

A coleta de vegetais entre os indígenas na época do contato com o europeu

*Maria Cristina Tenório**

RESUMO: O presente artigo tem por proposta estabelecer a importância dos produtos coletados na dieta alimentar indígena, como também verificar a existência de cultivo de plantas locais que teriam passado despercebidas aos europeus. Consultando obras de cronistas principalmente do sec. XVI, podemos constatar que, embora a maioria dos grupos indígenas encontrados no Brasil na época do contato já fizessem uso do cultivo, a coleta de vegetais ainda era extremamente importante na complementação de sua dieta alimentar. Ao que tudo indica, para o indígena brasileiro, em momento algum a coleta de vegetais foi totalmente substituída pelo cultivo.

Palavras-chave: dieta, índios do Brasil, coleta de vegetais

ABSTRACT: The present article presents the proposal to establish the importance of the products gathered, in the native alimentary diet, as well as to verify the existence of crops of local plants that was not noticed by the Europeans. Consulting the work of the historians mainly from the XVI century, we can verify that, although most native groups found in Brazil at the time of contact was already making use of cultivation, the gathering of vegetables was still extremely important in the complementation of their alimentary diet. As far as we know, for the Brazilian native, the gathering of vegetables was never completely replaced by the cultivation.

Keywords: alimentary diet, Brazilian native, gathering of vegetables.

A pesar de Hoehnne (1937:29) afirmar que o indígena brasileiro, na época do contato, já dispusesse do conhecimento da domesticação de grande número de plantas, diversos cronistas do século XVI, relatam com estranheza, o gosto do indígena pela coleta de vegetais e seu pouco interesse na intensificação do cultivo.

*Museu Nacional - UFRJ

Para o português, a ausência de agricultura representava uma característica de "incivilidade". Segundo Thevet (1978:192), era inconcebível que houvesse épocas em que os homens alimentar-se-iam, tais quais os animais, de frutos silvestres. O que também pode ser deduzido do discurso de Anchieta (1933:107) quando prega a veracidade da lenda que narra que São Tomé teria vindo à Terra para ensinar o cultivo aos indígenas para livra-los de sua selvageria.

A associação da idéia de evolução humana com a adoção de técnicas agrícolas, tem prosseguimento em tempos modernos, (Hoehnne, 1937:11) utiliza-se da argumentação de que por possuírem conhecimentos sobre o cultivo, os indígenas brasileiros seriam mais "civilizados" do que o considerado.

Embora considerando a importância da atividade agrícola, não são poucos os cronistas que ficaram encantados com a abundância de frutos silvestres encontrados nas matas brasileiras, ressaltando, inclusive, sua capacidade de manutenção dos grupos indígenas. Gandavo relata:

"Outras frutas há pelo mato dentro de diversas qualidades e são tantas que já se acharão pela terra dentro algumas pessoas e sustentarão-se com elas muitos dias sem mantimento algum." (Gandavo 1980:52).

O que também é ressaltado por Cardim:

"Além dessas árvores de fructo ha muitas outras que dão varios fructos, de que se aproveitarão, e sustentarão muitas nações de índios, juntamente com o mel, de que há muita abundância, e com as caças, porque não tem outros mantimentos". (Cardim 1925:61).

Mesmo já no século XIX, Saint Hilaire (1975:255) relata que no tempo da seca, os índios Botocudo, para desgosto dos portugueses, espalhavam-se pelas matas para colher sapucaia e cocos, abandonando o trabalho nas fazendas. Ainda segundo Saint Hilaire, os Botocudo não possuíam agricultura, viviam da caça, da pesca e dos frutos das matas, embora os brancos insistissem para que fizessem uso da agricultura.

Também Nieuhof (1942:315), informa que para os indígenas brasileiros a coleta de vegetais por vezes, era muito mais importante do que o cultivo. Segundo Nieuhof:

(Os tapuias) não semeiam ou plantam qualquer outra coisa que não a mandioca, e sua alimentação usual é constituída de frutos, raízes, ervas, animais selvagens e, às vezes mel silvestre, que colhem do oco das árvores." (Nieuhof Id.:320).

O que é confirmado nos relatos de Cardim (1925:165)" (o gentio) e sua sustentação é ordinariamente do que dá a terra sem a cultivarem, como caça e frutas". E ressaltado por Abbeville (1975:166) "Não há nesse país outro jardineiro senão Deus, e tão somente a natureza cuida das árvores, dos enxertos e das podas."

O consumo de frutos silvestres entre os Botocudo era tão intenso, que (Saint Hilaire, 1975:255) acreditava que esses indígenas perdiam os cabelos e a pele, de tanto comerem cocos e sapucaias, admitindo inclusive, que o excesso do consumo de "frutos quentes" poderia ser uma das causas da lepra.

O consumo de frutos silvestres pode ser recuado à épocas pré-históricas, já que são comumente encontrados nos sítios arqueológicos, restos de vegetais e/ou instrumentos que podem ser relacionados ao seu processamento (ver Tenório 1992). Outro dado importante é que, muitas vezes, como veremos mais adiante, é registrada grande incidência de jazidas arqueológicas em áreas de grande concentração de vegetais silvestres.

Os dados apontam que, no Brasil, a coleta de vegetais silvestres continuou a ser intensamente desenvolvida, apesar do advento da agricultura. O que segundo Levi-Strauss, parece ser uma característica da América do Sul tropical:

"...na América do Sul, a agricultura incipiente e a exploração de desenvolvida dos recursos naturais tendem antes a se associarem do que a se excluírem mutuamente."(Levi-Strauss 1986:31)

Vegetais mais consumidos por indígenas brasileiros, segundo os cronistas:

Dentre os vegetais consumidos pelos indígenas, (Gandavo, 1980:48,50) informa sobre a utilização da mandioca e do *aypim* e da abundância de milho zaburro, de arroz, de favas, de feijão, de inhame, de batatas e de legumes. (Cardim, 1925:69) foi um dos cronistas que mais se preocupou em descrever os vegetais consumidos pelos indígenas. Esse autor, além de citar a mandioca da qual relata a existência de várias espécies, descreve vários frutos identificados por Rodolfo Garcia entre eles, o cajú (*Anacardium occidentale*, Linn.), a mangaba (*Hancornia speciosa*, Gomez), a jaboticaba (*Myrciaria cauliflora*, Berg.) e o naná (abacaxi) (*Ananassa sativa*, Lindl.), que segundo Cardim, eram utilizados também na elaboração de bebidas.

Além desses frutos, Cardim descreve minuciosamente, o *mucuí* (*Couma rigida*, Mull.Arg.); o *araça* Mirtáceas do gênero *Psidium*; o *umbú* (*Spondias purpurea*, Linn.) que segundo o autor, provoca perda de dentes; o *jaçapucaya* (sapucaia), Lecythidaceas, do gênero *Lecythis*, que para Cardim produz queda de cabelo se consumido verde; o *araticu* Anonácea; o *pequeá* (*Caryocar brasiliensis*, Saint Hilaire), a *pacoba* (banana) Frutos das Musaceas, o *murucujá* (maracujá) Passifloraceae e o fruto do pinheiro (*Araucaria brasiliana*), que existia em abundância no sertão da capitania de São Vicente até o Paraguay.

Knivet (1879:47) também informa sobre a presença e o consumo do fruto do pinheiro no sudeste brasileiro, quando relata que durante sua viagem do Rio de Janeiro em direção a Minas Gerais, pôde alimentar-se de pinhões. Segundo Teodoro Sampaio (1915:368), Knivet estaria referindo-se aos pinhões existentes na Serra da Mantiqueira.

Montoya (Schimitz, PI & Gazzaneo, O.M. 1991:103), relata também a importância do pinhão para o Guaraní pré-colonial, informando que apesar do pinhão só estar disponível em alguns meses do ano, era processado para elaboração de farinha ou armazenado, podendo ser consumido permanentemente.

Através de Lery (1980:124) temos informações sobre o consumo da mandioca, do aipim, da batata doce, do amendoim e sobre o plantio de duas espécies de milho, o branco e o vermelho. Sobre as frutas, Léry relaciona o abacaxi, a sapucaia, o caju e a banana.

Thevet (1978:109) informa sobre o plantio do milho de grãos brancos e pretos, sobre o plantio de **raízes** chamadas *etique* (segundo Eugênio Amado *hetich* seria a batata doce), e acrescenta curiosamente, que dessas raízes os indígenas elaboravam uma farinha chamada mandioca. Thevet também informa sobre o plantio de favas e de pequenas vagens brancas. Sobre os frutos, Thevet cita, como os outros autores, a *pacova* (banana) e o *nanã* (ananás). Thevet relata também sobre o consumo do *pen-ápu*, que segundo Eugênio Amado seria o abacate do mato (*Salacia brachypoda*) e sobre o fruto de uma árvore chamada jenipapo, que segundo o autor, seria diferente da usada para tingir o corpo.

Outro autor que oferece valiosas informações é Abbeville (1975:167-180), que embora tenha estado pouco tempo no Brasil, e apenas no Estado do Maranhão, nos deixou uma obra da maior importância para o conhecimento sobre os vegetais consumidos por indígenas brasileiros no século XVI.

Além dos vegetais já citados pelos outros autores, como o caju, do qual Abbeville relaciona 4 tipos (*Caju-etê*, *Caju-piri*, o *Cajui* e o *Caju-açu*); a banana; o genipapo, sobre o qual Abbeville informa que o fruto comestível era o mesmo utilizado para pintura corporal; o araticu; a goiaba; o maracujá; a mangaba; o araçá; o ananás; o pequi; o caju e o amendoim, Abbeville apresenta outras 28 árvores frutíferas (ver em anexo).

Abbeville informa também sobre a existência da *Cajua* uma espécie de couve que pode ser identificada, segundo Hoehne (1937:31), como taioba (*Colocasia antiquorum*, Schott); sobre três tipos de abobórea, a *Morugans*, o *Giromone* o *Taker* e sobre três tipos de feijão, porém não informa se estes vegetais seriam plantados ou não.

A estas listagens podemos acrescentar as informações de Gabriel Soares de Sousa para o Estado da Bahia. Segundo este autor, os

indígenas da região consumiam a mangaba, o engú, o cajú, o bacopari, o piqui, o umbu, o sabucaí, o pequiú, o mucugê, o genipapo, a goiaba, a banana, o mamão, o guti, o ubucaba, o comichã, a mandíba, o cambui, o araca, o araticu, o apê, a copiuba, a maçarandiba, o maracujá e o mucuri.

Consultando Nieuhof (1942:284-320), podemos acrescentar outras informações, embora este autor pertença já ao século XVII. Além dos frutos mais conhecidos, como o caju, a banana, o mamão, o ananás, a goiaba, o cajú e o maracujá, sobre qual notifica a existência de 7 espécies, Nienhof informa sobre a existência de outros frutos menos conhecidos, como a *ibapiranga*, o *mazaxanduba*, o *ariticú*, o *Guitakory*, além de citar a existência de diversas variedades de frutos silvestres, tais como: o fruto produzido pela árvore *Kaxadu*; o fruto do *Paco caatinga*, conhecido pelos portugueses como *Cana do mato* e as "maçãs" de que junto com o cajú, os nativos faziam uma bebida denominada *Kasjouvi*.

Apesar de, os cronistas consultados terem tido uma grande preocupação em levantar os vegetais consumidos por indígenas brasileiros, na maioria dos casos não houve o cuidado de distinguir-se o coletado do cultivado. No caso dos vegetais apresentados, o estudo da origem e dispersão dos mais citados ainda tem sido alvo de muita polêmica. Estes são: o cajú, o ananás, a banana, a goiaba, a abóbora, a batata doce, o feijão, o amendoim e a mandioca.

Segundo Sauer (1986:79), acredita-se que o **cajú** (*Anacardium*) seja oriundo da região amazônica. No entanto, segundo Abeville (op. cit:168) o cajú não só era plantado, como encontrado nas matas. Segundo Gandavo era silvestre (op.cit:50). Anchieta também informa que tanto o cajú, como o ananás eram encontrados tanto nas hortas, como nos bosques em abundância. Segundo Gandavo (op.cit.50), o cajú não seria plantado, era facilmente encontrado nas matas, o que também é reforçado por Cardim.

Quanto ao **ananás** (*Ananas sativus*, Schultz) Hoehnne acredita que na época do contato esta fruta já era amplamente cultivada pelos indígenas, embora pudessem ocorrer espécies silvestres. Segundo Schultes (1984:22), ainda não se sabe ao certo a região onde foi

inicialmente domesticado, a mais difundida hipótese sugere que tivesse sido inicialmente cultivado por Tupi-Guarani que habitavam o Paraguai e depois difundido para Amazônia. No entanto, para este autor a existência de ancestrais silvestres na Amazônia pode ser utilizada como um argumento de sua domesticação inicial nesta região. Segundo Sauer (1986:76) não está claro se existe uma ou várias espécies do gênero *Ananas* e sua origem pode estar em algum vale interandino do norte. A primeira descrição do ananás, segundo Schultes (1984:22), foi feita por Pigafetta em 1519. Segundo Levi-Strauss (1986:41) o ananás era tanto cultivado, quanto nativo. Para Gandavo (1980:50) este fruto era plantado pelos indígenas.

Sobre a **banana** (*Musa paradisiaca* Bak.), autores como Nordenskiöld creditam sua origem ao sudeste da Ásia. Entretanto, Sauer (1986:77) reúne fortes argumentos para sugerir que a banana tivesse sido inicialmente cultivada nas Américas, em épocas pré-coloniais. Este argumento pode ser reforçado pelo relato de Soares de Sousa (1945:221) que, em 1587 registrou na costa da Bahia, três tipos de *pacobas* nativas. Levi-Strauss (1986:42), também informa sobre a coleta da banana-do-brejo (*Mostera deliciosa*), por indígenas atuais.

A dúvida quanto a goiaba (*Psidium guajava*) ser, na época da chegada dos portugueses, cultivada ou não, deve-se a falta de certeza quanto a sua região de origem. Segundo Pio Correa, sua origem pode estar tanto na América Central, como na América do Sul. Segundo Gabriel Soares de Sousa esta fruta é nativa no Brasil. A goiaba, segundo Sauer (1986:81), é de cultivo antigo nas áreas tropicais e temperadas de alta cultura, embora os indígenas também coletassem espécies selvagens de menor porte. Levi-Strauss (1986:42) também informa sobre a existência da goiaba silvestre.

A abóbora (*Curcubita maxima*), segundo Sauer (1986:68), é exclusivamente sul americana na sua distribuição aborígene. Entretanto, não encontramos, no Brasil, relatos que informem sobre sua coleta em estado selvagem.

Sobre a batata doce (*Ipomoea batatas*), Lery (1980:180) informa que embora fosse cultivada pelos indígenas, o fato de ser encontrada em abundância o leva a crer que também germinasse sem a

intervenção do homem. Segundo Sauer (1986:68), inicialmente muitos botânicos acreditaram que sua origem fosse européia, no entanto, atualmente a tendência é acreditar que seja americana. Para Sauer, a existência da *Ipomoea fastigiata*, espécie silvestre originária da América tropical, muito próxima da *Ipomoea batatas*, reforça esta hipótese. Na obra de Knivet (1879:6,47), observa-se que este autor relata inúmeras vezes, que em suas viagens, guiado por indígenas, se alimentava de "*raízes de batatas*" encontradas nas aldeias, porém não especifica quais seriam essas batatas, nem sobre seu cultivo. Abbeville (1975:178) também informa sobre raízes muito grossas, amarelas, brancas e roxas e de outras cores, denominadas *Jeiteich*, pelos indígenas, e *Patates* pelos franceses, que eram plantadas. Segundo Sérgio Milliet (apud Abbeville.) existiria a Jetica, a batata (*Batatas edulis*, De Cand.) e Patate, Solanácea (*Solanum tuberosum*, Linn.). No entanto, Sauer (1986:70), como Plínio Ayrosa, relaciona a Jetica apenas à batata doce (*Ipomoea batatas*).

O amendoim, segundo Sauer (1986:64), sua espécie selvagem mais próxima ocorre da Bahia ao Rio de Janeiro. No entanto, Soares de Sousa relata que também era cultivado na Bahia.

O feijão, provavelmente seria cultivado na época do contato, segundo Sauer (1986:64-67) sua origem deve estar na América Central, supostamente na Guatemala.

Para Sauer (1986:69), a mandioca (*Manihot utilissima*, Pohl.) é uma planta cultivada que ainda não foi traçada sua linhagem até o ancestral silvestre específico. Ainda, segundo esse autor, esse vegetal perdeu sua capacidade de reproduzir-se por semente e vem sendo transmitido por mudas. No entanto, segundo Pio Correa (1931:134), a mandioca, tem seu nome de origem Tupi-Guarani, derivado de uma espécie conhecida como Guazu-mandiô, que nasce espontaneamente nos campos e capoeiras. Sauer (1986:69), aponta três prováveis origens: no litoral brasileiro, onde há a maior concentração de espécies; na área mais seca no sopé do Andes; e a postulada por esse autor, nas margens mais ou menos seca do Caribe. Para Sauer, a mandioca amarga predominou nas áreas onde existiam poucas variedades de cultivo do milho, enquanto que a doce, teve uma distribuição mais

ampla, mais nunca chegou a ser o alimento principal. Mangelsdorf e Reeves (1942) propõem para estes dois tipos de mandioca, origem e desenvolvimento independentes. Segundo Renvoize (apud Schultes 1984:31), a doce teria sido inicialmente cultivada na Mesoamérica.

Segundo Leon (1984:167) estudos recentes mostram que as mais antigas espécies da mandioca amarga estão no nordeste do Brasil.

Embora os cronistas citassem a mandioca como alimento primordial na dieta indígena, acreditamos que parte dessa importância era atribuída pelos próprios portugueses, que a utilizavam para substituir o pão, incentivando seu cultivo, visando seu comércio.

Muitos vegetais coletados e até cultivados podem ter passado despercebidos, tanto por seu sabor estranho ao paladar europeu como também pelas deturpações ocorridas nas inúmeras traduções e interpretações a que foram submetidos os textos dos cronistas. Assim, espécies locais poderiam ter seu registro perdido ou englobadas numa só.

Embora os autores mencionassem a existência de várias raízes transformadas em farinha, a maioria dos relatos refere-se apenas à farinha elaborada a partir da mandioca. Apenas Abbeville (1975:80) relata a existência de outro tipo de farinha feita a partir de uma raiz avermelhada denominada *Usenpopuita*.

Staden (1942:112) fala da existência de raízes(s), das quais eram elaboradas bebidas utilizadas em rituais, porém, não especifica se haveria alguma silvestre. No entanto, esse autor, relata que certa vez, um pouco da carne que sobrou de um português que foi devorado pelos Tupinambá, teria ficado pendurada dentro de uma cabana por aproximadamente três semanas, porque a quem pertencia aquele quinhão, estava fora da aldeia, de onde havia partido à procura de raízes para o preparo de bebida, e ficado ausente por todo este período. Certamente, essas raízes não seriam cultivadas, pois se o fossem, provavelmente estariam mais próximas à aldeia.

Segundo Schmitz e Gazzaneo (1991:102), Montoya dá o nome de meia dúzia de raízes comestíveis utilizadas pelo Guaraní pré-

colonial, mas que são difíceis de identificar e algumas podem ser alienígenas.

Cardim (1925:69) informa sobre o consumo da raiz do *umbú* (*Spondias purpurea*, Linn.).

Nieuhof (1942:282-289) relata a existência de diversas raízes consumidas pelos indígenas:

Mandiikparata: variedade da mandioca mais generalizada e que se desenvolve em qualquer terreno.

Aipim macacheira: da qual os indígenas preparam duas bebidas chamadas *Kavimakaxera* e *Kaon Karaxu*.

Mandybumana. Nienhof não deixa claro se trata-se de uma variedade da mandioca ou de outro tipo de raiz. Segundo esse autor, esta raiz cresce e amadurece mais rapidamente que qualquer outra e produz a melhor farinha. Prefere terreno arenoso e regiões quentes.

Pitinga: segundo Nienhof, essa raiz é também encontrada na Ilha de São Tomé, na Hispaniola, em Cuba e nas ilhas vizinhas, para o autor, a farinha feita dessa raiz cura úlceras antigas.

Além dessas variedades, Nienhof cita uma outra muito apreciada pelos indígenas :

"Dentre todas as raízes, os nativos apreciam de maneira particular uma variedade de mandioca nativa, que atinge o porte de uma árvore pequena. Seus galhos e folhas lembram os da mandioca comum, mais nem de longe se assemelha em qualidade. A essa variedade os brasileiros do interior chamam Cuguaçuremia e os do litoral Cuaçumandiiba(Nieuhof 1942:320).

Knivet (1879:28,36,50) também cita a existência de vários tipos de raízes, no entanto não as identifica, nem informa se seriam cultivadas ou não.

Além da batata doce, Abbeville também cita 8 tipos de raízes muito consumidas pelos indígenas:

Taiáuaçu, inhame (Colacasia). Segundo Sauer (ibid.id.72)*Discorea*

A coleta de vegetais entre os indígenas na época do contato com o europeu alata, cayenensis e batatas), nativo do Velho Mundo.

O **Cará**, nome comum ns diversas espécies de Discoréias. Como Gabriel Soares de Souza, Abeville distingue o cará do inhame.

A **Manioc** que seria provavelmente a mandioca "brava" (*Manihot utilisima*, Pohl.)

Macachet, Macacheira, Euforbiácea (*Manihot aipi*, Linn.), provavelmente a mandioca "doce". Segundo Abbeville, com essa raiz se faz farinha e cauim.

A **Manioc etê**: que Abbeville não descreve, apenas observa que é semelhante às duas precedentes e aproveitada nos mesmos usos.

A **Manioc cane**: que, segundo Abbeville, possui uma raiz ainda mais grossa do que as outras, embora seja proveniente de um arbusto semelhante aos precedentes; usa-se para papas e para fabricação de uma bebida chamada *caracu*.

E a **Usenpopuita**, uma raiz que não foi registrada pelos outros cronistas. Segundo Abbeville, trata-se de uma raiz vermelha que também serve, como as outras, para fazer a farinha do pão dos índios.

Acreditamos que deveria ter existido elementos que não figuram da listagem obtida através dos cronistas, que foram transformados em farinha desde épocas pré-históricas, fato evidenciado pelo achado de almofarizes em sítios arqueológicos. Provavelmente, tanto quanto as raízes, os coquinhos oriundos de palmeiras abundantes no solo brasileiro teriam constituído em alimento primordial para para os grupos indígenas.

A utilização de palmeiras na elaboração de farinhas, pelo Guaraní pré-colonial, é relatada por Montoya (apud Schmitz P.I. & Gazzaneo, M.O. 1976:104). Metraux e Baldus (1946:436) também informam sobre a utilização do coco-baba-de-boi (*Syagrus romanzoffiana*, Cham.), na elaboração de uma farinha gomosa, pelos Guayaki, grupo que atualmente habita florestas do Paraguai.

Das palmeiras *inajá* (*Maximiliana regia*, Mart.), *carnaúba* (*Copernicia cerifera*, Mart.), *jeraivá* (*Arescastrum romanzoffianum*, Becc.), *pindoba* (*Attalea compta*) e do *buriti* (*Mauritia vinifera*, Mart.), elaboravam-se bebidas. E da *ouacuri*, da macaúba (*Acrocomia sclerocarpa*, Mart.), extraíam-se óleo.

A abundância de coquinhos muito apreciados por indígenas é relatada constantemente nas obras dos cronistas:

Segundo Abbeville (1975:170), além das palmeiras ouacuri, da inajá e da carnaúba existiam nas matas, mais duas espécies de palmeiras:

A *Meuriti-uve*: "*que também dá pindó ...; o fruto é do tamanho de um ovo grande e tem a casca avermelhada com manchas pretas. A polpa é vermelha e dentro há uma noz doce*". (Abbeville 1975:171)

E a *Tucon-ive*, *Tucamá* (palmeira), *Tucum*¹ (fruto): "Dá frutos chamados tucum, os quais vem em cachos e em grande abundância; são redondos e amarelos por fora quando maduros. ... e a noz contida no caroço é muito branca e doce." (Abbeville 1975:171)

A existência de cinco ou seis palmeiras desconhecidas dos europeus, é assinalada por Thevet (1978:193), que no entanto, descreve apenas quatro: a Jeraivá², a palmeira *Iri* ou *Airi* (*Astrocaryum auri*, Mart.), uma outra palmeira não identificada, de fruto semelhante ao da ameixa com um caroço branco comestível e a que produz o *Uariri*.

Sobre o *Uariri*, Thevet informa que, os indígenas alimentavam-se da banana e dessa fruta boa parte do ano e que "os campos que se estendem a duas léguas de Cabo Frio estão repletos desses frutos,

¹ Acreditamos tratar-se da *Bactris setosa*, Mart.

Foram encontrados restos de coquinhos calcinados dessa espécie nas camadas arqueológicas do sambaqui Zé Espinho, em Guaratiba, Rio de Janeiro (Araújo In Kneip et alii 1987)

² Restos destes coquinhos são muito encontrados nos sítios arqueológicos litorâneos. Segundo Becker (1992:118), os Kaingang do Rio Grande do Sul retiravam do tronco do Jerivá uma bebida que era consumida nas comemorações.

A coleta de vegetais entre os indígenas na época do contato com o europeu especialmente nas proximidades dos grandes charcos..." (Thevet, 1978:106)³.

Embora Nienhof (1942:284) também cite a existência de diversas palmeiras selvagens, além da *pindoba* ⁴, da qual informa que além de elaborar-se bebida, consumir-se o coco, retirava-se resina do tronco, Nienhof só apresenta mais três palmeiras: a *Caranaíba*, que é apenas citada, a *Anachekariri*, que produz fruto do tamanho de uma azeitona que se come cru; e a *Inajáguacuiba*, cujo fruto, segundo Nienhof, chama-se *Inajáguachu*.

Staden (1942:135), embora não tivesse tido por preocupação descrever as palmeiras consumidas por indígenas, cita o uso de palmeiras na elaboração do sal pelos Carajá do interior, o uso do tucum para fazer redês.

Saint Hilaire (1975:322) informa também, sobre a palmeira chamada buriti (*Mauritia vinifera*, Mart.), a qual considera a árvore mais útil do Brasil, pois suas folhas eram usadas para cobrir casas, das suas fibras eram feitas cordas, do tronco fazia-se licor, e seus frutos eram comestíveis. Segundo Saint Hilaire, esta palmeira é comum nos desertos.

Outras palmeiras descritas por Saint Hilaire, são: a macaúba já mencionada anteriormente e o cabeçudo (*Cocos capitata*, Mart.), que segundo Saint Hilaire, é encontrado em abundância.

Gabriel Soares de Sousa (1949), informa sobre oito tipos de palmeiras que ocorriam na Bahia. São elas, conforme as identificações elaboradas pelo Prof. Pirajá da Silva:

Pindoba (*Attalea* sp.), Pindobucu (*Attalea* sp.), Anajá-mirim (*Attalea* sp.), Japeraçava (piaçava) (*Attalea funifera*), Bori

³ Segundo Eugenio Amado (apud Thevet *ibid*:111), trata-se do ariri ou guriri do campo (*Diplotemium campestre*). O sítio arqueológico Nova Califórnia, localizado em Cabo Frio, Rio de Janeiro, tem por toda sua volta, pés de guriri do campo. Cabe também observar que, essa é uma das áreas de maior concentração de sítios arqueológicos no Estado do Rio de Janeiro.

⁴ Do lado do sítio arqueológico São José, localizado no distrito de Tamoios, Cabo Frio, também são encontrados inúmeros pés de Pindoba.

(*Diplothemium cauderensis*), Pirandi (*Diplothemimn maritimum*, Mart.), a Urucuri (*Cocos coronata*, Mart.) e Patioba (*Cocos bothyophora*, Mart.).

Finalmente, é importante acrescentar dois dados fornecidos por Maximiliano, príncipe de Wied Newid, muito embora este autor pertença, já, ao século XIX. Trata-se do fruto da piaçava, também informado por Soares de Sousa e que segundo Maximiliano (1940:242), alimentava os habitantes de várias regiões do litoral brasileiro. E de um coquinho silvestre denominado *ororó*, que segundo o autor, era triturado em pedras grandes e grossas encontradas nas "choças" dos Botocudo.

Acreditamos que o estudo das palmeiras será fundamental para a compreensão da coleta, do processamento e do início da experimentação da domesticação de plantas na pré-história brasileira. Provavelmente, no Brasil, esse vegetal teria sido manejado, antes mesmo do cultivo de raízes.

Embora os vestígios de palmáceas sejam bastante encontrados nos sítios arqueológicos (Tenório 1992), ainda é difícil sua identificação, porém da relação apresentada já foi possível encontrar restos de *Jeraivá* ou *Jeribá* (*Arecastrum romanzoffianum*), nos sítios: Sambaqui de Congonhas - SC LS 30 (Beck 1968), RS RG 49, 050, 21 (Schmitz 1976), Jazida Paleoetnográfica de Itacoatiara (Tiburtius, Bigarella & Bigarella 1951); vestígios de cocos da palmeira Airi ou brejúva (*Astrocaryum auri*) também foram encontrados nos sítios: Corondó (Carvalho 1984) e Piaçaguera (Garcia & Uchôa 1980); de tucum (*Bactris setosa*) no Sambaqui do Zé Espinho (Kneip et alii 1985); de butiá-de-vinagre (*Butia capitata*) nos sítios, Rs RG 49, 050 e 21 (Schmitz 1976) e na Jazida Paleoetnográfica de Itacoatiara (Tiburtius, Bigarella & Bigarella 1951) além de frutos de palmeiras do gênero *Attalea* nos sítio Piaçaguera (Garcia & Uchôa 1980) e do gênero *Acrocomia* no Sambaqui de Sernambetiba (Beltrão, Heredia, Oliveira & Neme 1978).

No sítio Piaçaguera (Garcia & Uchôa 1980), no Estado de São Paulo, foram encontrados restos do coquinho jerivá que, no entanto, foram identificados como *Siagrus romanzoffiana*. Muitas vezes o coco-

baba-de-boi é confundido com o jerivá (cf. Buarque de Holanda), porém se o coquinho identificado for realmente o *Syagrus romanzoffiana* e pudermos confirmar sua utilização na elaboração de farinha, citada por Metraux, teremos, finalmente, informações sobre um dos materiais que teriam sido processados nos almofarizes encontrados nos sítios arqueológicos, como também, indicadores do uso da farinha de vegetal antes do início do cultivo da mandioca.

Conclusão

O que foi apresentado teve por proposta, não só mostrar a importância dos vegetais coletados na dieta alimentar indígena, mas também, redimensionar a influência da adoção de técnicas agrícolas na estruturação social de grupos indígenas, que tinham a sua disposição uma ampla gama de alimentos silvestres. Esperamos que, a constatação da abundância de vegetais silvestres encontrada pelos europeus, possa ser utilizada para mostrar que o estudo da domesticação de plantas no Brasil deve obedecer parâmetros específicos a nossa realidade, distinta de áreas onde os produtos cultivados foram desde do início, extremamente importantes na dieta alimentar.<rod>

Referências Bibliográficas

- ABBEVILLE, Claude d', m. 1632. *História da missão dos padres capuchinhos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*. Apresentação de Mário G. Ferri. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, 1975. Reconquista do Brasil, v.19.
- ANCHIETA, José de. Carta de São Vicente (1560). In: *Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões*. Rio de Janeiro. Afranio Peixoto ed. Civilização Brasileira S.A. 1933. p.103 - 143. 23cm. Cartas jesuíticas III.
- BECK, Anamaria. 1968. O sambaqui de Congonhas I - relatório preliminar. *Anais do Instituto de Antropologia*. UFSC. Florianópolis.. nº I. p. 37-50.
- BECKER, I.I.B. 1991. Alimentação dos índios Kaigáng do Rio Grande do Sul. *Revista de Arqueologia*, São Paulo, 6:106-118.
- BELTRAO, Maria da Conceição M.C.; HEREDIA, Osvaldo; Oliveira, Maria Dulce B.; Neme, Salete M.N. 1978. Coletores de moluscos litorâneos e

- sua adaptação ambiental: o sambaqui de Sernambetiba. *Arquivos do Museu de História Natural*. UFMG. Belo Horizonte, v. III. p. 97-115.
- BUARQUE DE HOLANDA, Aurélio. 1975. *Novo dicionário Aurélio*. 1 ed. Rio de Janeiro. Ed. Nova Fronteira.
- CARDIM, Padre Fernão. 1925. *Tratados da Terra e Gente do Brasil*. Rio de Janeiro, J. Leite & Cia. Ed, 435 p.
- CARVALHO, Eliana T. de. 1984. *Estudo Arqueológico do Sítio Corondó. Missão de 1978*. 1 ed. Rio de Janeiro, Instituto de Arqueologia Brasileira, 243 p., il. bibl. 22cm. Série Monografias 2.
- GANDAVO, Pero de Magalhães. 1980. *Tratado da terra do Brasil; História da provincia de Santa Cruz*. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da USP..
- GARCIA, Caio del Rio & UCHOA, Dorat. 1980. Piaçaguera. *Coleção Museu Paulista*.
- HOEHNE, F.G. 1937. *Botânica e agricultura no Brasil no séc. XVI*. São Paulo, Ed. Brasileira.
- KNEIP, Lina M.; PALLESTRINI, Luciana. 1985. *Coletores e pescadores pré-históricos de Guaratiba, Rio de Janeiro*. Lina Kneip coord. UFRJ; UFF. Rio de Janeiro. 257 p., il, 22,2 cm.
- KNIVET, Antonio de. 1879. *Narração da viagem que, nos annos de 1591 e seguintes, fez Antonio Knivet da Inglaterra ao mar do sul em companhia de Tomaz Candish*. trad. do holandês de José Higini Duarte Pereira. Rio de Janeiro. Pinheiro & C..
- LEON, Jorge. 1984. The spread of Amazonian crops into Mesoamerica: the botanical evidence. *Pre-colombian plant migration*. 44th International Congress of Americanist, Manchester, Doris Stone ed. Havard University, Cambridge, Massachusetts, 76:165-174..
- LERY, Jean de. 1980. *Viagem à terra do Brasil*. tradução e notas de Sérgio Millet; bibliografia de Paul Gaffarel; colóquio na lingua brasílica e notas tupinológicas Plínio Ayrosa. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia. São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo. Reconquista do Brasil; nova série; v. 10.
- LEVI-STRAUSS, Claude. 1986. O Uso das Plantas Silvestres da América do Sul Tropical". In: *SUMA Etnológica Brasileira*. Darci Ribeiro ed et alii. 1 ed. Petrópolis,. vol.1. p. 29-46, il., bibl.

- MANGELSDORF, P.C. & REEVES, R.G. 1942. Western Guatemala a secondary center of origin of cultivated maize varieties. *Botanical Museum Leaflets*, Harvard Univ., 10, Cambridge, Mass.
- MARCGRAF, Georg. 1942. *História natural do Brasil*. trad. de José Procopio. edição do Museu Paulista. São Paulo.
- MAXIMILIANO, 1940. Príncipe de Wied Newied. *Viagem ao Brasil*. trad. de Edgar Sussekind de Mendonça e Flávio Poppe de Figueredo. notas de Oliveira Pinto. São Paulo. Companhia Editora Nacional,.
- METRAUX, Alfred & BALDUS, Hebert. 1946. "The Guayaký". In: *Handbook of South American Indians*. Washington. Julian H. Steward ed. United States Government Printing Office. illus. 23 cm.v.5. p. 435-444.
- NIEUHOF, Joan. 1942. *Memorável viagem marítima e terrestre ao Brasil*. Traduzido do inglês por Moacir N. Vasconcelos, notas de José Honório Rodrigues. São Paulo, Livraria Martins,. 381 p. 26 cm.
- PIO CORREA, M. 1931. *Diccionario das Plantas úteis do Brasil*. Rio de Janeiro.
- SAINT-HILAIRE, Auguste de. 1975. *Viagem pelas províncias do Rio de Janeiro e Minas Gerais*. trad. de Vivaldi Moreira. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Ed. da Universidade de São Paulo, illus. Reconquista do Brasil v.4.
- SAMPAIO, Theodoro. 1915. *Peregrinações de Antonio Knivet no Brasil no séc. XVI*. Rio de Janeiro. Revista di Instituto Histórico Geográfico do Brasil,. Parte II. Tomo especial.
- SAKAI, Kentiro. 1981. *Notas arqueológicas do Estado de São Paulo*. Instituto Paulista de Arqueologia. São Paulo.
- SAUER, Carl O. 1986. As plantas cultivadas na América do Sul tropical. In: *SUMA Etnológica Brasileira*. Darci Ribeiro ed et alii. 1 ed. Petrópolis,. vol.1. p. 59-90, il., bibl.
- SCHMITZ, Pedro I. 1976. *Sítios de pesca lacustre em Rio Grande, RS, Brasil*. Dissertação. Instituto Anchieta de Pesquisa. Universidade Vale dos Sinos. São Leopoldo..
- SCHULTES, R.E. 1984. Amazonian cultigens and their northward and westward migrations in pre-columbian times. *Pré-colombian plant*

- migration. 44th International Congress of Americanist, Manchester, Doris Stone ed. Havard University, Cambridge, Massachusetts, 76:19-37.
- SCHMITZ, Pedro I. & GAZZANEO, 1991. Marta. O que comia o guarani pré-colonial. *Revista de Arqueologia*. Sociedade de Arqueologia Brasileira. São Paulo, vol.6:90-107.
- SOARES DE SOUZA, Gabriel. 1949. *Notícias do Brasil*. São Paulo, Ed. Martins.
- STADEN, Hans. 1942. *Duas viagens ao Brasil*. traduzido do alemão por Guiomar de Carvalho Franco; introdução e notas de Francisco de Assis Carvalho Franco. São Paulo. Sociedade Hans Staden, 217 p. 23 cm. illus. v.3.
- TENORIO, Maria Cristina. 1991. *A importância da coleta de vegetais no advento da agricultura*. Dissertação de Mestrado. Departamento de História. Instituto de Filosofia e Ciências Sociais - IFCS/UFRJ..
- TENORIO, Maria Cristina. 1992. A importância da coleta de vegetais no advento da agricultura. *Anais da VI Reunião Científica da Sociedade de Arqueologia Brasileira*. Rio de Janeiro.
- THEVET, André., 1978. *As singularidades da França Antártica*. Trad. Eugênio Machado. Belo Horizonte, Ed. Itatiaia; São Paulo, Editora da Universidade de São Paulo. Reconquista do Brasil v.45.
- TIBURTIUS,G.; BIGARELLA, I.K.; BIGARELLA, J.J. Nota prévia sobre a jazida paleoetnográfica de Itacoatiara (Joinville). Estado de Santa Catarina. *Arquivos de Biologia e Tecnologia*. Curitiba. 1951 V - VI. p. 315-346.

Anexo

Árvores frutíferas relacionadas por Abbeville (1975:167-180), acrescidas de notas de Mário Guimarães Ferri e Rodolfo Garcia (apud Abbeville id.):

Jaracatiá, Bixácea (*Carica dodecaphylla*, Vell.) : árvore que produz fruto semelhante à pera de casca muito amarela.

Uejeruá (não identificada) : árvore alta com folhas semelhantes à do carvalho, o fruto tem o comprimento de um pé, sendo mais grosso que um melão, é amarelo por dentro e por fora.

Agutitrevá : árvore grande que produz um fruto do tamanho de dois punhos, cuja casca é esverdeada e manchada, por dentro apresenta sementes.

Caup : árvore não identificada que produz um fruto do tamanho de uma laranja.

Eiuauirap Mirtácea (*Abbevillea maschalantha*, Berg.) : árvore que dá fruto semelhante à groselha.

Amavie (embaúba ou Imbaúba) (*Cecropia*) : árvore semelhante à figueira pelas folhas e pelos frutos.

Pacuri (*Platonia insignis*, Mart.) : árvore de fruto grande com polpa branca e três ou quatro nozes comestíveis.

Ivá-uapurã : Fruto grande de casca amarela e polpa muito doce, dentro possui um caroço comestível.

Ivá-membec : árvore que produz um fruto amarelo.

Copuí-uacu, cupuaçu, Esterculácea (*Theobroma grandiflorum*, Schum.): Fruto comprido amarelado.

Copuí aiup, Copiúba, Anacardiácea (*Spondias spec.*): árvore que produz fruto como uma pequena "maçã" amarelada com uma pequena amêndoa dentro.

Acajá, cajá, Terebintácea, (*Spondias brasiliensis*, Mart.): Fruto de casca amarela ligeiramente ácido.

Apajurá, Rosácea (*Parinarium montanum*): árvore que produz fruto do tamanho do abricó, tendo a casca e a polpa muito amarelas; a amêndoa é comestível.

Uvá-cave, Mirtácea: Fruto amarelo do tamanho de um ovo, de forma alongada.

Pitom, pitomba, Sapindácea (*Sapindus edulis*, St. Hil.): Fruto parecido com ameixa, amarelo e muito doce.

Auenonbui acaju: Fruto amarelo parecido com a ameixa contendo um caroço redondo muito pequeno.

Iachicha, Grumixama, Mirtácea (*Stenocalyx brasiliensis*, Berg.): Frutos amarelos semelhantes às ameixas grandes com um pequeno caroço.

Mocajé ive, Apocynaea: árvore que produz fruto redondo, do tamanho de uma maçã média, com um caroço pequeno.

Uagiru, Guagiru, Rosácea (*Chysobalanus icaco*, Linn.): árvore que cresce geralmente nas praias e que produz fruto do tamanho de uma ameixa grande de cor muito vermelha, seu caroço também é comestível.

Moreci, Murici, Malpigiácea (*Byrsonima verbascifolia*, Rich.): árvore que cresce também nas areias, seu fruto é um pouco pequeno e ácido.

Amiiu, Abiu, Sapotácea, (*Lucuma caimito* [Ruiz e Pavon] Roem. e Shulth.): Fruto do tamanho de uma maçã grande e tem a casca vermelha.

Mururé: seu fruto se assemelha à cereja, mas é amarelo e bem mais doce.

Uiá ojiú, Guabiju, Mirtácea (*Eugenia guabiju*, Mart.): Fruto semelhante à laranja.

Uiá pirip, Guabiroba, Mirtácea (*Abbeville maschalantha*, Ber.): Fruto redondo do tamanho das maçãs que só aparece no tempo das chuvas.

Uiti, Oiti, Rosácea : Fruto, segundo Abbeville, semelhante a um ovo de galinha.

Cumaru-mirim: Planta que produz fruto do tamanho de um pêssgo branco, encontrando-se dentro, cinco ou seis grãos muito bons e medicinais.

Ivá-eém, melancia (*Curcubita citrullus*, Linn.)

Curuatá: Segundo Abbeville, no meio desta planta encontram-se unidos quatro a cinco dúzias de frutos em forma de pirâmide triangular, do tamanho de um dedo, muito amarelos por fora e por dentro.

Jamaracuru, Mandacaru, Cactácea (*Cereus peruvianus*, Mill.) : Fruto da grossura de um punho, vermelho por fora e branco por dentro, cheio de pevides que se comem com o fruto.

✉ Museu Nacional/Departamento de Antropologia
Quinta da Boa Vista, São Cristóvão - RJ CEP 20940-040
FAX (021) 254 9642