dessa obra foi comentado que Américo Vespúcio de fato escreveu uma carta contando os diversos eventos que ele vivenciou em suas extensas viagens à América, inclusive situando diversos elementos das paisagens naturais que ele teve o privilégio e oportunidade de visualizar, junto de seus elementos botânicos (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.90).

No entanto o documento original de Vespúcio foi perdido com o tempo de forma que o que ele levantou não pode ser determinado. Sendo assim é preciso situar o que foi esse documento produzido em 1504. Esse material já foi e continua sendo vítima de uma série de investigações a respeito de quem o produziu e de quem seria seu destinatário. O que se pode propor é que seria uma espécie de panfleto daqueles já mencionados. Sua intenção era então de divulgar elementos vistos na viagem de Vespúcio. No entanto esse documento é incongruente, tendo apresentado uma série de informações desconexas. Essa condição faz com que esse documento não seja útil para ser base construtiva da narrativa histórica da expedição de Vespúcio. Seu principal papel foi de expor elementos de novas coisas visualizadas, sendo então um material que serviu para atizar o interesse explorador, e também para destacar o que existia (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.90-91).

²⁴ Amerigo Vespucci, *Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi* (1504).

Apesar desse documento não ter transmitido de maneira coerente a viagem de Vespúcio, é preciso dizer que ele de fato se baseou na carta de Vespúcio para sua confecção, devido à detalhes que esse panfleto possuía. Isso é, seja por via indireta ou por via direta, o indivíduo que lhe confeccionou recebeu de alguma maneira informações da carta original e tentou compila-las de alguma maneira nesse panfleto. Isso significa que se a narrativa dos acontecimentos não possui coerência, as espécies visualizadas e os cenários vistos possuem maior grau de coerência. Isso significa que o autor não definido se baseou na carta de Vespúcio que foi escrita em Lisboa e enviada para Lorenzo di Per Francesco di Medici em Florença, isso logo depois do seu retorno do Brasil. Pode-se pensar então no entrelaçamento entre real e fictício nessa documentação. A principal intenção desse folheto era o de disseminar informações por via direta dos elementos do novo mundo. Mesmo que ele tenha tido certo destaque no momento inicial de sua disseminação, ao que tudo aparenta ele não se tornou tão famoso (TEIXEIRA e PAPAVERO, 2002, p.92).

A próxima fonte a ser pensada foi produzida no mesmo ano do documento anterior, sendo especificamente a *Carta*²⁵ de Giovanni da Empoli (EMPOLI, 1504). É interessante que esse documento diz respeito à uma viagem empreendida pelos lusos, especificamente à primeira que foi feita pelo navegador e explorador luso Alfonso de Albuquerque em direção às Índias em 1503. A viagem não pretendia em momento algum passar pelo Brasil, no entanto devido problemáticas eles tiveram de parar na região da atual ilha de Fernando de Noronha. Isso significa que a carta mencionou de maneira breve a natureza americana (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.147).

É interessante que apesar dessa carta mencionar brevemente a natureza americana, o principal interesse do autor dizia respeito à questão da busca portuguesa por novas rotas de especiarias. Inclusive é interessante situar que os interesses pela coroa em relação à essa viagem eram similares às de Pedro Álvares Cabral, portanto era preciso cuidado com a disseminação de qualquer tipo de informação. No entanto quando Empoli retornou de sua expedição das Índias para a Europa, ele escreveu em 1504 uma carta a partir de Lisboa com destino para Florença, isso com o interesse de disseminar informações daquilo que ele tinha vivenciado e observado em sua viagem, assim como buscou expor os interesses portugueses. Como toda informação era relevante ele também comentou um pouco sobre o que visualizou da natureza americana (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.147).

²⁵ Giovanni da Empoli, *Lettera* (1504).

Ao que tudo aparenta essa carta teve muita circulação em Florença em meio aos grupos letrados. Isso porque ela chegou a ser compilada em meio ao *Codex Maglabecchino*. Esse aspecto fez com as informações da carta de Empoli tivessem disseminação não apenas no século XVI, mas também no XVII já que esse códice teve grande relevância na Era Moderna (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.147).

Há de se comentar aqui também sobre o ato notarial de Valentim Fernandes que foi incluso no *Codex Peutingerianus* que foi escrito pelo humanista Conrado Peutinger por volta de 1507. O documento original que é o ato notarial não existe mais. Ele foi escrito em 1504 pelo tabelião Lisboa Valentim Fernandes. Esse ato dizia respeito à alguns produtos materiais adquiridos em espaço brasileiro que seriam enviados de Lisboa à Bruxelas. O envio desses materiais fez com que esse ato notarial provavelmente tivesse uma cópia, sendo o original deixado em Lisboa, de forma que essa foi enviada junto com os produtos para Bruxelas. A partir de Bruxelas, esse documento passou às mãos de Conrado Von der Rosen. Com esse documento em mãos, Conrado pediu para um clérigo de Colônia que ele realizasse uma tradução para o alemão. Vê-se aí sua transmissão para o mundo germânico (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.139).

É interessante notar que o ato notarial tinha pouquíssimas informações sobre a natureza americana, mas ainda assim foi motivo de destaque e teve certa disseminação em relação às questões da viagem de Vespúcio. Seu impacto incidiu mais em relação à região germânica. Ele passou a ter mais uso e repercussão com a publicação do Códice de Peutinger (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.139).

O próximo documento necessita de uma exposição cuidadosa pelo fato que sua produção diz respeito à alguns plágios, tendo sido incorporado a outros documentos. A proposta desse documento era a de reunir informações sobre o novo mundo, a América, e assim garantir a exposição de uma série de traços e elementos sobre essa nova realidade. O documento que está sendo aqui abordado é o *Acabam de voltar do país intitulado de Novo Mundo por Américo Vespúcio Florentino*²⁶ de Francanzano da Montalboddo (MONTALBODDO, 1507).

A intenção de Montalboddo era de popularizar uma série de questões do novo mundo. Essa obra foi um autêntico sucesso tendo muitas edições num curto espaço de tempo, cerca de dez publicações entre 1507 e 1532. O grande feito de Montalboddo foi o de adquirir uma série de informações por vias erráticas ou por relatos e dessa maneira as

²⁶ Francanzano da Montalboddo, *Paesi nouamente retrouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespucio florentino intitulado* (1507).

congregou em sua obra. Interessa ainda mais dizer que seu documento comenta sobre duas expedições diferentes que foram trabalhadas nessa obra, ou seja, ele levanta aspectos tanto da viagem de Vicente Yáñez Pinzón, quanto aspectos relacionados à viagem de Pedro Álvares Cabral (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

No entanto descrever a narrativa da confecção dessa documentação exige que seja aqui comentado dois processos paralelos da obtenção de informações por parte de Montalboddo. Isso é, como esse autor teve acesso a questões relacionadas tanto da viagem de Pinzón quanto de Pedro Álvares Cabral. Primeiramente a intenção é comentar sobre a apropriação de informações da viagem de Pinzón. No entanto é preciso uma ressalva prévia. A viagem de Pinzón e a de Cabral já tinham ocorrido há sete anos antes da publicação da obra de Montalboddo. No entanto vale sempre reforçar a dimensão de que nesse período, o começo dos anos 1500, a disseminação de informações se dava de maneira muito lenta e limitada.

Pensar em como os conteúdos da viagem de Pinzón chegaram às mãos de Montalboddo exige levantar uma outra história paralela que envolve inclusive a confecção de dois documentos que foram aqui trabalhados. Essa foi a história de Pietro Martyr. Esse indivíduo nasceu por volta de 1455. Desde cedo recebeu bons estudos, de forma que em 1477, quando completou seus estudos clássicos em Roma, ganhou a possibilidade de atuar enquanto secretário do governador Francesco Nero. Enquanto assumia essa posição, Martyr teve a possibilidade de estudar num grupo de estudos eruditos (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.14).

No final de 1480 ele se mudou para a Espanha onde combateu os “infieis” mulçumanos na região da Andaluzia. O grande interesse de Martyr era de ascender socialmente e burocraticamente, buscando assim consolidar uma posição mais confortável no contexto. Tendo esse enfoque, ele abraçou o sacerdócio para garantir sua ascensão no interior da corte de Castela. Seus planos deram frutos já quem em 1492 ele se tornou capelão da rainha. Sua posição burocrática e renome apenas ascenderam até o fim de sua vida, de forma que ele realizou muitas missões diplomáticas e inclusive acabou por treinar uma série de cavaleiros da corte. Ele acabou por falecer em 1526 (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.15).

Esse cenário insinua que Martyr era um ser político. Por ser muito culto, esse cortesão italiano teve a esperteza de abraçar a formação espanhola e o sacerdócio à fim de garantir ascensão pessoal. Isso ainda mais num contexto onde a Espanha vinha

apresentando uma série de medidas expansionistas que vinham aumentando o poder da corte de Castela, assim como sua riqueza (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.15).

Por ser um indivíduo culto, Martyr sempre esteve interessado e atuando nas espreitas buscando elementos relacionados ao exótico e ao inédito. Por sua posição de destaque ele teve inclusive de lidar com uma série de segredos de gabinetes. Sua posição diplomática lhe tornou um interlocutor em relação ao recebimento de informações do novo mundo. Essa posição privilegiada fez com que ele reunisse uma série de informações sobre o novo mundo, sem nunca sequer ter ido para as Américas. Isso veio a ser registrado em sua obra já mencionada, as *Décadas* (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

A busca por informações do novo mundo era latente nesse início do século XVI. As primeiras viagens europeias para a América se deram em 1492. Desde as primeiras informações repercutidas das viagens dos espanhóis, as diferentes cortes europeias tinham interesse em obter informações sobre essa nova realidade. Portugal já vinha por um longo tempo se lançando ao mar obtendo rendimentos com sua rota de especiarias em direção às Índias. Quando eles encontraram a região que viria a ser o Brasil, o interesse europeu apenas se intensificou. É nesse sentido que se pensa em embaixadores, representantes e espiões de diferentes cortes atuando no espaço ibérico. O interesse não era apenas das cidades-estados italianas que temiam a perda de seus rendimentos a partir das trocas de matérias com Istambul. O interesse era também de cortes como a da França.

Os franceses desde o princípio se incomodaram com o Tratado de Tordesilhas que havia sido estabelecido em 1494 entre Portugal e Espanha sobre a divisão do mundo. Essa crítica se tornou mais contundente por volta de 1540, isso visto até mesmo pela tomada de atitudes dos franceses em território americano, que buscavam usurpar as posses que os portugueses alegavam serem suas, isso na década de 1550. No entanto isso não significa que os franceses não tomaram atitudes prévias. A busca de informações por eles era um movimento real, assim como parte das diferentes cortes presentes na península italiana.

O reforço desse aspecto de buscas paralelas de informações foi feito porque a história de Martyr perpassa um cenário relacionado a esse clima de espionagem. Domenico Pisani era embaixador da república de Veneza. Isso significa que ele atuou em diferentes locais temporariamente à mando dos nobres de Veneza. Em suas viagens ele conseguiu acesso aos escritos de Martyr antes mesmo que eles estivessem publicados, ou seja, estavam incompletos. Ele conseguiu uma cópia de seus escritos e entregou esse material para o senado veneziano. Com esse envio, o interesse foi de publicar esse

material. É interessante situar que o intermediário para essa publicação foi Angelo Trevigiano (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

Trevigiano era um secretário de Pisani. Ele tinha ido com seu chefe para a Espanha em 1500, já que Pisani tinha recebido encargos a partir do senado veneziano. Trevigiano tinha um interesse bem particular em relação à essa viagem, porque havia prometido para seu amigo e protetor Domenico Malipiero que buscaria todo tipo de informação possível sobre o “Novo Mundo” que havia sido recém encontrado e lhe levaria tais conteúdos. Ao que tudo aparenta esse secretário teve contatos com o próprio Cristóvão Colombo e também com Pietro Martyr. Ao que tudo aparenta ele veio a ter acesso aos escritos de Martyr. Nesse processo ele conseguiu produzir uma cópia em italiano da primeira *Década* de Martyr e enviou-a para Veneza entre agosto e setembro de 1501. Ao lado desse documento ele enviou também três cartas que traziam aspectos da viagem de Colombo, assim como sobre a viagem de Pinzón (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

Quem recebeu essa documentação foi Domenico Malipiero. Seu papel foi o de oferecer essa documentação ao senado veneziano. Quando dissemos então previamente que Pisani esteve encarregado desses procedimentos, isso não quer dizer que ele fez isso diretamente com suas próprias mãos. A fala prévia veio em sentido de determinar que suas funções e determinações foram os meios possibilitadores e causadores dessa apreensão de conteúdos, desde o envio deles para o senado veneziano e na mesma medida sua publicação. Mesmo que isso tenha sido feito por indivíduos que trabalhavam para ele.

Com o envio dessa documentação para o senado veneziano, Malipiero despertou o interesse de um editor local chamado Albertino Vercellese da Lisona, que veio a publicar os escritos de Trevigiano em 1504 sob o nome de *Libretto de toda a navegação de rei de Espanha das ilhas e terra encontrada*²⁷ (TREVIGIANO, 1504). É interessante situar um aspecto em relação à publicação dessa obra e o envio de suas informações anteriores para o senado veneziano. O envio dessas informações se deu em 1501. Isso significa que três anos antes da publicação dessa obra, uma série de indivíduos de grande poder de Veneza já vinham tendo contato com essas informações. A publicação da obra cria um outro clima, pois ela permite disseminações diretas mais contundentes e dá materialidade ao material (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

A publicação do *Libretto* foi então uma medida de plágio. O interessante é que essa obra de Trevigiano não teve muito destaque e disseminação. É aí que entra o papel de

²⁷ Angelo Trevigiano, *Libretto de tutta la navigatione de Re de Spagna de le Isole et Terreni novamente trovati* (1504).

Montalboddo. Como foi citado previamente, esse indivíduo vinha buscando reunir o máximo possível de informações sobre a América à fim de publicar uma obra com intenção de disseminação desses conteúdos. É aí que surgiu a obra de Montalboddo que foi citada previamente. Essa obra, diferente do *Livreto*, foi um grande sucesso tendo recebido inúmeras republicações. O que Montalboddo fez então foi o ato de incorporar inteiramente o *Livreto* de Trevigiano em sua obra. Como sua obra se tornou famosa, ele ficou com a maior parte do crédito, mesmo que a via errática e o plágio tenham sido feitos inicialmente por parte de Trevigiano (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

As questões da viagem de Pinzón já vinham então sendo debatidas desde sua ocorrência. Isso fica ainda mais claro pelo fato que a obra de Montalboddo só foi publicada em 1507, e pelo fato que uma obra sobre essa viagem já tinha sido publicada em 1504. Dessa forma seja por via direta ou indireta, as informações sobre o novo mundo já vinham circulando desde o começo do século XVI. O que a obra de Montalboddo fez, foi ampliar a disseminação dessas informações por via direta de maneira mais ampla. Ele magnificou um debate que já vinha ocorrendo, dando mais espaço para o debate de diversos elementos da realidade americana, assim como em relação aos elementos naturais botânicos.

A próxima etapa seria então comentar sobre os documentos de Martyr que foram respectivamente publicados em 1511 e 1516. No entanto há ainda um aspecto a ser comentado sobre a obra de Montalboddo. Sua obra não contém apenas aspectos de interesse relacionados ao que ocorreu na viagem de Pinzón. Nota-se que essa obra também levantou aspectos sobre o que se deu na viagem de Pedro Álvares Cabral.

Como foi citado previamente, a carta de Pero Vaz de Caminha não teve grande disseminação de suas informações. No entanto há um outro documento que abordou essa mesma viagem que foi incluso na obra de Montalboddo. Essa foi a *Carta do Piloto Anônimo*. Essa carta foi escrita em 1501 em português por algum membro da frota cabralina. Esse indivíduo escreveu essa carta a partir do recebimento de algum pagamento. O anonimato vem dessa condição complexa inerente ao período. Como foi citado previamente, qualquer informação que fosse disseminada sobre essa viagem teria como punição a pena capital. Portanto os riscos de disseminação de informações eram altíssimos. Sendo assim mesmo que não saibamos para quem essa carta tenha sido enviada, é provável que o pagamento tenha sido alto, assim como ela tenha sido enviada para alguém na Itália (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

Como foi exposto no primeiro capítulo, o indivíduo que escreveu essa carta foi João de Sá. A carta foi enviada em 1501 e a obra de Montalboddo foi escrita em 1507. Sendo assim é possível que seus dados tenham alcançado um certo número de pessoas, ainda mais que quem a recebeu era provavelmente um indivíduo de destaque. No entanto seu alcance público e mais amplo se deu em 1507 com a publicação de Montalboddo. De alguma maneira essa documentação chegou às mãos de Francanzano e ele incorporou essa carta em meio à sua obra. Essa carta abordava uma série de questões dos costumes dos nativos, desde questões alimentícias e formas de vida dos tupis que eles tiveram contatos, e até mesmo questões sobre a flora brasileira (MONTALBODDO, 1507).

Devido ao número de reedições dessa obra e de seu impacto de disseminação, pode-se propor que tanto as questões da viagem de Pinzón, quanto da de Cabral tiveram boa exposição circulando por diferentes espaços. No entanto é interessante aqui propor que se a carta de João de Sá foi incorporada inteiramente como um documento pronto, cabe aqui situar que o mesmo não se deu em relação à obra de Martyr que dizia respeito, também, à viagem de Pinzón. Sendo assim é preciso continuar a narrativa sobre o que se sucedeu em relação à Pietro e suas *Décadas*, situando a produção de seus documentos, assim como seu espaço de circulação.

Martyr só veio a denunciar o plágio que sofrera em 1516, de forma que ainda assim acabou por acusar a pessoa errada por essa obtenção errática de sua obra. No entanto fora o *Livreto* e a obra de Montalboddo, sua primeira *Década* só veio a ser publicada em Sevilha em 1511. Essa *Década* estava no interior de uma obra que reunia uma coletânea de trabalhos de Martyr que foi intitulada como *As Obras do Mártir Anglerius de Milão: A Legação Babilônica dos Poemas oceânicos e epigramas*²⁸ (MARTYR, 1511). Apesar de essa ter sido uma publicação que foi endereçada à Martyr, o autor em si não aprovava sua publicação, portanto foi uma edição que contrariou suas vontades (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

A primeira versão que foi de fato autorizada por Martyr e que continha em seu interior as três primeiras *Décadas* que ele havia produzido surgiu em 1516 na cidade de Alcalá de maneira que ela veio a ser conhecida como *John Refus Soroliueiensis Archeespûs Cõsentin: Legado ao leitor do Novo Mundo. Pegue o desconhecido, os mundos gloriosos do Oceano e conheça suas grandes riquezas. Devo-lhe muita graça pelas informações: As Nações desconhecidas e os pássaros visitados do novo mundo.*

²⁸ Pietro Martyr, *Martyris Anglerii mediolanensis opera Legatio babylonica Oceani decas Poemata Epigrammata* (1511).

Nossa graça deve ser referida ao autor. Seus feitos permitiram que os reinos sejam vistos de todos os lugares. O autor fique de pé, o Leitor, leia-os em livrinhos curtos e compactos como príncipes ou o Papa Leão. Aqui está uma novidade para muitas pessoas: As grandes Terras do Oceano, Os vastos mares, As línguas até então desconhecidas. Você conhecerá a Idade de ouro. As noções Nuas que experimentam a escuridão do macaco, as Moedas mortais, As pedras preciosas, o ouro, a zona selvagem da Torrente e as veneráveis reservas da antiguidade. Décadas do novo mundo. O cuidado e a diligência do famoso mestre Antonius Nebrisses, o historiador real, foram estas três décadas impressas pelo pronotário de Pietro Martyr, um dos companheiros de Arnald Guillelmi, na famosa cidade Carpetana Pvícia Cõplutõ, que é comumente chamada de Alcalá P'fectû et nois Nouembris na²⁹ (MARTYR, 1516).

Essa obra de Martyr teve muita disseminação e de fato incorporava as intenções de seu autor. Esse material não reuniu tudo aquilo que ele tinha produzido, porém se deu de acordo com intenções próprias que esse autor possuía. Não há muita diferença entre esses dois documentos de Martyr, no entanto o segundo deles possui mais informações a respeito da viagem de Pinzón. Por fim há de se comentar sobre uma terceira obra produzida por Martyr, mas que teve publicação póstuma à sua morte em 1530. Essa terceira obra não possui mais informações sobre a viagem de Pinzón do que a anterior. Isso porque o documento de 1516 incluía as informações das *Décadas* de Martyr da maneira que ele gostaria de verem publicadas. Portanto mais do que pensar em informações inéditas sobre a viagem de Pinzón, o que o documento de 1530 possuía de inédito era as oito *Décadas* de Martyr (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.16).

Esse documento de 1530 foi chamado de *Sobre o Novo Mundo de Pedro Mártir da Angleria de Milão, o Protonário Senador Caesaris e suas Décadas*³⁰ (MARTYR, 1530). As duas obras anteriores de Martyr tiveram muitas edições no século XVI. No entanto a versão que mais sobreviveu e alcançou maior longevidade temporal de uso na

²⁹ Pietro Martyr, Ioannes reffus soroliueiensis archeespûs Cõsentin: legat. Apo. Ad lectoré de orbe nouo. Accipe non noti praeclara uolumina mundi Oceani: & magnas noscito lector opes. Plurima debetur typhis tibi gratia: gentes ignotas: & aues que uebis orbe nouo. Magna quoq. Autori referenda est gratia nostro: Quit facit haec cunctis regna uidenda locis. Autor. Siste pedem lector: breuibus compacta libellis haec lege: principibus uabriis de cimoq. Leoni Pontifici summo inscripta. Hic noua multis uidebus. Oceani magnas terras: uasta aequora: línguas haectenús ignotas: atq. Aurea saecula nosces: Et gentes nudas expertes siminis atri: Mortiferi nummi: gemmisq. auroq. Feracem torrentem zonam: parcat veneranda vetustas. De orbe nouo decades. Cura & diligentia uiri celebris Magistri Antonii Nebrissesnsis historici regii fuerunt hae tres protonotarii Petri Martyris decades impressas um contubernii Arnaldi Guillelmi in illustri oppido Carpetanae Pviciae Cõplutõ quod vulgariter dicitur Alcalá p'fectû et nonis Nouembris Na (1516).

³⁰ Pietro Martyr, De Orbe Novo Petri Martyris ab Angleria mediolanensis Protonarij Caesaris Senatoris Decades (1530).

Era Moderna foi essa última publicada em 1530, quatro anos após a morte de Martyr. Essa obra foi republicada inúmeras vezes até o século XVII. Além disso excertos dela foram retirados e publicados, ou ela foi até mesma incorporada em conjuntos mais amplos. O interessante é que as reedições da obra completa não se deram apenas em latim, mas em outras línguas também no século XVII, como em inglês (TEIXEIRA E PAPAVERO, 2002, p.33).

O próximo documento foi produzido provavelmente em 1530, no entanto ele levanta uma série de questões e de dúvidas em relação à quando foi de fato publicado. Essa documentação é no caso um escrito que foi produzido pelo cosmógrafo Alonso de Santa Cruz. Esse indivíduo estava a bordo da expedição de Sebastião Caboto que visava justamente explorar o rio da prata, assim como buscava explorar o estreito de Magalhães. A viagem de expedição se iniciou em 1526, tendo ela sido financiada pela corte espanhola. Alonso de Santa Cruz era cosmógrafo portanto tinha o interesse de compor mapas e ajudar o grupo expedicionário a se localizar em meio à viagem (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.13).

Por volta de 1530 o grupo acabou por retornar da região do Rio da Prata e acabaram ancorando em frente a ilha de São Vicente. Eles ficaram ali por cerca de um mês. Em um dos navios ancorados estava Alonso de Santa Cruz. Foi ali que Alonso escreveu sua nota sobre algumas coisas que ele tinha visualizado, lembrando que esse escrito foi bem breve. O principal enfoque de Alonso foi em relação aos peixes da região. No entanto Alonso também comentou que a natureza dessa região era muito exuberante. Porém ele não fez grandes menções à botânica e nem sequer mencionou espécies específicas (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.13).

Não foi encontrado muito a respeito da disseminação desse documento. O que se pode propor é que ele foi levado à corte de Castela. É bem possível que ele tenha sido visualizado pela corte e em seguida tenha sido armazenado. Portanto sua disseminação direta ficou restrita ao espaço da realeza e sua corte. Impossibilitado de levantar a dimensão indireta, o que se sabe é que ele teve baixa disseminação direta, de forma que se pode propor que sua disseminação indireta, se é que de fato ocorreu, também teve baixa manifestação (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.13).

Em seguida pode-se pensar no documento que diz respeito à viagem de Francisco de Orellana. Esse documento específico é a *Relación que escribió fray Gaspar de Carvajal, fraile de la orden de Santo Domingo de Guzmán, del nuevo descubrimiento del famoso río grande que descubrió, por muy gran ventura, el capitán Orellana, desde su*

nacimiento hasta salir a la mar, con 56 hombres que trajo consigo, y se echó a la aventura por el dicho río y por el nombre del capitán que le descubrió se llamó el río de Orellana que foi escrita por Gaspar de Carvajal em 1542 (CARVAJAL, 1542).

O destino central dessa documentação era para a realeza. A maior parte das edições póstumas desse material foram produzidas no século XIX. Esse documento tinha um papel estratégico no contexto de sua produção e disseminação. A intenção era relatar o que tinha se dado na expedição de Orellana. A maneira como essas informações chegaram até Carvajal não nos foi conhecida. Ele muito provavelmente teve baixa repercussão e disseminação, principalmente pelo tipo de documentação que ela é. Seu grande uso por via direta se deu em meio à realeza tendo então baixa disseminação nesse aspecto (PAPAVERO et al, 2002, p.17).

Nossa intenção agora é em delimitar a questão das inúmeras cartas jesuítas que foram exploradas no decorrer dessa obra. As cartas, escritos e tratados jesuítas que foram exploradas no decorrer dessa obra foram produzidos entre 1549 e 1585. A ideia aqui não é explorar esses documentos de maneira individual e determinar como se deu a repercussão de cada um deles. A busca é de situar como cada grupo de fontes foram exploradas, disseminadas e até mesmo publicadas.

O primeiro grupo de cartas foram aquelas disseminadas pelo padre e jesuíta Manoel da Nóbrega. A disseminação das obras de Nóbrega foi destinada para diferentes autores, cada uma pertinente a seu contexto de disseminação e interlocução entre emissor e receptor. O que fica aparente é que entre os séculos XVI e XVIII essas obras foram utilizadas pelos seus destinatários e também pelos indivíduos que atuaram na corte real, assim como indivíduos de alta posição burocrática que atuaram no espaço colonial. Uma grande parte dessas cartas tiveram cópias ou os originais encontrados no século XIX no interior do arquivo da Torre do Tombo, sinal esse que delimita o interesse que a corte real teve em relação à tal documentação. É bem provável que a circulação foi baixa, estando ela restrita à círculos específicos, como entre indivíduos próximos, em espaços burocráticos e também em meio à realeza (NÓBREGA, 1998, p. 14).

Para além das cartas de Nóbrega é possível pensar na série de cartas avulsas de diferentes padres jesuítas que escreveram no decorrer do século XVI. Essas cartas passaram por uma situação bem similar com o que se deu com as de Nóbrega. Isso significa dizer que essas cartas tiveram mais uso entre os emissores e os receptores. Os usos mais contundentes desses materiais se deram principalmente no século XIX com a

reedição deles. O achado delas na torre do tomo reforça a dimensão de que elas tiveram disseminação em meio à coroa portuguesa, portanto esse fora outro espaço de uso.

Foram achadas cópias de algumas dessas cartas na biblioteca nacional, em Évora e também em Roma. A presença desses documentos em diferentes locais reforça a dimensão de que houve distribuição e interesses por esses materiais em diferentes localidades. Seus usos se deram no próprio espaço colonial como em Portugal. A presença em Évora destaca a dimensão da distribuição de informações em espaço lusitano, destacando e reforçando o interesse dos conteúdos contidos no interior desses materiais. Por fim a presença de parte desses documentos em Roma faz parte da dimensão de que esses materiais foram escritos por jesuítas. A sede central da ordem jesuíta era em Roma. A busca dessas informações era do interesse do papado. Isso porque eles buscavam evangelizar os nativos do novo mundo. Portanto era do interesse do papado ter em mente como se organizavam os grupos nativos e como estava organizado o cenário colonial. Isso porque ter o controle religioso sobre uma série de nativos significava ter controle material de uma série de recursos, assim como garantia a presença do poder católico em meio ao cenário colonial.

Apesar dessas condições é preciso pensar na dimensão de que muito provavelmente esses materiais tiveram baixa disseminação, se mantendo restritos à poucos espaços, além de que eles circularam entre poucos indivíduos. O mesmo pode-se propor sobre seus conteúdos.

Entre os últimos documentos jesuítas há aqueles que foram escritos pelo padre José de Anchieta. O principal espaço de uso desses documentos e seus conteúdos se deu entre emissores e receptores. No entanto esses materiais foram copiados de maneira que as cópias foram encontradas em locais como a Biblioteca Nacional e também em Portugal (ANCHIETA, 1988, p.22).

O cenário é bem similar ao que se deu ao outro conjunto de materiais de jesuítas. O principal uso e republicação desses materiais se no século XIX com os feitos de Varnhagen em suas pesquisas. No entanto é possível situar que as obras de Anchieta tiveram usos ainda no século XVIII por parte de outros jesuítas. Parte de suas cartas foram encontradas na igreja de Gesù em Roma em 1732. Vê-se aí o reforço do interesse religioso por questões associadas à evangelização dos nativos e também em relação às informações de elementos presentes no espaço americano (ANCHIETA, 1988, p.34).

A próxima documentação diz respeito à viagem de Alonso de Mercadillo pelo Amazonas que foi financiada pelos espanhóis e que se deu em 1537. Apesar dessa

expedição ter se iniciado nesse ano, as fontes a seu respeito foram produzidas e disseminadas muito tempo após seu início. Isso se deu em grande medida porque o retorno de indivíduos para a Europa após o início dessa expedição se deu apenas por volta de 1553. Há dois documentos que abordam aspectos dessa viagem. Os dois foram escritos de maneira muito próxima, isso é, entre 1553 e 1554 (PAPAVERO et al, 2002, p.11).

A primeira fonte que levantamos aqui sobre a viagem de Orellana foi escrito por Pedro Cieza de León e seu título é *Guerras civiles del Perú. Tomo I: Guerras de las Salinas* (CIEZA DE LEÓN, 1554). O destino central dessa obra foi endereçado para o rei da Espanha Filipe II. Essa obra ficou muito reservada em meio ao acervo real, de forma que sua disseminação foi bem restrita de forma direta. Disseminações não devem ter ocorrido antes do século XIX, já que esse documento recebeu grande confidencialidade. Quem deu espaço de publicação dessa obra foi Gimenez de la Espada, que publicou esse documento em 1895 (PAPAVERO et al, 2002, p.11).

Apesar da existência desse documento é possível pensar em outra fonte que diz respeito à essa expedição de Mercadillo. No caso é um documento que foi produzido por um indivíduo que esteve presente na expedição de Mercadillo. No caso pensa-se numa carta que foi escrita pelo explorador português Diogo Nunes que foi endereçada ao rei Dom João III que recebeu o título de *Apontamento do que V. A. quer saber (carta a D. João III de Portugal, 1553 ou 1554)* (NUNES, 1553-1554). Sua intenção foi a de evidenciar ao rei luso o que tinha ocorrido na expedição que ele tinha participado. A disseminação deve ter permanecido apenas entre produtor e receptor. Seu destaque e elucidação se deu novamente em 1840 quando Varnhagen a editou e gerou nova edição para sua publicação. Essa condição abriu espaço para exploração pública desse material (PAPAVERO et al, 2002, p.12).

A próxima documentação produzida dentro da ordem cronológica que temos estudado foi a obra que veio a ser conhecida como *Comentarios* de Alvar Núñez Cabeza de Vaca que foi publicada pela primeira vez em 1555. Essa obra foi organizada e editada por seu secretário que se chamava Pero Hernández. A intenção de Alvar era de reunir suas memórias e coloca-las no interior de um documento que pudesse ser disseminado (CABEZA DE VACA, 1922).

Essa viagem de Cabeza de Vaca se deu entre 1540 e 1545 de forma que ela teve fim trágico para Cabeza de Vaca, já que ele teve de voltar para a Espanha preso e acabou passando por julgamento em território espanhol. No entanto antes de abordar diretamente a confecção dessa obra de Cabeza de Vaca, é interessante situar alguns aspectos sobre o

autor. Cabeza de Vaca fez duas viagens para as Américas em regiões que no século XVI eram possessões espanholas. Sua primeira viagem se deu entre 1526 e 1537. Essa viagem ampliou sua fama que já era grande devido os feitos militares de seu pai. Essa viagem lhe rendeu a confecção de sua primeira obra que foi primeiramente uma *Relación*, ganhando depois a titulação de *Naufrágios* (CABEZA DE VACA, 1922).

Tanto a obra quanto sua viagem se tornaram muito famosas e tiveram ampla disseminação de informações. Isso porque os eventos que ele passou na América do norte interessaram muito aos indivíduos de seu tempo. É interessante situar apenas uma questão. A publicação dessa obra se deu enquanto ele se arriscava em meio à América do sul, buscando rumo em direção da cidade Ascensión. Portanto alguém ficara encarregado de reunir as informações que ele tinha narrado e escrito em meio às suas memórias de forma a publicá-las sob o formato de uma obra (CABEZA DE VACA, 1922).

A segunda obra de Cabeza de Vaca foi publicada dez anos após o termino de sua viagem na América do sul. Álvar se encontrava numa condição bem complexa no momento em que essa obra foi confeccionada. Sua obra tinha uma grande intenção descritiva a respeito dos inúmeros elementos que ele havia visualizado no novo mundo. No entanto ela tinha um segundo objetivo. Cabeza de Vaca não tinha interesse em publicar obra alguma sobre sua segunda viagem. Ao que tudo aparenta ele foi convencido por seu secretário a realizar essa publicação. Além de compartilhar o que ele tinha visualizado, a ideia era justamente a de que Álvar pudesse deixar exposto seu testemunho de defesa perante as acusações que ele recebera e continuava recebendo (CABEZA DE VACA, 1922).

Esse livro recebeu validação para ser impresso na cidade de Valladolid em 1555, de forma que a primeira impressão se deu de fato em Sevilha nesse mesmo ano. Diferente das exposições das cartas de Colombo que expunham maravilhas, ou até mesmo do efeito de maravilhamento produzido na carta de Pero de Vaz de Caminha, essa obra de Cabeza de Vaca incutiu um efeito mais assombroso entre os leitores. Devido ao fato que essa obra teve boa disseminação é preciso situar que ela continha uma série de coisas. Álvar evidenciou sim maravilhas, expôs povos e seus costumes, assim como evidenciou uma série de recursos que seriam úteis para a adaptação no espaço colonial, assim como alguns que poderiam ser valiosos enquanto ativos econômicos. No entanto sua obra também deu aparência para os infortúnios que ele vivenciou, as dificuldades enfrentadas ao lado de seus perigos. Isso é, seu material deu espaço à ideia de que se por um lado haviam maravilhas, por outro o processo de exploração e colonização tinha dificuldades, exigindo

um movimento trabalhoso, de forma que essa nova terra não era realmente um paraíso (CABEZA DE VACA, 1922).

Sobre a disseminação dessa obra, pode-se primeiramente levantar a questão de que sua viagem levantou muitos interesses alheios. Isso é, muitos indivíduos buscavam compreender o que tinha se dado e o que havia sido visualizado, de forma que muitos burburinhos circularam no período. As informações de sua obra e viagem se tornaram famosas num primeiro momento apenas na Espanha, isso porque suas informações eram muito relevantes para a coroa. No entanto essa obra teve publicação e inclusive inúmeras reedições no século XVI e também no XVII. Suas obras ainda viriam a ser reunidas num único material que veio a ser conhecida como *Naufrágios y Comentarios*. Além disso, se a publicação física de seus materiais teve maior interesse dos espanhóis na década de 1550, no decorrer do restante do século pensa-se numa disseminação mais ampla (CABEZA DE VACA, 1922). Num todo pode-se pensar numa disseminação razoável das informações contidas nesse documento, tendo, portanto, havido repercussão de suas informações botânicas.

Os próximos dois documentos foram produzidos ambos em 1557. No entanto os eventos que cada um deles descrevem se deram em período diferentes. Sendo assim a ideia aqui é seguir primeiramente pela exposição do evento mais antigo narrado, para em seguida expor o mais recente.

Essa situação nos leva à primeira documentação que é a obra de Hans Staden. Esse material intitulado originalmente de *História Verdadeira e Descrição de uma Terra de Selvagens, Nus e Cruéis Comedores de Seres Humanos, Situada no Novo Mundo da América, Desconhecida antes e depois de Jesus Cristo nas Terras de Hessen até os Dois Últimos Anos, Visto que Hans Staden, de Homberg, em Hessen, a Conheceu por Experiência Própria e agora a Traz a Público com essa Impressão* veio a ser conhecida como *Duas Viagens ao Brasil* (BUENO, 2008, p.4).

Essa obra de Staden diz respeito às duas viagens que ele realizou ao Brasil no interior de uma expedição organizada pelos portugueses, enquanto que a segunda havia sido organizada pelos espanhóis. Se contabilizar o tempo total das viagens elas se deram entre 1548 e 1549, pensando no tempo total das viagens até o retorno dele para a Europa. É interessante que a publicação de sua obra se deu apenas em 1557 na cidade de Marburgo. Antes de sua publicação Staden já havia comentado com inúmeros indivíduos sobre as ocorrências de sua viagem. Desde o princípio o interesse era grande pelo que ele tinha vivenciado. No entanto uma disseminação mais ampla e latente se deu apenas em

1557 com a publicação material de seus escritos. Isso fica bem aparente pelo que fato que essa obra teve inúmeras reedições se tornando um grande sucesso na época de sua publicação. O interesse era bem presente (BUENO, 2008, p.4).

Essa obra não foi uma ideia inicial de Staden. Assim como Cabeza de Vaca, o explorador alemão não tinha intenção alguma de tornar públicas suas memórias, ao menos não em forma material. No entanto ele foi convencido pelos pares e íntimos a realizar tal publicação. Quem escreveu essa obra foi um indivíduo chamado Dryander. Ele foi responsável por compilar as memórias de Staden e transpô-las para a forma de livro (BUENO, 2008, p.4). O fato de que Staden mantinha vívidas tais memórias reforça a dimensão de um modelo enciclopédico na assimilação de informações (ROSSI, 2006, p.38).

Essa obra teve disseminação contínua entre os séculos XVI e XVIII, de forma que ela chegou aos anos 1700 com mais de 70 edições, inclusive em diferentes línguas. O impacto desse livro no interior da Europa foi imenso, principalmente devido ao tipo de experiências que Staden acabou tendo de vivenciar. As informações dispostas por Staden ataçaram os olhos europeus para à América. Foi um documento que teve um impacto maior em sentido de fomentar o desejo de exploração do que de fato deu muitas informações sobre diferentes elementos vegetais. Seu uso no Brasil só veio a acontecer no século XIX, com os trabalhos de Varnhagen (BUENO, 2008, p.4).

A outra fonte que teve a publicação datada em 1557 foi aquela que diz respeito à viagem ao Brasil, especificamente na região do Rio de Janeiro, que André Thevet realizou entre 1555 e 1556. Como citado previamente a França não estava de acordo com a divisão do espaço americano que havia sido realizada apenas entre Portugal e Espanha. Sendo assim ela buscou reivindicar um espaço que era posse dos portugueses, fundando assim uma região que foi conhecida como “França Antártica”. Thevet experienciou elementos e processos realizados nessa região, de forma que buscou fixar aquilo que ele vivenciou em sua memória. Isso se deu num período de busca de consolidação colonial francesa na região, de forma que ele teve contato com os tupis, porém não os Tupiniquins, mas sim os Tupinambás (THEVET, 2018).

Esse momento adverso e dificultoso proporcionou muitas experiências para Thevet, que apesar de ter permanecido pouco tempo em solo americano, teve a capacidade de assimilar inúmeras informações dessa nova realidade. Inclusive muitos dados levantados por ele eram referentes à elementos botânicos. Apesar do uso da memória é interessante levantar uma questão sobre a viagem de retorno de Thevet. Essa viagem foi

longa e lhe proporcionou muito tempo para organizar o que ele tinha apropriado. Sendo assim diferente da média dos outros autores que escreveram suas obras anos após o que eles tinham vivenciado em solo americano, Thevet quando chegou na França já tinha sua obra praticamente completa. Existe até mesmo a chance de que ele tenha começado sua escrita no Brasil, no entanto a maior parte dessa ação se deu em sua viagem de retorno (THEVET, 2018, p.27).

Thevet passou por situações complexas em meio a sua viagem e acabou chegando doente na França. No entanto ele mal esperou para publicar seu trabalho, de forma que assim que se deu seu retorno ele quis finalizar seu material. Ao que tudo aparenta o autor francês tinha interesse em dar publicidade em relação ao que ele tinha experienciado. É nesse sentido que ele buscava publicar essa obra e assim garantir que ela pudesse se tornar famosa. O seu livro na época foi chamado de *Singularidades da França Antártica, a que outros chamam de América*. Pelo que aparenta essa obra teve boa disseminação após sua publicação, de maneira que esse material seduziu uma série de leitores. Isso ocorreu porque além desse material irradiar um conteúdo inédito, Thevet tinha conseguido que uma série de imagens fossem incluídas nesse material sob a forma de gravuras e vinhetas (THEVET, 2018, p.28).

O grande número de edições, inclusive parte dessas no século XVII, demonstra que essa obra se tornou famosa tendo sido muito bem recebida. Isso reforça então que ela teve boa disseminação direta entre o público leitor (THEVET, 2018, p.28).

Apesar dessa fama e da disseminação de seus conteúdos, há uma problemática que foi enfrentada pelo cosmógrafo francês. Sua obra pode ter sido bem disseminada, mas sua fama positiva durou pouco. Ela foi suplantada pela fama de fraudador a que o autor foi atribuído. Essa fama que durou por mais de três séculos se deu pelo fato que muitos leitores acharam que aquilo que Thevet tinha exposto eram mentiras. O autor era bem simples e boa parte de sua descrição era exagerada pelo tipo de escrita que ele tinha desenvolvido. Essa condição de exagero levou a ideia de que ele poderia ser uma fraude. Apesar disso sua obra foi aproveitada por muitos indivíduos. Inclusive suas informações sobre vegetais foram muito apreciadas (THEVET, 2018, p.29).

Um dos documentos que foi trabalhado foi produzido em 1562. Ele foi escrito por Francisco Vásquez tendo recebido o título de *Relación de todo lo que sucedió en la jornada de Amagua y Dorado, que fue a descubrir el gobernador Pedro de Ursua, com poderes y comisiones que le dio el virrey Marqués de Cañete presidente de Perú*.

Tratase, asimismo, del alzamiento de Don Fernando de Guzmán y Lope de Aguirre y otros tiranos (VÁSQUEZ, 1562).

Esse documento diz respeito ao que se deu na expedição sangrenta e fracassada de Pedro de Úrsua e Lope de Aguirre. Muito pouco se sabe exatamente sobre os detalhes da expedição ou sobre esse documento. O que se pode afirmar é que o evento em si se deu entre 1559 e 1561. Essa expedição buscava conhecer melhor os detalhes da região amazônica, mas devido complicações e ganâncias, um grande massacre acabou por ocorrer. Apesar de Vasquez ter estado presente na expedição, ele conseguiu fugir dela sem grandes problemáticas. Vasquez retornou para a Espanha entre 1561 e 1562 e sua obra foi publicada pouquíssimo tempo depois dessa viagem (PAPAVERO et al, 2002, p.43-44).

A materialidade do documento reforça o fator que a principal forma de disseminação foi a direta. No entanto esse meio também deve ter sido bem limitado. Isso porque essa fonte foi produzida como um tipo de demanda por parte da coroa espanhola. Isso porque eles buscavam compreender principalmente o que havia ocorrido nessa desastrosa expedição pela região amazônica. Esse tipo de esclarecimento vinha do fato que a coroa destinava muitos recursos para promover esse tipo de operação. Portanto quando uma viagem desse tipo fracassava a coroa buscava compreender o que tinha se dado, até mesmo como via de promover julgamentos se necessário. E nesse caso a viagem foi um completo fracasso, porque além da falta de retornos materiais, muito pouco foi trazido de informações sobre esse espaço. É aí que entrou a fonte de Vásquez, que fora testemunha dessa experiência. Portanto suas informações eram valiosas de um ponto de vista de conhecimentos sobre o espaço local, mas também na mesma medida de um ponto de vista penal, em sentido de proporcionar conhecimento sobre o que havia ocorrido (PAPAVERO et al, 2002, p.43-44).

O destino central desse documento foi para a coroa espanhola. Esse documento deve ter sido arquivado em meio à acervos reais e não deve ter tido republicações até o fim da Era Moderna. Portanto seu uso deve ter sido limitado a um público pequeno (PAPAVERO et al, 2002, p.43-44).

Uma das obras que foi trabalhada no decorrer dessa obra foi o *Tratado da Terra do Brasil* que foi escrita por Pero de Magalhães Gandavo em 1576. Apesar dessa colocação é preciso situar aqui uma questão. A obra que utilizamos para trabalho possui esse título na contemporaneidade. No entanto ela é fruto da união de dois trabalhos que foram produzidos individualmente por Gandavo. Essa obra é a união do *Tratado da Terra*

do Brasil e da História da Província de Santa Cruz. O primeiro documento foi escrito antes do segundo. Enquanto a *História* foi escrita em 1576, o *Tratado* foi provavelmente escrito em 1570. Enquanto a *História* foi escrita e publicada no mesmo ano em 1576 em Lisboa, o *Tratado* nunca teve uma publicação oficial na Era Moderna (GARCIA, 2008, p.15).

O que ocorreu provavelmente foi que o *Tratado* foi encaminhado diretamente para a coroa e também passou pelas mãos de indivíduos de relevância institucional. O seu destino foi ser acervado em meio à biblioteca do Porto. A primeira impressão oficial enquanto publicação se deu apenas no século XIX, mais especificamente em 1826 (GARCIA, 2008, p.15).

As versões modernas incluem os dois documentos reunidos em uma única obra. Há uma questão muito relevante a ser pensada entre o *Tratado* e a *História*. É difícil estipular porque um deles foi publicado enquanto o outro não. O motivo pode ser mais simples do que suposições complexas, como o fato de que pode não ter havido interesse de nenhuma parte em relação à publicação do primeiro documento escrito. No entanto analisadas as naturezas e os conteúdos das duas fontes pode-se levantar algumas suposições investigativas.

Os dois documentos são espécies de tratados. O *História* está muito mais associado à narração do cotidiano que Gandavo presenciou no espaço colonial. Ele diz respeito à eventos experienciados, assim como a características do espaço que ele presenciou. Ele dá mais atenção à questões humanas do que de fato aspectos da natureza, apesar de haverem menções à alguns aspectos botânicos.

Já o *Tratado* tem um outro tipo de configuração. Ele tem o formato de um documento enciclopédico, onde Gandavo reuniu diversos elementos naturais e buscou descreve-los um a um. Isso é, o foco do autor nessa obra foi de comentar sobre espécies que ele visualizou de ordem animal e vegetal. Em relação à diversidade de espécies botânicas, Gandavo levantou seus usos, características, propriedades, cultivo, a valiosidade econômica e também seus possíveis papéis em relação ao cotidiano colonial e no aspecto de auxílio adaptativo no que se refere ao processo colonizador.

De maneira resumida, o que se vê é que a diversidade botânica que ele havia visualizado estava interiorizada justamente na obra que não teve espaço de publicação. Como foi dito há a possibilidade de que não houve o interesse de publicação dessa obra. No entanto esse material passou pelas mãos da coroa portuguesa. O contexto que estamos abordando é justamente aquele em que a informação era tão valiosa quanto a própria

diversidade material. As informações eram garantidoras e propiciadoras de novas estratégias que poderiam ampliar o poder de algum estado e de sua monarquia. Portanto se é possível pensar na falta de interesse na publicação, também é possível imaginar um cenário onde a coroa buscou manter esse documento reservado, ou seja, sem espaço de visualização ampla se mantendo com baixa ou quase nenhuma disseminação.

As vias direta de disseminação desse documento, que se manteve toda a Era Moderna sob a forma manuscrita, foram bem limitadas aos receptores da coroa e membros da corte real. Portanto pensa-se em baixa disseminação direta. Ainda mais que o uso do documento foi predominantemente burocrático e da realeza. A restrição em relação ao *Tratado* levanta então um cenário onde muito provavelmente suas informações tiveram pouquíssima disseminação, podendo-se pensar que esse material teve grande restrição (GARCIA, 2008, p.16).

O documento a seguir foi publicado pela primeira vez em 1578. Esse material foi muito famoso no decorrer da Era Moderna, tendo sido reeditado inúmeras vezes. Essa obra teve grande disseminação entre os séculos XVI e XVIII. A obra que está sendo aqui abordada é a *Viagem à Terra do Brasil* que foi escrita por Jean de Léry. É interessante propor que a viagem de Léry durou entre 1556 e 1558. Depois de um longo período complexo ele retornou à França. Sua publicação demorou um longo tempo para ocorrer, de forma que apenas vinte anos após o que ele vivenciou que de fato ele deu luz à sua obra (GAFFAREL, 1972, p.19).

Léry não tinha interesse algum em publicar uma obra que contivesse informações sobre a viagem que ele tinha experienciado. Isso se deu porque seus amigos insistiram nessa atitude. Tendo recebido informações por via oral a partir de Léry, esses amigos íntimos compreenderam que as informações que ele possuía sobre o espaço americano eram muito valiosas. Era preciso que ele expusesse seus conhecimentos sobre os elementos que ele tinha observado, assim como ele desse luz àquilo que havia experienciado (GAFFAREL, 1972, p.20).

Seus colegas estavam imersos na cultura de interesse por busca de curiosidades e novidades que era firme no século XVI. Frente a isso eles compreendiam o valor que as informações de Léry tinham. Isso fica ainda mais aparente pelo fato que desde a elaboração da prensa móvel, a cultura livresca vinha ganhando corpo galopante, ao menos em meio à elite e entre os indivíduos que conseguiam ler e tinham interesse por esse ato (GAFFAREL, 1972, p.21).

Há também de se comentar que Léry já tinha escrito alguns documentos sobre sua viagem ao Brasil mesmo antes de escrever essa obra. O autor havia feito isso em algumas cartas suas que tinham sido enviadas para pessoas próximas. Sua obra principal teve muitas publicações até o fim do século XVI. Foram cerca de seis edições que foram feitas na França. A primeira tradução ao latim se deu em 1586, processo esse que ampliou seu acesso no interior da Europa devido ao fato que essa era uma língua com maior universalização. As reedições tiveram persistência também no século XVII. Um dos principais promovedores dessa obra foi Francisco de Coligny que era governante da cidade de Montpellier na França. Depois de 1677 a obra de Léry teve uma frequência menor de reedições (GAFFAREL, 1972, p.20-21).

O documento que segue nessa listagem de obras e suas disseminações é o *Tratado Descritivo do Brasil em 1587* que foi produzido por Gabriel Soares de Souza na data que foi indicada no título. Essa fonte documental foi amplamente destrinchada no terceiro e quarto capítulo dessa obra. Isso se deu diante do aspecto inerente à essa obra. Isso é, o fato que ela possui um grande número de espécies botânicas descritas.

Apesar dessa condição é interessante situar que em muitos casos uma obra insinua mais aspectos de seu tempo do que de fato impacta os elementos do seu período. Souza evidenciou o uso de muitas teorias vindas da antiguidade em sua obra, assim como expôs grande interesse no processo descritivo de espécies botânicas. No entanto caberia avaliar se esse interesse grande de Gabriel, conseguiu repercutir em seu tempo, ou até mesmo na própria Era Moderna, ou se foi o caso de um documento que ficou reservado em acervos, não tendo disseminação no decorrer dos séculos XVI e XVIII.

Essa obra foi escrita em 1587. Apesar de ter sido produzida no século XVI, seu principal impacto e disseminação se deram no século XIX. Souza era filho da baixa nobreza do sul de Portugal. Por meio da sua posição social, ele conseguiu recursos e meios para a consolidação de um engenho seu na região da atual Bahia. Com isso ele transpôs o maquinário opressivo da metrópole para promover produções no espaço colonial. A mão-de-obra era condicionada ao trabalho compulsório escravagista. Já haviam negros escravizados sendo trazidos para o espaço colonial da América portuguesa. Mas pelo que tudo aparenta os indivíduos que passaram pela escravidão sob as mãos de Gabriel Soares de Souza eram indígenas (VARNHAGEN, 1971, p.12-13).

Em 1587 Souza retornou para a península Ibérica. Nesse período Portugal e Espanha se encontravam unidos sob o manto da coroa de Castela. Isso porque devido à problemas na linha de sucessão portuguesa, houve em 1580 a união das coroas ibéricas

que veio a perdurar até 1640. No seu retorno à Portugal, Souza ofereceu sua obra ao fidalgo português Cristóvão de Moura. Esse indivíduo era apoiador da união das coroas e do poder espanhol, tendo sido inclusive partidário desse processo de união no momento de crise de sucessão portuguesa (VARNHAGEN, 1971, p.13).

Ao que tudo aparenta a ideia de Souza era de garantir uma ponte até o rei através de Moura. Portanto ele estava oferecendo sua obra a rei espanhol Filipe II. Ele buscava expressar aquilo que ele tinha visualizado do cenário natural e cultural brasileiro. Isso é desde noções geográficas, aspectos botânicos e da fauna, elementos minerais, os acontecimentos que ele vivenciara e também os costumes dos colonizadores e dos colonizados subjugados. Estava a favor de Souza o fato que ele tinha ficado cerca de dezessete anos em solo brasileiro, assim como sua origem nobre que lhe dava maior abertura de contato e prestígio. Os aspectos que ficaram contidos em sua memória eram então valiosos e relevantes (VARNHAGEN, 1971, p.13).

A entrega desse material em Madrid se deu em 1587. No entanto sua presença não se restringiu ao espaço espanhol. Doze anos depois de sua presença inicial na Europa, esse documento marcou vestígio em Portugal em 1599. É difícil propor se era o original ou algum tipo de cópia. No entanto Varnhagen levanta a questão de que ele marcou essa presença em solo lusitano. No século XVII essa obra foi copiada pelo frei Vicente de Salvador, assim como pelo frei Antônio de Jaboatão. Existem evidências de que essa obra teve algumas cópias informais se dando tanto na península ibérica quanto na América Portuguesa. Esse aspecto reforça que essa obra teve disseminação direta em alguns locais entre os séculos XVI e XVII (VARNHAGEN, 1971, p.13).

No entanto essas cópias e propagações informais, por mais que fossem diretas, não significavam uma publicação oficial. Isso é, elas permaneceram em língua vernácula portuguesa e ainda assim apresentavam muitas problemáticas, contendo uma série de erros no processo de cópia. Além disso as cópias não significavam uma oficialização da obra. Portanto tiveram acesso direto à obra os indivíduos que puderam ler o original ou as cópias. Sendo assim é possível sim pensar em algum grau de disseminação das informações dessa obra, porém mais limitadas ao alcance da península ibérica e do próprio espaço colonial do Brasil. Uma impressão correta sob a forma de publicação veio se dar apenas dois séculos depois do XVII, ou seja, apenas no XIX (VARNHAGEN, 1971, p.14).

Essa obra então não teve a felicidade de ser publicada logo no período em que ela foi produzida. Suas informações dependeram do acesso ao documento original e das

cópias. Pode-se então propor que houve presença de disseminação direta. Porém sem uma publicação usual, seu potencial de disseminação direta se manteve limitado a poucos lugares, de forma que não houve tanta proliferação a partir dessa obra (VARNHAGEN, 1971, p.14).

A respeito do documento *Coisas Notáveis do Brasil* é interessante situar que ele foi produzido entre 1591 e 1596, com maior probabilidade de ter sido em 1594, de forma que ele foi escrito de maneira anônima. Pela diversidade de fatos que esse documento apresentou, é possível afirmar que quem escreveu essa obra foi o padre Francisco Soares. Como já foi exposto previamente, esse documento tem na realidade duas versões. As duas versões são muito diferentes, mas abordam assuntos em comum. É difícil estipular a data exata de confecção de cada um desses materiais. Sendo assim é melhor determinar que ambas foram produzidas em 1594. A versão menor é dita como sendo o documento de Madrid, enquanto que a maior é a de Coimbra. Apesar de serem bem diferentes em termos de tamanho, essas duas obras foram escritas pelo mesmo autor.

Esse documento também não foi publicado no decorrer da Era Moderna. Essa obra foi redescoberta no final do século XIX e começo do século XX e veio a ser publicado apenas em 1966. As duas versões são completas e díspares, de forma que não são fragmentos e nem sequer possuem partes faltando (CUNHA, 1966, p.15-16).

O documento de Madrid comenta sobre todos os temas que o de Coimbra. Enquanto o primeiro explorou mais os elementos da vida dos indígenas nativos, o segundo foi mais abrangente, abordando a maior parte dos assuntos de maneira mais profunda, inclusive os de natureza (CUNHA, 1966, p.16).

O texto original, que provavelmente é o de Madrid, foi escrito para o superior geral de sua ordem, que era a jesuíta. Outro cenário pode ser que esse documento tenha sido escrito para o provincial de Portugal. A sua disseminação na Era Moderna provavelmente foi bem limitada. A hipótese é que ele foi utilizado por religiosos e na mesma medida pelo poder político português (NAVARRO, 2014, p.29).

A próxima documentação precisa de algumas ressalvas. Primeiramente ela é uma coletânea de documentos que foi publicada em 1625 sob a forma de uma série de volumes. Essa obra ficou conhecida como *Purchas e seus Peregrinos: Contendo uma História das viagens marítimas de Worlf, viagens por terra de ingleses e outros*³¹ tendo sido escrita pelo escritor inglês Samuel Purchas. A intenção de Purchas era de reunir o máximo de

³¹ Samuel Purchas, Haklvytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others (1625).

informações possíveis sobre as viagens realizadas na Era Moderna à fim de publicar uma obra que contivesse uma série de dados relevantes sobre o novo mundo, sobre as rotas para as Índias e outros assuntos relevantes em relação ao processo colonial e das explorações marítimas.

É interessante essa obra porque ela faz parte de um contexto próprio da Inglaterra. Diferente de Portugal, a Espanha mantinha relações adversas com grande parte das coroas ocidentais da Europa. Em boa medida isso se dava porque o acúmulo de poder que os espanhóis organizaram entre o século XVI e a primeira metade do XVII era muito mais amplo e profundo do que dos outros Estados Modernos. O acúmulo de rivalidades era intenso, sendo bem potente em relação aos Países Baixos, à Inglaterra e aos franceses. A luta por independência dos holandeses vinha se agravando por longo tempo. Com a França a disputa se dava principalmente em relação ao domínio da península italiana e de seus proveitos comerciais. Com a Inglaterra o cenário era outro. Esse Estado vinha passando por grandes mudanças internas, de maneira que eles vinham se lançando aos mares e queriam ampliar seus poderes. Esse cenário incomodava o império espanhol que buscava justamente manter sua hegemonia (DULMEN, 2001, p.43).

Desde que os ingleses derrotaram, auxiliados pelas condições climáticas, a “invencível” armada naval dos espanhóis, eles tiveram maiores oportunidades em relação às suas expedições marítimas. Isso significa que eles passaram a buscar um maior número de informações sobre o novo mundo, com esforços sendo direcionados pela própria coroa. A obra de Purchas aparece justamente nesse contexto. Até o fim da revolução inglesa e da revolução gloriosa a Inglaterra não veio a ser a grande potência marítima europeia. Foi com o fim dessas revoluções, com a restauração da monarquia e a consolidação de um corpo parlamentar na Inglaterra que esse processo se deu. No entanto mesmo antes disso os ingleses vinham buscando consolidar esse poder. O ato de Purchas reunir uma série de informações sobre o novo mundo entra na dimensão do interesse do Estado inglês em promover estratégias direcionadas ao aumento do poder (HILL et al, 1997, p.7).

Essa coletânea possui duas obras que foram utilizadas no decorrer desse trabalho. A intenção aqui é trabalhar primeiramente aquela que teve seu evento ocorrendo anteriormente. Mais especificamente estamos falando da obra *Tratado da Terra e Gente do Brasil* de Fernão Cardim, que foi escrita originalmente entre 1583 e 1601. A fonte que utilizamos hoje em dia é na realidade uma obra que é fruto da união de três documentos que Cardim escreveu no mesmo período. Portanto elas foram unidas em sentido de formar esse novo documento. Essas obras são a *Do Clima e Terra do Brasil*, *O Do Princípio e*

Origem dos Índios do Brasil, e por fim a terceira se chama *Da Terra e da Gente do Brasil*. Dessas três obras aquela que possui o maior interesse na exploração vegetal foi a primeira (GARCIA, 2021, p.5).

As obras de Cardim tiveram publicações apenas póstumas em relação às suas produções. Dessas três obras mencionadas apenas duas delas foram incorporadas à obra de Purchas. No caso as duas primeiras que foram mencionadas tiveram suas publicações se dando então em 1625. Isso significa que a questão botânica explorada por Cardim teve disseminação ainda na Era Moderna, com enfoque nos séculos XVII e XVIII. Isso pelo fato que o primeiro tratado foi incorporado ao trabalho de Purchas de forma que essa obra do autor inglês ficou muito famosa tendo diversas reedições. Já a terceira obra de Cardim não teve o mesmo fim das duas primeiras. Ela foi reencontrada e publicada em 1847, portanto ela não teve disseminação direta na Era Moderna (GARCIA, 2021, p.5).

Pode-se propor então que a obra de Cardim teve boa disseminação e uso ainda na Era Moderna, tenho destaque por sua grande propagação direta, o que tornou esse documento um grande marco referencial sobre a natureza brasileira.

No interior da obra de Purchas há a menção de uma segunda experiência. Fala-se aqui dos eventos traumáticos que o navegador Anthony Knivet acabou enfrentando no interior da expedição marítima de Thomas Cavendish. A intenção de Cavendish era de realizar um processo de circum-navegação. Essa viagem apresentou muitos problemas e como mostrado previamente Knivet não acompanhou todo o processo expedicionário e acabou tendo de enfrentar muitas adversidades (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.143).

Essa viagem de Knivet e as informações sobre o novo mundo ficaram muito conhecidas pelo fato que a obra de Purchas foi acessada por muitos receptores entre os séculos XVII e XVIII (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.146).

Ao que tudo aparenta Knivet fez algumas breves anotações daquilo que ele viveu. No entanto ele carregou consigo uma série de traumas. No seu retorno para a Inglaterra Knivet recebeu uma proposta para escrever suas memórias em troca de pagamento. Quem fez essa proposta foi o diplomata inglês Richard Hakluyt. Esse indivíduo estava muito interessado em disseminar informações sobre o novo mundo. Sendo grande entusiasta do processo de colonização, ele acreditava que com a disseminação de informações, ele poderia promover a exploração da América do norte. Em algum momento ele vendeu essa carta para Samuel Purchas que acabou incorporando-a na já mencionada obra de 1625. Mesmo que a escrita do documento de Knivet tenha se baseado em sua memória, é interessante que tudo o que ele mencionou, mesmo sendo informações simples, possui

coesão com a realidade e pode ser atestado por outras fontes. Esse aspecto coloca em evidência a presença de um memorialismo de tendência enciclopédica entre esses exploradores (ROSSI, 2006, p.38).

Há por fim um último documento a ser trabalhado. O documento que estamos abordando é no caso a obra *Historia Naturalis brasiliae* que foi produzida em conjunto por Georg Marcgraf, Guilherme Piso e Jean Laet. Essa obra é geralmente atribuída à Marcgraf. Porém ela teve uma série de edições e se tornou muito famosa na Era Moderna, tendo sido publicada pela primeira vez em 1648 (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.161).

O que essa obra contém em seu interior é a narrativa de um indivíduo de origem flamenga chamado Willem Glymmer que circulou e viveu no interior do sertão, de uma região que hoje pertence ao atual estado de São Paulo, entre 1600 e 1601, ou seja, evento que se deu na virada do século XVI para o XVII. Essa obra produzida pela expedição científica dos holandeses teve muito impacto e disseminação na Europa, portanto é possível comentar que houve boa disseminação direta em relação à viagem de Glymmer (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.161).

O que Glymmer vivenciou foi no começo do século XVII, portanto foi muito tempo antes da expedição holandesa. No entanto, por uma questão de proximidade, Glymmer transmitiu suas experiências para Laet, que tomou frente e acabou por introduzir esses conteúdos na obra que foi atribuída à Marcgraf. É difícil estipular se Glymmer apenas relatou essas informações para Laet, ou se de fato ele entregou algum tipo de documento escrito com informações. A disseminação direta dessas informações, se deu apenas quase cinquenta anos após o que ele havia vivenciado, ou seja, com a publicação e propagação direta da obra de Marcgraf a partir de 1648 (PAPAVERO e TEIXEIRA, 2007, p.163).

Delimitar as formas de disseminações iniciais e a maneira no qual esses documentos foram elaborados, ou seja, se foram publicados ou mantidos como mero manuscritos, permite a construção de rumos e possíveis caminhos que esses materiais tiveram no decorrer do tempo. Isso é, não apenas no século XVI, mas também seus percursos nos séculos seguintes da Era Moderna, portanto, o XVII e o XVIII. A ideia aqui não é de situar, como já citado anteriormente, o uso detalhado de cada uma dessas obras por cada autor que europeu que levantou aspectos botânicos entre os séculos XVI e XVIII. A intenção central foi de expor os rumos de disseminação no decorrer do tempo.

4.6 – Conclusão.

O cerne desse capítulo correu em torno da dimensão de como as diferentes espécies de plantas eram passíveis de caracterização comum que permitissem elas serem agrupadas em nichos amplos ou específicos gerando assim **Categorias**. Essas categorias faziam assim parte de um sistema pautado na ideia de **Classificações**. Esse tipo de caracterização estava interiorizado no interior do processo descritivo. No entanto seja por vias predefinidas com adjetivações direcionadas ou por meio de vias não pré-delimitadas com adjetivações livres, a construção de categoriais tem um interesse mais amplo que apenas descrever, estando vinculado à **Organização** de grupos com espécies em seus interiores. Esse tipo de proposição se baseava num interesse vinculado à facilitação de compreensão das diferentes espécies, de maneira a se delimitar previamente, ou no interior do texto, o tipo de espécie que se estava comentando e sua utilidade, em caso de nichos mais específicos.

Apesar dessa simplificação, o processo catalogador e organizativo suscita em outras dúvidas. Quais eram os interesses metropolitanos e dos colonizadores em relação à confecção de classificações botânicas? Quais os critérios que preconizavam as diferentes categorias botânicas e quais suas bases constituintes?

A primeira questão que surge em relação à constituição das catalogações está associada à dimensão de compreensão dessa nova realidade natural por parte dos indivíduos colonizadores, ou seja, aqueles que vivenciam o cotidiano da exploração colonial, assim como a recepção de informações por parte do poder metropolitano que se interessava em saber quais recursos estavam disponíveis para assim elaborar novas estratégias (CERTEAU, 1998, p.42). Sendo assim a primeira dimensão de interesse se deu em sentido de uma tentativa de assimilação desse novo espaço, ou seja, a proposição de criar sentido a essa nova realidade. Se as descrições botânicas contidas nas diferentes fontes documentais davam profundidade e conteúdo aos elementos naturais, a catalogação criava organização, divisão e funcionamento a esse universo natural. Foram propostas desafiantes em busca de apropriação dessa nova realidade (ECHEVERRÍA, 2010, p.78). Essa árdua tarefa feita no interior do cotidiano colonial, buscava reunir informações de grande interesse metropolitano para que esse novo espaço pudesse se tornar viavelmente interpretável (ECO, 2005, p.32).

Se a descrição permitia aprofundamento, o que permitia o ponto de acesso, ou seja, uma visualização de começo e entrada sobre uma determinada espécie. Esse é o

processo concretizado, ou seja, com as operações de descrição, catalogação e disseminação já sendo construídos. Mas quais as bases para isso? O movimento desses procedimentos é derivado da “descoberta”. Esse cenário abriu espaço para que as instituições centrais de poder europeu propusessem uma série de estratégias que satisfizessem seus múltiplos interesses. Portanto compreender esses procedimentos de catalogação exige a construção de uma ligação com os interesses metropolitanos.

A busca do espaço colonial por parte das diferentes metrópoles partia de interesses comerciais e questões do prestígio que o controle e posse de diferentes terras agregava à uma coroa. Como citado previamente a abertura do século XVI herdou condições de aceleração da monetarização no interior do tecido social, incidindo diretamente sobre as trocas comerciais realizadas. O encontro de novos territórios significava novos recursos comerciais a serem apropriados para as rotas comerciais (**Plantas e Animais**), a busca de recursos metálicos e minerais atribuídos de grande valor e também na grande dimensão de solo que serviria para a produção de recursos vegetais já conhecidos e interiorizados nas rotas comerciais (SCHNERB, 1967, p.14)

O modelo econômico estruturado que coordenava esse cenário era o já mencionado mercantilismo ou pré-capitalismo. Os diferentes Estados Modernos buscavam acúmulo primitivo de capital com suas coroas, que se pretendiam absolutistas, buscando criar condições de monopólio em relação à produção nos espaços coloniais, assim como em relação às trocas comerciais circulantes entre metrópole e colônia (DEYON, 2001, p.36). A obtenção de recursos valiosos, o monopólio sobre o solo e sobre a produção e o acúmulo contínuo de produtos metálicos e minerais geravam um clima prestigioso para as cortes ibéricas. Isso porque o prestígio e o poder de uma corte europeia nesse contexto quinhentista não estavam associados meramente à dimensão de acúmulo de riquezas. A posse de espaços e indivíduos colonizados, a manifestação e a infiltração do poder metropolitano, através das ferramentas e procedimentos coloniais, sobre esses novos territórios, eram condições que alavancavam status para essas cortes. Era algo a ser invejado pelas outras coroas, como uma relevância construída por meio de operações impositivas e dominadoras que geravam essa aparência do poder (WOLLEN, 2000, p.43).

O que a metrópole buscava a todo momento era justamente a afirmação de seu poder. O poder metropolitano era resultado do intercruzamento dos diferentes interesses das instituições de poder. Isso é, o **Governo real**, as **Cortes** e os **Bancos** que eram

responsáveis por boa parte do financiamento desses processos. A busca efetiva do poder metropolitano era então fazer valer seus múltiplos interesses sobre esse espaço colonial.

Sendo a busca de novos recursos um dos principais interesses da metrópole, a busca de compreensão desses novos elementos também significava a consolidação do poder do Estado Moderno sobre esse novo espaço. Isso porque o espaço seria assim assimilado e significado, assim como os elementos inéditos passariam à condição de compreendidos. A descrição, enquanto aprofundamento de conteúdo, vem em seguida da catalogação. O ato de catalogar é então também uma medida de determinar o grau de relevância sobre um determinado número de espécies, já que a catalogação presume a criação de grupos. Quem determinava essa relevância era a relação de interesses entre o poder metropolitano e o poder colonial.

A busca de recursos metálicos, minerais e a produção pautada em elementos exógenos botânicos não eram então a única busca econômica. Pensa na economia europeia no século XVI, não pode ser uma tarefa concretizada com a visão capitalista estabelecida do século XXI. Mesmo com um grande gosto por recursos metálicos, esses diferentes Estados buscavam recursos que fossem úteis nas diferentes áreas da vida, como voltados para alimentação e medicina. Esses elementos poderiam melhorar a qualidade de vida, assim como ampliar aspectos de produtividade, sendo assim eram bem requeridos. Além disso os indivíduos que ocupavam espaços de poder buscavam também manter o estado de saúde. Sendo assim novos fármacos, mesmo que mal vistos num primeiro momento, foram aos poucos circulando nas redes de comércio, de maneira a complementar a vida desses indivíduos de destaque.

A busca de recursos nativos não médicos também estava na lista de buscas, sendo assim possível na exploração de outros recursos de grande destaque econômico como o **Pau-Brasil** (*Paubrasilia echinata*) que estava associado à tintura de tecidos.

A construção das estratégias metropolitanas preconizava então os ideários coloniais dos exploradores. O aparato de poder colonial seria o braço central na constituição dos olhos do império. Era por meio dos indivíduos europeus que foram transportados até a realidade americana que o império, por meio da recepção de informações, poderia construir suas estratégias e designar tarefas e procedimentos à tais indivíduos. Era o meio de contato com essa nova realidade (PRATT, 1999, p.33).

As ações e procedimentos realizados por esses indivíduos europeus que invadiam esse continente populoso eram então antecedidos pelas reivindicações metropolitanas. Os colonizadores tinham em mente o porque de estarem ali e compreendiam que deveriam

atuar em diferentes frentes, tendo então sido atribuídos de uma ampla missão fracionada e diversa que era o próprio ato de **Colonização**. O processo de colonização e elaboração desse novo mundo foi resultado da tensão entre interesses metropolitanos e interesses pessoais dessas lideranças coloniais, fossem elas políticas, militares ou religiosas.

É interessante notar que nem sempre o poder metropolitano triunfou. Houve casos onde os interesses das cortes foram sobrepujados pelas buscas pessoais dessas lideranças colonizadoras, ou seja, as táticas se excederam e se interpuseram sobre as estratégias metropolitanas (CERTEAU, 1998, p.42). Isso se dava pela condição fronteira de atuação desses indivíduos. Muito do que eles viveram, dos dilemas a serem lidados e problemáticas enfrentadas exigiram medidas bruscas em prol da sobrevivência do grupo. Essa disputa por sobrevivência era originada a partir da busca por adaptação. Isso significa que todo tipo de informação era útil nesse cenário e toda decisão exigia grande cuidado. Portanto a produção de descrições e catalogações, o ato de gerar um marco concreto sobre a diversidade vegetal ou apenas sobre algumas poucas espécies tinha um sentido duplo na realidade colonial. Por um lado, essas medidas de significação da natureza americana supriam interesses metropolitanos e reforçavam sua presença nesse novo espaço, tornando-o conhecido. Por outro esse acúmulo de informações permitia a consolidação de um cotidiano pleno, pois esses colonizadores teriam em mente como lidar com essa nova realidade díspar, podendo produzir, utilizar, comer e se apropriar dessa imensidão vegetal. O poder colonial criava assim condições de firmamento o que conseqüentemente dava espaço para a sustentação do poder metropolitano.

A catalogação então é fruto da tensão entre os interesses e necessidades existentes entre o **Poder Colonial** e o **Poder Metropolitano**. Há em jogo o interesse pela natureza com seus diversos elementos e seus funcionamentos, a busca por sobrevivência e adaptação no espaço colonial, e também a procura de elementos que fossem úteis de serem agregados nos intercâmbios materiais entre colônia e metrópole, fossem eles econômicos, medicinais, alimentícios ou até curiosos.

As bases constitutivas e os sentidos para a catalogação estão apresentados. As bases se relacionam com os interesses de organização do grande número de espécies, de forma que o sentido dessas catalogações é relacionado com as intenções dos colonizadores em relação ao uso dos diferentes vegetais.

Como se constituíam então os grupos de plantas? O critério inicial pelo que foi possível de se extrair das evidências das fontes era o de determinar apenas os grupos abrangentes. Isso é, o de situar quais tipos de plantas existiam. Esse tipo de procedimento

não foi uniforme entre os autores. Nem todos os tipos foram citados por todos os autores, enquanto que grande parte deles não determinou previamente as categorias que iriam abordar, apresentando-as apenas no decorrer do texto no interior do procedimento descritivo.

As categorias abrangentes visavam justamente amalgamar um grande número de vegetais, sendo assim elas necessitavam formular um produto central que contivesse uma série de características generalizadas que se manifestassem nas diferentes espécies que fossem agrupadas no interior desse mesmo grupo. Sendo assim esse produto central era um modelo de guia para identificar a diversidade de espécies e agrupa-las no interior de um mesmo nicho. É nesse sentido que se pensa na ideia construída no decorrer desse texto de um **Produto-Modelo** (LATOURE, 2000, p.59). Os mais marcantes e recorrentes no decorrer da amplitude dos textos foram as **Raízes**, as **Árvores**, as **Ervas** e os **Frutos**.

Esse tipo de constituição foi mais presente no interior dos procedimentos de **Categorização sem predefinição**. Isso é, os casos onde o autor e sua obra não indicavam anteriormente tipos de plantas. As variedades apareciam apenas no decorrer do tempo. A espécie então era citada por meio de seu nome, enquanto que sua variedade era definida por meio de **Ajetivação**. Como não havia indicação prévia, esse tipo de adjetivação era considerado **Livre**. Esse era o caso onde a definição da espécie e qual grupo ela pertencia dependia de caracterizações no decorrer da narrativa.

A definição do recurso e a alocação dele num determinado agrupamento permitia, no imediato da localização do grupo, que uma série de utilidades fossem presumidas. No entanto apenas a categorização sem predefinição ficava muito dependente do processo descritivo. Compreendia-se assim o grupo de pertencimento, mas sua utilidade ficava dependente e vinculada à dimensão das descrições. Os usos centrais dos recursos estavam relacionados à campos como **Alimentação**, **Saúde**, **Construção** e **Artesanato**. A catalogação criava assim um horizonte onde importava o uso destinado às espécies, de forma que esse estava relacionado às suas propriedades. É a dimensão de que a definição de um recurso dependia da construção da relação **Uso-Propriedade**. Essas noções uniam os elementos abrangentes de uma espécie com suas especificidades, dando espaço à construção de nichos específicos.

Os nichos específicos já estavam presentes nas categorizações sem predefinição. No entanto eles se encontravam interiorizados, atuando de maneira oculta. Por meio de uma hipótese isso pode ser bem compreendido. Um autor poderia citar uma raiz e determinar que ela tinha utilidade para curar algum dado cenário de enfermidade. Nesse caso está se

abordando o grupo específico de **Raízes Medicinais**. No entanto o autor não propôs esse tipo de grupo. Dessa forma não há como assumir que ele definiu plenamente esse nicho. Mas ele fez uso de uma conceituação similar a ele, usando das mesmas bases constituintes.

As **Categorias específicas** são dependentes centralmente então de um outro tipo de classificação. As **Classificações Predefinidas** eram o principal meio constitutivo das categorias específicas. No entanto seus usos no século XVI foram muito tênues em meio às fontes verificadas. Isso se dava por dois motivos. Primeiramente a sistemática botânica presente no período era muito variada sem uniformidade, portanto as maneiras de classificar eram muito dependentes de questões individuais dos autores (MORTON, 1991, p.90). A outra dimensão é que os autores que escreveram essas obras não tinham formação universitária, portanto ficavam muito dependentes de suas experiências e aprendizados individuais. No caso pensa-se em elementos que estavam estruturados no contexto do período. Sendo assim seus conhecimentos de filosofia natural eram limitados, sem possuir assim um grande aprofundamento.

É nesse sentido que se vê baixa utilização das categorias predefinidas. E no caso das obras que possuem esse tipo de metodologia aplicada, quando se utiliza um procedimento comparativo, é visível que existe baixa homogeneidade entre elas e suas classificações, apesar de algumas semelhanças e grupos comuns.

Se os grupos se tornam predefinidos, suas adjetivações se tornam **Direcionadas**. Isso quer dizer que fossem grupos amplos ou específicos, quando eles eram predefinidos uma série de questões poderiam ser esperadas em meio às adjetivações. Isso é, a predefinição anunciava de certa forma elementos caracterizantes. Quando os nichos eram específicos isso ficava ainda mais transparecido. Isso porque em casos como **Ervas Medicinais** seria plausível assumir características relacionadas à morfologia e também que esse recurso estava voltado ao campo da saúde. Com a forte presença do humorismo e dos temperamentos em meio ao campo medicinal, noções como **Quente, Úmido, Frio** e **Seco** poderiam ser esperadas de aparecer, assim como uma série de doenças no qual essas espécies seriam úteis de serem aplicadas poderiam ser mencionadas (EVERETT, 2012, p.23).

Esse foi um caso relacionado à saúde, mas havia também questões atreladas aos outros campos de interesse do cotidiano colonial, assim como das perspectivas metropolitanas. Sendo assim as adjetivações direcionadas eram condicionadas pelas categorias pré-delimitadas. Fosse essas relacionadas aos campos já mencionados.

Há então as categorias amplas **Ervas**, **Árvores**, **Raízes** e **Frutos** e denominadores de especificação como **Medicinal**, **Real**, **Frutos** e outros grupos menores. O caso do fruto aparece duas vezes porque se por um lado nos casos de adjetivações livres ele surge como um tipo de planta específica, no caso das adjetivações direcionadas ele surge atrelado aos campos abrangentes das **Árvores** e das **Ervas**, funcionando como um modelo caracterizador, que inclusive era um termo utilizado já nos títulos das categorias, criando a condição de predefinição.

Os nichos específicos circulavam amplamente no interior das descrições e categorizações. Eram modelos centrais na organização dos grupos e seus sentidos. Se relacionavam com necessidades e interesses contínuos atuando em consonância, ao menos na maior parte do tempo, entre as duas margens do atlântico, ou seja, metrópole e espaço colonial.

Os procedimentos de catalogação aparentam, num primeiro momento, serem fruto apenas de noções prévias europeias, advindas das condições medievais. De certa forma as maneiras como elas foram construídas se baseavam em condições e operações centralmente pautadas em conceitos e noções europeias. Porém, os conteúdos que permitiam esse tipo de consolidação eram provenientes das informações que foram aprendidas e assimiladas a partir dos contatos com as populações nativas. Como foi exposto previamente, as descrições botânicas se pautaram em muitos elementos e conhecimentos das populações indígenas. Os nomes e propriedades foram apropriações dos contatos com os nativos ao lado do uso dos sentidos que permitiam assim significações (GRUZINSKI, 2001, p.96).

As catalogações se relacionavam intimamente com os procedimentos descritivos. A apropriação dos conhecimentos das populações nativas no interior do cenário cotidiano de exploração colonial, fez com que esses conteúdos se transformassem em elementos próprios da cultura europeia. Isso não apaga nem minimiza as origens indígenas desses conteúdos. O que surge é um conteúdo próprio de uma cultura que passou por um processo de modificação e adequação por outra, de forma que ele se tornasse assim interpretável (FURTADO, 2008, p.136).

Com um conteúdo novo e condicionado foi-se possível consolidar um cenário de criação de classificações sobre eles. Os conteúdos em si, a superfície dessas catalogações, se pautavam, como já demonstrado, em conceituações europeias. Os **Produtos-Modelos** e suas **Especificidades** vinham de construções europeias. Mas a profundidade desse

conteúdo classificatório era dependente dos conteúdos descritivos que foram obtidos nos contatos com as culturas locais que viviam nesse espaço americano.

Isso significa que as catalogações dependiam das descrições que eram pautadas pelas noções dos conhecimentos tupis. Se por um lado a superfície e aparência dos conteúdos de classificação aparentavam ser produtos totalmente europeizados, quando se pensa nas condições de consolidação dessas operações, vê-se a profundidade dos conceitos nativos.

As experiências então deram condições de consolidação de um método descritivo com apropriações de outra cultura e o impacto disso é visualizado não apenas nas descrições de uma série de espécies, mas também nas catalogações realizadas que congregavam essas espécies em grupos.

Num sentido estrutural, ou seja, a forma que eram feitas essas catalogações no cenário colonial do século XVI, não se alteraram de fato. Isso é, as formas se mantiveram similares ao que vinha se dando desde o final do século XV. Se fossemos avaliar o tipo de impacto que essas categoriais trouxeram, pensa-se num sentido de facilitação de acesso às diferentes espécies inéditas botânicas americanas e suas descrições. Permitindo esse acesso, as catalogações foram relevantes tanto para organizar essa imensidão botânica visualizada, assim como foram triviais para a composição da interpretação das descrições. Interessa ainda saber como esses conhecimentos se difundiram pela Europa. Isso é, quais as vias que eles circularam, se elas foram diretas ou indiretas.

Outra questão que foi levantada nesse capítulo foram as vias de disseminação dos diferentes documentos trabalhados. A proposta foi situar o momento de produção dos documentos, quais eram seus receptores e como eles chegaram até eles. Antes de se abordar os processos de disseminação das diferentes fontes a ideia é que sejam determinadas as vias de organização que os diferentes autores propuseram para as diferentes espécies de plantas exploradas no decorrer do texto.

O levantamento de vias **indiretas** e **diretas** se deu pela fundamentação de que a oralidade tinha forte presença como operação de disseminação de informações na Europa quinhentista. Porém o levantamento da via oral, ou indireta, perpassa aspectos pautados em costumes da época, como a cultura oral, e algumas poucas evidências relacionadas a relatos.

Essa tese não propõe que conhecimentos de culturas do novo mundo não circularam pela Europa. A ideia é que eles tiveram sim disseminação pelo velho continente. No entanto essas subjetivações não teriam gerado impactos profundos em

meio aos conhecimentos europeus. As questões que teriam sido apropriadas seriam aspectos de ordem utilitária, como a noção de quais recursos eram enquadrados enquanto alimentos-medicinas ou úteis para o cotidiano.

A construção da imagem e do significado do outro enquanto indivíduos inferiorizados, que possuem menor grau de relevância e valor, faz com que seus produtos sejam menos valorizados. O grau de curiosidade sobre o novo mundo era muito grande, portanto, tudo poderia ser relevante. Uma série de saberes autóctones foram interpretados em termos de curiosidades e utilidades, porém não enquanto noções valiosas enquanto conhecimentos. A condição valiosa englobava aquilo que tinha serventia utilitária para o processo colonial (STRAUSS, 1989, p.13).

Pensa-se em grande medida no conceito de permissividade que uma cultura dispõe a elementos novos. Isso é, elas podem até experimentar novos elementos, mas isso não significa que esse algo inédito venha a mudar raciocínios e conhecimentos já estabelecidos. Aquilo que já está constituído apresenta certa rigidez, sendo difícil criar condições de transformação. É uma constituição entre manter a “pureza” do sistema e deixa o “perigo” da transformação de fora do processo de inteligibilidade (DOUGLAS, 2001, p.113). Essas posições reforçam a dimensão de que os saberes tupis tiveram influência inócua em relação às mudanças das noções botânicas europeias que se deram entre os séculos XVII e XVIII.

A ideia é situar que os saberes autóctones, apreendidos enquanto utilitários, tiveram algum grau de disseminação. No entanto no interior da Europa, o centro das atenções foi em relação às traduções utilitárias que os colonizadores realizaram sobre a variedade de plantas existentes no “Novo Mundo” e não em relação às formas de organização do mundo natural que os povos tupis faziam. Os historiadores naturais se colocaram em posição de incorporar esses elementos a um sistema de saberes já estabelecido, portanto as novidades se centram em ampliação dos elementos e não na reformulação do sistema em si (KUHN, 1998, p.187).

Estipular quais foram, e sequer se ocorreram, os possíveis impactos e mudanças que os saberes das populações tupis ocasionaram para a sistemática botânica europeia, exigiria um longo trabalho de análise das referências que os historiadores naturais dos séculos XVII e XVIII utilizaram. Esse tipo de proposta elucidaria se há conexões entre as etimologias binomiais do tronco familiar tupi e a proposta de nomenclatura científica binomial latinizada que toma corpo no século XVIII. Porém esse tipo de análise não pode se resumir à uma investigação semiótica pautada em semelhança e similitudes

morfológicas desses dois saberes culturais (GINZBURG, 1989, p.144-145). Essa investigação só tem potencial de resultados, que possam fugir à especulação, a partir da temática do esmiuçar das referências que foram utilizadas no período citado.

O que é possível de se afirmar sobre as fontes analisadas é o fato de que elas permitiram a tradução de um novo mundo (HARTOG, 1999, p.229-235). No decorrer do século XVI, a produção dessas fontes garantiu abertura à novos elementos e culturas, permitindo horizontes de ações diante desse espaço que vinha sendo colonizado. As transmissões diretas foram meios determinantes para a disseminação das fontes. Há aquelas que foram publicadas, enquanto outras ficaram em arquivos por longa data.

As que tiveram publicações alcançaram públicos maiores. Aos poucos o universo americano se fez presente no imaginário europeu, seja pelas narrativas, por imagens ou até mesmo pela presença de elementos materiais que eram levados da América até o espaço Europeu. Os textos publicados garantiam significação dos elementos para seus receptores. Importa situar que o papel desses materiais se relacionou também a uma série de estratégias, tanto no espaço americano quanto europeu, para se planejar dinâmicas coloniais.

Em relação às questões botânicas retoma-se a categoria de curiosidade. Certamente os novos produtos vegetais descritos instigaram o imaginário europeu. Inclusive parte deles tiveram usos e disseminação em solo europeu. A ideia se pautava na busca de elementos rentáveis e que fossem úteis ao cotidiano ou enquanto meios associados à ideia de alimento-saúde. No entanto é interessante notar que por mais que houvessem curiosos, as plantas americanas não eram o centro das atenções entre os naturalistas europeus quinhentistas. Lhes interessava mais questões relacionadas às plantas conhecidas do que dessas inéditas individualmente. O ineditismo como um todo tinha maior relevância.

Tais disseminações importam pela dimensão do fato que elas expandiram as perspectivas sobre o mundo, além de que expuseram que o universo botânico era bem mais amplo do que aquele conhecido. Por mais que o contato com os tupis tenha sido essencial para os colonizadores conseguirem produzir uma tradução desses novos elementos, os saberes vegetais desses grupos não impactaram e nem sequer foram incorporados à sistemática botânica europeia entre os séculos XVI e XVII. Eles tiveram mais uso entre os indivíduos que atuaram diretamente no processo colonial, tendo sido utilizados como meio de decifração dessa nova realidade. No entanto em relação à

apropriação pode-se propor que quando tais elementos foram compreendidos e assimilados, isso se deu em termos de lógica e raciocínio já cristalizados.

O que está sendo proposto é a dimensão de que os saberes dos povos tupis tiveram relevância como via de acesso à vegetação e seus detalhes. A apropriação se deu em relação às nomenclaturas e nas formas que esses colonizadores interpretaram as propriedades dessas espécies. No entanto essas informações apropriadas foram incorporadas a uma forma de pensamento já estabelecida. Isso significa que os contatos com os tupis tiveram maior significância em relação à compreensão dessa nova realidade e não em sentido de terem proporcionado novos pensamentos botânicos.

Se esses contatos foram relevantes para os indivíduos que atuaram diretamente sobre o espaço colonial, tais informações tupi tiveram papel díspar no interior da metrópole. Isso significa dizer que permaneceram entre a insignificância ou enquanto elementos de curiosidade. O que as disseminações parecem ter surtido de maior efeito se centra no aspecto, já mencionado, da ampliação de mundo e da percepção de que a diversidade vegetal era mais abrangente do que imaginado e conhecido previamente.

Fontes documentais.

ANCHIETA, J. **Quadrimestre de maio a setembro de 1554, de Piratininga.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.45-71.

ANCHIETA, J. **Ao padre geral, de São Vicente, ao ultimo de maio de 1560.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.113-153.

ANCHIETA, J. **Aos padres e irmãos da companhia de Jesus em Portugal, de Piratininga, 1555.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.81-88.

ANCHIETA, J. **Ao padre Diogo Mirão, da Baía, a 9 de julho de 1565.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.255-266.

ANCHIETA, J. **Informações do Brasil e de suas capitânicas (1584).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.309-359.

ANCHIETA, J. **Informação da província do Brasil para nosso padre (1585).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 3, Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões de José de Anchieta. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.417-455.

ANÔNIMO. **Carta do Brasil, do Espirito Santo, pera o padre doutor Torres, por comissão do padre Braz Lourenço, de 10 de junho de 1562, e recebida a 20 de setembro do mesmo.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.363-369.

ARISTÓTELES. **Da Geração e da Corrupção.** 1 ed. São Paulo: Editora Landy, 2001.

BLASQUEZ, A. **Summa de algumas coisas que iam em a nao que se perdeu do Bispo pera o nosso padre Ignácio (1557).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.194-204.

BLASQUEZ, A. **Carta ao padre Antonio Blasquez do Brasil, da cidade do Salvador, Bahia de todos os santos, para o padre mestre geral Diogo Laynez e aos mais padres e irmãos da Companhia, de 23 de setembro de 1561.** Recebida Lisboa a 8 de março de 1562. In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros.

1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.324-345.

CABEZA DE VACA, A.N. **Naufragios y Comentarios**. 1 ed. Madrid: Calpe, 1922.

CAMINHA, P.V. **Carta a El-Rei D. Manuel**. 1500.

CARDIM, F. **Tratado da terra e gente do Brasil**. 1 ed. Salvador: P55 edição, 2021.

CARVAJAL, G. **Relación que escribió fray Gaspar de Carvajal, fraile de la orden de Santo Domingo de Guzmán, del nuevo descubrimiento del famoso río grande que descubrió, por muy gran ventura, el capitán Orellana, desde su nacimiento hasta salir a la mar, con 56 hombres que trajo consigo, y se echó a la aventura por el dicho río y por el nombre del capitán que le descubrió se llamó el río de Orellana (1542)**. 1 ed. Madrid: Biblioteca nacional de España, 2011.

CIEZA DE LEÓN, P. **Guerras civiles del Perú. Tomo I: Guerras de las Salinas**. 1554.

CORREIA, P. **Carta do mesmo (Pero Correia) para os irmãos que estavam em África, de S. Vicente, do anno de 1551**. In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.123-125.

CORREIA, P. **Cópia de uma (carta) do irmão Pero Correia, o qual foi morto dos Brasis a oito de junho de 1554, para o padre Belchior Nunes em Coimbra**. In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.116-119.

EMPOLI, G. **Lettera**. 1504.

FERNANDES, B. **Carta de Balthazar Fernandes, do Brasil, da capitania de S. Vicente de Piratininga aos 5 de dezembro de 1567**. In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.507-515.

GANDAVO, P.M. **Tratado da terra do Brasil**. 1 ed. Brasília: Edições do Senado Federal, 2008.

LÉRY, J. **Viagem à terra do Brasil**. 2 ed. São Paulo: Livraria Martins, 1972.

MARCGRAVE, G. **Historia Naturalis Brasiliae, Auspicio et beneficio illustris. I. Mauritii Com. Nassau illius Provinciae et Maris summi Praefecti adornata. In qua non tantum plantae et animalia, sed et indigenarum morbi, ingenia et mores describuntur et iconibus supra quingentas illustrantur**. 1648.

MARTYR, P. **Martyris Anglerii mediolanensis opera Legatio babylonica Oceani decas Poemata Epigrammata**. 1511.

MARTYR, P. **Ioannes reffus soroliueiensis archeespûs Cõsentin: legat. Apo. Ad lectoré de orbe nouo. Accipe non noti praeclara uolumina mundi Oceani: & magnas noscito lector opes. Plurima debetur typhis tibi gratia: gentes ignotas: & aues que uebis orbe nouo. Magna quoq. Autori referenda est gratia nostro: Quit facit haec cunctis regna uidenda locis. Autor. Siste pedem lector: breuibus compacta libellis haec lege: principibus uabriis de cimoq. Leoni Pontifici summo inscripta. Hic noua multis uidebus. Oceani magnas terras: uasta aequora: línguas haectenus ignotas: atq. Aurea saecula nosces: Et gentes nudas expertes siminis atri: Mortiferi nummi: gemmisq. auroq. Feracem torrentem zonam: parcat veneranda vetustas. De orbe nouo decades. Cura & diligentia uiri celebris Magistri Antonii Nebrissesnsis historici regii fuerunt hae tres protonotarii Petri Martyris decades impressas um contubernii Arnaldi Guillelmi in illustri oppido Carpetanae Pvíciae Cõplutõ quod uulgariter dicitur Alcala p'fectû et nonis Nouembris Na. 1516.**

MARTYR, P. **De Orbe Novo Petri Martyris ab Angleria mediolanensis Protonarij Caesaris Senatoris Decades. 1530.**

MONTALBODDO, F. **Paesi nouamente retrouati. Et nouo Mondo da Alberico Vespuccio florentino intitulado. 1507.**

NAVARRO, J.A. **Carta do padre João de Azpilcueta Navarro da cidade do Salvador do anno de 1551.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.95-100.

NAVARRO, J.A. **Carta do padre João de Azpilcueta escripta de Porto Seguro a 24 de junho de 1555.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.172-177.

NÓBREGA, M. **Carta ao padre mestre Simão (1549).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 1, Cartas do Brasil: Manoel da Nóbrega. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.79-87.

NÓBREGA, M. **Carta ao Dr. Navarro, seu mestre em Coimbra (1549).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 1, Cartas do Brasil: Manoel da Nóbrega. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.88-96.

NÓBREGA, M. **Informação das terras do Brasil (1549).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 1, Cartas do Brasil: Manoel da Nóbrega. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.97-102.

NÓBREGA, M. **Carta ao Padre Simão Rodrigues (1550).** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 1, Cartas do Brasil: Manoel da Nóbrega. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.103-113.

NUNES, D. **Apontamento do que V. A. quer saber (carta a D. João III de Portugal, 1553 ou 1554).** In: DIAS, C.M. História da colonização portuguesa do Brasil, VOL.3. 1 ed. Porto: Litografia Nacional, 1921-1924, pp.367-368.

PURCHAS, S. **Haklytus posthumus or Purchas his pilgrimes; Contayning a history of the worlf, in sea voyages and lande travells, by englishmen and others.** 5 VOLs. 1625.

RODRIGUES, J. **Carta do Padre Jorge Rodrigues, dos Ilhéos do Brasil, pera os padres e Irmãos da companhia de Jesu de Portugal, escripta a 21 de Agosto de 1565.** In: CARNEIRO, J. Carta Jesuíticas 2, Cartas Avulsas: Azpilcueta Navarro e outros. 1 ed. Belo Horizonte: Itatiaia; São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 1988, pp.491-496.

SOARES, F. **Coisas notáveis do Brasil.** 1 ed. Rio de Janeiro: INL, 1966.

SOUZA, G.S. **Tratado descritivo do Brasil em 1587.** 5 ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1971.

STADEN, H. **Duas Viagens ao Brasil.** 1 ed. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2008.

THEVET, A. **Singularidades da França Antártica, A que outros chamam de América.** 1 ed. Brasília: Edições do Senado Federal, 2018.

TREVIGIANO, A. **Libretto de tutta la nauigazione de Re de Spagna de le Isole et terreni nouamente trouati.** Albertino Vercellese de Lisona, Venesia.

VARNHAGEN, F.A. **Carta ao Instituto Histórico do Brasil, enviada a partir de Madrid em primeiro de Março de 1851.** In: SOUZA, G.S. Tratado descritivo do Brasil em 1587. 5 ed. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1971, pp.11-14.

VASQUEZ, F. **Relación de todo lo que sucediò en la jornada de Amagua y Dorado, que fue a descobrir el gobernador Pedro de Ursua, com poderes y comisiones que le dio el virrey Marqués de Cañete presidente de Perú. Tratase, asimismo, del alzamiento de Don Fernando de Guzmán y Lope de Aguirre y otros tiranos.** 1562.

VESPUCCI, A. **Lettera di Anerigo Vespucci dele isole nuouamente trouate in suoi viaggi.** 1504.

WIESSER, F.R. **Islario de Alonso de Santa cruz, Cosmógrafo mayor del imperador Carlos V.** 1908.

Referências Bibliográficas.

ABERTH, J. **An Environmental History of The Middle Ages: The Crucible of Nature.** 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2013.

ADAMS, W.M. **Nature and The Coloioal Mind.** In: ADAMS, W.M., MULLIGAN, M. (Org.). *Decolonizing Nature: Strategies for Conservation in a Post-colonial Era.* 1 ed. Londres: Earthscan Publications, 2003, pp.16-50.

AHMAD, H., SEHGAL, S., MISHRA, A., GUPTA, R. **Mimosa pudica L. (Laajvanti): An overview.** *Pharmacogn. Rev.* V.6, N.12, pp.115-124, 2012.

ALLMAN, T. **Medieval Medicine and Disease.** 1 ed. San Diego: ReferencePoint Press, 2015.

AMARAL, I. **Sobre Descobertas Europeias do Novo Mundo e Primeiros Contactos Humanos nos Séculos XV e XVI.** In: SILVA, F.R.; ANTONIETA, F.C.; MARTINS, J.R.; HELENA, O. (Org.). *Estudos em Homenagem a Luís António de Oliveira Ramos.* 1 ed. Porto: Faculdade de Letras da Universidade do Porto, 2004, pp.143-152.

ASHWORTH, W.B. **Emblematic Natural History of the Renaissance.** In: SECORD, N.J.J.A.; SPARY, E.C. (Org.). *Cultures of Natural History.* 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2005, pp.17-37.

BAILYN, B. **Introduction: Reflections on Some Major Themes.** In: BAILYN, B.; DENAULT, P.L. (Org.). *Soundings in atlantic history Latent Structures and Intellectual Currents, 1500–1830.* 1 ed. Londres: Harvard University Press, 2009, pp.1-43.

BALARD, M. **Bizâncio Vista do Ocidente.** In: LE GOFF, J.; SCHMITT, J.C. (Org.). *Dicionário Temático do Ocidente Medieval. VOL.1.* 1 ed. São Paulo: Editora UNESP, 2017, pp.129-137.

BARRERA-OSORIO, A. **Experiencing Nature: The Spanish American Empire and the Early Scientific Revolution.** 1 ed. Austin: University of Texas Press, 2006.

BAUER, R. **Chapter 4: A New World of Secrets: Occult Philosophy and Local Knowledge in the Sixteenth-Century Atlantic.** In: DELBOURGO, J.; DEW, N. (Org.). *Science and Empire in The Atlantic World.* 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2008, pp.99-126.

BELLUZO, A.M.M. **O Brasil dos viajantes.** 1 ed. São Paulo: Objetiva/Metalivros, 1999.

BLECUA, J.M. **Diccionario de la lengua española.** 23 ed. Madrid: Real Academia Española, 2014.

BIEHL, J; LOCKE, P. **The Anthropology of becoming.** In: BIEHL, J.; LOCKE, P. *Unfinished: The Anthropology of becoming.* 1 ed. Duke: Duke University Press, 2017, pp.41-93.

- BOXER, C.R. **O império colonial português (1415-1825)**. 1 ed. Lisboa: Edições 70, 1969.
- BUENO, E. **Como era Gostoso Hans Staden: Um Livro para Devorar**. In: STADEN, H. STADEN, H. **Duas Viagens ao Brasil**. 1 ed. Porto Alegre: L&PM Pocket, 2008, pp.2-8.
- BURKE, P. **El Renacimiento**. 1 ed. Barcelona: Crítica, 1993.
- BURKE, P. **Hibridismo Cultural**. 1 ed. São Leopoldo: Editora Unisinos, 2003.
- CASTRO, F.L. **História do Direito Geral e do Brasil**. 1 ed. Rio de Janeiro: Editora Lumens Juris, 2007.
- CAVANAGH, E. **Corporations and Business Associations from the Commercial Revolution to the Age of Discovery: Trade, Jurisdiction and the State, 1200–1600**. *History Compass*, V.14, N.10, p.494-510, 2016.
- CEGLIA, F.P. **Introduction: Corpses, Evidence and Medical Knowledge in the Late Middle Ages and the Early Modern Age**. In: CEGLIA, F.P. (Org.). *The Body of Evidence: Corpses and Proofs in Early Modern european medicine*. 1 ed. Leiden: Brill, 2020, pp.1-22.
- CERTEAU, M. **A invenção do cotidiano: Artes de Fazer**. 1 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 1998.
- CLIFFORD, J. **Itinerarios Transculturales**. 1 ed. Barcelona: Editorial Gedisa, 1999.
- COLLINS, M. **Medieval Herbals: The Illustrative traditions**. 1 ed. Londres: University of Toronto press, 2000.
- COOK, H.J. **Physicians and Natural History**. In: SECORD, N.J.J.A.; SPARY, E.C. (Org.). *Cultures of Natural History*. 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2005, pp.91-105.
- COSTA, P.M.; LEITÃO, H. **Portuguese Imperial Science, 1450-1800: A Historiographical Review**. In: BLEICHMAR, D.; VOS, P.; HUFFINE, K.; SHEEHAN, K. (ORG.). *Science in the Spanish and Portuguese Empires, 1500–1800*. 1 ed. Stanford: Stanford University Press, 2009, pp.35-56.
- CROSSBY, A.F. **Imperialismo Ecológico: A expansão biológica da Europa 900-1900**. 2 ed. São Paulo: Companhia de Bolso, 2011.
- CUNHA, A.G. **Introdução**. In: SOARES, F. *Coisas notáveis do Brasil*. 1 ed. Rio de Janeiro: INL, 1966, pp.XII-XXIV.
- CUNHA, A.G. **Dicionário Histórico das palavras Portuguesas de origem Tupi**. 5 ed. São Paulo: Companhia Melhoramentos de São Paulo, 1999.

CUNNINGHAM, A. **The Culture of Gardens.** In: SECORD, N.J.J.A.; SPARY, E.C. (Org.). *Cultures of Natural History.* 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2005, pp.38-56.

DASTON, L., PARL, K. **Wonders and the Order of Nature: 1150 – 1750.** 1 ed. Nova Iorque: Zone Books, 1998.

DAUVERD, C. **Cultivating Differences: Genoese Trade Identity in the Constantinople of Sultan Mehmed II, 1453–81.** *Mediterranean studies,* Pensilvânia, V.23, N.2, pp.94-124, 2015.

DEAN, W. **A Ferro e Fogo: A História e a Devastação da Mata Atlântica Brasileira.** 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1997.

DEBUS, A. **O homem e a natureza no Renascimento.** 1 ed. Porto: Porto editora, 2004.

DELEUZE, G. **Instincts et institutions.** *Revue Philosophique de la France Et de l'Etranger,* Paris, N.144, pp.280-281, 1954.

DESCOLA, P. **Beyond Nature and Culture.** 1 ed. Chicago: University of Chicago press, 2013.

DEYON, P. **O Mercantilismo.** 4 ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 2001.

DIAMOND, J. **Armas, Germes e Aço.** 15 ed. Rio de Janeiro: Editora Record, 2013.

DIETRICH, W. **O tronco tupi e as suas famílias de línguas. Classificação e esboço tipológico.** In: VOLKER, N.; DIETRICH, W. (Org.). *O português e o tupi no Brasil.* 1ed. São Paulo: Editora Contexto, 2010, pp.9-25.

DOUGLAS, M. **Purity and danger: AN ANALYSIS OF THE CONCEPTS OF POLLUTION AND TABOO.** 1 ed. Londres: Routledge, 2001.

DUBET, F. **Sociología de la experiencia.** 1 ed. Madrid: Editorial Complutense, 2010.

DULMEN, V. **Los Inicios de La Europa Moderna (1550 – 1648).** 10 ed. Cidade do México: Siglo XXI, 2001.

ECHEVERRÍA, O.S. **The Novelty of the New World: The Challenge of Describing the Marvel of the Americas.** *Revista de História Ibero-americana.* V.3, N.2, pp.73-89, 2010.

ECO, U. **Interpretação e Superinterpretação.** 2 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2005.

EDLER, F.C. **Boticas e Farmacias: Uma História Ilustrada da Farmácia no Brasil.** 1 ed. Rio de Janeiro: Casa da Palavra, 2006.

EDWARDS, E.; BHAUMIK, K. **Visual Sense and Cultures of Sight: An introduction.** In: EDWARDS, E.; BHAUMIK, K (Org.). *Visual Sense a cultural reader,* 1 ed. Nova Iorque: BERG, 2008, pp.3-16.

EGMOND, F. **The garden of nature: visualizing botanical research in Northern and Southern Europe in the 16th century.** In: FERDINAND, J.; TAGLIALAGAMBA, S.; FLEISCHER, A. (Org.). *From Art to Science. Experiencing Nature in the European Garden 1500-1700*, 1 ed. Roma: Zen Edizioni, 2016, pp.18-33.

EVERETT, N. **The Alphabet of Galen: Pharmacy from Antiquity to the Middle Ages.** 1 ed. Toronto: University of Toronto Press, 2012.

FERLINI, V.L.A. **Açúcar e Colonização.** 1 ed. São Paulo: Editora Alameda, 2010.

FERNÁNDEZ-ARMESTO, F. **Historia de La Comida: Alimentos, Cocina y Civilización.** 1 ed. Titivillus: Recife, 2001.

FERREIRA, A.B.H. **Novo dicionário da língua portuguesa.** 2 ed. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 1986.

FINDLEN, P. **Chapter 19: Natural History.** In: PARK, K.; DASTON, L. (Org.). *The Cambridge History of Science: Volume 3 – Early Modern Science.* 1 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2006, pp.435-468.

FLORENZANO, M. **Sobre as Origens e o Desenvolvimento do Estado Moderno no Ocidente.** *Lua Nova.* V.71, pp.11-39, 2007.

FOUCAULT, M. **As palavras e as coisas: Uma arqueologia das ciências humanas.** 8 ed. São Paulo: Martins Fontes, 2000.

FRENCH, R. **Medicine Before Science: The Business of Medicine from the Middle Ages to the Enlightenment.** 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2003.

FURTADO, J.N. **Tropical Empiricism: Making Medical Knowledge in Colonial Brazil.** In: DELBOURGO, J.; DEW, N. (Org.). *Science and Empire in the Atlantic World.* 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2008, pp.127-152.

GAFFAREL, P. **Nota Bibliográfica.** In: LÉRY, J. *Viagem à terra do Brasil.* 2 ed. São Paulo: Livraria Martins, 1972, pp.19-21.

GARCIA, R. **Notas Bibliográficas.** In: GANDAVO, P.M. *Tratado da terra do Brasil.* 1 ed. Brasília: Edições do Senado Federal, 2008, pp.15-17.

GARCIA, R. **Introdução.** In: CARDIM, F. *Tratado da terra e gente do Brasil.* 1 ed. Salvador: P55 edição, 2021, pp.4-23.

GARFINKEL, H. **Studies in Ethnomethodology.** 1 ed. Nova Jérsei: Prentice-hall, 1967.

GARIN, E. **Capítulo V: El filósofo y el mago.** In: BURKE, P.; CHASTEL, A.; FIRPO, M.; KING, J.L; MALLETT, M.; TENENTI, A.; TODOROV, T. (Org.). *El Hombre del Renacimiento.* 1 ed. Madri: Alianza editorial, 1993, pp.163-196.

- GINZBURG, C. **Mitos, Emblemas, Sinais: Morfologia e História.** 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1989.
- GOFFMAN, E. **Ritual de interação: Ensaio sobre o comportamento face a face.** 1 ed. Petrópolis: Editora Vozes, 2011.
- GRANT, E. **Physical Science in the Middle Ages.** 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 1977.
- GREENLEE, W.B. **The voyages of Pedro Alvares Cabral to Brazil and India from contemporary documents and narratives.** 1 ed. Waterloo: Laurier Books, 1995.
- GRIECO, A.J. **The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification.** I Tatti Studies in the Italian Renaissance, V.4, pp.131-149, 1991.
- GRUZINSKI, S. **O Pensamento Mestiço.** 1 ed. São Paulo: Companhia das Letras, 2001.
- HARRIS, M. **Good to Eat: Riddles of Food and Culture.** 1 ed. Nova Iorque: Simon and Schuster, 1985.
- HARTOG, F. **O Espelho de Heródoto: Ensaio sobre a representação do outro.** 1 ed. Belo Horizonte: Editora da UFMG, 1999.
- HERRIN, J. **Bizancio: El imperio que hizo posible la Europa Moderna.** 1 ed. Barcelona: Debate, 2009.
- HILL, C.; ROY, I.; MORRILL, J. **La Revolución Inglesa.** Cuadernos de Historia 16, V.98, pp.4-3, 1997.
- HONORATO, M.M.; SOUSA, J.R.; MACEDO, F.C.V.; CREMASCHI, R.C.; TEIVE, H.A.G.; COELHO, F.M. **Encephalopathy after anoxic brain injury and cyanide poisoning for cassava in Brazilian Amazonia.** Rev Neurocienc, V.28, pp.1-5, 2020.
- HORODOWICH, E. **Introduction: Speech and Oral Culture in Early Modern Europe and Beyond.** Journal of Early Modern History, V.16, N.4, pp.301-313, 2012.
- JOHNS, A. **Natural History and Print Culture.** In: SECORD, N.J.J.A.; SPARY, E.C. (Org.). Cultures of Natural History. 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2005, pp.106-126.
- JOHNSON, H.; SILVA, M.B.N. **O Império luso-brasileiro: 1500-1620.** 1 ed. Lisboa: Estampa, 1992.
- KELLY, K. **The History of Medicine: The Scientific Revolution and Medicine (1450-1700).** 1 ed. Nova Iorque: Facts on File, 2010.
- KENTON, A., PAROKONNY, A.S., GLEBA, Y.Y., BENETT, M.D. **Characterization of the *Nicotiana tabacum* L. genome by molecular cytogenetics.** MGG, V.240, pp.159-169, 1993.

KLOOSTER, W. **Inter-Imperial Smuggling in the Americas, 1600–1800.** In: BAILYN, B.; DENAULT, P.L. (Org.). *Soundings in atlantic history Latent Structures and Intellectual Currents, 1500–1830.* 1 ed. Londres: Harvard University Press, 2009, pp.141-180.

KOENIGSBERGER, H.G. **Historia de Europa: El Mundo Moderno (1500 – 1789).** 1 ed. Barcelona: Critica, 1996.

KORSMEYER, C. **Introduction: Perspectives on taste.** In: KORSMEYER, C. *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink.* 2 ed. Nova Iorque: Bloomsbury, 2017, pp.1-7.

KOSELLECK, R. **ESTRATOS DO TEMPO: ESTUDOS SOBRE HISTÓRIA.** 1 ed. Rio de Janeiro: Contraponto, 2014.

KUHN, T.S. **A Estrutura das Revoluções Científicas.** 5 ed. São Paulo: Editora Perspectiva, 1998.

LARJAVAARA, M. **Trees and shrubs differ biomechanically.** *Trends in ecology & Evolution*, V.30, N.9, p.499-500, 2015.

LATOUR, B. **CIÊNCIA EM AÇÃO: COMO SEGUIR CIENTISTAS E ENGENHEIROS SOCIEDADE AFORA.** 1 ed. São Paulo: Unesp, 2000.

LATOUR, B. **Reagregando o Social: Uma Introdução à Teoria do Ator-Rede.** 1 ed. Salvador: EDUFBA, 2012.

LE BRETON, D. **A Sociologia do corpo.** 1 ed. Petrópolis: Vozes, 2007.

LE BRETON, D. **El Sabor del Mundo: Una antropologia de los sentidos.** 1 ed. Buenos Aires: Ediciones Nueva Visión, 2009.

LINDEMANN, M. **Medicina e Sociedade no Início da Europa Moderna: Novas Abordagens da História europeia.** 1 ed. Lisboa: Editora Replicação, 2002.

LINDBERG, D.C. **The Beginnings of Western Science: The European Scientific Tradition in Philosophical, Religious and Institutional Context, Prehistory to A.D. 1450.** 2 ed. Chicago: University of Chicago Press, 2007.

LLAMAS, K.A. **TROPICAL FLOWERING PLANTS: A Guide to Identification and Cultivation.** 1 ed. Portland: Timber Press, 2003.

MADALENO, I.M. **Plantas medicinais consumidas em Cochim, no século XVI e na atualidade.** *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi. Cienc. Hum.*, Belém. V.10, N.1, pp.109-142, 2015.

MAGALLÓN, S.; CASTILLO, A. **Angiosperm diversification through time.** *American Journal of Botany.* V.96, pp.349-365, 2009.

MAGNER, L.N. **A History of Medicine.** 2 ed. Boca Raton: Taylor & Francis, 2005.

MANN, N. **Chapter 1: The Origins of Humanism.** In: KRAYE, J. (Org.). Renaissance Humanism. 6 ed. Cambridge: Cambridge University Press, 2004, p.1-19.

MANN, C.C. **1493: Uncovering the New World Columbus Created.** 1 ed. Nova Iorque: Vintage, 2011.

MARKS, R. **Los Orígenes del Mundo Moderno: Uma Nueva Visión.** 1 ed. Barcelona: Crítica, 2007.

MIGNOLO, W.D. **The Darker Side of the Renaissance: Literacy, Territoriality, and Colonization.** 4 ed. Nova Iorque: The University of Michigan Press, 1998.

MONDO, V.H.V., BRANCALION, P.H.S., CICERO, S.M., NOVEMBRE, A.D.L.C, NETO, D.D. **TESTE DE GERMINAÇÃO de sementes de Parapiptadenia rigida (Benth.) Brenan (Fabaceae).** Revista Bras. Sementes. V.30, N.2, pp.177-183, 2008.

MONTGOMERY, S.L.; KUMAR, A. **A History of Science in World Cultures.** 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2016.

MORAES, R.B. **Bibliographia brasiliana. Rare books about Brazil published from 1504 to 1900 and works by Brazilian authors of the Colonial Period. VOL.1.** 1 ed. Los Angeles: UCLA Latin American Center Publications, 1983. 2 V.

MORTON, A.G. **History of Botanical Science: An account of the development of botany from ancient times to the presente day.** 1 ed. Londres: Academic Press, 1991.

NICHOLLIS, S. **Paradise Found: Nature in America at the Time of Discovery.** 1 ed. Chicago: University of Chicago Press, 2009.

NUTTON, V. **Chapter 24 - Renaissance Galenism, 1540-1640: Flexibility or na Increasing Irrelevance.** In: BOURAS-VALLIANATOS, B.; ZIPSER, B. (Org.). Brill's Companion to the Reception of Galen. 1 ed. Leiden: Brill, 2019, pp.472-486.

OGILVIE, B.W. **The Science of Describing: Natural History in Renaissance Europe.** 1 ed. Chicago: University of Chicago Press, 2008.

OLIVEROS, J.M.; SANTOS, C.F.M. **Os doces frutos da colônia: flora, conservas e comopotas na América portuguesa quinhentista.** Diálogos, V.18, p.273-280, 2014.

PANDEY, A.K.; KASANA, S. **Plant Systematics.** 1 ed. Boca Raton: CRC Press, 2021.

PAPAVERO, N.; TEIXEIRA, D.M.; OVERAL, W.L.; PUJOL-LUZ, J.R. **O NOVO ÉDEN: A Fauna da Amazônia Brasileira nos relatos de viajantes e cronistas desde a descoberta do Rio Amazonas por Pinzón (1500) até o tratado de Santo Ildefonso (1777).** 2 ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

PAPAVERO, N.; TEIXEIRA, D.M. **A Fauna de São Paulo: Nos séculos XVI a XVIII, nos textos de viajantes, cronistas, missionários e relatos monçoneiros.** 1 ed. São Paulo: edusp, 2007.

PARK, K. **Observation in the Margins, 500 – 1500.** In: DASTON, L.; LUNBECK, E. (Org.). *Histories of Scientific Observation*. 1 ed. Chicago: The University of Chicago Press, 2011, pp.15-44.

POMATA, G. **Observation Rising: Birth of an epistemic Genre, 1500-1650.** In: DASTON, L.; LUNBECK, E. (Org.). *Histories of Scientific Observation*. 1 ed. Chicago: The University of Chicago Press, 2011, pp.45-80.

PORTER, R. **The Greatest Benefit to Mankind: A Medical History of Humanity from Antiquity to the Present.** 1 ed. Londres: FontanaPress, 1997.

PRADO, Z.A. **Lendas Brasileiras.** 2 ed. São Paulo: Melhoramentos, 1977.

PRATT, M.L. **Os Olhos do império: Relatos de Viagem e Transculturação.** 1 ed. Bauru: EDUSC, 1999.

RAMOS, F.P. **No tempo das especiarias: O império da pimenta e do açúcar.** 2 ed. São Paulo: contexto, 2004.

RANDLES, W.G.L. **The Unmaking of the Medieval Christian Cosmos, 1500 – 1760: From Solid Heavens To Boundless Aether.** 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2016.

RILEY-SMITH, J. **What were the Crusades?** 1 ed. São Francisco: Ignatius Press, 2009.

ROBINSON, K. **The Sense of Smell in the Middle Ages: A Source of Certainty.** 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2020.

ROCHA, Y.T. **DISTRIBUIÇÃO GEOGRÁFICA E ÉPOCA DE FLORESCIMENTO DO PAU-BRASIL (Caesalpinia echinata LAM. – LEGUMINOSAE).** Revista do departamento de geografia da USP. V.20, pp.23-36, 2010.

ROSSI, P. **Logic and The Art of Memory: The Quest for a Universal Language.** 1 ed. Nova Iorque: Continuum, 2006.

SANDMAN, A. **Chapter 1: Controlling Knowledge: Navigation, Cartography, and Secrecy in the Early Modern Spanish Atlantic.** In: DELBOURGO, J.; DEW, N. (Org.). *Science and Empire in The Atlantic World*. 1 ed. Nova Iorque: Routledge, 2008, pp.31-52.

SANEWSKI, G.M., BARTHOLOMEW, D.P., PAULL, R.E. **The pineapple: botany, production and uses.** 2 ed. Wallingford: CABI, 2002.

SANTOS, C.F.M.; CONCEIÇÃO, G.S.; BRACHT, F. **Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista.** *Pucrs – Estudos Ibero-Americanos*, V.39, N.2, p.344-364, 2013.

SANTOS, C.F.M.; OLIVEROS, J.M. **Saborosos, sadios e digestivos: o discurso médico presente no consumo de frutos, conservas e compotas na América portuguesa do século XVI.** Hist.Cien.Saúde – Manguinhos, V.24, N.4, p.897-812, 2017.

SCHIEBINGER, L. **Plants and Empire: Colonial Biosprospecting in the Atlantic World.** 1 ed. Cambridge, MA: Harvard University Press, 2004.

SCHNERB, R. **Livre Troca e Protecionismo.** 1 ed. São Paulo: Difusão Europeia do Livro, 1967.

SILVA, P.P. **Farinha, Feijão e Carne-seca: Um tripé culinário no Brasil colonial.** 1 ed. São Paulo: Editora SENAC São Paulo, 2005.

SOUZA, T.Ó.M. **Amerigo Vespucci e suas viagens.** 1 ed. São Paulo: Instituto cultural ítalo-brasileiro, 1954.

SPRAGUE, T.A. **Plant morphology in Albertus Magnus.** Kew Gardens Bulletin of Miscellaneous Information, V.9, pp. 430-440, 1933.

STRAUSS, L. **O Pensamento Selvagem.** 8 ed. Campinas: Papyrus Editora, 1989.

TEIXEIRA, D.M.; PAPAVERO, N. **Os primeiros documentos sobre a história natural do Brasil: Viagens de Pinzón, Cabral, Vespucci, Albuquerque, do capitão de Gonneville e da Nau Bretoa.** 1 ed. Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi, 2002.

THOUVENOT, M. **Diccionario náhuatl-español. Basado en los diccionarios de Alonso de Molina con el náhuatl normalizado y el español modernizado.** 1 ed. Cidade do México: Universidad Nacional Autónoma de México, 2014.

VARNUM, R. **Álvar Nuñez Cabeza de Vaca: American Trailblazer.** 1 ed. Norman: University of Oklahoma press, 2014.

WALLIS, F.; DUTTON, P.E. **Medieval Medicine: A reader.** 1 ed. Toronto: University of Toronto Press, 2010.

WHITAKER, K. **The Culture of Curiosity.** In: SECORD, N.J.J.A.; SPARY, E.C. (Org.). Cultures of Natural History. 1 ed. Nova Iorque: Cambridge University Press, 2005, pp.75-90.

WILLS JR., J.E. **The World from 1450 to 1700.** 1 ed. Nova Iorque: Oxford University Press, 2009.

WOLLEN, P. **Gobernar Mediante las Aparencias.** New Left Review. N.4, pp.42-54, 2000.

ZAÚ, A.S. **Fragmentação da Mata Atlântica: Aspectos Teóricos.** Floresta e Ambiente. V.5, N.1, pp.160-170, 1998.