

U LISBOA

UNIVERSIDADE
DE LISBOA



LETRAS
LISBOA

ICS
INSTITUTO DE CIÊNCIAS SOCIAIS

Especiarias da Amazónia

Analogias orientais e saberes indígenas
(sécs. XVII–XIX)

Juliane Müller

2022

Especiarias da Amazónia

Analogias orientais e saberes indígenas (sécs. XVII–XIX)

Juliane Müller

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Estudos Brasileiros da Universidade de Lisboa (Faculdade de Letras / Instituto de Ciências Sociais), para a obtenção do grau de mestre em Estudos Brasileiros

Orientadora:

Prof.^a Dr.^a Susana de Matos Viegas

Coorientador:

Prof. Dr. José Damião Rodrigues

Resumo

Na Amazónia colonial, sementes, cascas, folhas, frutos e outras partes de vegetais e de animais das florestas eram recolhidos, preparados e negociados para diversíssimos efeitos. Serviam, por exemplo, de remédios na medicina e farmacologia, de ingredientes em comidas e bebidas e de tintas e unguentos corporais. Com base em fontes dos séculos XVII ao XIX, a presente dissertação investiga a história de saberes e práticas relativos a uma seleção de produtos naturais da Amazónia: o almíscar, o pau-cravo, as pimentas, o puxuri, o urucum e o carajuru. A análise das fontes desvenda a circulação de ideias ligadas a estas substâncias, rastreando analogias e paralelismos entre as especiarias da Amazónia e as do Oriente e realçando o impacto e a disseminação de conhecimentos e práticas ameríndios. Neste contexto, são destacados os dicionários setecentistas de Língua Geral Amazónica e a sua terminologia das especiarias amazónicas.

Palavras-chave: história do Brasil – história indígena da Amazónia – transferência de saberes – etnobotânica – Língua Geral Amazónica

Abstract

Spices from the Amazon: Oriental Analogies and Indigenous Knowledge (17th–19th Centuries)

In colonial Amazonia, seeds, barks, leaves, fruits, and other parts of plants and animals from the forests were collected, prepared and traded for multifarious purposes. They served, for instance, as remedies in medicine and pharmacology, as ingredients in food and drinks, and as dyes and body ointments. Based on sources from the 17th to the 19th centuries, this thesis investigates the history of knowledge and practices regarding a selection of natural products from Amazonia: musk, bark-clove, peppers, *puxuri*, annatto and *carajuru*. The analysis of the sources reveals the circulation of ideas associated with these substances, tracing analogies and parallels between spices from the Amazon and from the East and highlighting the impact and dissemination of Amerindian knowledge and practices. In this context, special attention is given to 18th-century dictionaries of *Língua Geral Amazónica* and their terminology of the Amazonian spices.

Keywords: Brazilian history – Amazonian indigenous history – ethnobotany – knowledge transfer – *Língua Geral Amazónica*

Sumário

Agradecimentos	7
Introdução	8
1. Almíscar	14
1.1 Almíscar ou algália dos jacarés	15
1.2 Sementes de almíscar	22
2. Pau-cravo	29
2.1 À procura do cravo amazónico	43
2.2 Ameaça de extinção	49
3. Pimenta	54
3.1 Malagueta	63
3.2 Jiquitaia	69
4. Puxuri	75
4.1 Nozes-moscadas da Amazónia	80
4.2 O puxuri na medicina	87
5. Urucum e carajuru	93
5.1 “Tinta amazónica”	98
5.2 O carajuru mágico-medicinal	102
Considerações finais	106
Bibliografia	
Manuscritos	108
Fontes impressas	110
Estudos	118

Índice de quadros

1.	<i>Dicypellium caryophyllaceum</i> na Língua Geral Amazónica	30
2.	“Craveiro” na Língua Geral Amazónica	34
3.	“Ditoso ser em buscar/achar cravo” na Língua Geral Amazónica	35
4.	<i>Capsicum</i> na Língua Geral Amazónica	56
5.	<i>Piper nigrum</i> na Língua Geral Amazónica	58
6.	<i>Capsicum annuum</i> na Língua Geral Amazónica (“pimenta-de-cheiro”)	60
7.	<i>Capsicum annuum</i> na Língua Geral Amazónica (“pimentão”)	61
8.	“Pimenteira” na Língua Geral Amazónica	62
9.	“Pimentoal” na Língua Geral Amazónica	62
10.	<i>Capsicum frutescens</i> na Língua Geral Amazónica	64
11.	Variantes do termo <i>jiquitaia</i> em fontes da Amazónia	70
12.	Variantes do termo <i>puxuri</i> em fontes da Amazónia	76

Índice de figuras

1.	Sementes de <i>Abelmoschus moschatus</i>	23
2.	Folhas de <i>Dicypellium caryophyllaceum</i> , recolhidas no Pará, em 1819/20, por Carl F. P. von Martius	39
3.	Pimentas <i>Capsicum</i>	63
4.	“Favas” de puxuri	78
5.	Fruto de urucum (<i>Bixa orellana</i>)	94
6.	Pó de carajuru (<i>chica</i>), adquirido na região do Orinoco, em 1800, pelo naturalista Alexander von Humboldt	97

Agradecimentos

Estou muito grata a todas as pessoas que contribuíram para esta dissertação, realizada no âmbito do programa de Mestrado em Estudos Brasileiros da Universidade de Lisboa.

Agradeço à minha orientadora, Susana de Matos Viegas, do Instituto de Ciências Sociais, e ao meu coorientador, José Damião Rodrigues, da Faculdade de Letras, pelo apoio ao projeto e pelos seus muito apreciados conselhos e sugestões, entrecruzando as perspetivas da antropologia e da história.

Agradeço a Cláudia Pinto pela sua diligência na correção do texto e as suas valiosas explicações referentes à língua portuguesa.

Agradeço a Wolf Dietrich, da Universidade de Münster, pela gentil partilha de imagens digitais de dicionários manuscritos de Língua Geral Amazónica.

Agradeço às pessoas e instituições que generosamente permitiram a reprodução das suas fotografias nesta dissertação: Leonardo Ré Jorge; Rob Wicks; Oswald Peer, do Museu da Farmácia em Bressanone; Robert Vogt, do Herbário do Jardim Botânico e Museu Botânico de Berlim; e Christine Nawa e Michael Kraus, das Coleções Farmacognóstica e Etnológica da Universidade de Göttingen, respetivamente.

Agradeço, finalmente, às funcionárias e aos funcionários das bibliotecas e arquivos, que possibilitaram a minha pesquisa, designadamente na Biblioteca Nacional de Portugal, no Arquivo Nacional da Torre do Tombo, no Arquivo Histórico Ultramarino e na Academia das Ciências em Lisboa, assim como no Instituto Ibero-Americano em Berlim.

Introdução

A Amazónia pode ser considerada como a terra clássica das especiarias, só a Índia pode lhe fazer concorrência. Deu-se o nome de especiarias [...] a [...] frutos, sementes, cascas e rizomas de toda espécie.¹

A maioria das espécies aromáticas das Américas encontra-se nas florestas equatoriais da Amazónia, cuja biodiversidade se formou por influência de práticas milenares de cultivo e de manejo florestais indígenas.² Em vista disto, o jesuíta João Daniel informou, em meados do século XVIII, que havia, “pelo centro do Amazonas”, “muitas, e mui preciosas especiarias”.³ O presente trabalho investiga a história de uma seleção destes produtos da Amazónia, conhecidos como almíscar, pau-cravo, pimenta, puxuri, urucum e carajuru, analisando a circulação de saberes e práticas relacionados com estas especiarias nos séculos XVII, XVIII e XIX, com foco no período colonial.⁴

¹ Nery 1899: 103 (trad. do francês).

² Ducke 1939: 1; Moreira et al. 2021: 48; cf. Balée/Schaan 2021: 56.

³ Daniel 1976b: 154.

⁴ O termo “Amazónia” refere-se, neste trabalho, às regiões da Bacia Amazónica e do Maranhão, que foram invadidas e ocupadas pelos portugueses, desde o século XVII, antes de serem incorporadas no Império do Brasil, no século XIX. Sobre a inclusão de substâncias tintórias, como o urucum e o carajuru, no conceito de “especiaria”, cf. Chambouleyron/Cardoso 2014: 63–64.

Analogias orientais

Nesta dissertação, o “Oriente” é concebido como espaço fluido, da Ásia do Sul e Sudeste, através do Médio Oriente, até à África Ocidental, situada no “Oriente” da Amazónia, no sentido literal da palavra.⁵ A visão do mundo natural das Américas através de um filtro oriental é um *topos* comum em fontes europeias do início da Idade Moderna.⁶ Trata-se da transferência, pelo princípio das similitudes, de conceitos e nomes pertencentes a espécies asiáticas para sul-americanas, processo que também deu origem à denominação do próprio Estado do Brasil.⁷ Na Amazónia, a procura de equivalentes às especiarias orientais insere-se no contexto de uma mudança de foco dos colonizadores portugueses, do Índico para o Atlântico, no século XVII, depois de os holandeses terem chegado a ocupar as mais importantes áreas produtoras de especiarias na Ásia.⁸ Os jesuítas, por sua vez, combinaram, com base em saberes indígenas coletados na Ásia e no Brasil, especiarias e plantas medicinais da Amazónia e do Oriente para criar novos medicamentos.⁹

⁵ Cf. as observações de Cardoso (2010: 12) sobre o conceito português da “Índia” como espaço impreciso, que incluía, no século XVI, “todo o Oriente” delineado pelas costas do oceano Índico, e cuja imprecisão se espelhava na Amazónia, pelo pouco definido espaço do “Maranhão” no século XVII.

⁶ Cf. Santos et al. 2012: 139; 144.

⁷ Já muito antes da chegada dos portugueses à Bahia, em 1500, e da subsequente exploração do pau-brasil americano (principalmente: *Caesalpinia echinata* Lam.), conhecia-se um “pau-brasil” na Europa. Era o pau-brasil asiático, também chamado sapão (*Caesalpinia sappan* L.), cujo cognome *brasil* derivou do nome árabe de uma planta tintória do Iémen, o *wars* ورس (*Memecylon tinctorium*). Inicialmente chamado *verzi(no)* em Veneza, o *wars*, que dava tinta amarelo-vermelha, foi passando por variantes como *berzi*, *bresil* ou *brazil*, igualmente aplicadas à árvore *Caesalpinia sappan* e à tinta vermelha por ela fornecida. Denominações como *brasile*, *brésil*, *brazil* ou *bresilien hultze* (“pau-brasil”) para esta madeira tintorial da Ásia tropical são documentadas em fontes europeias desde o século XII (Muralt 2006: 173–174; 180).

⁸ Chambouleyron/Cardoso 2014: 68; 74; Chambouleyron 2014: 4–6; Cardoso 2015: 118.

⁹ Assim, incluíram o pau-cravo amazónico na “Triaga brasílica”, uma panaceia famosa, composta por mais de setenta ingredientes do Brasil e da Ásia, que foi desenvolvida na botica do Colégio

Saberes indígenas

No interior da Amazônia, longe dos povoamentos coloniais, alguns indígenas receberam, no ano de 1683, dois pedacinhos de uma casca estranha. Haviam-lhes sido enviados por caciques aliados aos portugueses, com o pedido de identificarem a casca e a procurarem nas florestas. O governador Francisco de Sá e Meneses trouxera de Lisboa as amostras da casca, proveniente da América espanhola e famosa pelas suas virtudes medicinais, para apresentá-las a lideranças ameríndias e pedir-lhes ajuda na localização da árvore na Amazônia. Investigando nas suas terras, os indígenas não encontraram a casca pretendida, mas reuniram uma seleção de espécimes com propriedades semelhantes, que fizeram chegar ao governador.¹⁰ O caso ilustra quanto os colonizadores portugueses dependiam de agentes ameríndios, das suas redes de conhecimento e do seu trabalho intelectual para a aquisição de informações sobre a natureza amazônica, especialmente com respeito às cobiçadas “drogas” ou especiarias.¹¹

Apesar disto, fontes de saberes indígenas foram muitas vezes suprimidas ou veladas sob o nome de autores europeus na documentação histórica. Muitos dos conhecimentos que pessoas europeias trouxeram das Américas não representavam o resultado da sua própria observação e do “descobrimento” delas, mas decorriam de processos de traduções transculturais, com base em tradições ameríndias ou africanas.¹² Um exemplo disto é o padre capuchinho

jesuítico da Bahia (Leite 1953: 283; 295; 298; Walker 2013: 418; 2016: 169). Outro ingrediente da ‘Triaga brasílica’ era o urucum. Sobre o pau-cravo, ver cap. 2; sobre o urucum, cap. 5.

¹⁰ Cf. AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, cx. 3, Doc. 219 (Belém, 30/12/1683).

¹¹ De facto, a transferência de saberes ameríndios tinha sido fundamental para a sobrevivência e o estabelecimento dos portugueses no Brasil desde 1500, como refere Ailton Krenak: “quando os europeus chegaram aqui, todos poderiam ter morrido de inanição, escorbuto ou qualquer outra pereba nesse litoral, caso essa gente que diziam não ter cultura não os tivesse acolhido, os ensinado a andar aqui e dado comida a eles, porque os caras não sabiam nem pegar um caju. Eles não sabiam que caju era comida. E chegaram aqui famélicos, doentes” (Krenak em Milanez/Santos 2021: cap. 1).

¹² Marroquín Arredondo/Bauer 2019: 9.

Claude d'Abbeville, que passou quatro meses do ano de 1612 no Maranhão, local onde notou que os Tupinambá tinham “o conhecimento de vários simples, frutos, raízes, resinas, óleos, pedras [e] minerais, das quais conhecem múltiplas belas e raras propriedades”.¹³ No seu relato, Abbeville incluiu detalhadas informações sobre plantas e animais maranhenses, algumas das quais vão obviamente além da sua própria experiência empírica.¹⁴ Isto indica que o texto contém saberes alheios, provavelmente de informadores Tupinambá, que lhe foram transmitidos por intérpretes.¹⁵

As fontes

Em fontes da Amazónia colonial, pessoas indígenas e africanas aparecem, na maioria das vezes, anónimas e desprovidas da sua individualidade, criando uma assimetria em relação a governadores, religiosos, viajantes e moradores brancos, cujos nomes são registados.¹⁶ Além disto, o facto de quase toda a documentação ter sido escrita por eurodescendentes dificulta o trabalho historiográfico e contribui para a produção de imagens parciais e, possivelmente, distorcidas da realidade amazónica dos séculos XVII ao XIX.¹⁷ A fim de enfrentar o problema da

¹³ Abbeville 1614: 320b (trad. do francês).

¹⁴ Por exemplo, quando menciona os períodos de frutificação de diversas variedades de caju em diferentes estações do ano, como Silva (2011: 13–14) tem destacado.

¹⁵ Outro exemplo seria o naturalista holandês Willem Piso, co-autor da famosa *Historia Naturalis Brasiliae*, que admitiu, em meados do século XVII, que grande parte dos saberes sobre as plantas medicinais do Brasil lhe tinha sido transmitida pelos seus “colegas bárbaros”, ou seja, ameríndios, os quais o tinham “auxiliado” e apoiado na escrita da obra com “abundantes conselhos” (Piso 1957: 76, original latim: Piso 1658: 24).

¹⁶ Cf., por exemplo, Domingues/Alves-Melo 2021: 174, sobre o anonimato de informantes de ascendência ameríndia nos relatos da ‘viagem filosófica’ do naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira à Amazónia em finais do século XVIII.

¹⁷ Cf. também Sweet 1974: XVI. Exceções de fontes coloniais que transmitem vozes ameríndias da Amazónia, são, por exemplo, os requerimentos e petições que mulheres e homens indígenas apresentaram, no século XVIII, às autoridades portuguesas (Domingues 2000: 43; Prado 2019), e os depoimentos de tripulantes ameríndios que participavam nas expedições de coleta das “drogas do sertão” (Roller 2013).

narrativa histórica nas fontes escritas, a investigação sobre a história indígena do Brasil está a ser complementada por trabalhos antropológicos e arqueológicos.¹⁸ No entanto, as descrições de elementos de culturas ameríndias em relatos escritos por não-indígenas são ainda muitas vezes essenciais para o nosso conhecimento da história indígena no período colonial.¹⁹ Neste sentido, a dissertação visa identificar na documentação histórica sobre a Amazónia saberes indígenas relacionados com a seleção de especiarias citada acima.

Entre as fontes investigadas, serão destacados os dicionários setecentistas de Língua Geral Amazónica. Baseada na língua Tupinambá falada nos séculos XVI e XVII no Baixo Amazonas, a língua geral disseminou-se pela Amazónia, particularmente como língua das missões jesuíticas, e prevaleceu sobre o português até à segunda metade do século XIX. Desde então, foi também chamada nheengatu e fala-se, ainda hoje, no Alto Rio Negro.²⁰ Atualmente, são conhecidos nove dicionários de Língua Geral Amazónica, provavelmente todos redigidos por missionários. Alguns deles continuam a existir apenas de forma manuscrita, em bibliotecas brasileiras e europeias, outros foram também publicados de forma impressa, desde finais do século XVIII.²¹ Os dicionários

¹⁸ Cunha 1987–89: 3–4. Cf., por exemplo, Viegas 2015.

¹⁹ Cf. Porro 1992: 195.

²⁰ Dietrich 2020: 220. Barros et al. (1996: 192) têm analisado os diferentes papéis que a Língua Geral Amazónica assumiu ao longo dos séculos. Considerada como “língua de branco” por grupos não-tupis na colónia, foi identificada, desde o século XX, como “língua de índio” no Rio Negro. Hoje, o povo Baré, cuja língua original não pertencia à família tupi-guarani, mas às línguas aruak, adota o nheengatu enquanto a sua própria língua, como recurso político de afirmação da sua identidade étnica.

²¹ 1. São Paulo, Biblioteca do Museu Paulista, ms. 2311060, *Caderno da lingua* [Fr. Arronches, 1739], ed. Ayrosa 1937. 2. Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, ms. 69, *Gramatica da lingua geral do Brazil, com hum Diccionario dos vocabulos mais uzuaes para a intelligencia da dita lingua* [Anónimo, Estado do Pará, 1750]. 3. Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, ms. 94, *Diccionario da lingua brasilica* [Anónimo, séc. XVIII]. 4. Londres, British Library, King’s MSS, Collection of South American Languages, 223 [Anónimo, Fazende Gelboé, rio Tocantins, antes de 1751], ed. França 1859; Ayrosa 1951. 5. Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional, ms. 01 01 014, *Vocabulario da lingua brasilica* [Fr. Onofre, Pará, 1751], ed. Anónimo 1795; Ayrosa 1934; reverso abreviado do ms.: Prazeres 1891 [1819]. 6. Lisboa,

serão analisados como fontes etnográficas, no que concerne ao seu léxico relativo às especiarias, com o intuito de destacar o património linguístico dos Tupinambá na Amazónia colonial.

Outras fontes incluirão, sobretudo, relatos de viajantes, naturalistas e religiosos, para além de documentos da administração colonial e da Inquisição católica. Fontes citadas de originais em línguas estrangeiras foram traduzidas para o português pela autora, se não indicado diferentemente.

Biblioteca da Academia das Ciências, Série Azul, ms. 569, *Prosodia da lingoa* [Anónimo, ca. 1739–1755]. 7. Trier, Stadtbibliothek, ms. 1136/2048 [Anton Meisterburg, Missão de Piraguiri, Baixo Xingu, antes de 1756], ed. Muller et al. 2019. 8. Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal, Reservados, cod. 3143, *Vocabulario da lingua Brazil* [Anselm Eckart, ca. 1753–1757]. 9. Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra, ms. 81, *Diccionario da Lingua geral do Brasil que se falla em todas as villas, lugares e aldeas deste vastissimo Estado, escrito na Cidade do Pará, anno de 1771* [Anónimo], ed. Barros/Lessa 2015. Cf. Barros/Lessa 2015: 57; Muller et al. 2019: 359–363; Dietrich 2020: 223. A distinção entre dicionários da Amazónia e do sul do Brasil faz-se por meio do verbete “inverno”. Na Amazónia, o termo é traduzido por *amaná ara* (“tempo de chuva”), enquanto na Língua Geral Paulista, “inverno” significa *roig* (“frio”) (Barros/Lessa 2015: 51–52).

1. Almíscar

Algures na Amazónia de 1750, um missionário anotou no seu dicionário de língua geral o verbete “almíscar da terra”, com a tradução “*pixana repoti*”. Adicionou ainda o comentário “assim lhe chamaõ”, como que a indicar que tal denominação não era evidente.¹ O dicionário anónimo, cujo manuscrito se encontra hoje em Coimbra, foi redigido por um autor que tinha estado na ilha de Marajó, conforme comentários seus noutros verbetes revelam.² Encontramos o mesmo verbete noutro dicionário amazónico, de 1751, cuja autoria é atribuída a um certo Frei Onofre.³ A comparação entre o léxico dos dois dicionários indica que ambos os manuscritos remontam a um antecedente comum na sua história textual, a partir do qual tinham sido copiados.⁴ O que terá sido, então, o “almíscar da terra”, que se conhecia na Amazónia setecentista como *pixana repoti*?

Originariamente, o termo *almíscar* (do persa مشک *mushk*, via o árabe المسك *al-misk*) designa uma secreção odorífera produzida pela glândula abdominal dos almiscareiros (*Moschus* spp.), animais nativos dos Himalaias e doutras partes da

¹ UCBG, ms. 69, p. 252. O dicionário anónimo foi escrito em 1750 no Estado do Pará (cf. UCBG, ms. 69, p. 407; Barros/Lessa 2015: 51).

² Cf. UCBG, ms. 69, p. 255; 266; Barros/Lessa 2015: 51, nota 4.

³ Anónimo 1795: 10, “Almíscar da terra. *Pixána repoti*” O dicionário, cujo manuscrito de 1751 se encontra na Biblioteca Nacional do Rio de Janeiro, foi impresso em Lisboa em 1795 e reeditado várias vezes (cf. Ayrosa 1934: 18–24). Sobre a atribuição ao Frei Onofre, ver Ayrosa 1934: 17–18.

⁴ Os dicionários de Língua Geral Amazónica caracterizam-se “por um processo de reescritura coletiva”, no qual os religiosos “se serviam de manuscritos já existentes, mas faziam alterações ao copiá-los”, como apontou Cândida Barros (Barros/Lessa 2015: 54).

Ásia Central e Oriental.⁵ Para além do uso como perfume, a substância aromática era altamente apreciada na medicina e culinária asiática, islâmica e europeia.⁶ Introduzida na Europa em tempos medievais por comerciantes muçulmanos, manteve-se cobiçada no início da Idade Moderna e era vendida, igualmente, nas boticas do Brasil setecentista.⁷ Contudo, o complemento *da terra* indica que o almíscar nos dicionários amazônicos não designa o produto asiático.

Na Amazónia, havia pelo menos duas substâncias que eram conhecidas como “almíscar”. Por um lado, um almíscar de origem animal, produzido por glândulas de jacarés, e, por outro, um almíscar vegetal, constituído pelas sementes da planta *Abelmoschus moschatus*.

1.1 Almíscar ou algália dos jacarés

As mulheres duma aldeia costumavam, em certa época, ir a uma lagoa onde havia um grande jacaré. [...] Levavam consigo adornos de penas e lindas cintas, e almíscar para ungir o corpo. Uma das mulheres adornou-se com todos esses enfeites, ungiu a pele de almíscar, e ficou sentada na beira da lagoa [...]. A mulher enfeitada, logo que todas se afastaram, gritou: “Jacaré, vem, traz peixes [...]!” O jacaré respondeu: “Irei”. E trouxe peixes. Deitou a cabeça na coxa da mulher, deixando-se espolhar por ela, e adormeceu. [...] Dois dias mais tarde, foram [os homens] á lagoa, [...]. Também eles se ungiram de almíscar, chamando o jacaré.

⁵ Borschberg 2003: 65; King 2017: 12–15; 28–31.

⁶ King 2017: 2; 272; 303–323.

⁷ Anónimo 1745: 20; Dannenfeldt 1985: 404; Borschberg 2003: 83; King 2017: 1–2; 325–328.

Este veio como sempre, trazendo peixes, e deitou-se para dormir. Foi então morto pelos homens [...].⁸

Assim contou, no rio Araguaia, em 1888, o cacique karajá Pedro Manco o mito do jacaré e das “mulheres guerreiras”, as quais, no final, descobrem o jacaré morto e matam os homens para vingá-lo. De acordo com o etnólogo Paul Ehrenreich, este mito karajá representa uma versão básica, não-europeizada, da lenda das Amazonas.⁹ Destaca-se nele o uso do almíscar como unguento corporal. O mito sugere que, no imaginário karajá, ungir o corpo com almíscar era um ato ritual que servia para estabelecer a comunicação entre humanos e jacarés. Esta ideia não surpreende, uma vez que, na Amazônia, era dos jacarés que o almíscar provinha.

Longe do habitat do almiscareiro asiático, uma secreção semelhante ao almíscar oriental é produzida pelas glândulas de cheiro de jacarés amazônicos, nomeadamente do jacaré-açu (*Melanosuchus niger*).¹⁰ A semelhança é tal, que o capitão Simão Estácio da Silveira, na sua *Relação Summaria das Cousas do Maranhão* de 1624, propôs a teoria de que o almíscar da Ásia teria como ingrediente as partes odorosas dos jacarés do Maranhão:

[...] suspeito que o almíscar que vem da China deve ser composto de alguma parte, ou partes de certos lagartos grandes, que ha por estes rios, cujas orelhas e mais partes glandulosas mirradas tem o mesmo cheiro e mais vehemente [...].¹¹

É interessante notar que havia no Maranhão da época, de acordo com Silveira, o costume de secar ou “mirrar” as “partes glandulosas” odoríferas dos jacarés, tal

⁸ Baldus 1937: 265–267 (tradução de Ehrenreich 1891: 41).

⁹ Ehrenreich 1891: 41. Como Ehrenreich documentou o discurso de Pedro Manco em tradução alemã, não sabemos com que vocábulo o cacique Karajá se referiu ao “almíscar”.

¹⁰ Cf. Ferreira 1972: 46; Spix/Martius 1831: 1086.

¹¹ Silveira 1905: 153.

como se fazia na Ásia com as bolsas de almíscar dos almiscareiros.¹² Um relato sobre a caça de jacarés por ameríndios do povo Canichana, no Baixo Madeira, comprova a continuidade desta prática na Amazónia oitocentista:

Ainda antes de a caça enorme ser completamente retalhada, recortam-se, de forma meticulosa, as quatro glândulas de almíscar que se encontram em pares debaixo do queixo e na parte inferior da barriga, perto da raiz da cauda, para impedir que o cheiro penetrante continue a difundir-se na carne muscular. São saquinhos de três a quatro centímetros de comprimento e da espessura de um dedo, cheios de um líquido viscoso de cor castanha, que se apertam com uma corda e se penduram ao sol para secarem.¹³

As “glândulas de almíscar” encontravam-se também em missões setecentistas da Amazónia. O jesuíta alemão Anselm Eckart, que atuou, entre 1753 e 1757, nas missões de Piraguirí (rio Xingu), Trocano e Abacaxis (rio Madeira), e Caeté, menciona-as numa lista de matéria médica amazónica, redigida antes da sua expulsão para Portugal:

Jacaré catinga, ou bolsa (*folliculus*) escondida na parte traseira desse crocodilo, cheira a almíscar.¹⁴

¹² Cf. King 2017: 21. No comércio asiático-português dos séculos XVI e XVII, as bolsas glandulares dos almiscareiros eram conhecidas como “papos de almíscar” (Borschberg 2003, I: 67).

¹³ Keller-Leuzinger 1874: 62 (trad. do alemão). Ameríndios Canichana do rio Mamoré faziam parte da tripulação das canoas com as quais o alemão Franz Keller-Leuzinger viajou pela Amazónia brasileira e boliviana em meados do século XIX (cf. Keller-Leuzinger 1874: 60).

¹⁴ Eckart 2013b: 328 (texto original em latim); cf. ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, maçete 4. Parece que a lista fazia parte dos papéis apreendidos ao padre Eckart aquando da sua entrada na prisão de Almeida em 1759 (cf. Eckart 2013b: 319). Sobre Eckart e as missões, nas quais esteve, cf. Muller et al. 2019: 24.

O almíscar dos jacarés era, portanto, conhecido como *jacaré catinga* na Amazônia setecentista. Stradelli define o vocábulo *catinga* como cheiro próprio dos “seres animados”, que “pode ser indiferentemente agradável ou desagradável”.¹⁵ O jesuíta Eckart apreciava o cheiro almiscarado dos jacarés, como relata em 1785, recordando o início da sua estada na Amazônia:

Na propriedade rural de Jagoararí, perto do Pará, eu estava certa vez na sacada da casa, depois do jantar: de repente um cheiro muito agradável veio-me da água do rio; quando perguntei de onde vinha, um português disse que um crocodilo passara por ali, ocasionando esse delicado perfume.¹⁶

Infelizmente, Eckart não nos indica que uso se fazia da *jacaré catinga* nas missões amazônicas. É muito provável que tenha sido empregada para efeitos medicinais, uma vez que o almíscar dos jacarés fazia parte da farmacologia de povos indígenas.¹⁷

Destaca-se, nomeadamente, o uso ameríndio do almíscar dos jacarés como contraveneno de cobras, conforme relatam os naturalistas Johann Baptist von Spix e Carl Friedrich Philipp von Martius no início do século XIX. A base deste antídoto eram os chifres do veado *Cervus paludosus*, chamado *susuapára* em tupi, que se cortavam em pedaços quadrangulares de uma polegada de comprimento e se assavam sobre brasas até ficarem quase reduzidos a carvão. Em seguida, gotejavam-se neles “pingos do almíscar que os jacarés segregam em duas vesículas glandulosas sob o pescoço”. O remédio tomava-se internamente,

¹⁵ Stradelli 1929: 147.

¹⁶ Eckart 2013a: 101; cf. 1785: 550. Noutros relatos escritos por europeus, o cheiro de almíscar dos jacarés amazônicos é, muitas vezes, descrito como repugnante e insuportável (cf., por exemplo, Queirós 1868: 180; Spix/Martius 2017, III: 214; 1121).

¹⁷ O “almizcle de los caimanes” era igualmente utilizado na medicina em missões jesuíticas do Paraguai, como indica Pedro de Montenegro em 1711 (Martín Martín/Valverde 1995: 91; 542).

reduzido a pó, ou atava-se sobre as mordeduras de cobra, para absorver ou “chupar” o veneno.¹⁸

Martius observou que os pedaços de chifre de veado preparados com o almíscar dos jacarés eram também apreciados “por muitas pessoas de ascendência europeia, as quais costumam sempre carregá-lo no corpo, confiantes no seu efeito”.¹⁹ Constata-se aqui o uso talismânico deste remédio indígena, que fora assimilado por habitantes brancos da Amazônia oitocentista.

O uso ameríndio do almíscar dos jacarés contra o veneno de cobra tem paralelos importantes na Ásia, onde existem numerosas tradições sobre a eficácia do almíscar dos almiscareiros no tratamento de picadas de cobras.²⁰ Já no século XI, o médico persa Abū ‘Alī al-Ḥusayn Ibn Sīnā, conhecido na Europa pelo nome latinizado de Avicena, escreveu, na sua obra magna *al-Qānūn fī l-ṭibb* (“O cânone da medicina”), que o almíscar era um “antídoto contra venenos”.²¹ Traduzida do árabe para o latim e outras línguas europeias a partir do século XII, esta obra constituiu uma das referências primas de medicina até aos tempos modernos. Na década de 1960, um estudo farmacológico confirmou as propriedades antivenenos do almíscar asiático.²² É possível que as mesmas estejam, igualmente, presentes no almíscar dos jacarés da Amazônia, como denota o seu uso medicinal por povos ameríndios.

¹⁸ Spix/Martius 1831: 1086, trad. portuguesa: Spix/Martius 2017, III: 214 (com alterações minhas); cf. Martius 1844: 137; 1939: 224–225. Entre os “utensílios dos índios”, colecionados na sua viagem pelo rio Amazonas nos anos 1819 e 1820, Spix e Martius apresentam um “chupador de veneno, preparado com chifre de veado sobre brasas e que é usado com o almíscar de jacaré” (Spix/Martius 2017, III: 175; 177).

¹⁹ Martius 1844: 137 (trad. do alemão).

²⁰ Cf. King 2017: 90; 315.

²¹ Ibn Sīnā 1999, I: 553 (trad. do árabe).

²² Arora et al. 1962: 455; cf. King 2017: 90; 315.

Outro uso medicinal indígena do almíscar dos jacarés diz respeito à otologia. De acordo com Spix e Martius, a substância parecia ser “de extraordinária eficácia, quando deitado no ouvido para curar a surdez”.²³

Para além do líquido contido nas glândulas de cheiro, também a gordura dos jacarés emanava o cheiro de almíscar. No início do século XIX, povos amazônicos extraíam a gordura esverdeada da carne de jacaré, secando-a no moquém, e preparavam com ela “unguentos e tintas destinadas à pintura do corpo”.²⁴ Talvez tenha sido este o unguento corporal dos Karajá ao qual o cacique Pedro Manco chamou “almíscar” no mito citado acima. Da mesma maneira, os Paumari do rio Purus tinham o costume de ungir os seus corpos com a “gordura de jacaré”, a qual tomava um “cheiro de almíscar” muito forte, como relatam Spix e Martius.²⁵ Quanto às tintas corporais, povos indígenas da Amazônia oitocentista misturavam a “gordura almiscarada” dos jacarés com a tinta vermelha de carajuru para ungirem a pele.²⁶

Em 1624, o capitão Simão Estácio da Silveira não foi o primeiro a equiparar o odor dos jacarés sul-americanos ao almíscar. Já em relatos do Brasil quinhentista, o cheiro de jacarés era associado a substâncias aromáticas do Oriente. Tanto os jesuítas José de Anchieta e Fernão Cardim, como o cronista Pero de Magalhães Gândavo constataram que era igual ou melhor do que almíscar, enquanto o colono Gabriel Soares de Sousa o tinha comparado a outra substância odorífera: a algália.²⁷ Semelhante ao almíscar, a algália (do árabe الغالية *al-ghāliya*, lit. “a preciosa”) é a secreção das glândulas perineais de gatos asiáticos e africanos do género *Viverra*.²⁸ Conhecido na China já em inícios do

²³ Spix/Martius 2017, III: 214; cf. 1831: 1086.

²⁴ Spix/Martius 2017, III: 214; cf. 1831: 1121.

²⁵ Spix/Martius 2017, III: 266; cf. 1831: 1176.

²⁶ Virey 1844: 150–151 (trad. do inglês). Sobre o carajuru, ver cap. 5.

²⁷ Anchieta 1933 [1560]: 112; Gândavo 2008: 118; Cardim 1925 [1583–90]: 101–102; Sousa 1879 [1587]: 243.

²⁸ Dannenfeldt 1985: 404–405. O significado de “algália” do termo *al-ghāliya* era próprio do árabe andaluz, através do qual entrou nas línguas românicas da Península Ibérica (cf. Corriente 2008:

primeiro milênio, este produto tinha-se espalhado pelo mundo islâmico medieval até ao Ocidente. A partir do século XV, a algália tornou-se amplamente disponível na Europa, pela importação de gatos da algália da África Ocidental e da Ásia.²⁹ Porém, havia uma certa imprecisão na terminologia da época, visto que os gatos *Viverra* eram também chamados “gatos almíscarados”.³⁰ Na Amazónia de meados do século XVIII, o jesuíta João Daniel usou o termo *algália* para designar o “almíscar” dos jacarés.

Voltamos aqui aos dicionários de Língua Geral Amazónica com o verbete “almíscar da terra”, pois o significado literal de *pixana repoti* é “excremento de gato”. Enquanto *repoti* significa “excremento” em tupi, a palavra *pixana* entrou na língua geral como empréstimo do português *bichano*, para designar o gato doméstico, espécie introduzida no Brasil pelos europeus.³¹

É improvável que o conceito do “almíscar” como “excremento de gato” seja de origem ameríndia, uma vez que não reflete a realidade amazónica, na qual o “almíscar” provinha de jacarés.³² Em vez disto, o termo *pixana repoti* corresponde a ideias europeias sobre a algália. Em farmacopeias europeias dos séculos XVI e XVII, a algália felina aparece no capítulo dos *excrementa*

116). Nas partes orientais do mundo islâmico, a mesma substância produzida pelos gatos *Viverra* era chamada زباد *zabād* (cf. ingl. *civet*, ital. *zibetto*), enquanto *al-ghāliya* remetia para um perfume composto à base de almíscar, conhecido na Europa como *Galia moschata* (cf. Lane 1877, VI: 2289; Amar/Lev 2017: 135; King 2017: 278–279; 289).

²⁹ Dannenfeldt 1985: 406–407; 410–411.

³⁰ Cf. Borschberg 2003, I: 65.

³¹ Sobre *repoti*, cf. Navarro 2013: 108; Muller et al. 2019: 161. Sobre *pixana/bichano*, cf. Ferreira 1972 [1790]: 164; Martius 1867b: 471. Nos dicionários setecentistas de Língua Geral Amazónica, *pixana* é traduzido por “gato” ou “gato caseiro” (cf., p. ex., UCBG, ms. 69, p. 300; ms. 94, fol. 56v; Muller et al. 2019: 179). A troca da consoante sonora [b] inicial pela surda [p] ocorreu também noutros empréstimos portugueses na língua geral, como adaptação à fonologia tupi (cf. Barros/Lessa 2015: 40; 42). Um dicionário do rio Tocantins apresenta ainda a variante *bixana* (cf. França 1859: 73). Para gatos selvagens da Amazónia, usava-se outro vocábulo, como consta no dicionário de Meisterburg: “gato do matto: *maracajá*” (Muller et al. 2019: 179).

³² De acordo com Daniel (1976a: 389), não se havia encontrado uma substância semelhante à algália nos felinos selvagens da Amazónia setecentista.

animalium ou é definida como “humidade excrementosa” (*excrementitious moisture*) de um “gato grande”.³³ Quem criou a expressão *pixana repoti* na Língua Geral Amazónica serviu-se do conceito de algália para traduzir a palavra *almíscar* para o tupi. Provavelmente, esta pessoa desconhecia a diferença entre o almíscar e a algália, devido à indistinção com que estes termos eram usados na Europa do início da Idade Moderna.

Resta saber se a substância denominada “excremento de gato” na língua geral da Amazônia era, de facto, o produto odorífero das glândulas dos jacarés. No mínimo, parece ter sido comum a associação do “almíscar” dos jacarés amazónicos à algália felina, como indica Daniel: “dizem que [é] tão semelhante a algália dos gatos, que parece ser a mesma”.³⁴ Outro indício poderá ser a suposta proveniência marajoara do dicionário citado no início deste capítulo. Os padres da ilha do Marajó costumavam usar um azeite produzido da “banha” olorosa dos jacarés grandes, “que os nativos chamam de *catanga*”, para as suas “lamparinas”, segundo relata o naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira, que viajou pela Amazônia na década de 1780.³⁵ Portanto, seria possível que o uso recorrente deste “almíscar” tivesse incitado os padres de Marajó a incluírem a substância nos seus dicionários de língua geral.

1.2 Sementes de almíscar

Como já vimos, o jesuíta setecentista João Daniel optou, na sua obra *Tesouro descoberto no rio Amazonas*, pelo termo *algália* para se referir à substância aromática produzida pelos jacarés. Ao mesmo tempo, reservou o termo *almíscar*

³³ Dannenfeldt 1985: 415; 425.

³⁴ Daniel 1976a: 389.

³⁵ Ferreira 1972 [1790]: 46. A “banha” dos jacarés mencionada por Ferreira pode também designar o líquido contido nas glândulas de cheiro. Martius (1844: 137; cf. 1939: 224) descreve esta substância igualmente como “banha” ou “gordura” (*Fett*).

para outra especiaria, explicitando que o “almiscar” amazônico “não é o almiscar comum das boticas”, mas o “almiscar semente”, um “gênero especial do Amazonas, pelo seu precioso e suave cheiro”.³⁶

O “almiscar semente” provém da planta *Abelmoschus moschatus* (Medik.) e era igualmente conhecido em português como *abelmosco* (do árabe حبّ المسك *ḥabb al-misk* “grãos de almíscar”).³⁷ Na descrição de Daniel, são “sementinhas do feitio, e tamanho de rins de piquenos animaes, da cor parda, riscados de alto a baixo”.³⁸ Vale ressaltar que *Abelmoschus moschatus* não é uma planta de origem americana. É oriunda da Ásia tropical, provavelmente da Índia, onde o seu uso na medicina ayurvédica atesta a sua presença desde tempos pré-medievais.³⁹



Fig. 1: Sementes de *Abelmoschus moschatus*⁴⁰

Não se sabe quando nem por quem *Abelmoschus moschatus* foi levado para a Amazônia, mas a sua introdução é tão antiga que povos indígenas consideram a

³⁶ Daniel 1976a: 388–389.

³⁷ Cf. Corriente 2008: 9.

³⁸ Daniel 1976a: 388.

³⁹ Cf. Grenand et al. 2004: 435; 2012: 4.

⁴⁰ © Georg-August-Universität Göttingen, Pharmakognostische Sammlung, Inv. Nr. 0180, *Semen abelmoschi (grana moschata)*. Fotografia: Petra Bauer / Egon Heinz, 2017 (CC-BY-SA 4.0) (pormenor).

planta como nativa. Para os Wayãpi do Alto Oiapoque, por exemplo, *Abelmoschus moschatus* representa uma “espécie ancestral” que tinham levado consigo nas suas migrações do rio Amazonas para a Guiana durante os séculos XVIII e XIX.⁴¹ Do mesmo modo, Daniel afirmou, em meados do século XVIII, que as plantas de almíscar eram “plantas de natureza” na Amazónia e que, nalguns locais, eram “o mato mais ordinário”.⁴²

Nas fontes portuguesas, as primeiras menções de um almíscar vegetal na Amazónia datam de meados do século XVII.⁴³ Em 1648, o sargento-mor Filipe da Fonseca e Gouveia enviou para o rei D. João IV, desde a fortaleza de Gurupá, amostras de diferentes especiarias amazónicas. Além de “cravo”, “noz-moscada” e outros produtos, a sua encomenda para Lisboa incluiu sementes com “cheiro de almíscar”, que foram descritas pelo Conselho Ultramarino da seguinte maneira:

[...] huma semente meuda, a modo de ervinha, que ainda que pizada, ou queimada não he de effecto algum, todavia, esfregada nas palmas das maos, enquanto esta quente, tem o cheiro do almiscar [...].⁴⁴

Por volta de 1662, o ouvidor-geral Mauricio de Heriarte menciona o “almisque” entre as “hervas mui salutiferas” que “mercadores” levavam para a cidade de Belém.⁴⁵ Na década a seguir, o diplomata português Duarte Ribeiro de Macedo

⁴¹ Grenand et al. 2004: 435; 2012: 3; 6.

⁴² Daniel 1976a: 388.

⁴³ Naquela época, *Abelmoschus moschatus* era já cultivado no Brasil Holandês (cf. Marcgravius 1648: 45).

⁴⁴ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 279 (Lisboa, 18/06/1649). As sementes da ervinha (*Trigonella foenum-graecum*) são de tamanho semelhante às de *Abelmoschus moschatus*. A indicação de esfregar as sementes nas mãos para ativar o cheiro de almíscar está igualmente presente no relato setecentista do jesuíta Daniel (1976a: 388). Cf. também a descrição de Piso no Brasil Holandês: “não só mastigadas, mas ainda aquecidas apenas ao contato da mão, exalam um fragrantíssimo aroma de almíscar” (Piso 1957: 443, cf. 1658: 211).

⁴⁵ Heriarte 1874: 23.

dedicou ao almíscar um breve capítulo do seu *Discurso sobre os generos para o commercio que há no Maranhão e Pará* de 1673.⁴⁶ Como Macedo nunca estivera nas Américas, é provável que as suas informações sobre as plantas amazónicas lhe tenham sido comunicadas pelo jesuíta António Vieira, com quem ia trocando cartas.⁴⁷ Macedo descreve o almíscar amazónico como planta silvestre (“do mato”), cujo cultivo recomenda.⁴⁸ No início do século XVIII, as “sementes de almíscar” chegavam a Lisboa tanto do Egito, como do Maranhão, conforme indicam farmacopeias portuguesas da época, nas quais são denominadas *semen moschi* ou *ambreta*.⁴⁹

As sementes de *Abelmoschus moschatus* foram também descritas pela naturalista Maria Sibylla Merian, que viu, em 1699, “mulheres jovens” na Amazónia surinamense a enfiarem as sementes com cheiro de almíscar em fios de seda, os quais atavam nos braços, “para se adornarem com elas, à sua maneira”.⁵⁰ Como no caso da maior parte dos naturalistas europeus da época colonial, o trabalho científico de Merian era baseado na exploração de pessoas escravizadas, indígenas e africanas, que possibilitavam as suas expedições nas florestas e lhe revelavam os saberes sobre as plantas locais e os seus usos.⁵¹ Quanto às sementes de almíscar, Merian não especifica se eram mulheres

⁴⁶ Deste tratado inédito existem pelo menos seis cópias manuscritas, nenhuma das quais parecendo ser o autógrafo: ANTT, Manuscritos do Brasil, liv. 39, fols. 19r–26r; ANTT, Manuscritos da Livraria, n.º 758, fols. 1r–45r; ACL, Série Azul, 382, fols. 117v–122v; ACL, Série Azul, 1014, fols. 27v–33r; BNP, Reservados, Cod. 1903, fols. 77–90; BNP, Reservados, Cod. 3542, fols. 91–105.

⁴⁷ Cf. Chambouleyron/Cardoso 2014: 75.

⁴⁸ ANTT, Manuscritos do Brasil, liv. 39, fol. 25r/v. Em 1752, o governador do Grão-Pará e Maranhão, Francisco de Mendonça Furtado, comunica as informações de Macedo ao rei D. José I, sem especificar a sua fonte (cf. Mendonça 2005, I: 268–275: Doc. 44, Pará, 22/01/1752).

⁴⁹ Vigier 1716: 443; Coelho 1735: 287–288.

⁵⁰ Merian 1705: 42 (trad. do neerlandês).

⁵¹ Cf. Bleichmar 2017: 115.

ameríndias ou africanas que as colocavam nos braços.⁵² É bem possível que se trate de uma tradição indígena, uma vez que povos amazônicos, tais como os Aweti no Alto Xingu oitocentista, empregavam as sementes odoríferas de *Abelmoschus moschatus* na fabricação de colares.⁵³

Na língua dos Wayãpi, *Abelmoschus moschatus* chama-se *moy poã*, ou seja, “remédio contra cobras”.⁵⁴ Os Wayana deram-lhe um nome com o mesmo significado: *ëkëi epit*. Para curar picadas de cobras venenosas, os Wayãpi e Wayana costumam ingerir uma dose de vinte sementes de almíscar, frescas ou secas.⁵⁵ O uso terapêutico da planta por povos amazônicos coincide com tradições médicas da Índia, onde *Abelmoschus moschatus* se usa igualmente na cura de picadas de cobra.⁵⁶ É provável que as sementes de almíscar, que o jesuíta Daniel qualificou de “muito medicina[is]”, tenham já sido empregadas como remédio indígena durante os tempos coloniais, uma vez que serviam, no século XVIII, de antídoto contra o veneno de cobra na Guiana.⁵⁷ Vale salientar que este uso das sementes de *Abelmoschus moschatus*, tanto na medicina de povos amazônicos, como na medicina indiana, corresponde ao uso do almíscar de origem animal como contraveneno de cobra na Amazónia e na Ásia.

Na Amazónia setecentista, as sementes de *Abelmoschus moschatus* serviam também de especiaria culinária, transmitindo, de forma ralada, o seu aroma de

⁵² Provavelmente, não eram europeias, já que o complemento “à sua maneira” (*op hare wyze*) indica uma certa alteridade do ponto de vista de Merian.

⁵³ Steinen 1894: 183; cf. Grenand et al. 2012: 7.

⁵⁴ Grenand et al. 2004: 434–435, *moy* “cobra” e *poã* “remédio”. Cf. os termos na Língua Geral Amazónica do século XVIII: *bóya* ou *móya* “cobra, serpente” e *poçanga* “remédio” (Anónimo 1795: 25; 68). Os Wayãpi do sul usam para *Abelmoschus moschatus* o termo *pisana*, empréstimo da palavra *poçanga* na língua geral, que designava também plantas de uso “mágico” (Grenand et al. 2012: 14, nota 9; 19).

⁵⁵ Cf. Grenand et al. 2012: 11. Na Guiana atual, *Abelmoschus moschatus* é chamada “cheiro de serpente” (*snake scent*). Também os Palikur usam esta planta como antídoto contra venenos (Grenand et al. 2012: 7; 9; 19).

⁵⁶ Cf. Grenand et al. 2012: 4.

⁵⁷ Cf. Bancroft 1769: 52; Daniel 1976a: 388.

almíscar às comidas.⁵⁸ Destaca-se o seu uso como tempero do chocolate, na preparação do qual sementes de cacau eram torradas, moídas e misturadas com açúcar e especiarias, como baunilha e canela, antes de a massa ser enrolada em “pãozinhos redondos”. De acordo com o jesuíta Daniel, havia quem misturava à massa de cacau, em lugar da baunilha e canela, “bem moídas algumas sementilhas das que chamam almíscar”, as quais davam ao chocolate “um gosto, e cheiro suavíssimo”.⁵⁹ Porém, parece que a confeção do chocolate, que os europeus tinham aprendido de povos ameríndios da América Central, não fazia parte das tradições indígenas da Amazônia. Daniel relata que indígenas do rio Purus comiam o cacau, “não confeitado, como os brancos [...] em muito gostoso chocolate, mas a mesma pevide nua e crua”.⁶⁰ O uso do “almíscar” como especiaria do chocolate na Amazônia colonial corresponde a práticas europeias da época. Por inspiração de tradições orientais, adicionava-se na Europa o almíscar asiático ao chocolate e a outros doces como aromatizante e para efeitos medicinais.⁶¹

O termo *almíscar da terra* não aparece apenas em dicionários de Língua Geral Amazônica, mas também na farmacopeia do jesuíta Pedro de Montenegro, composta em 1711 em missões do Paraguai. No parágrafo sobre o “almizcle de la tierra”, Montenegro descreve a planta e as sementes de *Abelmoschus moschatus* e refere o nome guarani deste “almíscar” como *mandiyu reâcuã raiyngue*.⁶² A denominação com o significado literal de “semente de algodão” mostra que indígenas de língua guarani tinham associado *Abelmoschus moschatus* ao algodão americano (*Gossypium hirsutum*), planta tradicionalmente cultivada

⁵⁸ Daniel 1976a: 388.

⁵⁹ Daniel 1976b: 278–279

⁶⁰ Daniel 1976b: 264.

⁶¹ Cf. Henriques 1710: 479; Anónimo 1788: 11; 46; 116. O uso culinário do almíscar asiático em comidas e bebidas remonta à tradição islâmica (cf. King 2017: 272; 318; 323).

⁶² Martín Martín/Valverde 1995: 91; 542. A farmacopeia de Montenegro é conhecida pelo título de *Matéria médica misionera*.

por povos ameríndios.⁶³ A semelhança das flores, folhas e cápsulas de *Abelmoschus moschatus* com as da planta de algodão foi igualmente realçada por Daniel na Amazônia.⁶⁴

Pode-se deduzir da farmacopeia de Montenegro que era comum em missões sul-americanas do século XVIII denominar a *Abelmoschus moschatus* de “almíscar da terra”? De acordo com Daniel, as sementes eram chamadas “almíscar” na Amazônia, pela semelhança do seu cheiro com o do “almíscar das boticas”.⁶⁵ Contudo, o significado literal de *pixana repoti*, tradução de “almíscar da terra” na Língua Geral Amazônica, não remete para o algodão ou outra planta, como o termo guarani, mas para um “almíscar” de origem animal. Talvez a descoberta de outros dicionários setecentistas de língua geral, que contenham o verbete “almíscar”, possa elucidar esta questão no futuro.⁶⁶

⁶³ Cf. o dicionário guarani-português de Assis (2008: 179; 337–338): *mandyju* “algodão” (*Gossypium hirsutum*) + *-rehegua* “de” (posp.) + *ra’ỹingue* “caroço”.

⁶⁴ Daniel 1976a: 388. Ainda hoje, *Abelmoschus moschatus* é conhecido no Brasil como “malva- algodão” (cf. Grenand et al. 2012: 19).

⁶⁵ Daniel 1976a: 388.

⁶⁶ Dos nove dicionários de Língua Geral Amazônica atualmente conhecidos, apenas os dois mencionados no início deste capítulo incluem o “almíscar da terra”.

2. Pau-cravo

As chuvas eram abundantes no inverno de 1646, quando um grupo de indígenas da Amazônia, acompanhado por um sargento português reformado, partiu para uma expedição através das florestas. Estavam à procura de uma especiaria equivalente ao cravo asiático, a mando de D. João IV, o qual tinha ouvido dizer que havia matas de “cravo” na capitania do Caeté. Depois de mais de 400 quilómetros de caminhada debaixo das chuvas equatoriais, depararam-se com árvores de *Dicypellium caryophyllaceum*, uma espécie amazónica a que os portugueses chamariam depois “pau-cravo”.¹ Foi a casca aromática destas árvores que se tornou, com o cacau, a especiaria mais explorada na economia colonial da Amazônia.²

No imaginário de povos de língua tupi, a casca de *Dicypellium caryophyllaceum* não era associada a especiarias asiáticas como o cravo, mas a uma das especiarias mais importantes do mundo indígena amazónico, a *ky'ynha* ou pimenta americana (*Capsicum* spp.). Em fontes dos séculos XVIII e XIX, o pau-cravo é designado por variantes do termo *ybyrá ky'ynha*, o qual se compõe do tupi *ybyrá* “pau, árvore” e *ky'ynha* “pimenta”.³ De acordo com Martius, era por causa do sabor picante da casca de pau-cravo que os indígenas nas missões amazónicas a designavam por este termo, que remete para os frutos de *Capsicum*.⁴ É interessante notar que a denominação se manteve durante toda a

¹ Cf. AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 22/08/1648). Sobre a equivalência de léguas e quilómetros, cf. Donini et al. 2017: 901, nota 1.

² Cf. Chambouleyron 2008: 67; 2014: 14.

³ Cf. Navarro 2013: 249; 520; sobre a “pimenta”, ver cap. 3.

⁴ Martius 1830a: 176; 1867a: 724.

época colonial na língua geral. Em vez de formar um empréstimo do português que fizesse referência ao “cravo” a nível semântico ou fonético, pessoas de ascendência ameríndia, africana e europeia continuavam a empregar o termo tupi, o qual transmitia a ideia de “pau-*Capsicum*”, para se referirem a este produto, que era central para a economia amazônica.⁵

***Dicypellium caryophyllaceum* na Língua Geral Amazônica**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>amburá caínha</i>	cravo	1739	Fr. Arronches (BMP, ms. 2311060, fol. 8v)
<i>imýra keynha</i> <i>imyrá keynha</i>	cravo do sertão paõ de cravo	Estado do Pará [Ilha de Marajó], 1750	Anónimo (UCBG, ms. 69, p. 280; 321)
<i>ýbýrâ kêinha</i>	cravo, do sertão	Fazenda Gelboé, rio Tocantins, antes de 1751	Anónimo (França 1859: 38) ⁶
<i>ymyrâ keynha</i> <i>ymyrâ keynha</i> ⁷	cravo do certaõ pao de cravo	1751	Fr. Onofre (Anónimo 1795: 27; 58)

⁵ Cf. o caso da salsaparrilha (*Smilax* spp.), outro produto florestal muito explorado na Amazônia colonial. Para esta raiz medicinal, apelidada “salsaparrilha” pelos europeus em razão da semelhança com uma planta mediterrânica (*Smilax aspera*, cf. Salaverri García 2006: 73), empregava-se, na língua geral do século XVIII, além da denominação tupi *cipó ém*, o termo *sarsa*, empréstimo do português (cf. p. ex. UCBG, ms. 69, p. 339).

⁶ Cito este dicionário na edição de França (1859) em vez daquela de Ayrosa (1951), porque as grafias me parecem mais perto do original manuscrito (Londres, British Library, King’s MSS, Collection of South American Languages, 223), ao qual não tive acesso aquando da redação da presente dissertação.

⁷ No texto impresso em 1795 consta *keynha*, o que é, muito provavelmente, uma imprecisão tipográfica, devido à incapacidade de a imprensa colocar um acento por cima do *y*, como acontece nos demais verbetes com *y* acentuado neste dicionário.

<i>imirá keinha</i>	cravo do Maranhão		Fr. Onofre (Prazeres 1891 [1819]: 218)
<i>imirá keynha</i>	paõ de cravo	séc. XVIII	Anónimo (UCBG, ms. 94, fol. 31r)
<i>ybyrakyýnha</i>	cravo do certaõ	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755 ⁸	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 26v)
<i>ybyrákyýnha</i> <i>ybyrakyynha</i>	cravo do certaõ cravo da terra	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg ⁹ (Muller et al. 2019: 137; 303)
<i>ybyrakyýnha</i>	cravo do certaõ	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart ¹⁰ (BNP, cod. 3143, p. 57)
<i>imoira paynha</i>	páo de canella	Belém, 1771	Anónimo (Barros/Lessa 2015: 298)
<i>ybyrákyýnha</i>	“canela americana”	1785	Eckart (1785: 480)

⁸ Cf. Dietrich 2020: 226; 234. De acordo com Dietrich, o manuscrito *Prosódia da língoa*, que se encontra na Academia das Ciências de Lisboa, é uma cópia de um dicionário de Língua Geral Amazónica da autoria do jesuíta austríaco Rochus Hundertpfundt, que esteve no Estado do Maranhão entre 1739 e 1755, atuando na missão de Abacaxis, no Baixo Madeira, até 1749.

⁹ Sobre a identificação do jesuíta alemão Anton Meisterburg como autor deste dicionário anónimo, cujo manuscrito se encontra na Biblioteca Municipal de Trier, Alemanha, ver Muller et al. 2019: 73–74. Meisterburg anotou também os equivalentes dalguns verbetes nas línguas de povos indígenas, como os Sateré-Mawé, os Wayãpi e, provavelmente, os Ka’apor (Dietrich 2020: 226).

¹⁰ Sobre a identificação do jesuíta alemão Anselm Eckart como autor deste dicionário anónimo e inédito, ver Papavero/Barros 2013: 335–351.

(*Amerikanischer
Zimmet*); cravo

<i>ibyra quiynha</i>	páo cravo;	1819–20	Spix/Martius (1831:
<i>moirá quiynha</i>	“canela de cravo”		1007); Martius
<i>imyra quiynha</i>	(<i>Nelkenzimmt</i>)		(1830a: 176; 1858:
<i>imyra kiynja</i>			18; 1867a: 724;
<i>ymirá-kyinha</i>			1867b: 411)
<i>ymirá-quiynha</i>			
<i>imyra keýnha</i>	cravo do certão	Alto Amazonas, 1851	Dias 1854: 68
<i>myrá-kinha</i>	pao cravo, lit. pao pimenta	1929	Stradelli (1929: 569)

No século XVIII, o pau-cravo está presente em todos os dicionários conhecidos de Língua Geral Amazônica.¹¹ As suas denominações divergentes ilustram a evolução da língua dos Tupinambá para o nheengatu. A mudança fonética mostra-se, sobretudo, na primeira parte do termo com o significado de “pau, árvore, madeira”, que era *ybyrá* em tupi e tornou-se *myrá*, *muirá*, *moirá* ou *mbyrá* no nheengatu do início do século XX.¹² Nas fontes dos séculos XVIII e XIX, a grafia varia entre *ybyrá*, *ymyrá*, *imyrá*, *imirá*, *amburá* e *imoira*. Isto indica que, nalgum momento da história da Língua Geral Amazônica, a consoante nasal [m] chegou a acompanhar ou a substituir a bilabial sonora [b] na palavra *ybyrá*, como consta já no dicionário do Frei Arronches de 1739, com a variante *amburá*. Em 1750 e 1751, foram registadas variantes sem [b], *ymyrá* e *imyrá*.

¹¹ No anónimo *Vocabulário na língua brasílica* de 1621, o pau-cravo ainda não aparece, porque foi apenas na década de 1640 que os portugueses conheceram a casca de *Dicypellium caryophyllaceum* e a compararam ao cravo asiático. Para além disto, o *Vocabulário* foi redigido em São Paulo de Piratininga, longe da Amazônia e das árvores de pau-cravo. Sobre a origem amazônica de *Dicypellium caryophyllaceum*, cf. Rios/Pastore 2011: 1927.

¹² Cf. Navarro 2013: 520; Stradelli 1929: 253. No *Vocabulário* de 1621, é *igbîrâ* (Anónimo 1953, II: 27).

Porém, outros dicionários preservaram a variante antiga *ybyrá* ainda na década de 1750. Em 1771, dizia-se em Belém *imoira*, mas também *ybyra*.¹³ Martius observou que *moirá* era uma variante dialetal do tupi *ybira* ou *ymyra* na Amazónia oitocentista.¹⁴

No dicionário redigido em 1771, em Belém, o verbete *imoira paynha* é traduzido por “páo de canella”.¹⁵ É provável que *paynha* seja uma forma corrupta de *kaynha* no texto manuscrito, talvez devido a um erro de transcrição por parte do copista, sobretudo porque não existe outro verbete para o “cravo” neste dicionário, numa época em que o pau-cravo constituía ainda um produto importante de exportação a partir de Belém.¹⁶ A comparação entre *Dicypellium caryophyllaceum* e a canela asiática não era incomum. Na Amazónia setecentista, o cravo fino era, pela semelhança dos seus canudos à canela, chamado “canelino”.¹⁷ A referência à canela estava também presente nas denominações do pau-cravo noutras línguas europeias, como o francês, o italiano e o alemão, nas quais era conhecido por “canela de cravo” (*cannelle geroflée*, *cannella garofanata*, *Nelkenzimmt*).¹⁸ De acordo com Spix e Martius, o sabor do pau-cravo amazónico “medeia entre o da canela e do cravo-da-índia”, enquanto o jesuíta Eckart opinou que, embora chamado “canela americana” em alemão, o pau-cravo não tinha sabor de canela.¹⁹

¹³ Cf. Barros/Lessa 2015: 119; 261.

¹⁴ Martius 1830b: 322. Cf. também os termos para “árvore” nas línguas atuais dos Ka’apor do Maranhão (*myra*) e dos Mbyá-Guarani do sul do Brasil (*yvyra*) (Balée/Cebolla Badie 2009: 98).

¹⁵ Edição com facsímile do manuscrito: Barros/Lessa 2015: 298.

¹⁶ Cf. Carreira 1988, II: 238–239.

¹⁷ Moraes 1860 [1749]: 547.

¹⁸ Cf. Barrère 1741: 80; Landi 2002: 125; Spix/Martius 1831: 1007. Na Guiana francesa, o português *pau-cravo* foi corrompido para *bois de crabe* (lit. “pau de caranguejo”) (Condamine 1745: 147; cf. Fauque 1739: 349; Barrère 1741: 80). O inglês *crabwood*, porém, não designa o pau-cravo, mas outra árvore amazónica: a andiroba (*Carapa guianensis* Aubl.), chamada *carapa* na língua dos Galibi (Aublet 1775, II: 33).

¹⁹ Spix/Martius 2017, III: 121; cf. Spix/Martius 1831: 914; 1007; Eckart 1785: 480.

Nos dicionários redigidos pelos jesuítas de língua alemã, Anton Meisterburg, Anselm Eckart e, provavelmente, Rochus Hundertpfundt, os quais atuavam em missões dos rios Xingu e Madeira na década de 1750, encontramos também o verbete “craveiro”.²⁰

“Craveiro” na Língua Geral Amazônica

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>ybyrákyýtúba</i>	craveiro	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 26v)
<i>ybyrákyýtýba</i>	craveiro	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 137)
<i>ybyrakjýtúba</i>	craveiro, <i>Locus caryophyllis, Nägelein, consitus</i>	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 57)

Neste caso, o português *craveiro* não designa a árvore de pau-cravo, mas o lugar no qual ela abunda, como indica o sufixo tupi *-tuba/-tyba* no termo da língua geral.²¹ Eckart anotou ainda “*Locus caryophyllis, Nägelein, consitus*”, combinando o alemão *Nägelein* “cravinho” com a tradução latina do verbete “craveiro”, tal qual aparece no dicionário português-latim do jesuíta seiscentista Bento Pereira, com respeito ao cravo asiático (*Locus caryophyllis consitus*, lit.

²⁰ Os indígenas das missões chamavam aos jesuítas da Europa Central que chegaram à Amazônia por volta de 1750, *tapuitinga*, ou seja, “bárbaros brancos”. De acordo com Eckart, a denominação aplicava-se a todos os jesuítas não portugueses (cf. Muller et al. 2019: 17; 23).

²¹ Meisterburg define *tyba* como lugar de abundância de certas plantas ou coisas, como no caso das palmeiras de buriti: *muruti tyba* “lugar de muito muruti” (Muller et al. 2019: 331; cf. Stradelli 1929: 691).

“lugar semeado de cravo”).²² Apesar de várias tentativas desde meados do século XVII, os colonizadores portugueses nunca conseguiram cultivar as árvores do pau-cravo amazônico a longo prazo.²³ Portanto, não é provável que *ybyrákyýtúba* tenha designado plantações de pau-cravo, mas, antes, lugares de ocorrência natural destas árvores nas florestas.

Derivada do termo *ybyrá kyýnha*, existia na Língua Geral Amazônica a expressão *xe ybyrá kyýnha poranga*, documentada igualmente nos três dicionários citados acima e traduzida como “ditoso ser em buscar ou achar cravo”.²⁴

“Ditoso ser em buscar/achar cravo” na Língua Geral Amazônica

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>xe ybyrákyýnha poranga</i>	ditoso ser em [...] achar cravo etc.	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 33v)
<i>xe ybyrákyýnha poránga</i>	ditoso ser em buscar ou achar cravo	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 151)
<i>xe ybyrá kyýnha poránga</i>	ditoso ser em buscar cravo	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 74)

²² BNP, Cod. 3143, p. 57. Cf. Pereira 1647: 31; 1741: 1113. Os dicionários português-latim de Pereira e de outros jesuítas serviam também de modelo para a organização dos verbetes nos dicionários de Língua Geral Amazônica (cf. Barros/Lessa 2015: 54).

²³ Cf. Chambouleyron 2014: 11; 13.

²⁴ Literalmente “tenho pau-pimenta bonito”, cf. as explicações gramaticais em UCBG, ms. 69, p. 138, e a estrutura paralela da expressão “ditoso ser em pescar”: *xe pindá poránga* (ACL, Série Azul, 569, fol. 33v; Muller et al. 2019: 151; BNP, cod. 3143, pp. 73–74).

A presença deste verbete nos dicionários de língua geral ilustra a importância da colheita de pau-cravo nas missões amazônicas em meados do século XVIII. De facto, o pau-cravo era recolhido, preparado e embalado para o comércio transatlântico por ameríndios que viajavam de canoas para o interior da Amazônia, em expedições patrocinadas por missionários ou particulares, sendo os portugueses inteiramente dependentes da mão de obra indígena.²⁵

Juntamente com o cacau e a salsaparrilha, o pau-cravo constituía o principal produto que se recolhia nas expedições aos “sertões” da Amazônia colonial.²⁶ Ao contrário do cacau, cujas árvores cresciam em conjuntos nas margens dos rios, as árvores de pau-cravo encontravam-se no interior das florestas e de maneira mais esporádica, o que tornava a sua colheita trabalhosa e árdua.²⁷ O jesuíta João Daniel realça o problema da alimentação escassa dos recolhedores indígenas que padeciam “grandes fomes e sedes” à procura do pau-cravo nas florestas, sendo a farinha de mandioca que levavam consigo, misturada com “água, que tiram de alguns cipós”, o seu “único sustento” durante semanas ou meses, caso não conseguissem encontrar frutas silvestres ou animais, como macacos, para caçar.²⁸ Para além disto, a colheita era perigosa para eles, dado que caminhavam muitas vezes sozinhos nas florestas, expondo-se a ataques de animais e de povos inimigos, pois era raro encontrar no mesmo lugar suficientes árvores de pau-cravo para o grupo inteiro.²⁹ Como pagamento para a apanha do pau-cravo, os recoletores indígenas recebiam, em meados do século XVIII, objetos como agulhas, espelhos, facas, tesouras e panos de algodão.³⁰

²⁵ Fonseca 1874 [1749]: 275; Martius 1867a: 724; Roller 2013: 206; Chambouleyron 2014: 14.

²⁶ De acordo com Daniel (1976b: 61), cada expedição era dedicada à procura de um dos três produtos, pau-cravo, cacau ou salsaparrilha, como “carga principal”. Depois de terem encontrado esse produto, os tripulantes recolhiam também outras “drogas” das florestas.

²⁷ Eckart 1785: 506; Daniel 1976a: 62; Spix/Martius 1831: 1007; 1009.

²⁸ Daniel 1976a: 62; 168.

²⁹ Spix/Martius 1831: 1008.

³⁰ Eckart 1785: 500.

Para povos indígenas livres, as expedições de colheita de pau-cravo e doutros produtos florestais, que costumavam invadir os seus territórios, acarretavam o risco de serem escravizados. Ameríndios do povo Kusari (*Coussani*) que vivia no alto rio Araguari, no atual Amapá, e se encontra hoje extinto, relataram, aquando de uma visita do jesuíta Elzéar Fauque, em 1738, que a maior parte do povo se tinha deslocado para o âmago das florestas, “para evitar o encontro dos portugueses”, os quais costumavam subir anualmente os afluentes do Amazonas, à procura de pau-cravo e trabalhadores indígenas.³¹

Na Amazónia colonial, distinguiam-se duas qualidades de pau-cravo: o cravo grosso, *imyra quiynha poaçu* (“pau-pimenta grosso”), e o cravo fino, *imyra quiynha poî* (“pau-pimenta fino”).³² O cravo grosso era a casca, tal como se retirava da árvore, cortada em pedaços, secada e enrolada.³³ Os apanhadores indígenas secavam as cascas por cima de fogueiras, para poderem, gradualmente, enrolá-las em paus, “como a canela”.³⁴ A fim de prepararem o cravo fino, raspavam o lado exterior da casca do cravo grosso com uma faca, até conseguirem uma “fineza pouco mais de papel”. O cravo fino era mais apreciado e vendia-se a preços mais altos, mas ambas as variedades eram levadas em grandes quantidades para a Europa.³⁵

A colheita e a preparação do pau-cravo por indígenas foram descritas em 1783 pelo intendente geral do comércio da capitania do Pará, Mathias José Ribeiro, num documento sobre o “negocio feito no certaõ”, cuja secção sobre o pau-cravo segue aqui transcrita na íntegra:

³¹ Fauque 1739: 349–350 (trad. do francês). Sobre os Kusari, ver Loukotka 1950: 18.

³² Aqui citadas na grafia de Martius (1867a: 724); cf. Dias 1854: 566.

³³ Daniel 1976a: 398; 1976b: 62; Spix/Martius 1831: 1007–1008; cf. Corrêa 1931, II: 431.

³⁴ Eckart 1785: 506; Spix/Martius 1831: 1008. No início do século XIX, os Sateré-Mawé enrolavam a casca do pau-cravo, “como a canela”, sobre fogo brando e levavam-na para o mercado, em feixes de três pés de comprimento, atados com um cipó. Trocavam-na com brancos por produtos como machados, aguardente e panos de algodão (Martius 1829: 356).

³⁵ Daniel 1976a: 398; cf. 1976b: 62; Eckart 1785: 506; Spix/Martius 1831: 1007; Martius 1867a: 724.

Factura do cravo groço e fino

O cravo costuma estar no centro do mato, em distancia de quinze, vinte dias, e mais da margem do rio; e por essa razão costumão entrar os indios por alguns riachos, a que chamaõ igarapés, isto hé, caminho de canoas;³⁶ e depois de encontrarem alguma porção de arvores, derrubaõ os páos, que os conhesem pela folha, por ser muito escura, e com feitio muito defrente de todas as outras arvores; e lhe vaõ tirando a casca, fazendo hum canudo redondo, pondo as cascas humas em sima das outras, e as vaõ atando com huma delgada casca de páo, à que chamaõ envira³⁷, e depois hé coberto com huma casca do mesmo cravo, mais larga, e atado pela banda de fora com hum sipó, a que chamaõ timbó tetica³⁸, ou guambi, que hé o mesmo que o vime de Portugal. Costumaõ ter os canudos cinco palmos de comprido, e de grosso treze polegadas, pouco mais ou menos, pois não tem perceito. Dá bastante trabalho o cravo em tirar do mato, por estar ainda verde, e serem paragens faltas de cassa, e pesca, passaõ taõ somente com farinha que carregaõ ás costas, e com algum macáco, ou papagayo; e não tem este genero de cravo grosso mais beneficio.

A querer-se fazer o cravo fino hé da mesma casca, e derrubada a arvore, se faz huma fogueira por ella adiante; e logo que fica bem quente, se lhe tira a casca, e se molha, e raspado o musgo, e verde da casca, torna a hir ao fogo, e bem quente se vai enrolando hum pedaço de casca, que faz hum canudo do comprimento de tres palmos, e de groço duas e meya, até tres polegadas, e se aperta, e enrola na maõ com preça, e se ata logo com huma envira feita de casca de páo da grossura de hum barbante; e cada indio, o

³⁶ Cf. o dicionário de Meisterburg (Muller et al. 2019: 127): “canóa: *ygára*”; “caminho [...]: *pé*”.

³⁷ Meisterburg traduz *ymbyra* ou *ymbira* na língua geral como “estopa” (Muller et al. 2019: 167).

³⁸ Cf. o dicionário de Meisterburg (Muller et al. 2019: 280): “*timbò*. he páo [...] para matar peixe. o delgadinho que chamaõ *timbo titica*, he para [...] amarrar qlqr cousa”.

que fez de dia, o aquece ao fogo á noite, tornando a enrolar de novo, e apartar por espaço de seis dias, até que fica bem unido; e passado tempo, se lhe tiraõ as ligaduras.³⁹

Caminhando pelas florestas, os recolhedores indígenas sabiam identificar as árvores de pau-cravo pela cor escura e forma especial das suas folhas. O facto de Ribeiro saber que era pelas características das folhas que os ameríndios reconheciam o pau-cravo, indica que, em finais do século XVIII, este conhecimento tinha já sido transmitido aos habitantes lusodescendentes da Amazónia. Infelizmente, Ribeiro não revela a origem desses saberes. A que povos terão pertencido os indígenas que primeiro souberam distinguir as árvores de pau-cravo pelas suas folhas? E desde quando este conhecimento terá feito parte da sua cultura? Ter-se-ia desenvolvido a partir do século XVII com a exploração do pau-cravo a mando dos colonizadores ou tratar-se-ia de saberes antigos, os quais poderiam atestar usos indígenas pré-coloniais de *Dicypellium caryophyllaceum*?



Fig. 2: Folhas de *Dicypellium caryophyllaceum*, recolhidas no Pará, em 1819/20, por Carl F. P. von Martius⁴⁰

³⁹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 90, Doc. 7366 (“Formalidade que se costuma observar no negocio feito no certaõ [...]”, Belém, 27/11/1783).

⁴⁰ Espécime [B 10 0185010] do Herbarium Berolinense B, Botanischer Garten & Botanisches Museum Berlin, Freie Universität Berlin (pormenor). Fotografia: © Herbarium Berolinense B, Botanischer Garten & Botanisches Museum Berlin.

Destaca-se, igualmente, na descrição de Ribeiro, o uso indígena de diferentes fibras vegetais como atilhos no processo de fabricação dos canudos de pau-cravo. Na década de 1780, o naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira viu indígenas do Grão-Pará a usarem as mesmas “embiras” do “timbó titica” e do “guambé”, retiradas das florestas, na construção de canoas.⁴¹ Isto demonstra que se trata de cipós tradicionalmente utilizados por povos ameríndios. Pode-se, portanto, deduzir que foram indígenas da Amazônia que desenvolveram as técnicas de preparação e “embalagem” das cascas de pau-cravo para o comércio transatlântico, escolhendo, para este efeito, com base na sua experiência, materiais apropriados provenientes de plantas amazônicas. Também aqui, se coloca a questão se os processos de fabricação dos “canudos” de pau-cravo terão sido inventados apenas no século XVII, no decorrer da exploração da especiaria pelos colonizadores, ou se indígenas da Amazônia costumavam já produzir “canudos” das cascas de *Dicypellium caryophyllaceum* em tempos pré-coloniais.

No século XVII, povos ameríndios que habitavam certas ilhas no rio Amazonas usavam canudos de “canela brava” como cachimbos para fumarem tabaco, como relata o viajante holandês Otto Keye em 1659:

Enchem os paus de canela secos com o tabaco deles, que é muito bom e excelente, e inalam, quando estes estiverem incendiados, o fumo agradável da canela e do tabaco, queimando assim o cachimbo e o tabaco ao mesmo tempo, [...].⁴²

É possível que os “paus de canela” observados por Keye tenham sido feitos da casca de *Dicypellium caryophyllaceum*.⁴³ Na Amazônia setecentista, indígenas

⁴¹ Ferreira 1972: 226.

⁴² Keye 1659: 50–51 (trad. do neerlandês).

⁴³ De acordo com Keye (1659: 51–52), uma amostra de uma “casquinha delgada, enrolada [...] como um pauzinho delgado e fino de canela”, mas “de sabor e cheiro provavelmente iguais aos cravinhos da Índia Oriental”, fora levada, antes de 1659, das Guianas para Amsterdão, onde médicos e botânicos a analisaram, concluindo que “todas as qualidades e virtudes encontradas

chamavam ao cravo fino *taquari*, palavra que designa espécies de bambu, bem como as cânulas de cachimbos fabricados por povos amazônicos.⁴⁴ Se eles usavam os canudos aromáticos do pau-cravo como cachimbos consumíveis, será então possível interpretar neste sentido a informação do bispo João de São José Queirós, que relatou, em 1763, do rio Xingu, que “os índios colhiam páo cravo para queimar, antes que lhe desse estimação e valor”.⁴⁵

Em meados do século XVIII, o jesuíta Daniel relata que um óleo era destilado das cascas de pau-cravo quando estavam a secar, o que sugere que saía das cascas durante o processo de secagem sobre o fogo, efetuado pelos recolhedores indígenas. Um outro tipo de óleo era tirado do pau-cravo nas boticas, por meio de um alambique. Este era o que mais comumente se vendia como “bálsamo de cravo” na Amazônia colonial, enquanto o primeiro não costumava entrar no comércio e era apenas “para uso de casa”.⁴⁶

De acordo com Daniel, o “bálsamo de cravo” tinha “muitos préstimos medicinaes”.⁴⁷ O jesuíta Eckart anotou, nas missões do Xingu e Madeira, que o óleo da casca do pau-cravo se empregava como remédio contra dores de dentes.⁴⁸ Da mesma maneira, o alívio das dores de dentes constituía uma das virtudes medicinais do óleo extraído do cravo asiático (*Syzygium aromaticum*), como indicam farmacopeias portuguesas da época.⁴⁹ Tanto o óleo do pau-cravo amazônico, como o do cravo asiático contêm um alto teor de eugenol, substância

nos cravinhos da Índia Oriental estavam igualmente presentes nesta casquinha ou pauzinho de cravo (*Naegel-pijpjen*)” (trad. do neerlandês).

⁴⁴ Daniel 1976a: 62; 398; Stradelli 1929: 655.

⁴⁵ Queirós 1847 [1763]: 375.

⁴⁶ Daniel 1976a: 391–392. Fabricavam-se também bálsamos das flores do pau-cravo, incluindo uma variante misturada com puxuri (cf. cap. 4).

⁴⁷ Daniel 1976a: 391–392.

⁴⁸ Eckart 2013b: 328; ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, maçete 4.

⁴⁹ Cf. Vigier 1716: 325; Coelho 1735: 232.

responsável pelo efeito analgésico.⁵⁰ É bem possível que o uso do óleo de *Dicypellium caryophyllaceum* contra as dores de dentes nas missões amazônicas do século XVIII seja baseado em saberes medicinais de povos indígenas. Ao mesmo tempo, os jesuítas deverão ter tido consciência da analogia entre os “cravos” amazônico e asiático, com respeito a esta propriedade medicinal.

Até à década de 1750, os canudos de pau-cravo serviam de moeda na Amazônia.⁵¹ Quando os preços de cacau estavam baixos, comerciantes exigiam serem pagos em cravo em vez de cacau, o meio de troca usual na Amazônia colonial. Contudo, havia certas desvantagens naquela moeda, uma vez que os canudos eram volumosos e de qualidade variável. Muitas vezes, deterioravam-se com o passar do tempo.⁵²

Para além do cravo grosso e fino, havia ainda outro produto de pau-cravo. Aparece em meados do século XVIII nos dicionários de língua geral dos jesuítas Meisterburg e Eckart como *ybyrákyynha cuí* “pó de pau-pimenta”.⁵³ Os documentos setecentistas sobre as mercadorias exportadas desde Belém costumam mencionar apenas o cravo grosso e fino, dos quais centenas de arrobas eram levadas para Lisboa regularmente.⁵⁴ Parece, portanto, que o pau-cravo em pó não era destinado ao comércio transatlântico, mas ao uso local na Amazônia. A sua presença nos dicionários jesuíticos sugere que era pisado e usado por indígenas nas missões. De facto, nos séculos XVIII e XIX – e talvez já antes –, povos ameríndios da Amazônia empregavam o pau-cravo como especiaria

⁵⁰ Sobre *Dicypellium caryophyllaceum*, cf. Zoghbi et al. 2013: 21; sobre *Syzygium aromaticum* Cortés-Rojas et al. 2014: 93.

⁵¹ Chambouleyron 2014: 13.

⁵² Sweet 1974: 63–65.

⁵³ O termo encontra-se como exemplo nos verbetes “farelo como de pao serrado” e “po” (Meisterburg; Muller et al. 2019: 171; 221; Eckart: BNP, cod. 3143, p. 90).

⁵⁴ Cf. Carreira 1988, II: 238–239.

culinária, juntamente com sal e pimentas *Capsicum*, para temperar o tucupi, um condimento à base do sumo de mandioca.⁵⁵

No século XVIII, a casca aromática de *Dicypellium caryophyllaceum* era também utilizada na tinturaria. O jesuíta Eckart registou que o “cravo” se usava para tingir panos de cor púrpura.⁵⁶

2.1 À procura do cravo amazónico

Em 1624, o capitão Simão Estácio de Silveira relatou do Maranhão que “alguns brancos que entrarão na terra dizem que ha cravo como o de Ternate, em grandes mattas”, salientando que a região estava “na mesma altura que as ilhas do cravo”, ou seja, as ilhas Molucas.⁵⁷ Não se sabe se as matas de cravo, das quais Silveira ouvira falar, eram constituídas por *Dicypellium caryophyllaceum*, o futuro “pau-cravo”. Foi apenas na década de 1640, que a administração portuguesa teve novas notícias de “cravo” na Amazónia e que começou a interessar-se pela especiaria, provavelmente devido à presença holandesa no Índico, que dificultava o comércio português das especiarias asiáticas.⁵⁸

⁵⁵ Ferreira (1888: 85; 89) observou este uso em 1787, na capitania do Rio Negro. Sobre o tucupi, ver cap. 3.1.

⁵⁶ Eckart 2013b: 328; ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, maçete 4; cf. Fritz 1707; Daniel 1976a: 435. Em 1785, Eckart especifica que tinha ouvido dizer que “noutras nações” as cascas de cravo se usavam para tingir (Eckart 1785: 480). Portanto, não estaria a referir-se, nos seus apontamentos da década de 1750, a práticas que tinha observado nas próprias missões amazónicas.

⁵⁷ Silveira 1905 [1624]: 153.

⁵⁸ Cf. AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 22/08/1648); Chambouleyron 2014: 11. Sobre a dinâmica holandesa na Ásia e o conflito luso-holandês, cf. Rodrigues 2014: 206; 208.

Depois de ter sido informado sobre a existência de “matas abundantíssimas de cravo” na capitania do Caeté, o rei D. João IV mandou, em 1646, o provedor da fazenda do Estado do Maranhão investigar a qualidade e quantidade desse cravo.⁵⁹ Para este efeito, o provedor enviou “alguns índios”, junto com um “sargento reformado”, os quais partiram à procura do cravo, como referido no início deste capítulo.

E entendeo delles, que caminharão mais de cem legoas, e a colheita do que acharão deve ser em Março e Abril, e que as arvores que dão o cravo, são da grocura de hũ braco de homem, e que terão de alto trinta palmos, [...].⁶⁰

De acordo com a consulta do Conselho Ultramarino citada acima, os indígenas participantes da expedição sabiam indicar, já aquando deste “descobrimento” do “cravo”, que os meses de março e abril representavam a melhor época do ano para a colheita da especiaria.⁶¹ Estes dois meses, altura do equinócio de primavera no hemisfério norte, marcam o final do período de chuvas fortes na Amazónia.⁶² Mas não era somente pela cessação das chuvas que a colheita nos meses de março e abril era vantajosa. No século XIX, os Sateré-Mawé recolhiam o pau-cravo nas florestas do Tapajós na mesma altura, pois era no fim do tempo das chuvas que a casca de *Dicypellium caryophyllaceum* se separava mais facilmente da madeira.⁶³ O conhecimento ameríndio sobre o tempo da colheita do pau-cravo tinha-se espalhado, igualmente, entre os habitantes lusodescendentes da

⁵⁹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 4. Doc. 461 (Lisboa, 26/09/1662); Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 22/08/1648). Cf. Chambouleyron 2014: 11.

⁶⁰ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 22/08/1648).

⁶¹ É pouco provável que esta informação tenha provindo do sargento reformado, considerando que as árvores de pau-cravo eram ainda desconhecidas para os portugueses.

⁶² Vilhenas et al. 2018: 59.

⁶³ Cf. Martius 1829: 356.

Amazônia, visto que o intendente geral do comércio informou, em 1783, que a colheita de pau-cravo costumava iniciar-se no mês de março.⁶⁴

Há algumas perguntas que permanecem abertas com respeito à expedição à procura do “cravo” de 1646. O facto de os indígenas terem sabido especificar a melhor época para a colheita do pau-cravo sugere que conheciam as árvores de *Dicypellium caryophyllaceum* previamente e que tinham também recolhido as suas cascas aromáticas. Os portugueses, por sua vez, só tinham ouvido falar em “matas de cravo”, provavelmente sem saberem ainda que a especiaria proporcionada pelo “craveiro” amazónico seria a casca da árvore, e não a sua flor, como sucedia no craveiro da Ásia (*Syzygium aromaticum*). De que modo é que se terá efetuado, então, a comunicação entre colonizadores e indígenas a respeito do objetivo da expedição? Como é que os indígenas compreenderam o intento dos portugueses, sendo que estes desconheciam ainda o produto que procuravam? É pensável que os portugueses lhes tenham apresentado amostras dos botões secos da flor do cravo asiático, com os quais, devido ao seu cheiro e sabor, os ameríndios participantes na expedição teriam criado a analogia com a casca aromática das árvores amazónicas que já conheciam.

Pouco depois da expedição à procura de “cravo” na capitania do Caeté, houve notícias sobre a existência de “cravo” nas capitanias de Gurupá e Pará. No ano de 1648, o sargento-mor Filipe da Fonseca e Gouveia informou D. João IV, desde a fortaleza de Gurupá, que o “cravo” destas capitanias era não só igual àquele das ilhas Molucas, mas ainda melhor:

[...] ha muito cravo nesta capitania E na do Para porque Senhor eu estive em Maluco E vy as arvores do cravo lla, E vy as de qua, E tudo he huma couza, E tenho por melhor o cravo destas partes que o de Malucu por que a quasca destas arvores adubaõ [sic] tanto como o cravo.⁶⁵

⁶⁴ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 90, Doc. 7366 (Belém, 27/11/1783).

⁶⁵ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 265 (Santo António de Gurupá, 17/03/1648). Cf. Chambouleyron 2014: 11; Cardoso 2015: 128.

O Conselho Ultramarino considerou Fonseca e Gouveia competente na matéria das especiarias pelo facto de ele ter residido muitos anos na Ásia.⁶⁶ Tendo analisado as amostras de “cravo” enviadas da Amazónia para Lisboa, o Conselho chegou à conclusão de que “o cravo, posto que de diferente feição”, era “no sabor quasy o mesmo que o da India”.⁶⁷

Em 1687, quarenta anos depois das expedições iniciais em busca do “cravo” amazónico a mando dos colonizadores, dois dos indígenas que tinham participado do “descobrimento” de pau-cravo nas florestas do rio Gurupi estavam ainda vivos. Quando o governador Gomes Freire de Andrade soube disto, fez procurar um deles, o qual, seguidamente, compartilhou as suas experiências, como relata o governador em carta a D. Pedro II:

Varias vezes se me offeresseo no Maranhão hum mamaluco, chamado Antonio da Sylva, pera hir a descobrir pimenta e cravo, como o da India, affirmandome que seo sogro achára estas drogas nas cabeceiras do Gurupy; [...] com dous yndios, que ainda vivem, daquelles que se acharaõ naquelle descobrimento, mandey praticar hum delles, *que* se conformou com o *que* havia ditto o mamaluco, dizendo que a pimenta se achara nas primeiras lagoas, e o cravo, em outras mais adiante; a difficuldade, que sô propuzeram foi que o rio, em seo principio, he muito estreito, e que está impedida a navegacão delle, pellos muitos paos cahidos que o atravessam, mas que isto se

⁶⁶ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 2, Doc. 105; cf. Cx. 4. Doc. 461 (Lisboa, 26/09/1662).

⁶⁷ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 22/08/1648). Cf. Chambouleyron 2014: 11.

venceria, fazendo canoynhas de pao molle, ou de casca de outros, e que as paçariaõ por sima dos mesmos paos.⁶⁸

As dificuldades de navegação descritas pelo ameríndio e pelo mameluco António da Silva mostram quanto o sucesso das expedições do pau-cravo e doutras especiarias amazónicas dependia da perícia indígena, como neste caso, pela fabricação de “canoynhas de pao molle, ou de casca”, a fim de passar por cima dos ramos que bloqueavam o rio Gurupi.

Nos séculos XVII e XVIII, muitos portugueses estavam convencidos de que a árvore do cravo amazónico era idêntica àquela que dava as flores aromáticas na Ásia. Em 1655, o procurador do Estado do Maranhão, Paulo da Silva Nunes, escreveu que havia no Maranhão “cravo da casca da mesma árvore, cuja flor hé o cravo, que vem da India”.⁶⁹ João de Moura, cavaleiro da Ordem de Cristo com conhecimentos sobre o cultivo das especiarias orientais, opinou, em 1684, que o cravo do Maranhão “hé a casca da mesma árvore que nas Molucas produz o outro”. Porém, a sua qualidade seria inferior à do cravo asiático, devido ao facto de ser casca, e não “fructo”.⁷⁰ Na Amazónia setecentista, o jesuíta João Daniel escreveu sobre as árvores de “cravo” que eram “as mesmas *in specie* que as da Índia”, com a diferença de que “na Índia [só] lhes aproveitam a sua flor [...], e no Amazonas só lhes aproveitam a casca das árvores”.⁷¹ No século XIX, era já sabido que se tratava de árvores diferentes, porquanto o padre Aires de Casal constatou que o “cravo do Maranhão”, que crescia na provincia do Pará, “nas mesmas latitudes, em que estam as varias Ilhas Mallucas”, era, “postoque diverso na forma”, “idêntico e apropriado para todos os uzos daquelloutro”.⁷²

⁶⁸ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 263, fol. 7v (Pará, 08/07/1687). A “pimenta” que se encontrou nas florestas perto do pau-cravo pode ter sido a “pimenta longa” (cf. cap. 3, nota 7).

⁶⁹ Nunes 1963 [1655]: 189.

⁷⁰ BNP, Reservados, cod. 585, fol. 7v; cf. fol. 45r.

⁷¹ Daniel 1976a: 397.

⁷² Casal 1817, II: 279.

Daniel insistiu que se deveria também aproveitar a flor do pau-cravo amazónico, sendo ela “o mais precioso, que tem o cravo”.⁷³ Similarmente, o jesuíta português António Moreira, que esteve na Amazónia entre 1728 e 1757 e atuou como missionário no rio Tapajós a partir de 1745, afirmou que a flor do pau-cravo “seria mais estimada que a da Índia”, se não se perdesse, “por incuria dos moradores”. O tratado de Moreira sobre as plantas da Amazónia está preservado num manuscrito do Arquivo Nacional da Torre do Tombo, em Lisboa, e encontra-se ainda inédito e desconhecido na historiografia atual.⁷⁴ Por este motivo, reproduzimos aqui a primeira parte da sua entrada sobre o pau-cravo. É interessante notar que Moreira menciona também a semente do pau-cravo, a qual compara às flores do cravo asiático.

Cravo são arvores altas, da madeira sô uzaõ para bordoens, que são muito fortes, e cheyrozos: a sua casca he hũa das drogas, ou generos, que costumaõ ir, e ter grande valor na Europa; e desta mesma casca bem raspada em verde se faz o cravo fino, que he quazi como canella, e tem grande valor, e estimação na Europa: a sua semente tem propriamente o mesmo feitio, cheyro, e gosto, e actividade, que o cravo da Índia, mas são maiores: e por incuria dos moradores não vaõ apanhar a dita flor em tempo habil, que seria mais estimada, que a da Índia.⁷⁵

⁷³ Daniel 1976a: 332.

⁷⁴ Trata-se da terceira parte de uma obra sobre o clima, os animais e as plantas da Amazónia. As partes sobre o clima e os animais foram editados e estudados por Nelson Papavero e Dante Martins Teixeira em 2011, sob o título *Declaração das raridades do Maranhão de peixes, aves, etc.* Porém, parece que eles tinham uma reprodução incompleta do manuscrito, uma vez que não mencionam a parte sobre as plantas que começa logo depois da parte sobre os animais, no fólho seguinte. O texto acerca das plantas termina no meio do § 7, “Dos Fructos do Matto, e Hortenses”, como se Moreira não tivesse tido tempo para completá-lo. Sobre a vida de Moreira, ver Papavero/Teixeira 2011: 84. Cf. também cap. 4, nota 66.

⁷⁵ ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mc. 60, doc. 2, não foliado (em § 6 “Das Arvores, e Madeiras, e Cascas, e Raizes”).

2.2 Ameaça de extinção

Apenas uma década após o início da exploração portuguesa do “cravo” amazônico, por volta de 1660, um morador da cidade de Belém, João de Ornelas da Câmara, alertou a rainha de Portugal para o perigo da extinção do pau-cravo:

[...] as arvores de cravo, *que* ha naquellas partes se cortaõ, e vaõ extinguindo em forma, que em breve tempo se acabará de todo esta droga nos destrictos donde he possivel a condução della [...]. Costumaõ as pessoas, *que* buscaõ nesta especie seus enteresses, mandar cortar todas as arvores que podem, [...], e porque lhe he mais custoso tirar a casca, de que se valem, deixando a arvore, como se faz [...] em Ceilaõ as de canella, com que depois criaõ outra cama de casca, as cortaõ todas [...]; e se buscaõ hoje os sitioz mais distantes, que seraõ em breves tempos assolados na mesma forma, e assim se hiraõ descobrindo outros mais remotos, até *que* seja impossivel, o conduzirse, e isso mesmo padecerá Chingu, aonde se descobriraõ agora muitas arvores.⁷⁶

Como indicado na carta, os moradores lusodescendentes da Amazônia costumavam, por conveniência, mandar cortar as árvores de pau-cravo, em vez de fazer tirar a casca das árvores vivas, o que já causara diminuições consideráveis nas populações de *Dicypellium caryophyllaceum* que se encontravam perto dos povoados coloniais. Ornelas da Câmara era natural de Belém, mas conhecia o método de apanha da canela asiática no Ceilão, que era mais sustentável, uma vez que preservava a árvore em lugar de cortá-la. Recomendou aplicar este

⁷⁶ ANTT, Coleção de São Vicente, liv. 23, fol. 232r–232v. O documento não está datado, mas como se dirige à rainha D. Luísa de Gusmão, deverá ter sido composto durante a sua regência (1656–1662). Cf. Chambouleyron 2008: 52; 2014: 14.

método no pau-cravo amazónico, para além do cultivo e da proibição do corte das árvores. Ornelas da Câmara viu uma das principais razões pela extinção progressiva do pau-cravo no comportamento insensato dos governadores, que tratavam “de valer-se do *que* achão no tempo do seu governo, sem atender ao futuro”.⁷⁷

Durante a década de 1680, a tendência prognosticada por Ornelas continuou a manifestar-se, visto que o pau-cravo tinha já de ser recolhido em lugares cada vez mais distantes no interior amazónico.⁷⁸ Em 1686, D. Pedro II declarou que se podia “temer com provavel serteza” a extinção do pau-cravo, já que o modo de este ser colhido era o mesmo que aquele do pau-brasil, do qual se “experimenta ya a falta de reputação”. Por conseguinte, proibiu o corte de “árvores novas” de pau-cravo durante dez anos. Em seguida, o governador do Maranhão, Grão-Pará e Rio Negro, Gomes Freire de Andrade, também proibiu o abate de árvores de pau-cravo no rio Capim.⁷⁹

Uma carta de Freire de Andrade para D. Pedro II, de 1687, revela que havia indígenas não aldeados (“gentio”) que recolhiam o pau-cravo de forma independente, comercializando-o depois com os portugueses. Alguns daqueles tinham desenvolvido uma técnica na recolha da especiaria que lhes permitia tirar a casca sem matar a árvore, deixando sempre partes da casca intactas para possibilitar a sua regeneração, a fim de poderem aproveitar a mesma árvore durante muitos anos. A técnica ameríndia despertou o interesse do governador, levando-o a querer consultar os indígenas para aprender dos seus discursos e práticas, de forma a prevenir a falta do pau-cravo:

[...] afirma [o capitão André Pinheiro de Lacerda] que algum gentio do que vende casca de pao cravo aos brancos, a tira das arvores conçervandoas, na industria de cortar a

⁷⁷ ANTT, Colecção de São Vicente, liv. 23, fols. 232v–233r.

⁷⁸ Cf. BNP, Reservados, cod. 585, fol. 16r; Chambouleyron 2008: 52; 2014: 14.

⁷⁹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 259 (Belém, 24/01/1687); Doc. 263 (Lisboa, 24/11/1686). Cf. Chambouleyron 2014: 14.

dita casca com hum fio de pita atraves, e fazendo huma tira ao comprido tiraõ a casca, deixando outra tira em que não bolem, e assim intrepoladamente continuaõ o corte à roda do tronco, pera que não fique de todo despido, e assim cria nova casca no lugar da que lhe tiraraõ a primeira, e que o gentio no segundo anno se torna a aproveitar da que deixou ficar no anno antecedente. Não he só Andre Pinheiro, o que certifica isto, mas ainda assim se caresse de averiguação feita de proposito, e aprenderemos dos barbaros o que elles discursaõ e observaõ politicamente *para* que lhe não falte este genero.⁸⁰

Parece que o método indígena da recolha do pau-cravo das árvores vivas não passou, infelizmente, para o uso geral na Amazônia colonial. Em 1698, o jesuíta Bettendorff informou que se encontrava pouco pau-cravo nas florestas da capitania de Cametá, antigamente repletas da especiaria, porque “se cortou e não recresce senão mui devagar”.⁸¹ Do mesmo modo, o jesuíta Daniel constatou, em meados do século XVIII, “mui grande diminuição” do pau-cravo, visto que “se tem deitado a perder matas de cravo mui extensas, e virá tempo, em que já se não achem com tanto cortar”. O religioso exigiu a proibição do corte das árvores de pau-cravo, que considerou abusivo. Como alternativa, propôs seguir o modo de recolha da canela na Ásia, tirando a casca da árvore viva e deixando sempre “alguma fita, ou tira da casca, de baixo até cima” para evitar que a árvore secasse e, assim, poder fazer-se a sua colheita “por muitos annos”.⁸² É interessante notar que o método da recolha da canela asiática, tal como descrito por Daniel, corresponde ao método da recolha da casca do pau-cravo praticado pelos indígenas amazônicos, aos quais se refere a carta de Freire de Andrade de 1687. O jesuíta António Moreira compartilha da opinião de Daniel:

⁸⁰ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 263 (Pará, 08/07/1687). Cf. Chambouleyron 2014: 14.

⁸¹ Bettendorff 2010: 30.

⁸² Daniel 1976a: 332; 397; 1976b: 62.

[...] a ruina do cravo he, *que para* o descascarem, o cortaõ pelo pê *primeiro*, e em terra lhe tiraõ a casca, *que se* lha tirassem estando a arvore em pê, tornaria a criar outra casca dahi a alguns años, e haveria mais *quantidade* mas não fazê assim, senaõ como ja disse; e por isso custa já a achar. Ainda porem, hã *bastante* pelos sertuens mais *distantes*, mas como estes estaõ povoados de Tapuya bravo, não se pode lâ ir buscar, assim como em outros tempos, nos sertuens agora ja penetrados [...] [*texto riscado e ilegível*].⁸³

Como Moreira refere, havia ainda abundância de pau-cravo no interior das florestas amazônicas em meados do século XVIII. De acordo com Daniel, estas árvores tinham sido preservadas devido à sua localização “longe dos portos, e margens dos rios” e à presença de povos indígenas livres, de quem se temia que matassem os recolhedores de pau-cravo. Ainda assim, devido ao desaparecimento das árvores “nos rios, em cujas margens eram todas as matas cravo, e mais cravo, e agora apenas com muito diligência se acha já uma planta”, começava-se a procurá-lo “muito ao centro dos matos, com muito custo, e risco”.⁸⁴

A presença de povos ameríndios como fator impeditivo à extração do pau-cravo na Amazônia setecentista foi também realçada pelo secretário do Governo do Estado do Maranhão e Grão-Pará, José Gonçalves da Fonseca, que considerou, em 1749, a exploração da especiaria no rio Tapajós “perigosa” pela presença de “muito gentio bravo” por ali. Similarmente, o padre José Monteiro de Noronha opinou, em 1768, que a extração do pau-cravo no rio Tocantins era difícil “pelo perigo da invasão do innumeravel gentio, que habita nas suas margens”.⁸⁵

⁸³ ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mc. 60, doc. 2, não foliado (em § 6 “Das Arvores, e Madeiras, e Cascas, e Raizes”).

⁸⁴ Daniel 1976a: 397; 332.

⁸⁵ Fonseca 1874 [1749]: 282; Noronha 1862 [1768]: 5.

Nas primeiras décadas do século XVIII, milhares de arrobas de pau-cravo eram enviadas anualmente para Lisboa. No início do século XIX, todavia, a procura europeia desta especiaria tinha caído de maneira significativa.⁸⁶ Nesta altura, parece que o pau-cravo teria sido já extinto no Maranhão. De acordo com Prazeres, subsistia apenas no Pará e no rio Tocantins e, em 1822, um engenheiro português constatou que “acabou este genero” na provincia do Maranhão.⁸⁷ Na mesma época, Spix e Martius observaram a maior concentração de árvores de pau-cravo entre os rios Tapajós e Madeira, com ocorrências muito mais raras a leste e a oeste desta região.⁸⁸

Nos dias de hoje, *Dicypellium caryophyllaceum* tem vindo a tornar-se extremamente raro e é considerado em risco de extinção na Amazónia. Em 2020, restavam tão somente 249 árvores de *ybyrá ky'ynha* ou pau-cravo vivas, com tendência negativa, sendo que uma das duas populações remanescentes se encontra no município paraense de Vitória do Xingu, na área diretamente afetada pela usina hidrelétrica de Belo Monte.⁸⁹

⁸⁶ Martius 1867a: 724; cf. Spix/Martius 1831: 1008.

⁸⁷ Prazeres 1891 [1819]: 162; Lago 1822: 48–49.

⁸⁸ Spix/Martius 1831: 1008–1009; cf. Martius 1867a: 724.

⁸⁹ Salomão/Rosa 2012: 46; Fernandez et al. 2020; cf. Donini et al. 2017: 907.

3. Pimenta

Em 1608, circulou entre os indígenas do rio Itapecuru, no Maranhão, e do Baixo Amazonas a notícia da chegada de naus francesas que tinham entrado nestes rios para adquirir “pimenta”, ou seja, frutos de espécies de *Capsicum*, de comerciantes ameríndios.¹ Em seguida, os Tupinambá do Maranhão estabeleceram um comércio de pimenta com os franceses, trocando esta especiaria americana por mercadorias europeias, como machados e foices.² Para este efeito, cultivavam pimentas destinadas ao comércio transcontinental e recolhiam pimenta selvagem das florestas, propagada por meio de excrementos de pássaros.³

As espécies de *Capsicum* são nativas da América tropical, sendo algumas delas, provavelmente, oriundas da Amazónia, onde estão largamente distribuídas. Estima-se que povos ameríndios efetuaram a sua domesticação há

¹ Figueira 1940: 108–109. O jesuíta português Luís Figueira soube do comércio ameríndio-francês através de informadores indígenas: “Tudo isto me consta por varios informações de Indios que lá foram em varios tempos com quem falei, alguns dos quais affirmaõ o que virão, outros o que ouvirão a seus parentes”.

² Cf. Abbeville 1614: 238b; 2008: 251–252; Évreux 2014: 248–9; Silveira 1905: 132. Em meados do século XVI, os Tupinambá da região do Rio de Janeiro já tinham comercializado pimenta com os franceses (cf. Staden 1557, cap. 25 e 41; Thevet 1558: 92a; Léry 1578: 216). Na época, um grupo Tupinambá migrara para o Maranhão depois da conquista portuguesa de Pernambuco (Lorimer 1989: 178, nota 1). Os franceses utilizavam as pimentas *Capsicum* do Brasil para produzir tintas vermelhas (Léry 1578: 216; Sousa 1879 [1587]: 349), o que é interessante do ponto de vista etimológico, porque inverte a evolução semântica do termo português *pimenta* (do latim *pimenta*, plural de *pimentum*), com o significado inicial de “corante”, que chegou a significar “especiaria”, antes de designar as pimentas (cf. Thomaz 1999: 12–13).

³ Para além dos humanos, as aves são os principais dispersores das pimentas *Capsicum*, cujas sementes passam intactas pelo seu trato digestivo (Santos et al. 2012: 158; Silva 2016: 33).

mais de 7.000 anos.⁴ A analogia de frutos de *Capsicum* com a pimenta do Oriente (*Piper nigrum*) foi estabelecida logo no primeiro contacto entre as duas especiarias no Caribe de 1492. De acordo com o cronista Bartolomeu de las Casas, foram os Taino da ilha de Cuba que criaram esta analogia, quando Colombo lhes mostrou “grãos de pimenta de Castilha, perguntando-lhes, por sinais, se naquela terra a havia”. Responderam-lhe que sim, “apontando em direção ao sudeste”, “porque se parece com a pimenta montesa daquelas terras, a que chamam *axí*”.⁵ Assim, Colombo anotou no seu diário, em janeiro de 1493, que o *axí* dos indígenas era “a sua pimenta”.⁶ A identificação dos frutos de *Capsicum* com as bagas da pimenta asiática era certamente baseada no sabor picante de ambas as especiarias e, talvez, numa semelhança do seu aspeto visual. Na época, empregava-se a designação *pimenta* para diversas especiarias que tinham como característica marcante a pungência.⁷ Quando os europeus chegaram ao Brasil, conheciam já da América espanhola a analogia entre o *Capsicum* e a pimenta asiática, razão pela qual as fontes quinhentistas mencionam a “pimenta” entre os frutos do Brasil.⁸

A importância das pimentas em culturas ameríndias da Amazônia está refletida na riqueza lexical de termos relacionados com esta especiaria em dicionários setecentistas de Língua Geral Amazônica. Em tupi antigo, as espécies de *Capsicum* eram chamadas *ky'yinha*.⁹ Na Amazônia, usava-se a mesma

⁴ Honores/Rodríguez 2007: 193; cf. Balée 1994: 121; Clement et al. 2010: 84–85; Silva 2016: 22.

⁵ Casas 1875 [1559], I: 329 (trad. do espanhol); cf. Pardo/López 1993: 260. *Ají* ou *axí* é o vocábulo taino para os frutos de *Capsicum*. Na Amazônia, os Baniwa, parentes Aruak dos Taino, chamam-nos *aatti* (Silva 2016: 10).

⁶ Cit. *apud* Pardo/López 1993: 45 (trad. do espanhol); Griffenhagen 1992: 133.

⁷ Santos et al. 2012: 145. Para além das pimentas do género *Capsicum*, havia ainda outras espécies amazônicas que eram comparadas às pimentas asiáticas em tempos coloniais, nomeadamente uma “pimenta longa” que era equiparada ao *Piper longum* da Índia (cf. Daniel 1976a: 413).

⁸ Cf., por exemplo, o relato de Hans Staden (Staden 1557: cap. XXXVIII).

⁹ Navarro 2013: 249. Cf. as variantes *quigynha*, no *Vocabulário* seiscentista de São Paulo de Piratininga (Anónimo 1953, II: 77), *quiya*, no Brasil Holandês, e *cuihem*, na Bahia quinhentista (Marcgravius 1648: 39; Piso 1648: 107; 1658: 225; Sousa 1879 [1587]: 165). Presume-se que do

denominação na língua geral, que aparece em diferentes grafias nos dicionários, como tradução do português *pimenta*. Apenas dois dicionários, redigidos em missões dos rios Tocantins e Xingu ou Madeira, especificam que se trata da pimenta “da América”, ou “da terra”.

***Capsicum* na Língua Geral Amazónica**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>quiinha</i>	pimenta	Maranhão, ca. 1624–27 (?)	“Fr. Lisboa” ¹⁰ (Lisboa 2000: 284)
<i>cainha</i>	pimenta	1739	Fr. Arronches (BMP, ms. 2311060, fol. 20r)
<i>kiynha</i>	pimenta	Estado do Pará [Ilha do Marajó], 1750	Anónimo (UCBG, ms. 69, p. 326)
<i>kýynha</i>	pimenta da América	Fazenda Gelboé, rio Tocantins, antes de 1751	Anónimo (França 1859: 105)
<i>kyynha</i> ¹¹	pimenta	1751	Fr. Onofre (Anónimo 1795: 62)
<i>kiinha</i>	pimenta		Fr. Onofre (Prazeres 1891 [1819]: 231)

tupi *kyynha* derivou a denominação *pimenta (de) caiena*, sob influência do nome da capital da Guiana francesa (Thomaz 1999: 38; cf. Hulsman 2009: 250).

¹⁰ De acordo com Papavero et al. (2000: 89), o franciscano Frei Cristóvão de Lisboa não é o autor deste relato, tratando-se de uma tradução de um original francês, provavelmente composto por um francês residente no Maranhão.

¹¹ Correção de *kyynha*, cf. cap. 2, nota 6.

<i>kiynha</i>	pimenta	séc. XVIII	Anónimo (UCBG, ms. 94, fol. 35v)
<i>kijynha</i>	pimenta qualqr.	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r)
<i>kyynha</i>	pimenta qlqr.	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)
<i>kijynha</i>	pimenta da terra	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)
<i>kyinha</i>	pimenta	Belém, 1771	Anónimo (Barros/Lessa 2015: 314)
<i>kyynha</i>	“pimenta” (<i>Pfeffer</i>)	1785	Eckart (1785: 519)
<i>queinha</i>	pimenta	Alto Amazonas, 1851	Dias 1854: 572
<i>kinha</i>	pimenta	1929	Stradelli (1929: 292; 504)

Como o termo *pimenta* tinha passado a designar as espécies de *Capsicum* no Brasil, a pimenta asiática (*Piper nigrum*) começou a ser designada pelos compostos *pimenta do reino* ou *pimenta da Índia*, uma vez que era, naquela época, importada da Índia, através de Portugal.¹² Na Língua Geral Amazônica, *kyynha* era complementada pelo epíteto *çobaigoara*, com o significado literal de

¹² Thomaz 1999: 13. No século XVI, plantas de *Piper nigrum* tinham já sido introduzidas no Brasil. Porém, o rei D. Manuel mandou arrancar as plantações, para que essa pimenta não fizesse concorrência àquela trazida da Índia (Thomaz 1999: 41; cf. também Daniel 1976a: 412).

“originário da banda de além”.¹³ Estamos, portanto, perante duas analogias entrecruzadas: em português, os frutos de *Capsicum* adotaram o nome de *Piper nigrum* (“pimenta”), enquanto, na língua geral da Amazônia, a especiaria asiática foi denominada pelo nome das espécies de *Capsicum* (“*ky’ynha*”).

***Piper nigrum* na Língua Geral Amazônica**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>cainha</i> <i>çobaigoára</i>	pimenta do reino	1739	Fr. Arronches (BMP, ms. 2311060, fol. 20r)
<i>kÿÿnha</i> <i>çobaigöára</i>	pimenta do reino	Fazenda Gelboé, rio Tocantins, antes de 1751	Anónimo (França 1859: 105)
<i>kyÿnha</i> ¹⁴ <i>çobaigoára</i>	pimenta do reino	1751	Fr. Onofre (Anónimo 1795: 62)
<i>kiinha</i> <i>çabaigoára</i>	pimenta do reino		Fr. Onofre (Prazeres 1891 [1819]: 231)
<i>kÿÿnha</i> <i>çouaigoára</i>	pimenta, a da Índia	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r)
<i>kyynha</i> <i>çobaigoára.</i> vul. <i>çovai</i> etc.	pimenta da Índia	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)

¹³ O sufixo *-goara* significa “originário (de algum lugar)”, enquanto *çobai*, a “banda de além”, passou a designar o “reino” ou “Portugal” (cf. Muller et al. 2019: 119; 65; Anónimo 1795: 68; Prazeres 1891: 200). O adjetivo *çobaigoára* usava-se também para outros produtos de proveniência portuguesa, tais como o “azeite do reino” (*jandy çobaigoara*) e o “vinho do reino” (*cauim çobaigoára*) (Barros/Lessa 2015: 127, nota 17; 389).

¹⁴ Correção de *kyÿnha*, cf. cap. 2, nota 7.

<i>kijýnha</i> <i>çobaigoára</i> v. <i>kijýnha coua-</i>	pimenta do reyno	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)
<i>kinha</i> <i>suaiauára</i>	pimenta do reino, pimenta de além	1929	Stradelli (1929: 292; 504)

Em meados do século XVIII, já não se dizia *çobaigoara* nas missões do Xingu e do Madeira, mas *çouaigoara*, como indicam os jesuítas Meisterburg e Eckart e o autor da *Prosódia*. É exemplo de uma mudança fonética que se produziu na língua geral da Amazónia setecentista, no seu caminho do tupi antigo para o nheengatu moderno, de acordo com a qual a consoante [β] em posição medial se transformou em [w], ou desapareceu.¹⁵

Na Amazónia, como também noutras partes do Brasil colonial, as pimentas do género *Capsicum* eram consideradas superiores à pimenta asiática.¹⁶ Existiam daquelas muitíssimas variedades, como registaram alguns autores de dicionários de língua geral, no verbete “pimenta”.¹⁷ De acordo com o jesuíta Meisterburg, as muitas espécies de pimenta eram “pouco necessárias”, exceto a malagueta e outra variedade, redonda e amarela, chamada *kyynháí*. A mesma espécie foi também

¹⁵ Cf. Monserrat 2015: 23.

¹⁶ Daniel 1976a: 413. No Brasil Holandês, tanto indígenas como europeus preferiam “todos estes géneros de pimenta à oriental” (Piso 1948: 119; cf. 1648: 108; 1658: 225–226) e também na Bahia, se gostava mais das pimentas *Capsicum* do que da “pimenta da Índia” (Sousa 1879 [1587]: 349; Sampaio 1969 [1782]: 67). As pimentas *Capsicum* chegaram igualmente à Índia, onde eram, em meados do século XVIII, mais usadas do que a nativa *Piper nigrum*, por serem mais picantes e mais fáceis de cultivar (Rumphius 1747, V: 249).

¹⁷ *Vocabulário* de 1621: “tem muitas especies” (Anónimo 1953, II: 77); Anónimo da Fazenda Gelboe: “tem variedade de especies” (França 1859: 105); *Prosódia*: “tem muitas especies, que ensinará o uzo” (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r), Meisterburg: “tem muitas especies pouco necessárias, salvo [...]” (Muller et al. 2019: 221).

mencionada pelo seu confrade Eckart. Papavero identifica essa pimenta com a “pimenta-de-cheiro”, pelo que seria uma variedade de *Capsicum annuum*.¹⁸

***Capsicum annuum* na Língua Geral Amazónica (“pimenta-de-cheiro”)**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>kyynháí</i>	outras [pimentas] redondas e amarellas	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)
<i>kjyynhäi</i>	outras [pimentas] redondas e amarellas [<i>sic</i>]	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)
<i>kyynhai</i>	“a pimenta redonda e amarela” (<i>der runde und gelbe Pfeffer</i>)	1785	Eckart (1785: 519)

Na Amazônia setecentista, algumas variedades aromáticas de pimenta redonda, “mais graúda que a da Índia”, eram conhecidas como “pimentas-de-cheiro”, conforme relata o jesuíta Daniel.¹⁹ Uma delas era a pimenta cumari, que crescia selvagem nas florestas do rio Negro e era muito apreciada pelos indígenas.²⁰

¹⁸ Papavero em Eckart 2013a: 141, nota 93; cf. Corrêa 1974, V: 471; Balée 1994: 306.

¹⁹ Daniel 1976a: 413.

²⁰ Ferreira 1888 [1787]: 89; 127; Stradelli 1929: 292. No Brasil Holandês, Markgraf menciona esta pimenta como *quiya-cumari* (Marcgravius 1648: 39). Outra pimenta importante no Rio Negro setecentista era a murupi (*Capsicum chinense*) (Ferreira 1888 [1787]: 89; 127; cf. Silva 2016: 32; Nascimento Filho et al. 2007: 561).

Da mesma espécie *Capsicum annuum*, havia variedades de diversas cores, tamanhos e formas, que eram chamadas “pimentão”, ou seja, *kyinha oçú* na Língua Geral Amazônica.²¹ No seu dicionário, o jesuíta Eckart adiciona ainda o latino *piperitis* e o alemão *Pfefferkraut* para definir este “pimentão”.²²

***Capsicum annuum* na Língua Geral Amazônica (“pimentão”)**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>kjýnhuçú</i>	pimentaõ	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r)
<i>kyynhauçú</i>	pimentaõ	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 220)
<i>kjýnháuçú</i>	pimentaõ, <i>piperitis</i> , <i>Pfeffer-kraut</i>	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)
<i>kyinha oçú</i>	pimentaõ	Belém, 1771	Anónimo (Barros/Lessa 2015: 314)

²¹ Daniel 1976a: 413; cf. Corrêa 1974, V: 478. Termo citado do dicionário anónimo de Belém (Barros/Lessa 2015: 314). Na Bahia, Sousa (1879: 166) alega que o nome da pimenta *cuihemoçu* seria de origem africana (“pela lingua dos negros se chama cuihemoçu”). Isto indica que, na década de 1580, pessoas africanas na Bahia tinham assimilado a denominação tupi, de modo que Sousa a interpretou como africana.

²² A tradução latina *piperitis* para o pimentão está também presente no dicionário português-latim do jesuíta seiscentista Bento Pereira (Pereira 1647: 76; cf. 1741: 1191). A denominação alemã *Pfefferkraut* (lit. “erva de pimenta”) para espécies de *Capsicum* está documentada desde o século XVI (cf. Dodoens 1583: 704).

Para além das variedades de *Capsicum*, os dicionários dos jesuítas *tapuitinga* (Meisterburg, Eckart e o autor da *Prosódia*) contêm ainda os verbetes “pimenteira” e “pimentoal”, o que realça a importância do cultivo das pimentas nas missões dos rios Madeira e Xingu em meados do século XVIII.

“Pimenteira” na Língua Geral Amazónica

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>kjýnhaúba</i>	pimenteira	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r)
<i>kyynhaúba</i>	pimenteira	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)
<i>kjýnháuba</i>	pimenteira	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753– 1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)

“Pimentoal” na Língua Geral Amazónica

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>kjýnhatúba</i>	pimentoal	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 67r)
<i>kyynhatýba</i>	pimentoal	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)
<i>kjýnhátýba</i>	pimentoal	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753– 1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)



Fig. 3: Pimentas *Capsicum*²³

3.1 Malagueta

A malagueta (*Capsicum frutescens*), variedade mais picante das espécies de *Capsicum*, era “a mais estimada” pimenta na Amazónia, segundo constatou o jesuíta Daniel em meados do século XVIII.²⁴ Similarmente, Frei Francisco dos Prazeres qualificou-a, na *Poranduba Maranhense* de 1819, como “a mais celebre, e mais estimulante” das pimentas amazónicas.²⁵

Originariamente, o termo *malagueta*, documentado em fontes europeias desde o século XIII, designou os frutos vermelhos de *Aframomum melegueta*, uma especiaria picante da África Ocidental, também conhecida pelo nome de “grãos do paraíso” (*grana paradisi*), a qual levou os navegadores portugueses a apelidarem a costa da Guiné de “Costa da Malagueta”.²⁶ Durante o século XVI,

²³ Fotografia: Rob Wicks ([eatpictures.com](https://www.eatpictures.com)), via [Unsplash](https://www.unsplash.com) (pormenor).

²⁴ Daniel 1976a: 413; cf. Corrêa 1974, V: 35.

²⁵ Prazeres 1891 [1819]: 158; cf. Marcgravius 1648: 39.

²⁶ Harten 1970: 208–209; Santos et al. 2012: 146–147. A etimologia de *malagueta* é incerta. Tem sido associada, entre outros, ao Império de Mali e à cidade espanhola de Málaga, onde se fazia muito comércio da especiaria africana.

porém, o significado do termo foi mudando. A malagueta africana foi desaparecendo do comércio português, tendo sido substituída pelos frutos picantes de *Capsicum frutescens*, que abundavam no Brasil.²⁷

No início do século XVII, ingleses e holandeses chamavam aos frutos de *Capsicum* que encontravam ao norte do rio Amazonas “pimenta da Guiné” (*Guinea pepper*), termo igualmente empregado para a malagueta africana.²⁸ De acordo com Markgraf e Piso, a pimenta *quiyaqui* do Brasil era referida como “malagueta” pelos portugueses em meados do século XVII. Salientam que a “malagueta” brasileira não era idêntica à africana, embora alguns dissessem que tinha origem angolana.²⁹

Na Língua Geral Amazônica, os frutos vermelhos de *Capsicum frutescens* eram designados como *ky'ynha avi*, com o significado literal de “pimenta-agulha”, provavelmente devido à sua forma pontiaguda e delgada.³⁰ As fontes mais antigas a apresentar esta denominação são dicionários de meados do século XVIII.

***Capsicum frutescens* na Língua Geral Amazônica**

<i>Língua geral</i>	<i>Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>ky'ynha avi</i>	malagueta	Estado do Pará [Ilha de Marajó], 1750	Anônimo (UCBG, ms. 69, p. 310)

²⁷ Thomaz 1999: 41; Santos et al. 2012: 147.

²⁸ Purchas 1625 [1606], IV: 1264; Harcourt 1626: 46; 1928: 155–156; Lorimer 1989 [1632]: 372; Vries 1911 [1634]: 196; cf. Santos et al. 2012: 147.

²⁹ Maregravus 1648: 39; Piso 1648: 108; 1658: 225.

³⁰ *Auí* (p. ex., UCBG, ms. 94, fol. 7v) ou *abî* (UCBG, ms. 69, p. 249) constam na maioria dos dicionários de Língua Geral Amazônica do século XVIII como traduções de “agulha”, verbete que ainda não estava incluído no *Vocabulário* de 1621. Os dicionários dos jesuítas alemães indicam o termo *aguí* (p. ex., Meisterburg; Muller et al. 2019: 103), que parece ter sido influenciado pela fonética do português *agulha*.

<i>kyînha aví</i>	malagueta	1751	Fr. Onofre (Anónimo 1795: 50)
<i>kiinha aví</i>	pimenta malagueta		Fr. Onofre (Prazeres 1891 [1819]: 231)
<i>kiÿnha auí</i>	malagueta	séc. XVIII	Anónimo (UCBG, ms. 94, fol. 35v)
<i>kyynha áuí</i>	huãs [pimentas] compridas, pequeninas e medicinaes	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 221)
<i>kyynhääuí</i>	as [pimentas] peqn ^{as} e compridas e medicinaes	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 132)
<i>kaynha uí</i>	malagueta	Belém, 1771	Anónimo (Barros/Lessa 2015: 263)
<i>kyynhaavi</i>	“a [pimenta] pequena, comprida, que se usa como remédio” (<i>der länglichte, der kleine, der zur Arzeney gebraucht wird</i>)	1785	Eckart (1785: 519)
<i>kiynha-avi</i>	“baga picante” (<i>Beisbeere</i>)	1819–1820	Spix/Martius (1831: 1237)
<i>kinha-auy</i> <i>kinha-auí</i>	pimenta malagueta	1929	Stradelli (1929: 292; 504) ³¹

³¹ Stradelli (1929: 292) indica também o termo *kinhaxí* para a malagueta seca.

Ainda hoje, os Ka'apor do Maranhão, cuja língua pertence à família Tupi-Guarani, chamam à pimenta malagueta *kiĩ-awi*, ou seja, “pimenta-agulha”.³² Similarmente, os Baniwa denominam a malagueta de *aawi*, com o mesmo significado.³³

Ao comparar esse verbete nos dicionários de língua geral, nota-se que, ao contrário dos outros autores, os jesuítas alemães Meisterburg e Eckart não traduzem *ky'ynha avi* por “malagueta”, mas definem-na através da descrição dos seus frutos como compridos, pequenos e medicinais. Isto indica que o uso do termo *malagueta* para *Capsicum frutescens*, iniciado pelos portugueses nos séculos XVI e XVII, por analogia com a malagueta africana, era desconhecido pelos jesuítas alemães.

A descrição da malagueta como medicinal pelos padres Meisterburg e Eckart remete para o uso farmacológico desta pimenta nas missões dos rios Xingu e Madeira. Nas missões da Amazônia setecentista, a pimenta, triturada e misturada com a aguardente, constituía um remédio comum e comprovado contra ataques de febre.³⁴ O uso terapêutico da malagueta nas missões terá sido inspirado por tradições de medicina de povos indígenas, uma vez que pajés ameríndios costumavam empregar a malagueta como remédio, segundo relata o jesuíta Daniel em meados do século.³⁵ Indígenas da capitania do Rio Negro consideravam a malagueta “a melhor e a mais medicinal” das diferentes castas de pimenta e povos ameríndios da região de Belém usavam-na contra várias doenças.³⁶

³² Balée 1994: 306.

³³ Silva 2016: 24.

³⁴ Eckart 1785: 590. Também na Bahia setecentista, a malagueta era considerada um “excellente febrifugo” (Sampaio 1969 [1782]: 67).

³⁵ Daniel 1976a: 249; 413.

³⁶ Ferreira 1888 [1787]: 89; Landi 2002 [ca. 1772]: 98.

Nas expedições de colheita das “drogas” amazônicas, grupos de indígenas, liderados por um cabo branco ou mameluco,³⁷ viajavam para as florestas do interior da Amazônia, levando nas suas canoas, “para a cura dos doentes”, além de “medicamentos” e aguardente, também “pimenta”.³⁸ É bem provável que esta pimenta tenha sido a malagueta.

Na epidemia de cólera no Grão-Pará de 1855, a malagueta constituiu uma das “substancias therapeuticas mais empregadas”, utilizada, por exemplo, em infusões ou cataplasmas, e com bons resultados. O presidente da Comissão de Saúde Pública do Pará, Francisco de Silva Castro, relata que houve um “curandeiro” em Curuçá que sabia sanar quase todos os seus pacientes com remédios da floresta, empregando a malagueta nos casos graves de cólera.³⁹

As propriedades farmacológicas da malagueta serviam não apenas para curar, mas também para matar. Indígenas do rio Japurá usavam a malagueta na preparação do veneno de flecha *urari*, como relatam Spix e Martius no início do século XIX:

O extrato misto [de diferentes plantas], na consistência de xarope grosso, tomava ao fogo uma tonalidade pardo-escura e é então despejado em potezinhos, contendo cada um mais ou menos duas onças, que ficam à sombra da cabana, para esfriar. Previamente, coloca o índio em cada potezinho uma pimentinha da “baga picante” (*kiynhaavi*), e está pronto o *urari*. Os índios avivam-no de novo, quando enfraquece com o tempo, juntando-lhe especialmente pimenta *Capsicum* [...].⁴⁰

³⁷ Cf. Roller 2013: 209.

³⁸ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, cx. 90, doc. 7366 (Pará, 21/11/1783). O documento contém uma cópia do texto, que diz “para a cura dos índios” em vez de “para a cura dos doentes”.

³⁹ Vianna 1906: 108–109; Beltrão 2000: 856.

⁴⁰ Spix/Martius 1831: 1237; trad. portuguesa Spix/Martius 2017, III: 327 (com alterações minhas). Ainda hoje, os Wayãpi usam a pimenta *kiñy* (*Capsicum frutescens*) para preparar o veneno *curare* (Grenand et al. 2004: 634).

Para além dos usos medicinais, a malagueta tinha grande importância na culinária amazónica.⁴¹ Houve várias práticas de cozinha ameríndias relativas à malagueta, que se espalharam pela Amazónia colonial e foram adotadas por habitantes não-indígenas. Em meados do século XVIII, o jesuíta Daniel descreve um molho indígena, que chegou a ser o “molho ordinário, assim nos índios, como nos brancos”. Era preparado com caldo de peixe ou carne, no qual se esmagavam malaguetas frescas ou pó de malagueta seca.⁴²

Das malaguetas, confeccionava-se, igualmente, a *piraquinha* (do tupi *pirá* “peixe” e *ky’ynha* “pimenta”), um molho cozinhado com caldo de peixe ou carne, taioba e pimenta, que se conservava numa panela ao pé do fogo. No século XVIII, a *piraquinha* era, de acordo com Daniel, “muito usad[a] dos índios, e muito gabad[a] dos brancos”.⁴³

Da mesma forma, a malagueta servia para temperar o prato de tacacá, descrito por Daniel, na Amazónia setecentista, como “bebida” indígena, cuja preparação os brancos tinham aprendido “dos índios”.⁴⁴ Um dos ingredientes principais do tacacá é o tucupi, um condimento da culinária indígena amazónica à base de sumo de mandioca, que é, por sua vez, temperado com pimentas *Capsicum*. Spix e Martius compararam-no, no início do século XIX, ao molho de soja da Ásia.⁴⁵ Indígenas do rio Japurá preparavam o tucupi em forma de pasta

⁴¹ Cf. Daniel 1976a: 413; Landi 2002 [c. 1772]: 98.

⁴² Daniel 1976a: 204; 413.

⁴³ Daniel 1976a: 414; cf. Stradelli 1929: 504: “É o molho que se encontra em todas as malocas e casas indígenas.”

⁴⁴ Daniel 1976a: 205.

⁴⁵ Spix/Martius 1831: 990, “Um cesto cilíndrico (*tipiti*) [...], cheio de mandioca ralada e, em sua parte inferior, carregado com uma pedra, pende de uma das travessas da choça. Deste modo simples, o suco venenoso das raízes frescas é espremido e cai numa tigela. Esse suco, engrossado ao fogo e misturado com pequenas pimentas secas (*Capsicum*), produz o tucupi, tempero usual de todos os pratos de carne, do qual os habitantes do Estado do Grão-Pará fazem tão constante uso, como os da Índia Oriental da sua soja (trad. portuguesa: Spix/Martius 2017, III: 106–107, com alterações minhas).”

preta, chamada *tucupi pixuna* (“tucupi preto”), para condimentar os beijos de tapioca.⁴⁶ Para além do uso culinário, o *tucupi pixuna* era também aplicado na pele, como relata o astrónomo Giovanni Brunelli, que viajava na Amazónia entre 1753 e 1761:

Com esse mesmo suco de mandioca aquecido durante muito tempo, [...], muitos índios, depois de engrossá-lo moderadamente com tapioca para tornar sólido e duro, recobrem o corpo.⁴⁷

3.2 Jiquitaia

Na década de 1750, o jesuíta Anselm Eckart observou nas missões dos rios Xingu e Madeira que os indígenas costumavam sempre levar consigo, “embrulhada em folhas”, “a especiaria deles”, chamada *juxatája*. De acordo com Eckart, tratava-se de uma mistura de pimenta, sal e certa erva.⁴⁸ A mesma especiaria era preparada e levada para viagens por povos ameríndios na capitania do Rio Negro, como notou o naturalista Alexandre Rodrigues Ferreira em 1787, embora sem menção do adicionamento de ervas:

[...] quando andam em viagens, pisadas que sejam as pimentas, as reduzem a uma massa temperada com sal, a que dão o nome de *giquitaia*, servindo-lhes de papel, para a conservarem, as folhas de pacova e de outras plantas.⁴⁹

⁴⁶ Spix/Martius 1831: 1245.

⁴⁷ Brunelli em Papavero et al. 2010 [1767]: 522.

⁴⁸ Eckart 1785: 519 (trad. do alemão). É provável que a grafia *juxatája* esteja devida a um equívoco tipográfico no relato de Eckart impresso em 1785, visto que o próprio Eckart escreveu *jukytáia* no seu dicionário de língua geral da década de 1750 (BNP, cod. 3143, p. 144).

⁴⁹ Ferreira 1888 [1787]: 89.

A denominação da especiaria indígena misturada, feita à base de pimentas *Capsicum*, aparece sob diferentes variantes nas fontes da Amazônia colonial. Era igualmente preparada por povos indígenas fora da Amazônia, como mostram fontes do Rio de Janeiro, da Bahia, de São Paulo e do Brasil Holandês desde o século XVI.⁵⁰

Variantes do termo *jiquitaia* em fontes da Amazônia

<i>Língua geral</i>	<i>Definição/Tradução</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>ionquere</i>	“sal e pimenta, moídos juntos”	Maranhão, 1612	Abbeville (1614: 306b, trad. do francês)
<i>ionker</i>	“pimenta da Índia, misturada com sal”	Maranhão, 1613–1614	Évreux (2014: 155, trad. do francês)
<i>jiquitaia</i>	sal e pimenta	Maranhão / Pará 1661–1698	Bettendorff (2010: 203)
<i>jukýtäia</i>	sal e pimenta	Fazenda Gelboé, rio Tocantins, antes de 1751	Anônimo (França 1859: 119)
<i>jukýtäia</i>	salpimenta	Abacaxis, rio Madeira (?), ca. 1739–1755	<i>Prosódia</i> (ACL, Série Azul, 569, fol. 75v)

⁵⁰ Baía de Guanabara, 1575: *ioncure* (Thevet 1575: 949a); 1578: *jonquet* (Léry 1578: 216); Bahia, 1587: *juquiray* (Sousa 1879: 165); São Paulo de Piratininga, 1622: *juquigtaya* (Anônimo 1953, II: 112); Brasil Holandês, 1648: *iuquitaya* (Piso/Marcgravius 1648: 273); Bahia, 1782: *giquitaia* (Sampaio 1969: 67).

<i>jukytáia</i> <i>jykytaia</i>	salpimenta	Piraguiri, rio Xingu, 1752–1756	Meisterburg (Muller et al. 2019: 241)
<i>jukytáia</i>	salpimentar [sic]	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (BNP, cod. 3143, p. 144)
<i>jequitaia</i>		antes de 1757	Daniel (1976a: 203)
<i>juxatája</i>	“mistura de sal, pimenta, e outra erva”	1785	Eckart (1785: 519, trad. do alemão)
<i>giquitaia</i>		Rio Negro, 1787	Ferreira 1888: 89
<i>iekitáia</i> <i>iukitáia</i>	pimenta malagueta seccada e moida muito fino, mixturada com sal	1929	Stradelli (1929: 468)

As variantes do termo *jiquitaia* são compostas pelos vocábulos tupis *iukyra* “sal” e *tái*, terceira pessoa do verbo “queimar como a pimenta” ou “arder a boca com a pimenta”, dos quais resulta o significado literal de “sal ardente”.⁵¹ As expressões *salpimenta* e *salpimentar*, que aparecem em dicionários de língua geral desde o século XVII, entraram na língua portuguesa como traduções do tupi *jiquitaia*.⁵²

⁵¹ Cf. Ayrosa 1951: 93; Anónimo 1795: 15; Edelweiss 1969: 86, nota 49; Navarro 2013: 198; 456–457. Na Língua Geral Amazónica, o sufixo *-táia* encontra-se também no nome de outra especiaria picante: o gengibre, espécie de origem asiática que fora denominada *mangaratáia* (cf., por exemplo, BMP, ms. 2311060, fol. 13v, e Barros/Lessa 2015: 229). O tupi *mangara* aplicava-se a diferentes plantas com tubérculos comestíveis (Grenand 2012: 14–15).

⁵² Edelweiss em Sousa 1974: 470. Na Bahia quinhentista, a prática indígena de secar frutos de *Capsicum* e pisá-los com sal para temperar peixe e carne era imitada pelos colonizadores portugueses (cf. Sousa 1879 [1587]: 165).

As variantes documentadas pelos cronistas franceses no Maranhão, *ionquere* e *ionker*, parecem constar apenas da palavra *iukyra*, embora Abbeville e Évreux definam a especiaria como mistura de pimenta e sal.

O jesuíta Anton Meisterburg adicionou, no seu dicionário de língua geral, uma anotação mais tardia ao lado do verbete “salpimenta – *jukytaia*”, escrita com tinta diferente no códice: “*exprimunt: jykytaia*”, ou seja, “dizem: *jykytaia*”.⁵³ Como no caso de vários outros verbetes, Meisterburg documenta aqui a língua tal como a ouviu falada pelos habitantes da missão xinguana de Piraguiri na década de 1750. Como mostram as diferentes variantes do termo *jiquitaia* nas fontes da Amazónia, havia, na primeira sílaba da palavra, uma variação entre vogais posteriores (u/o) e anteriores (y/e/i). A nota de Meisterburg indica a mudança fonética que se produziu nessa vogal no século XVIII. A variante antiga *juquigtaya* está registada no *Vocabulário* anónimo de 1621, que constitui uma fonte importante para os dicionários setecentistas da Amazónia.⁵⁴

O sal que se misturava ao pó de pimenta nas jiquitaias amazónicas era de diferentes tipos. Nas costas do Maranhão, recolhia-se sal marinho, como relata d’Évreux no início do século XVII.⁵⁵ No interior da Amazónia dos séculos XVIII e XIX, os habitantes das missões recebiam sal de minas das províncias espanholas, nomeadamente de Maynas, embora indígenas tivessem afirmado, em meados do século XVIII, que havia semelhantes minas na parte portuguesa da Amazónia. O sal mineral era apenas usado pelos indígenas aldeados, ao passo que povos livres sem contactos comerciais com brancos se serviam de sais vegetais, os quais

⁵³ Fol. 37v, Muller et al. 2019: 241. Na parte invertida do dicionário, adota como padrão a variante *jykytaia*, com a informação de que “outros escrevem *jukytaia*” (*scribunt alii: jukytaia*, fol. 51r, Muller et al. 2019: 292). Isto realça que, na missão de Piraguiri, a forma com [u] estava apenas presente em fontes escritas, enquanto a variante oral era com [y].

⁵⁴ Cf. Anónimo 1953, II: 112.

⁵⁵ Évreux 2014: 16. No século XVI, povos ameríndios da costa do Brasil também produziam sal da água do mar, deixando-a ferver e evaporar, comercializando-o com outros povos, que vinham de longe para adquiri-lo (Thevet 1575: 949a).

produziam das cinzas das cascas de certas árvores.⁵⁶ Também os antigos Yanomami empregavam, para condimentar os seus alimentos, um sal vegetal, obtido de diferentes árvores e cipós, ao qual misturavam, às vezes, a pimenta malagueta.⁵⁷

Ao que parece, a pimenta preferida para a confeção da jiquitaia, na Amazónia setecentista, era a malagueta. Apanhavam-se as malaguetas maduras, que se colocavam depois a secar ao sol, antes de serem moídas e misturadas com sal.⁵⁸ De acordo com Daniel, era este “o tempero mais usado” na Amazónia. Mulheres indígenas costumavam ter cuias ou pequenos cabaços com jiquitaia ou malagueta, que lhes servia de “tempero em todos os seus guisados”.⁵⁹

No início do século XVII, os Tupinambá do Maranhão juntavam o *ionquere*, composto de pimenta moída e sal, como tempero “a cada bocado” de carne que comiam, como relata Abbeville.⁶⁰ Na medicina tupinambá, a jiquitaia fazia parte da dieta dos doentes, os quais não comiam senão farinha de mandioca com esta especiaria para recobrar a saúde.⁶¹

⁵⁶ Daniel 1976a: 418; Martius 1844: 44–45. Já em meados do século XVI, os Tupinambá da costa do Brasil relataram que o povo Karajá (*Karaya*) do interior do país fabricava sal das cinzas de palmeiras (cf. Staden 1557: não paginado, cap. XII).

⁵⁷ Albert/Milliken 2009: 57.

⁵⁸ Daniel 1976a: 414. Por volta de 1903, o antropólogo Koch-Grünberg descreveu o modo como mulheres Uásöna no rio Manapialia, afluente do Alto Caiari-Uaupés, preparavam jiquitaia (*Schikitáya*) para os visitantes: “Pimenta vermelha, torrada [...], era triturada em pó e misturada com sal, como tempero picante para as comidas. Durante o trabalho, o pó de pimenta difundia-se na maloca inteira” (Koch-Grünberg 1910, II: 100, trad. do alemão).

⁵⁹ Daniel 1976a: 203; 414. As jiquitaias produzidas hoje em dia por mulheres Baniwa no rio Içana são de diferentes cores, texturas e sabores, devido a diversos modos de as secar e temperar (com sal ou com ervas) (Silva 2016: 11; 38).

⁶⁰ Abbeville 1614: 306b, trad. portuguesa: Abbeville 2008: 325.

⁶¹ Évreux 2014: 155. Similarmente, na mesma época, indígenas dos territórios ao norte do rio Amazonas comiam apenas “pão” com molho de mandioca pimentada quando doentes (cf. Purchas 1625, IV: 1251).

Na Amazônia setecentista, povos indígenas usavam a jiquitaia sobretudo em viagens, quando não dispunham de malaguetas frescas.⁶² Assim, a especiaria encontrava-se também entre as provisões dos ameríndios que viajavam de canoas para o interior amazônico, à procura das “drogas do sertão”.⁶³ A jiquitaia fazia, igualmente, parte da alimentação de viagem de jesuítas na Amazônia. Em 1663, o padre Johann Philipp Bettendorff viajou de canoa de Belém para São Luís a fim de assumir o seu novo cargo como superior do Maranhão, tendo como única “matalotagem” “um paneiro de farinha com jiquitaia, e uma piroleira de aguardente”. Dois anos antes, durante uma revolta dos colonos de São Luís e Belém contra os jesuítas, Bettendorff e um confrade tiveram de esconder-se na floresta, para não serem expulsos para Portugal. Acompanhados por um grupo de indígenas, um guia mameluco conduziu-os desde Gurupá até uma ilha, na qual passaram algum tempo, alimentando-se de farinha de mandioca, temperada com “sal e pimenta, que chamam jiquitaia”.⁶⁴

⁶² Daniel 1976a: 414.

⁶³ Cf. Daniel 1976b: 58.

⁶⁴ Bettendorff 2010: 253; 203. Sobre a revolta de 1661, cf. Rodrigues 2014: 221. Também na Bahia setecentista, “os viandantes dos certos, e minas” levavam consigo o pó de *giquitaia*, para se servirem dele “por esses dilatados caminhos na necessidade”, como relata Sampaio (1969: 67) na sua farmacopeia de 1782.

4. Puxuri

No ano de 1689, chegou a Lisboa da Amazónia “huma nova especiaria, á qual chamaõ oz Indios *puxuri*”, conforme escreveu o governador do Estado do Maranhão, Grão-Pará e Rio Negro, Artur de Sá e Meneses.¹ Sob esta denominação, eram conhecidas as sementes aromáticas de certas árvores dos géneros *Nectandra* e *Aniba* (da família botânica das *Lauraceae*), especiaria que o jesuíta João Daniel qualificou, em meados do século XVIII, como um dos “mais preciosos haveres do Amazonas”.² Porém, não é certo se foram mesmo as sementes que chegaram a Lisboa em 1689, pois o governador acrescenta que o *puxuri*, que se usava “em lugar de canella”, daria “excelente tinta da mesma cor da casca”, o que indica que a casca da árvore de *puxuri* fazia parte da carga. Na Amazónia setecentista, tanto as sementes como a casca de *puxuri* eram apreciadas pelos seus efeitos aromáticos semelhantes.³

O termo *puxuri* provém do tupi e usava-se na Língua Geral Amazónica.⁴ No entanto, a palavra não está presente nos dicionários setecentistas de língua geral, provavelmente porque a mesma denominação era utilizada em português. Nas fontes amazónicas do século XVII ao XIX, destaca-se a vocalização diferenciada do termo, que pode ser devida a variações dialetais.

¹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Para, Cx. 3, Doc. 279 (30/11/1689, Belém do Pará); cf. Chambouleyron 2014: 5.

² Daniel 1976a: 412.

³ Daniel 1976a: 401.

⁴ Martius 1830a: 171.

Variantes do termo *puxuri* em fontes da Amazónia

<i>Língua geral</i>	<i>Lugar/Ano</i>	<i>Fonte</i>
<i>puxurĩ</i>	Belém, 1689	Sá e Meneses (AHU, CU, Brasil – Para, Cx. 3, Doc. 279)
<i>puchiri</i>	rio Xingu, 1743	Condamine (1745: 146)
<i>puxeri</i>	1741–1757	Daniel (1976a: 412)
<i>puxeri</i> , <i>puxerĩz</i> (pl.)	rio Tapajós, 1745–1757	Moreira (ANTT, MNEJ, Papéis pombalinos, mç. 60, doc. 2)
<i>puxiri</i>	rio Japurá, 1753	Szentmartonyi (1981: 605)
[<i>puscharĩ</i>]	Piraguiri, rio Xingu; Trocano e Abacaxis, rio Madeira; Caeté, 1753–1757	Eckart (ANTT, MNEJ, Papéis Pombalinos, mç. 59, mct. 4; cf. 2013b: 330)
<i>puxirí</i>	Belém, 1761	Póvoas (AHU, CU, Brasil – Rio Negro, Cx. 2, Doc. 103)
<i>pocherim</i>	Vilaboim, rio Tapajós, 1762	Queirós (1847: 182)
<i>puchiri</i>	rio Xingu, 1768	Noronha (1862 : 18)
<i>puciris</i>	Belém, ca. 1772	Landi (2002: 76)
<i>puxirí</i>	Rio Negro, 1774-5	Sampaio (1825: 112)
<i>puxirí</i>	1779	Meisterburg <i>apud</i> Eckart (1785: 531)
<i>puxirí</i> , <i>puxarí</i>	1785	Eckart (1785: 531; 590)
<i>puxuri</i> <i>puchuri</i>	Barcelos, rio Negro, 1787	Ferreira (1885: 91; 1972: 16)

<i>puchury, puchurim,</i> <i>pechury, pechurim,</i> <i>fava de pechuri,</i> <i>puxury(m), puxery(m),</i> <i>puxiri(m)</i>	Rio Negro, 1819–1820	Spix/Martius (1831: 1127); Martius (1830a: 169; 1863, II: 404)
<i>puxyry, puxyrí</i>	1929	Stradelli (1929: 304; 625)

Em meados do século XVIII, o jesuíta Anselm Eckart incluiu duas variedades de puxuri na sua lista de matéria médica amazônica: o *puscharíuçú* (“puxuri grande”) e o *puscharí mirí* (“puxuri miúdo”).⁵

O “puxuri grande” ou “grosso” (*Nectandra puchury-major* (Mart.) Nees) foi comparado a bolotas ou amêndoas grandes em fontes setecentistas.⁶ Cada semente de puxuri contém dois cotilédones, chamados “favas”, que se dividem durante a sua secagem, quando se abre o tegumento fino que os reveste.⁷ As “favas” são lisas, de cor castanho-escuro e avermelhada no exterior e castanho-clara no interior. O interior delas é farinhento, de cheiro e sabor aromáticos, parecido com a noz-moscada e o sassafrás.⁸

Quanto ao “puxuri miúdo”, havia diferentes espécies do género *Aniba*, cujas sementes eram conhecidas como *puxuri-mirim*. Uma daquelas era *Aniba puchury-minor* ((Mart.) Mez), que era também chamada *puxuri-rana* “puxuri

⁵ ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, mct. 4; cf. Eckart 2013b: 330. Inicialmente, tinha escrito *pucharíuçú* e *pucharí mirí*, mas inseriu um “s” para realizar a grafia alemã do fonema [ʃ]. O jesuíta Daniel (1976a: 412) descreveu quatro espécies de puxuri.

⁶ Daniel 1976a: 412; Bäck 1759: 77; Queirós 1847 [1762]: 182–183; Landi 2002: 76; Rios/Pastore 2011: 1931.

⁷ Daniel 1976a: 412; Landi 2002: 76; Sampaio 1825 [1774-5]: 113; Eckart 1785: 531; Martius 1830a: 169.

⁸ Daniel 1976a: 412; Bäck 1759: 77; Sampaio 1825 [1774-5]: 113; Bergius 1778, I: 327.

falso”, traduzido por “puxuri bastardo” nos séculos XVIII e XIX.⁹ O seu aroma costumava dissipar-se durante o transporte transatlântico, tanto assim que fontes europeias descrevem as suas “favas” como menos aromáticas do que a “fava puxuri verdadeira”, ou seja, o puxuri maior.¹⁰ Outra espécie de *puxuri-mirim* são as sementes da árvore *Aniba canelilla* ((Kunth) Mez), cuja casca servia também de especiaria e era denominada “casca preciosa”, *pereiorá* (tupi) ou *hinidáo* (baré).¹¹ Este *puxuri-mirim* era “igual ao puxirí na figura, mas com a diferença de ser muito incomparavelmente mais pequen[o]” e “mais delicado” no aroma e no gosto.¹²



Fig. 4: “Favas” de puxuri¹³

⁹ Daniel 1976a: 412; Corrêa 1974, V: 541; Rios/Pastore 2011: 1901. Do tupi *ran* “parecido com, semelhante a, falso” (Navarro 2013: 427).

¹⁰ Anónimo 1794, II: 85; Martius 1830a: 172–173.

¹¹ Sampaio 1825 [1774-5]: 112; Ferreira 1885: 90; Spix/Martius 1831: 1128; Martius 1867a: 725; Stradelli 1928: 597; cf. Rios/Pastore 2011: 1881.

¹² Sampaio 1825 [1774-5]: 112; cf. Ferreira 1885: 91.

¹³ © Pharmaziemuseum Brixen / Museo della Farmacia Bressanone.

O puxuri representa um dos numerosos produtos naturais da floresta amazônica, cuja recolha era efetuada por indígenas, quer em expedições organizadas, quer de forma independente.¹⁴ Para trocarem as sementes de puxuri, ameríndios da região do rio Negro costumavam trazê-las das florestas, “enfiadas em fios compridos de tucum”, como observou um viajante alemão em meados do século XIX.¹⁵ No início do século, as variedades maiores e menores de puxuri eram apanhadas “sem distinção” e empregavam-se nos mesmos usos.¹⁶

As árvores de puxuri são espécies nativas da Amazônia que crescem na mata igapó, em terras nas margens de rios que estão, na maior parte do ano, alagadas, sendo mais raras em terras enxutas.¹⁷ Nos séculos XVIII e XIX, aquelas encontravam-se em vários lugares da Alta Amazônia, sobretudo na região do rio Negro e seus afluentes. Prevalciam, em particular, entre os rios Negro e Japurá, nas margens do Urubaxi, Aiuanã e Uneiuxi, mas também nos rios Tea, Cauaburi, Uaupés e Içana.¹⁸ Por volta de 1772, era levado puxuri para a cidade de Belém da “floresta do Rio Branco que desemboca no Rio Negro”, o que requeria “mais de quarenta dias de contínua navegação”, conforme relata Giuseppe Landi.¹⁹ No século XVIII, havia também puxuri nas matas dos rios Xingu e Tapajós.²⁰ Desde finais do século XVIII, várias fontes localizam o puxuri erroneamente no

¹⁴ Martius 1867a: 727–728; cf. Casal 1817, II: 327; Spix/Martius 1831: 1112–1113; 1127.

¹⁵ Ave-Lallemant 1860, II: 186 (trad. do alemão). Os fios de tucum são fibras fabricadas das folhas da palmeira *Astrocaryum chambira*.

¹⁶ Martius 1830a: 173.

¹⁷ Sampaio 1825 [1774-5]: 112; Martius 1830a: 173; Rios/Pastore 2011: 1881; 1901; 1931.

¹⁸ Szentmartonyi 1981 [1753]: 605; Sampaio 1825 [1774–5]: 112; Ferreira 1888: 49; Martius 1829: 356; Amazonas 1852: 10; 70; 76; 78; 83; 102; 195; 211; 213; Stradelli 1928: 597; cf. Martius 1830a: 169; 173; 1867a: 727; Spix/Martius 1831: 1009; 1127; 1292.

¹⁹ Landi 2002: 76. Em meados do século XIX, o puxuri do rio Branco era ainda levado para Belém, em pequenas quantidades destinadas aos boticários (Anônimo 1862: 20).

²⁰ Condamine 1745: 146; Queirós 1847 [1762]: 182–183; Noronha 1862 [1768]: 18.

Paraguai, provavelmente devido a uma confusão dos topónimos *Pará* e *Paraguai* na Europa.²¹

4.1 Nozes-moscadas da Amazónia

Não he mais sabida a analogia do cravo do Maranhão com o Mallucano, do que a da Noscada oriental com o Pechurim Brazilico. As Ilhas de Banda, e Amboyno, ás quaes a Natureza particularizou as Noscadeiras, sam periécas desta Provincia [do Pará] particularmente amada pelas Pucherys, que dam o Pechurim.²²

Assim delineou o padre Manuel Aires de Casal na sua *Corografia brazilica* de 1817 a analogia entre o puxuri amazónico e a noz-moscada asiática, baseada na correspondência geográfica entre o Pará e as ilhas Molucas de Banda e Amboíno, por serem periecos, ou seja, localizados na mesma latitude, mas na longitude oposta.²³ De facto, o arquipélago de Banda e a ilha de Amboíno eram conhecidos

²¹ O médico sueco Peter Jonas Bergius (1778, I: 327) escreveu, em 1778, que a *fabá pichurim* era oriunda do “Paraguay”. Em 1794, a *Pharmacopeia geral para o reino*, escrita por ordem de D. Maria I, localiza o puxuri “no Paraguay, e no Maranhão” (Anónimo 1794, II: 85). A comparação com a farmacopeia de Bergius mostra que o autor anónimo português usou este livro, escrito em língua latina, como fonte sobre o puxuri. Deverá ter sabido que o puxuri chegava a Lisboa do Maranhão e combinado esta informação com a de Bergius sobre o Paraguay. Em 1814, a ideia do puxuri paraguaio reaparece no Rio de Janeiro, na farmacopeia de José Maria Bomtempo (1814: 107), de acordo com a qual havia puxuri “no Pará, Maranhão, e Paraguai”. Bomtempo usou como fonte a *Pharmacopeia* de 1794 e adicionou a proveniência paraense, sabendo, provavelmente, da existência do puxuri na Amazónia e ignorando que *Paraguay*, neste contexto, não era senão uma forma corrupta de *Pará*, nascida de um equívoco europeu sobre a toponímia sul-americana.

²² Casal 1817, II: 280.

²³ A mesma ideia da analogia geográfica entre ambas as regiões está presente no relato de Spix e Martius (1831: 914; 2017, III: 43), que descrevem o Pará como “antípoda das ilhas Molucas”,

como pátria da moscadeira (*Myristica fragrans* Houtt.), cujo cultivo tinha permanecido restrito às ilhas Molucas até finais do século XVIII, devido a um monopólio holandês, que impediu a exportação das moscadeiras.²⁴ Foi apenas no início do século XIX que a moscadeira asiática foi introduzida no Pará.²⁵

Porém, a existência de “nozes-moscadas” na Amazônia tinha já sido comunicada dois séculos antes, por comerciantes ingleses e holandeses. Em 1619, a *Amazon Company* inglesa mencionou “moscadeiras” (*nuttmegg trees*) entre as “comodidades ricas” das terras ao sul do rio Oiapoque.²⁶ Poucos anos depois, uma ilha no estuário do Amazonas, situada entre Sapno e o Cabo do Norte, era conhecida entre holandeses como “ilha da noz-moscada” (*nutte muscade eyland*).²⁷ Em 1626, sabia-se que havia na “Guiana”, ou seja, no território entre os rios Amazonas e Orinoco, “ilhas inteiras de moscadeiras bravas” (*whole islands of wild nutmeg-trees*), produzindo “uma noscadinha perfeita, com macis” (*a perfect little nutmeg with the mace*).²⁸ Também em 1632, “nozes-moscadas” (*nutmeggs*) e “macis” (*mace*) são mencionadas entre as mercadorias da “Guiana”.²⁹

para onde se procurou transplantar as “preciosas plantas que fazem a opulência do arquipélago equatorial asiático”.

²⁴ Sobre Banda, cf. King 2017: 249; sobre Amboíno, Rumphius 1741, II: 27; sobre o monopólio holandês, Warburg 1897: 133–144.

²⁵ Spix/Martius 1831: 940.

²⁶ Lorimer 1989: 192.

²⁷ Forest 1914, II: 234 (cf. Lorimer 1989: 263). Era chamada Sapno a ilha oposta ao rio Gurijuba no atual Amapá. A denominação “ilha da noz-moscada” aparece num relato de colonos valoneses, enviados à Amazônia pela “Companhia Holandesa das Índias Ocidentais” (*West-Indische Compagnie*) em 1623. O termo está escrito em neerlandês no relato valonês, o que indica que se tratava, possivelmente, de uma denominação usada pela companhia holandesa.

²⁸ North em Lorimer 1989: 285. Cf. o relato do viajante Robert Harcourt, publicado no mesmo ano, no qual menciona “nozes-moscadas bravas, com macis” entre as comodidades da Guiana (Harcourt 1928 [1626]: 159).

²⁹ Day em Lorimer 1989: 372; 378.

Os portugueses tiveram conhecimento de nozes-moscadas amazônicas em 1648, quando o sargento-mor Filipe da Fonseca e Gouveia informou D. João IV sobre nozes-moscadas com macis nas capitânicas do Gurupá e do Pará, afirmando que eram iguais àquelas das ilhas de Banda:

Senhor ha muita nos noscada, E muita massa nellas que se podem carregar muitas naos della, porque Senhor estive aos pés das arvores dellas E saõ como as de banda, por outro nome de malaca, [...].³⁰

No seu parecer relativo a esta carta, o Conselho Ultramarino realça que Fonseca e Gouveia tinha “conhecimento bastante da materia, pello tempo que esteve na India, nos lugares em que as mesmas drogas se criaõ”.³¹ Ainda no mesmo ano de 1648, chegou a Lisboa do Maranhão uma amostra de uma “fruta redonda”, “da feição da nós noscada”, e “quasy da mesma qualidade da da India”.³² D. João IV parece ter sido convencido pela qualidade das nozes-moscadas da Amazônia, uma vez que, em 1652, manda Fonseca e Gouveia trazer do Maranhão, entre outras especiarias, “noz e massa, da que enviou as amostras”, “na mayor quantidade e perfeição que possa dar”.³³ Assim, em 1655, a “nos moscada” era considerada um dos produtos do Estado do Maranhão.³⁴

Contudo, um detalhe revela que esta “noz-moscada” não pode ter sido o puxuri que, nos séculos XVIII e XIX, era considerado o equivalente amazônico da noz-moscada asiática. Tanto as fontes inglesas quanto a correspondência entre o sargento-mor e o rei de Portugal de meados do século XVII descrevem “nozes-

³⁰ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 265 (Santo António de Gurupá, 17/03/1648).

³¹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 265 (Lisboa, 05/09/1648).

³² AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 267 (Lisboa, 18/09/1648); cf. também Doc. 279 (Lisboa, 18/06/1649).

³³ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão, Cx. 3, Doc. 316 (Lisboa, 08/08/1652).

³⁴ Nunes 1963 [1655]: 189.

moscadas” com macis, chamado *massa* ou *maça* no português da época.³⁵ O macis é o arilo vermelho da noz-moscada, que era também comercializado como especiaria na Ásia.³⁶ Como as sementes de puxuri não têm arilo, as descrições seiscentistas de “nozes-moscadas” com “macis” na Amazónia referem-se, muito provavelmente, às sementes de outra espécie: a ucuuba. Tal como a moscadeira asiática, as ucuubeiras (*Virola* spp.), abundantes na Amazónia ainda no século XIX, pertencem à família botânica dos *Myristicaceae*. As sementes delas mostram grande semelhança com o seu congénere oriental, sobretudo pelo arilo vermelho parecido com o macis.³⁷

Apesar da semelhança visual, o cheiro da semente de ucuuba é menos aromático que o das nozes-moscadas.³⁸ Deve ser por esta razão que a ucuuba não se tornou famosa como especiaria, mas como fornecedora de uma gordura sólida, extraída das sementes, que servia para fabricar velas na Amazónia setecentista, “porque arde e é tão alva como a cera”, segundo comenta o jesuíta João Daniel.³⁹ De acordo com este, as sementes da ucuuba eram “tão semelhantes à noz moscada da Índia, que muitos tem para si ser a mesma in specie e por tal usam já dela em muitas boticas do Brasil”.⁴⁰ A etimologia tupi (*ucu* “gordura” + *uba* “árvore”) indica que a extração da gordura das sementes de ucuuba representa uma prática de origem ameríndia.⁴¹ Presumivelmente, foram também povos

³⁵ Cf. Orta 1895, II [1593]: 81.

³⁶ Cf. Amar/Lev 2017: 112.

³⁷ Especialmente *Virola sebifera* Aubl. (ucuúba vermelha) e *Virola surinamensis* Warb. (ucuúba branca, ucuúba-de-várzea). Cf. Martius 1829: 360; Rios/Pastore 2011: 2473–2475; 2489.

³⁸ Cf. Daniel 1976a: 393.

³⁹ Cf. Daniel 1976a: 393; Aublet 1775, II: 907; Martius 1829: 360.

⁴⁰ Daniel (1976a: 393) chama à ucuuba *ibicuúba*, variante do termo *bicuúba* e sinónimo de *ucuuba* na Amazónia (cf. Rodrigues 1972: 30). Na Mata Atlântica, *bicuúba* designava outra espécie que era também conhecida como “moscadeira do Brasil” (*Myristica bicuúba* Schott). Extraía-se das suas sementes uma gordura parecida com aquela da ucuuba, que povos indígenas da Bahia empregavam para fins medicinais. Martius (1829: 360–361) concluiu que servia para os mesmos fins que o bálsamo da noz-moscada asiática.

⁴¹ Cf. Rodrigues 1972: 29; Rios/Pastore 2011: 2474; 2477.

indígenas que primeiro usaram esta gordura para a iluminação, como indicia um relato de 1659. O viajante holandês Otto Keye viu os habitantes ameríndios de certas ilhas do rio Amazonas a queimarem “nozes-moscadas” em tochas feitas de canudos de “canela”, as quais, para além de iluminarem, perfumavam o ar:

Nas ilhas situadas no rio das Amazonas e nalguns outros lugares da região, há nozes-moscadas bravas e também canela brava, [...]. Os selvagens nas ditas ilhas fazem delas tochas, envolvendo os canudos com resina e enchendo-os de nozes-moscadas, as quais difundem, ao arder, um cheiro muito delicioso e agradável. De noite, vê-se muitas vezes que acendem centenas ou milhares destas [tochas], enchendo assim o ar em redor de um cheiro muito agradável.⁴²

Embora Keye tenha descrito a combustão de “nozes-moscadas” inteiras, e não da sua gordura, é provável que se tenha referido às sementes de ucuuba, tanto mais que indígenas costumavam guardar a gordura de ucuuba em tubos de taquara fina, que poderiam ter sido os “canudos de canela” descritos pelo holandês no século XVII.⁴³

Em 1685, o capitão Manuel Guedes Aranha informou que havia na região de Belém “muita noz-moscada, ainda que mais pequena que a da Índia”, a qual, para além do seu uso na medicina, dava “cêra e oleo”. Porém, não era apropriada para o comércio de longa distância, conforme explicou: “não se faz cazo da nóz, nem carregação por se não saber separar do muito azeite com que está ligada, e a faz aprodrecer em breve tempo”.⁴⁴ A menção da cera indica que se estava a referir à

⁴² Keye 1659: 50–51 (trad. do neerlandês).

⁴³ Cf. Hoehne 1920: 206. Martius (1829: 360–361) observou a mesma tradição na Bahia oitocentista, onde povos ameríndios guardavam a gordura da bicuíba em “tabocas”. Também é possível que os “canudos de canela” do relato de Keye tenham sido feitos da casca do pau-cravo, cf. cap. 2, p. 39.

⁴⁴ Aranha 1883 [1685]: 13.

ucuuba. Foi, então, por causa da sua deterioração rápida que as sementes de ucuuba não entraram no comércio transatlântico a longo prazo, o que não era o caso do puxuri que chegou a ser conhecido como “noz-moscada” da Amazônia nos séculos seguintes. O puxuri também era ameaçado pelo apodrecimento, mas povos ameríndios do Rio Negro sabiam impedi-lo pela secagem das sementes sobre fogo brando, depois da sua recolha, “para lhes fazer exhallar o muito oleo, ou balsamo, que contém”, tratamento “indispensável [...] para impedir que as sementes apodreçam”.⁴⁵ Entre as primeiras fontes portuguesas a mencionarem o puxuri encontra-se o tratado do diplomata Macedo de 1673, em que aparece entre os “frutos do mato” do Maranhão e Pará.⁴⁶

A formação da analogia entre o puxuri e a noz-moscada, a partir do século XVIII, era certamente devida ao aspeto visual das “favas” de puxuri, as quais se pareciam, quebradas ou cortadas, com as nozes-moscadas, para além de o seu cheiro e sabor fazerem lembrar a especiaria asiática, como observou um médico sueco em 1759.⁴⁷ Por volta de 1772, Giuseppe Landi constatou, em Belém, que as sementes de puxuri “pouco diferem da noz moscada”.⁴⁸

Outro aspeto que contribuiu para a construção da analogia, foi o uso do puxuri de forma ralada. Povos indígenas da Amazônia costumavam ralar o puxuri e outras sementes aromáticas das florestas tropicais, tais como o cumaru ou o guaraná, utilizando o osso seco da língua do peixe pirarucu (*Arapaima gigas*) como ralador.⁴⁹ O osso “é quase do mesmo tamanho da [...] língua, e a parte que

⁴⁵ Sampaio 1825 [1774-5]: 113; Spix/Martius 2017, III: 221; cf. 1831: 1127; Martius 1830: 174.

⁴⁶ ANTT, Manuscritos do Brasil, liv. 39, fols. 20r; 25r. As diferentes versões manuscritas do tratado apresentam as seguintes grafias: *pechory*; *pocheri*; *pochery*; *pochory*; *pochury*; pl. *pechores*; *pechorys*; *pochorys* (sobre os manuscritos, ver cap. 1, nota 45).

⁴⁷ Bäck 1759: 75; 77.

⁴⁸ Landi 2002: 76.

⁴⁹ Ferreira 1972: 16; cf. Moreira em Papavero/Teixeira 2011: 93; Landi 2002: 169–170. O nome do pirarucu (do tupi *pirá-urucu*) significa “peixe pintado de urucum”, devido à cor vermelha das membranas nas margens exteriores das suas escamas (Ferreira 1972: 14). Sobre o urucum, ver cap. 5.

está voltada para o palato é toda semeada de diminutíssimos dentes, que parecem de marfim”, conforme descreveu Landi.⁵⁰ No século XVIII, o uso ameríndio da língua do pirarucu como ralador de especiarias foi imitado pelos colonos portugueses.⁵¹ Assim, o viajante francês Charles-Marie de la Condamine relatou, em 1743, que o puxuri do rio Xingu se ralava “como a noz-moscada” e se empregava nos mesmos usos.⁵² Nas missões amazônicas, o puxuri servia de tempero em comidas, segundo referiu o jesuíta Meisterburg.⁵³

Em meados do século XVIII, o puxuri recolhido por indígenas amazônicos era comercializado como especiaria na Europa, onde aromatizava “diversos licores fortes” na Itália e na Inglaterra.⁵⁴ Foi especialmente procurado para substituto culinário da noz-moscada durante a década de 1790, porque as Guerras Napoleônicas tinham feito subir o preço da especiaria asiática. Na Europa, o puxuri tinha vários nomes que o associavam à noz-moscada, tais como “fava de noz-moscada” (alem. *Muskatenbohne*) e “fava de macis” (alem. *Macisbohne*).⁵⁵ Ainda em meados do século XIX, viajantes na Amazônia descrevem o puxuri como um “substituto admirável da noz-moscada” e chamam-no “noz-moscada brasileira” (*Brazilian nutmeg*), denominação que, segundo o naturalista James Orton, vale tanto para o puxuri quanto para a ucuuba.⁵⁶ Na atualidade, o puxuri tornou-se raro nas matas amazônicas, devido aos efeitos da sua exploração durante séculos.⁵⁷

⁵⁰ Landi 2002: 169.

⁵¹ Cf. Eckart 1785: 480–481.

⁵² Condamine 1745: 146 (trad. do francês).

⁵³ Meisterburg *apud* Eckart 1785: 531; cf. também Queirós 1847 [1762]: 182–183.

⁵⁴ Condamine 1745: 146 (trad. do francês); cf. Landi 2002: 76.

⁵⁵ Warburg 1897: 510–513.

⁵⁶ Edwards 1847: 195; Orton 1876: 290; 520.

⁵⁷ Rios/Pastore 2011: 1931.

4.2 O puxuri na medicina

No século XVII, e provavelmente já muito antes, povos ameríndios da Amazônia empregavam o puxuri para fins medicinais, nomeadamente como remédio contra “dores do estomago”, como informa, em 1689, o governador do Estado do Maranhão, Grão-Pará e Rio Negro, Artur de Sá e Meneses, em carta ao rei D. Pedro II. No caso referido por Sá e Meneses, não eram as próprias sementes, mas a decocção da casca da árvore de puxuri, o que os indígenas ingeriam para este efeito medicinal.⁵⁸ É bem possível que tenham sido as sementes de puxuri, às quais se referira, dois anos antes, o então governador Gomes Freire de Andrade ao relatar que lhe foram trazidas “humas sementes não conhecidas, porem com virtude para curar o estomago”, as quais eram tão aromáticas que pareciam “especiaria”.⁵⁹

Na Amazônia setecentista, o puxuri era particularmente apreciado como remédio contra doenças gastro-intestinais e as cartas citadas acima indiciam a origem ameríndia deste conhecimento medicinal.⁶⁰ Parece ter havido um processo de apropriação do saber medicinal indígena sobre o puxuri por parte dos jesuítas nas missões amazônicas, uma vez que estes o empregavam contra “dores de estômago”, considerando-o também “um ótimo remédio contra a disenteria”, como relata Anselm Eckart.⁶¹ Na década de 1750, o padre Anton Meisterburg, que atuou nas missões de Abacaxis e Trocano (rio Madeira) e de Piraguiri e Arucará (rio Xingu), costumava misturar o puxuri, de forma moída,

⁵⁸ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 279 (Belém, 30/11/1689).

⁵⁹ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 263 (Belém, 19/07/1687).

⁶⁰ Cf. Daniel 1976a: 412. O jesuíta Daniel quis informar sobre os demais usos medicinais do puxuri no seu *Tratado medicinal*, que, porém, é desconhecido hoje, seja porque o manuscrito se perdeu, ou porque Daniel nunca o terá escrito.

⁶¹ ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, mct. 4; cf. Eckart 2013b: 330. Eckart 1785: 531 (trad. do alemão).

com aguardente para administrá-lo a indígenas padecentes de disenteria, como consta de uma carta sua de 1779:⁶²

O efeito principal das favas de puxuri é curar a doença da disenteria, pois expulsei-a muitas vezes dos índios por meio deste remédio. Verti aguardente num jarro com seis ou oito favas bem moídas. Desta infusão, dei um copo ordinário, meio cheio, a beber aos doentes.⁶³

Eckart informa que o puxuri com aguardente se tinha tornado um remédio comum nas missões amazônicas.⁶⁴ O jesuíta António Moreira, que era missionário no rio Tapajós desde 1745, descreve o mesmo uso medicinal do puxuri contra as “dores do estomago” e outras doenças, deglutido com aguardente ou vinho. Como o seu relato sobre as plantas da Amazônia se encontra ainda inédito, segue aqui o parágrafo sobre o puxuri na íntegra:

Puxerîz são de duas castas: huns grandes maiores que bolotas, destes ha quantidade nos matos do Rio da Madeira, porem por rezaõ do Tapuya bravo chamado Mura⁶⁵, se não pode entrar mais ao centro do sertão a buscalos, e sô se aproveitaõ alguns, que hã perto da Missaõ de Abacaxîz, que era dos *Padres* da *Companhia* muito populosa e com a sahida destes, se retiráraõ ~~seus~~ Indios christaõs para os seus matos, e está deserta.⁶⁶

⁶² Sobre as missões, cf. Muller et al. 2019: 24; Eckart 1785: 474.

⁶³ Meisterburg *apud* Eckart 1785: 531 (trad. do latim).

⁶⁴ Cf. Eckart 1785: 590.

⁶⁵ No século XVIII, o povo dos Mura do rio Madeira destacou-se pela sua resistência aos colonizadores e às missões (cf. Daniel 1976a: 264; Pequeno 2006: 134).

⁶⁶ Esta secção traz novas informações sobre o relato de Moreira. A referência ao facto de a missão de Abacaxis, no rio Madeira, ter ficado deserta depois da saída dos jesuítas, porque os habitantes indígenas se tinham retirado para as florestas, indica que Moreira deverá ter redigido o texto depois da expulsão dos jesuítas da Amazônia. Portanto, não se trata de um escrito que lhe fora confiscado em 1757, aquando do seu desterro, como informaram Papavero e Teixeira (2011: 84),

As virtudes dos Puxeriz são excelentes, e já nesta corte são muito procurados; se roẽ para todas as dores do estomago, *que* procedem de frio, e para outras muitas achaques, em *que* obraõ com admiraçaõ, dandose a beber pouca quantidade (como a de noz noscada) em vinho, ou agoardente, etc. Tem hũ cheyro excelente, a outra casta delles são mais pequenos, e os hã em muitas partes, especialmente pelos mattos do Rio Tapajoz: não são taõ cheyrosos, nem taõ especiosos à vista, como os sobreditos, mas no effeito são mais efficazes, como a *experiencia* tem mostrado, mas devese dar dobrada, ou quazi dobrada quantidade.⁶⁷

O que se destaca no relato de Moreira é a comparação entre o puxuri e a noz-moscada na sua utilização enquanto remédio. A mesma analogia foi enunciada em 1762, pelo bispo do Pará, João de São José Queirós, referente ao puxuri do rio Tapajós:

Tem este fructo ralado ou moído a virtude da noz-moscada de Banda ou noscada, [...], sendo contra flatos e cólicas que procedem de causa fria, tomada a mesma dóse ou porção que se costuma dar da noz moscada, com pouco mais

mas de um texto produzido em Portugal, entre 1757 e 1761. Moreira foi expulso com os outros jesuítas, em novembro de 1757, ficando confinado em Sanfins, no Minho, e, a partir de 1759, no Forte de Almeida, onde reencontrou os seus confrades, vindo a falecer em 1760 ou 1761 (Papavero/Teixeira 2011: 84). Nos papéis de Moreira arquivados na Torre do Tombo, segue, depois do seu relato sobre os animais e as plantas da Amazónia, uma carta sua, composta em novembro de 1759, em Braga.

⁶⁷ ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis pombalinos, mç. 60, doc. 2, não foliado (em § 7 “Dos Fructos do Matto, e Hortenses”). Também Eckart mencionou que o *puscharí mirí* “supera[va] o fruto maior por sua virtude medicinal” (Eckart 2013b: 330, texto original em latim; cf. ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, mct. 4).

augmento sendo de pocherim, em uma ou duas colheres de vinho.⁶⁸

Da mesma maneira, Landi relata desde Belém, na década de 1770, que o puxuri, tomado como medicamento, fazia “o mesmo efeito da noz moscada” e que se costumava ingeri-lo em forma de pó, com vinho ou aguardente.⁶⁹

Tanto Queirós como Moreira realçam a eficácia do puxuri contra doenças digestivas procedentes de “causa fria”. De facto, o puxuri era considerado um remédio “cálido” e, por conseguinte, “eficacíssimo contra as doenças procedidas de frio” na medicina jesuítica da Amazónia setecentista.⁷⁰ Tendo em conta a analogia com a noz-moscada, isto não surpreende, já que a especiaria asiática era qualificada como “cálida”, quer na medicina árabe, quer na medicina ayurvédica da Índia. Para além disto, de igual modo ao puxuri, a noz-moscada era conhecida como remédio contra doenças digestivas. Médicos como Ibn Sīnā (Avicena, sécs. X–XI) e Ibn Rushd (Averróis, séc. XII) observaram na noz-moscada a sua capacidade de “fortalecer o estômago” e de apoiar a digestão. Através de traduções para o latim, os conhecimentos da medicina árabe entraram na Europa, onde a noz-moscada aparece, mais tarde, em receitas contra doenças gástricas.⁷¹ O início do século XVIII marca o auge da importância medicinal da noz-moscada na Europa, vindo a ser considerada uma panaceia contra mais de cem doenças, tão diversas como a peste e a cólera, derrames, dores de dentes, impotência, asma e sífilis.⁷² No entanto, dominam ainda, nas farmacopeias da

⁶⁸ Queirós 1847 [1762]: 183.

⁶⁹ Landi 2002: 76.

⁷⁰ Daniel 1976a: 412. Um detalhe no relato de Daniel indica que, em meados do século XVIII, o puxuri amazónico tinha sido levado para a Ásia. Ele cita um médico “que na Ásia o preferia” a outras especiarias curativas contra doenças de causa “fria”, tais como a noz-moscada, o cravo e a pimenta.

⁷¹ Ibn Sīnā 1999, I: 416–417; Amar/Lev 2017: 114; Warburg 1897: 543–549. A noção de “medicina árabe” refere-se ao idioma dos textos medicinais, não à etnicidade de médicos e pacientes. Também na Índia, o pó da noz-moscada tomava-se contra disenterias.

⁷² Cf. Warburg 1897: 559–560.

época, as informações dos médicos árabes sobre as virtudes gastro-intestinais da noz-moscada. Aprendemos, por exemplo, da *Pharmacopea Tubalense chimico-galenica* de Manuel Coelho, publicada em Lisboa em 1735, que as nozes-moscadas “fortificam o estomago” e “ajudam a digestão”.⁷³

É provável que os jesuítas e outros habitantes eurodescendentes da Amazônia setecentista tenham estado cientes dos saberes medicinais sobre a noz-moscada que circulavam na Europa. A definição do puxuri como remédio “cálido” sugere que aqueles tinham simplesmente transferido as qualidades medicinais da noz-moscada para a especiaria amazônica. Contudo, as cartas dos governadores seiscentistas citadas acima indicam que os conhecimentos medicinais sobre o puxuri como remédio em doenças digestivas foram descobertos e praticados por povos indígenas. Parece que saberes ameríndios sobre o puxuri e saberes orientais sobre a noz-moscada foram sobrepostos e fundidos nas missões amazônicas, já que as propriedades medicinais de ambas as especiarias coincidem.

Em meados do século XVIII, os saberes sobre as virtudes terapêuticas do puxuri amazônico tinham-se propagado em Lisboa, onde a *fava pichurim do Maranhão*, *fava pecairo* ou *pecuris* era considerada um famoso remédio contra a disenteria, a cólica e a diarreia, tendo sido administrada como tal a um almirante sueco.⁷⁴ O almirante levou o puxuri e o conhecimento sobre as suas qualidades curativas de Portugal para o norte da Europa.⁷⁵ Poucos anos depois, em 1759, o médico sueco Pehr Zetzell publicou um “Tratado sobre a utilidade da fava brasileira *pecuris* (ou *pechurim*) na diarreia” (*Rön Om Brasilianska Bõnan Pecuris (eller Pechurims) nytta i Utsot*), no qual descreve como medicamentou doentes diarreicos e disentéricos com o puxuri.⁷⁶ Similarmente, em 1761, um

⁷³ Coelho 1735: 261.

⁷⁴ Cf. Bäck 1759: 74; Heuermann 1765, I: 215.

⁷⁵ Bäck 1759: 74.

⁷⁶ Zetzell 1759. O tratado era acompanhado por um texto suplementar sobre a “fava *pechurim* do Brasil”, escrito pelo médico dos reis da Suécia (Bäck 1759).

médico dano-alemão recebeu puxuri via Hamburgo e administrou-o em pó aos seus pacientes disentéricos, cuja maioria conseguiu curar.⁷⁷ Por meio das publicações destes médicos, o puxuri amazônico tornou-se famoso na Europa fora de Portugal. No entanto, perderia a sua importância na medicina europeia a partir do século XIX.⁷⁸

Na Amazônia do início do século XIX, o puxuri continuava a empregar-se, principalmente, contra doenças dos órgãos digestivos, como cólicas, diarreias e disenterias.⁷⁹ Nesta altura, o puxuri do rio Negro era também levado para a ilha de Trindade, no Caribe, onde se usava contra o *mal d'estomac*, doença da qual padeciam sobretudo pessoas africanas escravizadas, devido a deficiências nutricionais.⁸⁰ Em 1855, as virtudes gastroentéricas do puxuri serviam para o combate da epidemia de cólera no Grão-Pará, no âmbito do qual constituía um remédio importante. De acordo com uma carta anónima arquivada na documentação da Comissão da Higiene Pública, não havia nesta epidemia “remédio mais eficaz” do que o puxuri, com “pílulas de vida”, “para curar radicalmente a disenteria dos enfermos”.⁸¹

⁷⁷ Heuermann 1765, I: 215.

⁷⁸ Bergius 1778, I: 327–328; Warburg 1897: 513.

⁷⁹ Martius 1830a: 174–175. Servia também, em cataplasmas, contra picadas de insetos ou das arraias do rio Negro.

⁸⁰ Dauxion Lavaysse 1813, II: 389; cf. Kiple/Kiple 1980: 207–210.

⁸¹ Beltrão 2000: 858–859. Carta anónima não datada, Caixa 141, Comissão de Higiene e Comissão de Socorros Públicos 1850–55, Fundo da Secretaria da Presidência da Província do APEP, *apud* Beltrão 2000: 858. As “pílulas de vida” constituíam um dos medicamentos mais populares no interior do Pará oitocentista.

5. Urucum e carajuru

Quem visitava os mercados do Pará e do Rio Negro no início do século XIX, deparava-se com porções de pós vermelhos comprimidos, muitas vezes com o peso de vários quilogramas, que se vendiam embrulhadas em folhas de helicónia ou de bananeira ou em bolsas trançadas com fibras de árvores.¹ Produzidos principalmente por povos ameríndios, estes pós eram tintas vegetais, chamadas urucum e carajuru, ou tintas minerais, feitas de barro vermelho. Porém, não era fácil distinguir os diferentes tipos de tinta vermelha nos mercados da Amazónia oitocentista. Era difícil obter urucum puro, porque a sua cor se parecia tanto com a do barro vermelho que era rentável adulterá-lo. Também o pó de carajuru era, muitas vezes, confundido com o pó de urucum ou encontrava-se misturado com ele.²

Em dicionários de Língua Geral Amazónica, o urucum e o carajuru aparecem juntos no verbete “tinta vermelha”.³ No dicionário do Frei Arronches de 1739, o mesmo verbete inclui ainda o *cori*, um tipo de barro que outros dicionários definem como “barro vermelho” ou “tinta vermelha de barro”.⁴ O anónimo *Vocabulário na Língua Brasileira* de 1621 junta, igualmente, o urucum (*urucu*) e o barro vermelho (*taguapirãga*) num mesmo verbete, traduzindo ambas as palavras por “almagra”.⁵ A classificação lexicográfica das tintas vegetais urucum

¹ Cf. Spix/Martius 1831: 1111; 1126; Martius 1867a: 717; Saint-Martin 1989: 184.

² Edwards 1847: 222; Avé-Lallemant 1860, II: 140.

³ Fr. Arronches: Ayrosa 1937: 298; Fr. Onofre: Anónimo 1795: 27; 58; Prazeres 1891 [1819]: 204; 274.

⁴ ACL, Série Azul, 569, fol. 15v; Barros/Lessa 2015: 156.

⁵ Anónimo 1952, I: 32.

e carajuru juntamente com o barro vermelho era certamente devida à aparência semelhante destas tintas em forma de pó.

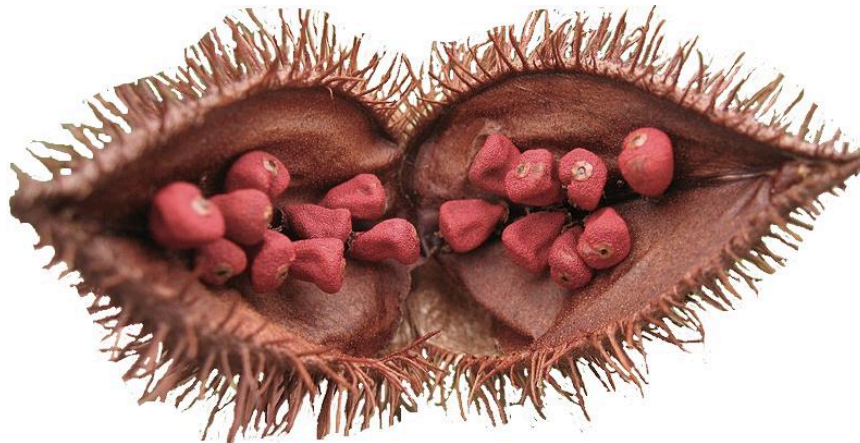


Fig. 5: Fruto de urucum (*Bixa orellana*)⁶

O pó de urucum produzia-se da polpa vermelha que envolve as pequenas sementes congregadas dentro dos frutos capsulares do urucuzeiro (*Bixa orellana* L.), espécie nativa da América tropical.⁷ O urucum está tão intrinsecamente ligado às culturas ameríndias da Amazônia, que a existência de urucuzeiros no interior das florestas do Rio Negro setecentista era tida como indício de presenças indígenas, passadas ou atuais, nestes locais, conforme relata o naturalista Ferreira.⁸ Os Tupinambá do Maranhão seiscentista serviam-se do urucum para tingirem os seus corpos de vermelho, sendo a recolha dos frutos e a

⁶ Fotografia: Leonardo Ré Jorge (CC BY-SA 4.0) (pormenor).

⁷ Cf. Stradelli 1929: 708; Donkin 1974: 33; 36. O pó de urucum chamava-se *urucú cuí* na Língua Geral Amazónica (Martius 1867a: 716).

⁸ Ferreira 1888: 125. O urucum esteve também presente aquando do primeiro contacto ameríndio-português no litoral baiano em 1500. Pêro Vaz de Caminha descreveu que alguns indígenas traziam “ourjços verdes daruores”, cheios de “grãos vermelhos pequenos, que esmagandoos antre os dedos fazia tintura muito vermelha daque eles amdauam tintos” (ANTT, Gavetas, Gav. 8, mç. 2, n.º 8, fol. 8v).

preparação da tinta efetuadas pelas mulheres.⁹ Por volta de 1820, Martius observou mulheres ameríndias da Amazônia a produzirem a tinta corporal de urucum para si e as suas famílias, misturando os grãos com óleo e guardando a pomada resultante em conchas do rio ou em tigelas de barro. Nalguns casos, a tinta de urucum era também elaborada com as resinas aromáticas de diversas árvores amazônicas. O pó de urucum que chegava ao comércio produzia-se adensando o pigmento da polpa sobre fogo e secando a massa resultante com sal. No início do século XIX, indígenas de Macapá eram conhecidos como os mais experientes nesta técnica.¹⁰

Na Amazônia colonial, a pintura corporal com o urucum constituía uma parte essencial da vida de muitos indígenas, desde o nascimento até à morte. Vários povos, como os Tupinambá do Maranhão, costumavam aplicar a tinta vermelha na pele das crianças recém-nascidas, conforme relata Claude d'Abbeville em 1614:

[...] um dia ou dois depois do nascimento das crianças, eles costumam esfregar o corpo delas com azeite e urucum (*roucou*), que é uma tintura vermelha [...]. Assim procedem por muitos dias consecutivos e dentro em pouco esses meninos se tornam cor de cobre sem que tenham apanhado sol.¹¹

No início do século XIX, Spix e Martius descrevem a pintura de crianças com urucum por mulheres Juri:

[De manhã,] o primeiro cuidado das mulheres consiste na pintura dos filhos. Diversos pequenos potes, cheios de

⁹ Abbeville 1614: 226b; 351b; Évreux 2014: 140. As mulheres Tupinambá aplicavam o urucum também na lavagem do seu cabelo, em combinação com óleos (Abbeville 1614: 267b)

¹⁰ Martius 1867a: 716–717.

¹¹ Abbeville 1614: 266a, trad. portuguesa: Abbeville 2008: 288 (com alterações minhas). A mesma prática foi observada nos Karajá, no século XIX (Ehrenreich 1891: 29).

urucu preparado em unguento, com o azeite do peixe-boi, fornecem o material para essa ornamentação, na qual as mães gastam às vezes horas [...].¹²

Depois da morte, várias etnias ameríndias, como os Apurinã do rio Purus e os Karajá do rio Araguaia, untavam com a tinta de urucum os corpos das pessoas defuntas. Já os Wayana costumavam mumificar os seus mortos e cobri-los depois de urucum.¹³

O urucum era não apenas aplicado ao corpo, mas servia igualmente para tingir diversos utensílios de povos indígenas, tais como cestos e armas.¹⁴ Em finais do século XVIII, os Jurupixuna do rio Japurá pintavam as máscaras que colocavam em danças e rituais com os pigmentos vermelhos do urucum e do carajuru.¹⁵ No Maranhão da década de 1620, a aplicação da tinta de urucum no corpo era também praticada por pessoas africanas, que a colocavam nos olhos e nos lábios quando iam “beber vinho”, como consta do relato atribuído ao Frei Cristóvão de Lisboa.¹⁶

O pó de carajuru, por sua vez, era fabricado a partir das folhas secas da planta trepadeira *Fridericia chica* (Humb. & Bonpl.).¹⁷ De acordo com o jesuíta Daniel, era uma das “mais estimadas tintas” na Amazónia setecentista, “ainda pelos mesmos portugueses”. Contudo, eram apenas os “índios de algumas missões” que o preparavam e o entregavam “aos brancos”.¹⁸ Daniel relata que alguns tinham o

¹² Spix/Martius 1831: 1225; trad. portuguesa: Spix/Martius 2017, III: 316 (com alterações minhas).

¹³ Sobre os Apurinã e os Karajá: Ehrenreich 1891: 30; 66; sobre os Wayana: Saint-Martin 1989: 33.

¹⁴ Martius 1867a: 716.

¹⁵ Ferreira 1974: 41.

¹⁶ Lisboa 2000: 278.

¹⁷ Cf. Rios/Pastore 2011: 643; sinónimos: *Arrabidaea chica* (Bonpl.); *Bignonia chica* (Bonpl.).

¹⁸ Daniel 1976a: 428.

carajuru “em maior estimação que o orucu”, provavelmente porque dava um vermelho ainda mais brilhante.¹⁹



Fig. 6: Pó de carajuru (*chica*), adquirido na região do Orinoco, em 1800, pelo naturalista Alexander von Humboldt²⁰

Povos ameríndios da Amazônia usavam o carajuru como tinta corporal, misturando-o com água, com gordura de ovos de tartaruga ou com a gordura almiscarada de jacarés.²¹ No início do século XIX, o pó de carajuru produzia-se da seguinte maneira:

Os índios, e até agora são eles exclusivamente que se ocupam disso, colhem as folhas do arbusto quando começam a ficar avermelhadas, deixam-nas murchar na sombra e depois deitam-nas no tronco escavado ou numa cuba grande feita de madeira mole de uma figueira. Molhadas com água, começam as folhas a fermentar, e o

¹⁹ Daniel 1976a: 428; Virey 1844: 151.

²⁰ © Ethnologische Sammlung der Georg-August-Universität Göttingen (Am 266). Fotografia: Harry Haase. Diz a nota de Humboldt: “*Chica*, das folien maceradas de *Bignonia chica*. A famosa tinta com a qual os índios do Orinoco pintam os seus corpos [...]” (trad. do alemão).

²¹ Spix/Martius 1831: 1126; Virey 1844: 150–151, cf. cap. 1. Indígenas da Guiana pintavam o rosto com carajuru e o resto do corpo com urucum. Como o carajuru era mais raro, o seu uso era limitado aos caciques e pessoas “nobres” (Hancock 1829: 284).

corante vermelho precipita-se em forma de pó muito fino e leve. Elimina-se a água suja, adiciona-se água limpa e, quando o precipitado aparece sem outra impureza, escoase tudo líquido e seca-se no sol até ficar pó, ou forma-se uma torta, com as mãos.²²

Spix e Martius compararam o processo de preparação do carajuru amazônico com o da tinta azul do anil (*Indigofera* spp.).²³ Variedades de anil (do sânscrito *nīla* नील “azul”, via o árabe *an-nīl* النيل “anil”) eram também cultivadas na Amazônia colonial.²⁴ Em 1673, o diplomata português Macedo tratou o urucum e o carajuru juntamente num capítulo do seu *Discurso sobre os generos para o commercio que há no Maranhão e Pará*, como plantas das quais “se tiraõ tintas encarnadas”, usadas por “alguns Tapuyas nas suas aldeas”. Especificou que a tinta de carajuru era “melhor, e mais sobida” e que se fabricava “quaze como o anil”.²⁵

5.1 “Tinta amazônica”

Numa noite de maio de 1604, quatro homens reuniram-se no camarote de um navio inglês no rio Oiapoque. Dois caciques do povo dos Yao e um intérprete ameríndio, que tinha aprendido a língua inglesa na Inglaterra, foram conversar, depois do jantar, com o capitão Charles Leigh, que chegara ao Oiapoque alguns dias antes. Os Yao procuravam o apoio dos ingleses no combate contra povos caribes inimigos, enquanto Leigh procurava o apoio dos Yao no cultivo de plantas

²² Spix/Martius 2017, III: 220; cf. 1831: 1126.

²³ Spix/Martius 1831: 1111.

²⁴ Dutt 1877: 311; Chambouleyron/Cardoso 2014: 74–81.

²⁵ ANTT, Manuscritos do Brasil, liv. 39, fol. 25v.

amazónicas. Entre as riquezas do Oiapoque, Leigh sabia que havia o *anato*, uma “baga” que os indígenas misturavam com óleo para se pintarem de vermelho.²⁶ Outros viajantes ingleses também mencionaram o *anoto* ou *annoto* entre as mercadorias da Amazônia no início do século XVII.²⁷ A denominação provém da língua dos Yao, que tinham chegado à região ao leste do rio Oiapoque, no atual Amapá, no século XVI, depois de terem sido expulsos do Orinoco por alianças aruak-espanholas.²⁸ No início do século XVII, povos indígenas da costa atlântica do Amapá e do estuário do Amazonas tinham estabelecido laços comerciais com diferentes povos europeus, negociando, entre outras mercadorias, urucum, que cultivavam para a exportação.²⁹ Os Yao estavam envolvidos no comércio intercontinental de urucum, tendo alguns deles viajado à Inglaterra e à Holanda para adquirirem conhecimentos linguísticos que lhes permitissem atuar como mediadores no comércio ameríndio-europeu.³⁰ Através da língua inglesa, o termo yao *anoty* espalhou-se pelo mundo e *annatto* tornou-se o nome mais usual para o urucum a nível internacional.³¹

Outra denominação seiscentista do urucum atribuída por holandeses e ingleses era *orellana*, palavra ainda presente na atual nomenclatura botânica,

²⁶ Purchas 1625, IV: 1253; 1251.

²⁷ John Wilson, antes de 1606 (Purchas 1625, IV: 1264); Robert Harcourt, em 1608 (Harcourt 1613: 32).

²⁸ Vries 1911 [1655]: 194; Espelt-Bombin 2018: 602. A língua Yao pertencia, provavelmente, às línguas caribes. Os Wayana, outro povo amazônico de língua caribe, chamam ao urucum *onot* (Grenand et al. 2004: 252).

²⁹ Hulsman 2011: 181; 185. No contexto deste comércio, formou-se, na Europa seiscentista, uma produção de novas ferramentas, particularmente destinadas ao mercado ameríndio da América tropical, tais como raladores de mandioca feitos de ferro, mencionados em fontes holandesas desde 1640 (Hulsman 2009: 141; 217; 2011: 189).

³⁰ Hulsman 2009: 127. Em 1599, dois Yao encontravam-se em Haia, onde aprenderam a língua holandesa. Além disto, um ameríndio chamado Jan viajou do rio Oiapoque para Amsterdão em 1607 e trabalhou depois como mediador para a *Guiaansche Compagnie*, no Suriname. Em 1615, um cacique do Cabo do Norte enviou o seu filho para Holanda a fim de ele aprender a língua e “adiantar o comércio” (Hulsman 2011: 185; 190–191).

³¹ Hulsman 2009: 127; cf. Vries 1911 [1655]: 194.

Bixa orellana.³² Derivada do nome do espanhol Francisco de Orellana, que viajara no rio Amazonas em 1541, *Orellana* era um nome comum deste rio em fontes europeias da época. Parece, portanto, que os holandeses designaram o urucum pelo nome do rio Amazonas, onde tiveram o primeiro contacto com esta tinta no início do século XVII.³³ Fontes holandesas da Amazónia contêm variedades do termo, como *orlianus*, *oriliaene verwe*, *orliane verwe* e *orleaan*, desde a primeira metade do século.³⁴ O significado literal de *oriliaene verwe* seria então “tinta amazónica”.

Os Tupinambá do Maranhão, por sua vez, comercializavam o urucum com os franceses, que recebiam produtos de mais de trinta aldeias deles. Por conseguinte, os franceses referiam-se ao urucum pela denominação tupi, que aparece como *roucou* nos seus relatos.³⁵ Na década de 1620, o urucum do Maranhão era levado até Constantinopla, capital do Império Otomano.³⁶

O comércio de tintas vermelhas entre indígenas e europeus não tinha passado despercebido aos portugueses. Em 1614, Diogo de Campos Moreno relatou que “fidalgos franceses” no Maranhão faziam caso “da tinta vermelha do urucu, e da outra mais fina chamada carajuru”. Poucos anos depois, o capitão Manuel de

³² Cf. Marcgravius 1648: 62. A palavra *bixa* provém da língua dos Taino do Caribe (Pardo Tomás/López Terrada 1993: 268).

³³ Cf. Linschoten 1596: 38; Saint-Martin 1989: 19.

³⁴ Hulsman 2009: 133; 342–343; Vries 1911: 191–192. Em 1632, o uso culinário do urucum era já comum na Holanda, uma vez que foi declarada neste ano, em Amsterdão, a proibição de tingir a manteiga com *orlianus* (cf. Hulsman 2009: 343). No seu dicionário de nheengatu, Stradelli (1929: 708) indicou, no início do século XX, que o urucum se empregava como corante de comidas na Amazónia. Talvez se possa deduzir do uso holandês do urucum em alimentos que a mesma prática tenha estado presente, na primeira metade do século XVII, entre os indígenas amazónicos, através dos quais os holandeses tinham conhecido o urucum. Sobre o preparo do “corante” de urucum como condimento culinário pelos Tupinambá do sul da Bahia, ver Viegas 2007: 146–147.

³⁵ Silveira 1905: 132; Abbeville 1614: 208b; Évreux 2014: 248.

³⁶ Lisboa 2000: 278. Ainda na Esmirna oitocentista, o urucum servia para tingir tapetes orientais (Saint-Martin 1989: 190).

Sousa de Eça informou que ingleses e holandeses iam anualmente ao Cabo do Norte para resgatarem “algumas tintas, com são Orocù e Cariurù”. E, por volta de 1662, Heriarte escreveu que “urucú” e “carajurú” eram “tintas que os estrangeiros vem a buscar” no rio Amazonas.³⁷

Em 1637, um viajante holandês constatou no Maranhão que havia “pouco *annoto*, porque os portugueses não o sabem plantar”.³⁸ Haviam sido indígenas amazônicos que tinham ensinado aos colonos holandeses o cultivo de urucum, no início do século.³⁹ Os colonos portugueses, porém, não tinham interesse no cultivo da planta, conforme indicou o governador Artur de Sá e Meneses em 1689.⁴⁰ Da mesma forma, o jesuíta João Daniel apurou, em meados do século XVIII, que os portugueses não se interessavam pelo urucum enquanto negócio.⁴¹ Ainda assim, os administradores da “Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão” mencionam as tintas de urucum e carajuru, numa carta de 1757, como mercadorias da Amazónia, especificando, todavia, que eram “mais próprias do Pará”, onde se produziam com mais “facilidade e quantia” do que no Maranhão.⁴² Na década de 1780, o naturalista Ferreira relata que indígenas Pariviana dos rios Branco e Tacutu, cujo povo mais se distinguia na fabricação do urucum nesta época, ensinaram a “algumas pessoas”, provavelmente eurodescendentes, a preparação da tinta de urucum.⁴³

Em meados do século XVII, o urucum aparece na Europa como corante de chocolate, sob o nome de “sândalo vermelho” ou “sândalo selvático”.⁴⁴ O uso do

³⁷ Moreno 2011: 123; Eça 1904: 345 (cf. Chambouleyron/Cardoso 2014: 62); Heriarte 1874: 69.

³⁸ Hygino 1895: 239.

³⁹ Edmundson 1903: 647.

⁴⁰ AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará, Cx. 3, Doc. 279 (Belém, 30/11/1689).

⁴¹ Daniel 1976a: 427.

⁴² Pereira/Costa 1850 (26/06/1850): 3.

⁴³ Ferreira 1888: 125.

⁴⁴ Donzelli 1675: 63 (trad. do italiano). No Brasil Holandês, Piso (1658b: 201) descreve o urucum como “grãos de cor sanguínea, como o sândalo vermelho” (trad. do latim).

urucum na bebida de chocolate representa uma prática ameríndia da América Central. Na sua apropriação do chocolate indígena, os colonizadores espanhóis procuravam substitutos asiáticos para as especiarias americanas.⁴⁵ No caso do urucum, foi o sândalo (do sânscrito *chandana* चन्दन, via o persa e árabe *şandal* صندل) que chegou a ser conhecido, na Europa seiscentista, como o seu sucedâneo no chocolate. O sândalo vermelho, ou seja, o pó da madeira da árvore indiana *Pterocarpus santalinus*, era conhecido como corante de comidas.⁴⁶ No entanto, a analogia entre o urucum e o sândalo construiu-se, igualmente, com base nas suas propriedades medicinais, visto que ambos eram considerados substâncias “frias” e “secas” que se empregavam contra febres: o sândalo na medicina árabe e o urucum na América espanhola.⁴⁷ Não se sabe qual terá sido o motivo para a denominação do urucum de “sândalo selvático”, documentada pelo médico italiano Giuseppe Donzelli, em 1675, mas é possível que tenha constituído uma referência à origem amazónica de grande parte do urucum que chegava, na época, à Europa.

5.2 O carajuru mágico-medicinal

Na Amazônia oitocentista, a preparação indígena do carajuru era supervisionada pelos pajés.⁴⁸ Isto indica que o pó das folhas de *Fridericia chica* tinha alguma importância nas práticas medicinais e xamânicas de povos amazónicos. De facto, indígenas do Rio Negro consideravam o carajuru “depurativo de sangue e rins” e bebiam-no diariamente, em grande quantidade, numa “infusão clara e aquosa”,

⁴⁵ Norton 2008: 58.

⁴⁶ Cf. Stubbe 1662: 14; 69. Sobre o sândalo, ver Amar/Lev 2017: 152–154; Dalby 2000: 96–97; cf. Dutt 1877: 224.

⁴⁷ Cf. Amar/Lev 2017: 152–154; Hernández 1942, I: 85–86.

⁴⁸ Martius 1844: 181.

conforme relatam Spix e Martius.⁴⁹ Na década de 1760, o bispo João de São José Queirós viu indígenas da Amazônia a utilizarem a tinta de carajuru como “amuleto preservativo”.⁵⁰ O efeito protetor do carajuru é também realçado em fontes mais tardias.⁵¹

Documentos da Inquisição portuguesa no Maranhão e Grão-Pará revelam que, já em finais do século XVII, o pó de carajuru era empregado em práticas mágico-medicinais de origem ameríndia. No ano de 1692, foram registados vários casos de ‘feitiço de amor’ com o carajuru, que era considerado *poçanga*, ou seja, “remédio” ou “mezinha” na Língua Geral Amazónica.⁵²

Assim, os ameríndios Lúcio e Jacinto de Tapuitapera foram denunciados por terem preparado “sertos pos [...] de huns torroens de tinta vermelha que [na] terra chamam carajuru”, os quais tinham dito ser “posanga para rend[er] mulheres esfregandoas em alguma parte de seu corpo”.⁵³ O denunciante de outro caso em Tapuitapera relata que “era mui comum e usado entre os tais índios o darem [...] mesinhas a que chamam posangas aos brancos, para o dito efeito de redusirem a seu apetite as mulheres”.⁵⁴ É interessante notar que a palavra *poçanga*, na expressão *tobá poçanga* da língua geral, designa a tinta com a qual se pinta o rosto ou ainda os desenhos pintados, refletindo assim, no caso do

⁴⁹ Spix/Martius 2017, III: 220; cf. 1831: 1126.

⁵⁰ Queirós 1847 [1762–1763]: 59.

⁵¹ De acordo com Stradelli (1929: 398), pajés da Amazônia empregavam o carajuru em muitas das suas cerimónias. Quem fora pintado por carajuru soprado por eles não tinha “medo de nada”, nem havia “mal nem doença que lhe entra[sse]”. Da mesma maneira, o povo dos Siusi, que habitava a região do rio Içana, usava a pintura corporal do carajuru como proteção contra doenças e espíritos maus (cf. Koch-Grünberg 1909, I: 158; 164; 167).

⁵² Sobre *poçanga*, cf., por exemplo, os dicionários de Onofre (Anónimo 1795: 51; 68) e Meisterburg (Muller et al. 2019: 119; 199; 201).

⁵³ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor), fol. 265v (26/12/1692); cf. Chambouleyron/Cardoso 2014: 63, nota 3.

⁵⁴ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor), fol. 265r (26/12/1692).

carajuru, tanto o uso como pintura corporal, quanto a sua dimensão mágico-medicinal.⁵⁵

Foi igualmente denunciado, em 1692, o ameríndio António Charapara, da aldeia de São Gonçalo, no rio Itapecuru, por ter distribuído um pó que poderia ter sido o carajuru. Um cunhado seu tinha passado ao denunciante, o “mosso solteiro” Ignácio da Costa, as seguintes informações:

[...] se quisesse conseguir algumas mulheres para peccar, que falasse com o dito indio Antonio Charapara seu cunhado, que elle tinha trasido humas folhas do Para, que lhe ensinaram outros indios, os quais pisadas em po, e esfregando com ellas as maos logo teria das mulheres o que quisesse [...].

Costa procurou Charapara que lhe confirmou o dito e lhe deu “huns pos [...] que trasia ja pisados em hum papel” para aquele usar.⁵⁶

Algumas semanas antes, tinha sido denunciado em São Luís o “mosso solteiro” Inácio Manso por ter entregado ao denunciante do seu caso “huns pos vermelhos de huã fruta de que se fas tinta a que chaman carejurú, para efeito de con elles conseguir as mulheres que quisesse para pecar con ellas, lansandolhas por sima”. Manso relatou que recebera esses pós no Pará e que “as mulheres sobre quem os avia lansado se lhe aviam rendido a seu gosto”.⁵⁷ O facto de o carajuru estar descrito erroneamente como produto de uma fruta indica que nem o

⁵⁵ O tupi *toba* significa “rosto” (Anónimo 1953, II: 108). Segundo um dicionário setecentista do rio Tocantins, *tobá poçanga* são os “afeites do rosto” (França 1859: 5). Eckart traduz o termo por “posturas do rosto das mulheres” ou “*pigmentum*” (BNP, cod. 3143, p. 134). No português da época, as “posturas” eram “a cor, o alvayade que as mulheres costumão pôr no rosto” (Bluteau 1720: VI, 651).

⁵⁶ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor), fol. 262v (8/12/1692).

⁵⁷ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor), fol. 276r (3/11/1692); cf. Chambouleyron/Cardoso 2014: 63, nota 3.

denunciado nem o denunciante, nenhum dos dois com ascendência ameríndia, conheciam o processo da preparação do pó de carajuru.

É possível que outro caso de feitiço, delatado dois dias depois, se refira também ao carajuru. Tratou-se nele de folhas de “cururucá”, chamadas “posanga”, com as quais “sertos índios” “reduziam as mulheres a sua vontade, tocandoas com ellas”, e cujo uso se tinha transmitido aos brancos. Os efeitos do “cururucá” foram discutidos entre escravizados e soldados, de ascendência ameríndia, africana e europeia, na casa do governador do Maranhão e Grão-Pará, António de Albuquerque Coelho de Carvalho.⁵⁸

Ainda na década de 1770, “pós vermelhos” que “se botavaõ [...] em qualquer parte do corpo” eram usados em ‘feitiços de amor’ no Maranhão, como comprova uma denúncia às irmãs Antónia e Josefa da Encarnação, moradoras em São Luís.⁵⁹

O ‘feitiço de amor’ com o carajuru demonstra como saberes, crenças e práticas ameríndias de carácter mágico-medicinal se difundiam através da sociedade colonial da Amazónia, sendo também adaptadas e promulgadas por não-índigenas. Vale salientar que o mesmo pó de carajuru, cujo uso mágico era perseguido pela Inquisição católica, servia de pigmento vermelho para pinturas decorativas no interior da igreja de São João Batista em Belém do Pará, efetuadas na segunda metade do século XVIII.⁶⁰

⁵⁸ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor), fol. 262r (5/11/1692). É possível que o termo *cururucá* no manuscrito seja uma corrupção de *carajurú*, o qual era igualmente conhecido sob formas alternativas, como *carucuru* (Virey 1844: 150) ou *carucru* (Hancock 1829).

⁵⁹ ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 318 (129º Caderno do Promotor), fol. 309r, não datado, provavelmente por volta de 1774 (conforme os dados dos casos precedentes e seguintes); cf. Mott 1994: 49–50.

⁶⁰ Cf. a análise laboratorial do pigmento por Diniz (2013: 76; 78).

Considerações finais

As especiarias da Amazônia destacam-se pela multiplicidade dos seus usos desde o século XVII ao XIX. Todos os produtos investigados se empregavam em práticas medicinais e quase todos na culinária. Além do urucum e do carajuru, também o almíscar dos jacarés e a pimenta, como ingrediente do *tucupi pixuna*, se aplicavam na pele. Da mesma maneira, eram utilizados como tintas não apenas o urucum e o carajuru, mas também as cascas do pau-cravo e do puxuri.

Construíram-se analogias de especiarias amazônicas com substâncias do Oriente, baseadas na semelhança de certas propriedades e práticas. Algumas delas eram tão marcadas que os portugueses usavam as denominações de especiarias asiáticas e africanas, como “almíscar”, “cravo”, “pimenta” e “malagueta”, para se referirem aos produtos amazônicos, enquanto, noutros casos, mantinha-se o nome tupi, como acontece na comparação entre o puxuri e a noz-moscada.

As fontes revelam que, na Amazônia colonial, saberes e práticas ameríndios relativos às especiarias foram transmitidos a pessoas não-indígenas e adotados por elas, tais como o uso talismânico do almíscar dos jacarés contra o veneno de cobras, os conhecimentos sobre os modos de colheita do pau-cravo, os usos culinários das pimentas, o emprego medicinal do puxuri, que se espalhou até à Europa, as técnicas do preparo da tinta de urucum, e a utilização do pó de carajuru em práticas mágico-medicinais. Nalguns destes processos de transmissão de saberes, jesuítas e outros missionários atuavam como intermediários entre indígenas e colonos, sobretudo no âmbito da medicina. Desde finais do século XX, a apropriação e comercialização de saberes ameríndios por não-indígenas têm dado origem ao debate sobre a atribuição aos

povos indígenas dos direitos autorais ligados aos seus conhecimentos, de maneira comparável à atribuição dos direitos sobre os seus territórios.⁶¹

Finalmente, a história de especiarias como o pau-cravo mostra que o extrativismo destrutivo, do qual sofre a Amazônia hoje em dia, não constitui um fenómeno recente, mas encontra-se inserido no contexto de processos de exploração predatória de recursos naturais, que foram iniciados nos tempos coloniais.⁶² Considerando isto, realça-se a importância de práticas de sociedades tradicionais amazônicas, que contribuem para manter e expandir os legados de povos indígenas para a biodiversidade da Amazônia.⁶³

⁶¹ Cf., p. ex., Cunha em Strathern 1998: 113.

⁶² Cf. Anderson 1999: 131.

⁶³ Cf. Moreira et al. 2021: 48; Balée/Schaan 2021: 56.

Bibliografia

Manuscritos

Coimbra, Biblioteca Geral da Universidade de Coimbra (UCBG)

UCBG, ms. 69 (Anónimo [Estado do Pará, 1750], *Gramatica da lingua geral do Brazil, com hum Diccionario dos vocabulos mais uzuaes para a intelligencia da dita lingua*).

UCBG, ms. 94 (Anónimo [séc. XVIII], *Diccionario da lingua brazilica*).

Lisboa, Arquivo Histórico Ultramarino (AHU)

AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Maranhão: Cx. 3, Docs. 265; 267; 279; 316; Cx. 4, Doc. 461.

AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Pará: Cx. 2, Doc. 105; Cx. 3, Docs. 219; 259; 263; 279; Cx. 90, Doc. 7366.

AHU, Conselho Ultramarino, Brasil – Rio Negro: Cx. 2, Doc. 103.

Lisboa, Arquivo Nacional da Torre do Tombo (ANTT)

ANTT, Coleção de São Vicente, liv. 23 (João de Ornellas da Camara [ca. 1660], *Papel que se deu a Rainha D. Luiza sobre varias utilidades do Maranhão*, fols. 232r–237r).

ANTT, Gavetas, Gav. 8, mç. 2, n.º 8. (Pêro Vaz de Caminha, 1500, [Carta a D. Manuel I]).

ANTT, Manuscritos do Brasil, liv. 39 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Discurso sobre os Generos para o Comercio que há no Maranhão e Pará*).

ANTT, Manuscritos da Livraria, n.º 758 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Memoria dos trinta e sete Generos que até o prezente se tem descoberto em todo o Estado do Pará e Maranhão*).

ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 59, mct. 4 (“Papéis do padre Ancelmo Eschard”).

ANTT, Ministério dos Negócios Eclesiásticos e da Justiça, Papéis Pombalinos, mç. 60, doc. 2 ([António Moreira, antes de 1757, “Das Arvores, e Madeiras, e Cascas, e Raizes”]).

ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 263 (69º Caderno do Promotor).

ANTT, Tribunal do Santo Ofício, Inquisição de Lisboa, liv. 318 (129º Caderno do Promotor).

Lisboa, Biblioteca da Academia das Ciências (ACL)

ACL, Série Azul, 382 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Notas sobre a utilidade de vários géneros do Maranhão e do Pará*).

ACL, Série Azul, 569 (Anónimo [ca. 1739–1755, *Prosodia da lingoa*]).

ACL, Série Azul, 1014 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Discurso sobre os Generos para o Commercio que há no Maranhão e Pará*).

Lisboa, Biblioteca Nacional de Portugal (BNP)

BNP, Reservados, cod. 585 (João de Moura [1684], *Discripção historica e politica do Estado do Maranhão*, fols. 1r–57v).

BNP, Reservados, cod. 1903 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Discurso sobre os generos para o commercio que há no Maranhão e Pará*, fols. 77r–90r).

BNP, Reservados, cod. 3143 ([Anselm Eckart, ca. 1753–1757], *Vocabulario da lingua Brazil*).

BNP, Reservados, cod. 3542 (Duarte Ribeiro de Macedo [1673], *Trinta e sete géneros que se tem descoberto no estado do Maranhão e Pará*).

São Paulo, Biblioteca do Museu Paulista (BMP)

BMP, Ms. 2311060 ([Fr. João de Arronches, 1739], *Caderno da lingua*).

Fontes impressas

Abbeville, Claude de (1614), *Histoire de la Mission des Peres Capucins en L'Isle de Maragnan et terres circonuoisines*, Paris: François Huby.

——— (2008), *História da missão dos padres capuchinos na Ilha do Maranhão e terras circunvizinhas*, trad. Sérgio Milliet, Brasília: Senado Federal.

Amazonas, Lourenço da Silva Araujo e (1852), *Diccionario topographico, historico, descriptivo da comarca do Alto Amazonas*, Recife: Meira Henriques.

Anchieta, José de (1933), *Cartas, informações, fragmentos históricos e sermões*, ed. A. Peixoto, Rio de Janeiro: Civilização Brasileira.

Anônimo (1745), *Regimento dos preços por que os boticarios do Estado do Brazil haõ de vender os Medicamentos, Feito por resolução de Sua Magestade aos 27. de Mayo de 1742 em Consulta do Conselho Ultramarino [...]*, Lisboa: Pedro Fereira.

Anônimo (1788), *Arte nova, e curiosa, para conserveiros, confeiteiros, e copeiros [...]*, Lisboa: José de Aquino Bilhoens.

Anônimo (1794), *Pharmacopeia geral para o reino, e dominios de Portugal, publicada por ordem da Rainha fidelissima D. Maria I., 2 vols.*, Lisboa: Regia officina typografica.

Anônimo (1795), *Diccionario portuguez e brasiliano, obra necessaria aos ministros do altar [...]*, *Primeira parte*, Lisboa: Officina Patriarcal.

Anônimo (1862), *Catalogos dos productos naturaes e industriaes remettidos das provincias do Império do Brasil que figurárão na Exposição Nacional [...] 1861*, Rio de Janeiro: Typographia Nacional.

Anônimo (1952–1953), *Vocabulário na Língua Brasília, 2ª ed. revista e confrontada com o Ms. fg. 3144 da Bibl. Nacional de Lisboa*, por Carlos Drumond, 2 vols., São Paulo: s. e.

Aranha, Manoel Guedes (1883), “Papel político sobre o Estado do Maranhão, apresentado em nome da Camara ao Senhor Rei Dom Pedro Segundo [...]” [1685], *RIHGB*, 46, 1–60.

Assis, Cecy Fernandes de (2008), *Ñe'ẽryru Aũañe'ẽ-Portuge/Portuge-Aũañe'ẽ (Dicionário Guarani-Portugûes/Português-Guarani)*, 2a ed., São Paulo: Edição da autora.

Aublet, Fusée (1775), *Histoire des plantes de la Guiane Française*, 4 vols., Londres/Paris: Didot.

- Avé-Lallemant, Robert (1860), *Reise durch Nord-Brasilien im Jahre 1859*, vol. II, Leipzig: Brockhaus.
- Ayrosa, Plínio (ed., 1934), *Diccionario Portuguez-Brasiliano e Brasileiro-Portuguez, Reimpressão integral da edição de 1795, seguida da 2ª parte, [...]*, São Paulo: Imprensa Oficial do Estado.
- (ed., 1937), “O caderno da língua ou Vocabulário Portuguez-Tupi de Frei João de Arronches, 1739”, *Revista do Museu Paulista*, 21, 49–322.
- (ed., 1951), *Vocabulário Português-Brasílico*, São Paulo: USP.
- Bäck, Abraham (1759), “Tillägning Om Faua Pichurim ifrån Brasilien”, in *Kongl. Vetenskaps Academiens Handlingar, för år 1759*, XX (Stockholm: Lars Salvius), 74–77.
- Baldus, Herbert (1937), *Ensaio de Etnologia Brasileira*, São Paulo/Rio de Janeiro/Recife: Companhia Editora Nacional.
- Bancroft, Edward (1769), *An Essay on the Natural History of Guiana in South America*, London: T. Becket & P. A. De Hondt.
- Barrère, Pierre (1741), *Essai sur l’Histoire Naturelle de la France Equinoxiale*, Paris: Piget.
- Barros, Cândida / Lessa, Antônio Luís (orgs., 2015), *Dicionário da língua geral do Brasil*, Belém: MPEG.
- Bergius, Petrus Jonas (1778), *Materia medica e regno vegetabili, sistens simplicia officinalia, pariter atque culinaria*, 2 vols., Stockholmia: Petri Hesselberg.
- Bettendorff, João Filipe (2010), *Crônica da missão dos Padres da Companhia de Jesus no Maranhão*, Brasília: Edições do Senado Federal.
- Bluteau, Raphael (1712–1728), *Vocabulario portuguez & latino: aulico, anatomico, architectonico [...]*, 10 vols., Coimbra: Collegio das Artes da Companhia de Jesu.
- Bomtempo, José Maria (1814), *Compendios de materia medica, feitos por ordem de Sua Alteza Real*, Rio de Janeiro: Regia Officina Typografica.
- Cardim, Fernão (1925), *Tratados da terra e gente do Brasil*, Introduções e notas de Baptista Caetano et al., Rio de Janeiro: J. Leite & Cia.
- Carreira, António (1988), *A Companhia Geral do Grão-Pará e Maranhão*, vol. II: *Documentos*, São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Casal, Manuel Aires de (1817), *Corografia Brazilica ou Relação historico-geografica do Reino do Brazil [...]*, 2 vols., Rio de Janeiro: Impressão Regia.
- Casas, Bartolomé de las (1875), *Historia de las Indias*, 4 vols., Madrid: M. Ginesta.

- Coelho, Manuel Rodrigues (1735), *Pharmacopea Tubalense chimico-galenica*, Lisboa: Antonio de Sousa da Sylva.
- Condamine, Charles Marie de la (1745), *Relation abrégée d'un voyage fait dans l'intérieur de l'Amérique Méridionale* [...], Paris: Veuve Pissot.
- Daniel, João (1976a), “Tesouro descoberto no rio Amazonas, 1ª, 2ª e 3ª Partes”, *ABNRJ*, 95/1, 1–437.
- (1976b), “Tesouro descoberto no rio Amazonas, 4ª, 5ª e 6ª Partes”, *ABNRJ*, 95/2, 1–440.
- Dauxion Lavaysse, J[ean] J[oseph] (1813), *Voyage aux îles de Trinidad, de Tabago, de la Marguerite, et dans diverses parties de Vénézuéla dans l'Amérique méridionale*, 2 vols., Paris: F. Schoëll.
- Dias, Antônio Gonçalves (1854), “Vocabulário da língua geral usada hoje em dia no Alto-Amazonas”, *RIHGB*, 17, 553–576.
- Dodoens, Rembert (1583), *Stirpium historiae pemptades sex* [...], Antverpiae: Christophori Plantini.
- Donzelli, Giuseppe (1675), *Teatro farmaceutico, dogmatico e spagirico* [...], 2ª ed., Napoli: Gio. Francesco Paci.
- Dutt, Udoy Chand (1877), *The Materia Medica of the Hindus, Compiled from Sanskrit Medical Works*, Calcutta: Thacker, Spink & Co.
- Eça, Manuel de Sousa de (1904), “Sobre as cousas do Gram Pará” [1619?], *ABNRJ*, 26, 345–348.
- Eckart, Anselm (1785), “Zusätze zu Pedro Cudena's Beschreibung der Länder von Brasilien, und zu Herrn Rectors Christian Leiste Anmerkungen im sechsten Lessingischen Beytrage zur Geschichte und Litteratur, [...], Braunschweig, 1781”, in Christoph G. Murr (org.), *Reisen einiger Missionarien der Gesellschaft Jesu in Amerika* (Nürnberg: Johann Eberhard Zeh), 451–596.
- (2013a), “Aditamentos do senhor Pe. Anselm Eckart, [...], à ‘descrição das terras do Brasil’ de Pedro Cudena e às ‘notas à sexta Contribuição de Lessing para a História e a Literatura, [...], Braunschweig, 1781 [...]’ do senhor reitor Christian Leiste”, trad. Thekla Hartmann, in Nelson Papavero e Antônio Porro (orgs.), *Anselm Eckart S. J. e o Estado do Grão-Pará e Maranhão setecentista (1785)* (Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi), 54–120.
- (2013b), “Lista de objetos, produtos usados como matéria médica e outros, Manuscrito confiscado ao Pe. Anselm Eckart, Transcrição diplomática e tradução de Abner Chiquieri”, in Nelson Papavero e Antônio Porro (orgs.), *Anselm Eckart S. J. e o Estado do Grão-Pará e Maranhão setecentista (1785)* (Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi), 325–334.

- Edwards, Willam H. (1847), *A voyage up the River Amazon, including a residence at Pará*, New York/Philadelphia: Appleton.
- Ehrenreich, Paul (1891), *Beiträge zur Völkerkunde Brasiliens*, Berlin: W. Spemann.
- Évreux, Yves de (2014), *Voyage au nord du Brésil (1615)*, ed. Franz Obermeier, Kiel: Westenseeeverlag. Versão digital: nbn-resolving.org/urn:nbn:de:gbv:8-publ-6545 [acesso 24.07.2021].
- Fauque, [Elzéar] (1739), “Lettre du P. Fauque, missionnaire de la Compagnie de Jésus, au Père de la Neuville, de la même Compagnie, [...], à Ouyapok, ce 20 Avril 1738”, *Lettres édifiantes et curieuses, écrites des missions étrangères, par quelques missionnaires de la Compagnie de Jésus*, 24, 327–356.
- Ferreira, Alexandre Rodrigues (1885–1888), “Diario da viagem philosophica pela Capitania de São-José do Rio-Negro [...]”, *RIHGB*, 48/1, 1–234; 49/1, 123–288; 51/1, 5–166.
- (1972), *Viagem filosofica pelas capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá: Memórias Zoologia, Botânica*, Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura.
- (1974), *Viagem filosofica pelas capitanias do Grão-Pará, Rio Negro, Mato Grosso e Cuiabá: Memórias Antropologia*, Rio de Janeiro: Conselho Federal de Cultura.
- Figueira, Luís (1940), “Relação da missão do Maranhão [...] 1608 (1609?)”, in Serafim Leite (ed.), *Luiz Figueira: sua vida heróica e sua obra Literária* (Lisboa: Agência Geral das Colônias), 107–152.
- Fonseca, José Gonçalves da (1874), “Primeira exploração dos rios Madeira e Guaporé [...] em 1749”, in Candido Mendes de Almeida (ed.), *Memórias para a história do extinto Estado do Maranhão*, vol. II (Rio de Janeiro: J. Paulo Hildebrandt), 269–415.
- Forest, Jesse de (1914), “A Voyage to Guiana”, in M. de Forest, *A Walloon Family in America*, vol. II (Boston/New York: Houghton Mifflin Company), 171–282.
- França, Ernesto Ferreira (1859), *Chrestomathia da lingua brazilica*, Leipzig: Brockhaus.
- Fritz, Samuel (1707), *El gran rio Marañon, o Amazonas, con la mission de la Compañia de Jesus geográficamente delineado [...]*, Quito [s. n.].
- Gândavo, Pero de Magalhães (2008), *Tratado da terra do Brasil * História da Província Santa Cruz, a que vulgarmente chamamos Brasil*, Brasília: Senado Federal.
- Hancock, John (1829), “Of the Red Pigment called Carucru or Chica”, *Edinburgh New Philosophical Journal*, 7, 283–285.
- Harcourt, Robert (1613), *A Relation of a Voyage to Gviana [...]*, [1a ed.], London: Iohn Beale.

- (1928), *A Relation of a Voyage to Guiana* [...], [2a] ed. A. Harris, London: Hakluyt Society.
- Henriques, Francisco da Fonseca (1710), *Medicina lusitana e socorro delphico* [...], Amsterdam: Miguel Diaz.
- Heriarte, Mauricio de (1874), *Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e Rio das Amazonas* [1662], Vienna: Imprensa do filho de Carlos Gerold.
- Hernández, Francisco (1942–1946), *Historia de las plantas de Nueva España*, 3 vols., México: Imprenta Universitaria.
- Heuermann, Georg (1765), *Vermischte Bemerkungen und Untersuchungen der ausübenden Arzeneiwissenschaft*, vol. I, Coppenhagen/Leipzig: Gabriel Christian Rothens Wittwe und Proft.
- Hygino, José (ed., 1895), “Relatorios e cartas de Gedeon Morris de Jonge no tempo do dominio holandez no Brazil”, *RIHGB*, 58/1, 237–319.
- Ibn Sīnā, Abū ‘Alī al-Ḥusayn b. ‘Alī (1999), *al-Qānūn fī l-ṭibb*, 3 vols., Bayrūt: Dār al-kutub al-‘ilmiyya.
- Keller-Leuzinger, Franz (1874), *Vom Amazonas und Madeira, Skizzen und Beschreibungen aus dem Tagebuche einer Explorationsreise*, Stuttgart: Kröner.
- Keye, Ottho (1659), *Het waere onderscheyt tusschen Koude en Warme Landen [...] Voor-gesteld en vergeleken met Nieu-Nederlant [...] en Guajana [...]*, ‘s Graven-Hage: Henricus Hondius.
- Koch-Grünberg, Theodor (1909–1910), *Zwei Jahre unter den Indianern: Reisen in Nordwest-Brasilien 1903/1905*, 2 vols., Stuttgart: Strecker & Schröder.
- Lago, Antonio Bernardino Pereira do (1822), *Estatística historica-geografica da Provincia do Maranhão*, Lisboa: Typ. da Academia Real das Sciencias.
- Landi, Giuseppe Antonio (2002), *Landi: Fauna e flora da Amazônia brasileira: O códice ‘Descrizione di varie piante, frutti, animali, [...] in questa Cappitania del Gran Parà’ [...] (ca. 1772)*, eds. Nelson Papavero et al., Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- Lane, Edward W. (1863–1893), *An Arabic-English Lexicon*, 8 vols., London: Williams and Norgate.
- Léry, Jean de (1578), *Histoire d’un voyage fait en la terre du Brésil, autrement dite Amérique*, La Rochelle: Antoine Chuppin.
- Linschoten, Ian Huyghen van (1596), *Beschryvinghe van de gantsche Custe van Guinea, [...] ende tegen over de Cabo de S. Augustijn in Brasilien [...]*, Amstelredam: Cornelis Claesz.
- Lisboa, Frei Cristóvão de (2000), *História dos animaes e arvores do Maranhão*, ed. Jaime Walter et al., Lisboa: Instituto de Investigação científica tropical.

- Lorimer, Joyce (ed., 1989), *English and Irish settlement on the River Amazon 1550-1646*, London: Hakluyt Society.
- Marcgravius, Georgius (1648), “Historiae rerum naturalium Brasiliae libri octo”, in Gulielmus Piso e Georgus Marcgravius, *Historia Naturalis Brasiliae*, Lugdun Batavorum: Franciscus Hackiumet / Amstelodami: Elzevirium.
- Martín Martín, Carmen / Valverde, José Luis (1995), *La farmacia en la América colonial: El arte de preparar medicamentos*, Granada: Universidad de Granada.
- Martius, Carl Friedrich P. von (1829), “Ueber einige brasilianische Arzneimittel”, *Repertorium für die Pharmacie*, XXXI, 337–383.
- (1830a), “Über einige von ihm in der brasilianischen Provinz von Rio Negro beobachtete Arznei-Pflanzen”, *Repertorium für die Pharmacie*, XXXV, 169–199.
- (1830b), “Einige Worte über die Pflanzennamen der brasilianischen Ureinwohner vom Tupistamm”, *Flora oder Botanische Zeitung*, 21, 321–323.
- (1844), *Das Naturell, die Krankheiten, das Arztthum und die Heilmittel der Urbewohner Brasiliens*, München: C. Wolf.
- (1867a), *Beiträge zur Ethnographie und Sprachenkunde Amerika's, zumal Brasiliens*, vol. I, *Zur Ethnographie*, Leipzig: Friedrich Fleischer.
- (1867b), *Beiträge zur Ethnographie und Sprachenkunde Amerika's, zumal Brasiliens*, vol. II, *Zur Sprachenkunde (Glossaria Linguarum Brasiliensium: Glossarios de diversas lingoas e dialectos, que fallao os indios no Imperio do Brazil)*, Leipzig: Friedrich Fleischer.
- (1939), *Natureza, doenças, medicina e remedios dos indios brasileiros (1844)*, tradução, prefacio e notas do Pirajá da Silva, São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- Mendonça, Marcos Carneiro de (ed., 2005), *A Amazônia na era Pombalina: Correspondência do governador e capitão-general do Estado do Grão-Pará e Maranhão, Francisco Xavier de Mendonça Furtado, 1751–1759*, 3 vols., 2ª ed., Brasília: Senado Federal.
- Merian, Maria Sibylla (1705), *Metamorphosis insectorum surinamensium, of te Verandering der surinaamsche Insecten*, Amsterdam: Merian/Valck.
- Moraes, José de (1860), “Historia da Companhia de Jesus na extincta Provincia do Maranhão e Pará [1759]”, in Candido Mendes de Almeida (ed.), *Memórias para a história do extincto Estado do Maranhão*, vol. I (Rio de Janeiro: Brito & Braga), 1–549.
- Moreno, Diogo de Campos (2011), *Jornada do Maranhão por ordem da sua Majestade, feita o ano de 1614*, Brasília: Senado Federal.

- Muller, Jean-Claude et al. (eds., 2019), *Dicionário de língua geral amazônica, 1ª parte: Português – Língua Geral, 2ª parte: Língua Geral – Português*, Potsdam: Universitätsverlag / Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- Navarro, Eduardo de Almeida (2013), *Dicionário tupi antigo: a língua indígena clássica do Brasil*, São Paulo: Global.
- Nery, F[rederico]-J[osé] de Santa Anna (1899), *Le pays des Amazones, l'El-Dorado, les terres a caoutchouc*, 2ª ed., Paris: Guillaumin et Cie.
- Noronha, José Monteiro de (1826), *Roteiro da Viagem da Cidade do Pará até as ultimas colonias do Sertão da Provincia, escripto na Villa de Barcellos [...] no anno de 1768*, Pará: Typographia de Santos & Irmãos.
- Nunes, Paulo da Silva (1963), “Description du Maranhão” [1655], in Frédéric Mauro (ed.), *Le Brésil au XVIIe siècle: Documents inédits relatifs à l'Atlantique portugais* (Coimbra: [Coimbra Editora]), 183–191.
- Orta, Garcia da (1891–1895 [1563]), *Coloquios dos Simples e Drogas da Índia*, ed. C. de Ficalho, 2 vols. Lisboa: Imprensa Nacional.
- Orton, James (1876), *The Andes and the Amazon or, Across the Continent of South America*, Third edition, revised and enlarged, New York: Harper & Brothers.
- Papavero, Nelson et al. (orgs., 2000), *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 Idelfonso (1777)*, Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi.
- et al. (2010), “Os escritos de Giovanni Angelo Brunelli, astrônomo da Comissão Demarcadora de Limites portuguesa (1753-1761), sobre a Amazônia brasileira”, *Bol. Mus. Para. Emílio Goeldi, Ciências Humanas*, Belém, 5/2, 493–533.
- / Teixeira, Dante Martins (2011), “Os animais do estado do Grão-Pará segundo um manuscrito do jesuíta Antônio Moreira (ca. 1750)”, *Arquivos de Zoologia*, 42/2, 83–131.
- Pereira, Bento (1647), *Thesouro da lingoa portuguesa [...]*, Lisboa: Paulo Craesbeeck.
- (1741), *Prosodia in vocabularium bilinguae latinum et lusitanum digesta [...]*, 9ª ed., Eborae: Typographia Academiae.
- [Pereira, Francisco / Costa, Vicente Ferreira da] (1850), “Carta dos administradores da companhia do Grão Pará e Maranhão” [15 de abril de 1757, ed. João Antonio de Carvalho e Oliveira], *A Revista. Folha Política e Litteraria*, 545, 07/05/1850, 2–3; 546, 15/05/1850, 3–4; 547, 22/05/1850, 3; 549, 04/06/1850, 3–4; 550, 13/06/1850, 2–3; 552, 26/06/1850, 3–4; 554, 10/07/1850, 3–4; 557, 31/07/1850, 3–4; 558, 07/08/1850, 3–4.
- Piso, Gulielmus (1658a), *De Indiae utriusque re naturali et medica libri quatuordecim*, Amsterlaedami: Elzevirios.

- (1658b), “Mantissa aromatica, sive de aromatum cardinalibus quatuor, et plantis aliquot Indicis in Medicinam receptis, relatio nova”, in *De Indiae utriusque re naturali et medica libri quatuordecim* (Amsteraedami: Elzevirios), 161–226.
- (1948), *História natural do Brasil ilustrada*, trad. Alexandre Correia, São Paulo: Companhia Editora Nacional.
- (1957), *História natural e médica da Índia ocidental, em cinco livros*, trad. e anotada por Mário Lôbo Leal, [...], Rio de Janeiro: Instituto Nacional do Livro.
- Piso, Gulielmus / Marcgravus, Georgus (1648), *Historia naturalis Brasiliae* [...], Lugdun. Batavorum: F. Hackium / Amstelodami: Elzevirium.
- Prazeres, Francisco de Nossa Senhora de (1891 [1819]), “Poranduba Maranhense”, *RIHGB*, 54/1, 4–281.
- Purchas, Samuel (1625), *Purchas his Pilgrimes* [...] Part IV, London: William Stansby.
- Queirós, João de São José (1847), “Viagem e visita do sertão em o bispado do Gram-Parã em 1762 e 1763”, *RIHGB*, 9, 43–107; 179–227; 328–375; 476–527.
- (1868), *Memorias de Fr. João de S. Joseph Queiroz, bispo do Grão-Pará*, ed. Camillo Castello-Branco, Porto: Typ. da Livraria Nacional.
- Rumphius, Georgius E. (1741–1750), *Het Amboinsche Kruid-Boek/Herbarium Amboinense*, 6 vols., Amsterdam et al.: François Changuion et al.
- Sampaio, Francisco Antônio de (1969), “História dos reinos vegetal, animal e mineral do Brasil, pertencente à medicina” [1782], *ABNRJ*, 89, 5–91.
- Sampaio, Francisco Xavier Ribeiro de (1825), *Diario da viagem, que em visita e correição das povoações da Capitania de S. Joze do Rio Negro fez o ouvidor, e intendente geral da mesma Francisco Xavier Ribeiro de Sampaio no anno de 1774 e 1775* [...], Lisboa: Typografia da Academia.
- Silveira, Simão Estácio da (1905), “Relação Summaria das Cousas do Maranhão, dirigida aos pobres deste reino de Portugal” [1624], *Revista Trimensal do Instituto do Ceará*, 9, 124–154.
- Sousa, Gabriel Soares de (1879), *Tratado descriptivo do Brasil em 1587*, 2a ed. F. A. de Varnhagen. Rio de Janeiro.
- Sousa, Gabriel Soares de (1974), *Notícia do Brasil*, comentários e notas de Varnhagen, Pirajá da Silva e Edelweiss, São Paulo: s. e.
- Spix, Johann B. von / Martius, Carl Friedrich P. von (1831), *Reise in Brasilien* [...] in den Jahren 1817 bis 1820 [...], *Dritter und letzter Theil*, München/Leipzig: Friedr. Fleischer.
- (2017), *Viagem pelo Brasil (1817-1820)*, 3 vols., Trad. Lúcia Furquim Lahmeyer, Brasília: Edições do Senado Federal.

- Staden, Hans (1557), *Warhaftige Historia und beschreibung eyner Landtschafft der Wilden, [...] Leuthen, in der Newenwelt America gelegen [...]*, Marpurg: Andres Colben.
- Steinen, Karl von den (1894), *Unter den Naturvölkern Zentral-Brasiliens: Reiseschilderung und Ergebnisse der Zweiten Schingú-Expedition 1887–1888*, Berlin: Dietrich Reimer.
- Stradelli, Ermanno (1929), “Vocabularios da lingua geral portuguez-nheêngatú e nheêngatú-portuguez [...]”, *RIHGB*, 104/158, 9–768.
- Stubbe, Henry (1662), *The Indian Nectar, or A Discourse Concerning Chocolata [...]*, London: Andrew Crook.
- Szentmartonyi, Ignacio (1981), “Sequentes Notitiates de Rio Negro, 1753”, in Robin M. Wright, *History and Religion of the Baniwa Peoples of the Upper Rio Negro Valley*, Dissertação, Stanford University, 600–610.
- Thevet, André (1558), *Les singularitez de la France Antarctique, outremerit nommée Amérique [...]*, Paris: Maurice de la Porte.
- (1575), *La cosmographie universelle [...]*, Paris: Guillaume Chaudiere.
- Vigier, Joam (1716), *Pharmacopea ulyssiponense, galenica e chymica [...]*, Lisboa: Pascoal da Sylva.
- Virey, J. J. (1844), “On the Crajuru or Carajuru and Chica, a New Red Tinctorial Substance from South America”, *American Journal of Pharmacy*, 10, 149–151.
- Vries, David P. de (1911 [1655]), *Korte historiael ende journaels aenteyckeninge van verscheyden voyagiens in de vier deelen des wereldts-ronde [...]*, ed. H. T. Colenbrander, s’Gravenhage: Martinus Nijhoff.
- Zetzell, Pehr (1759), “Rön Om Brasilianska Bönan Pecuris (eller Pechurims) nytta i Utsot”, in *Kongl. Vetenskaps Academiens Handlingar, för år 1759*, XX (Stockholm: Lars Salvius), 60–74.

Estudos

- Albert, Bruce / Milliken, William (2009), *Urihi A: a terra-floresta Yanomami*, São Paulo: ISA/IRD.
- Amar, Zohar / Lev, Efraim (2017), *Arabian Drugs in Early Medieval Mediterranean Medicine*, Edinburgh: Edinburgh University Press.

- Anderson, Robin L. (1999), *Colonization as Exploitation in the Amazon Rain Forest, 1758-1911*, Gainesville: Florida University Press.
- Arora, R. B. et al. (1962), “Effectiveness of Musk (Kasturi), an indigenous drug, against *Echis carinatus* (the Saw-Scaled Viper) Envenomation”, *Life Sciences*, 9, 453–457.
- Balée, William (1994), *Footprints of the Forest. Ka’apor Ethnobotany – The Historical Ecology of Plant Utilization by an Amazonian People*, New York: Columbia University Press.
- / Cebolla Badie, Marilyn (2009), “The Meaning of ‘Tree’ in Two Different Tupí-Guaraní Languages from Two Different Neotropical Forests”, *Amazônica* 1/1, 96–135.
- / Schaan, Denise Paul (2021), “Florestas antropogênicas e biodiversidade”, in Manuela Carneiro da Cunha et al. (orgs.), *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil, Seção 6: Biodiversidade e agrobiodiversidade como legados de povos indígenas*, coord. Eduardo G. Neves (São Paulo: SBPC), 56–58.
- Barros Cândida et al. (1996), “A Língua Geral como Identidade Construída”, *Revista de Antropologia*, 39/1, 191–219.
- Beltrão, Jane Felipe (2000), “A arte de curar dos profissionais de saúde popular em tempo de cólera: Grão-Pará do século XIX”, *História, ciências, saúde*, 6 (suplemento), 833–866.
- Bleichmar, Daniela (2017), *Visual Voyages: Images of Latin American Nature from Columbus to Darwin*, New Haven/London: Yale University Press.
- Borschberg, Peter (2003), “Der asiatische Moschushandel vom frühen 15. bis zum 17. Jahrhundert”, in Jorge M. dos Santos Alves et al. (orgs.), *Mirabilia Asiatica: produtos raros no comércio marítimo; produits rares dans le commerce maritime; seltene Waren im Seehandel* (Wiesbaden: Harrassowitz / Lisboa: Fundação Oriente), vol. I, 65–83.
- Cardoso, Alírio (2010), “Outra Ásia para o Império: fórmulas para a integração do Maranhão à economia oceânica (1609-1656)”, in Rafael Chambouleyron e José Luis Ruiz-Peinado Alonso (orgs.), *T(r)ópicos de História: gente, espaço e tempo na Amazônia (séculos XVII a XXI)* (Belém: Açaí), 9–26.
- (2015), “Especiarias na Amazônia portuguesa: circulação vegetal e comércio atlântico no final da monarquia hispânica”, *Revista Tempo*, 21/37, 116–133.
- Chambouleyron, Rafael (2008), “O Sertão dos Taconhapé: Cravo, Índios e Guerras no Xingu Seiscentista”, in César Martins de Souza e Alírio Cardozo (orgs.), *Histórias do Xingu: Fronteiras, Espaços e Territorialidades (Séculos XVII–XXI)* (Belém: Editora Universitária UFPA), 51–74.
- (2014), “Cacao, Bark-Clove and Agriculture in the Portuguese Amazon Region in the Seventeenth and Early Eighteenth Century”, *Luso-Brazilian Review*, 51/1, 1–35.

- / Cardoso, Alírio (2014), “As cores da conquista: produtos tintórios e anil no Maranhão e Grão-Pará (século XVII)”, *Locus: revista de história, Juíz de Fora*, 20/1, 61–82.
- Clement, Charles R. et al. (2010), “Origin and Domestication of Native Amazonian Crops”, *Diversity*, 2, 72–106.
- Corrêa, Manuel Pio (1926–1975), *Diccionario das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*, 6 vols., Rio de Janeiro: Imprensa Nacional/Ministério da Agricultura.
- Corriente, Federico (2008), *Dictionary of Arabic and Allied Loanwords: Spanish, Portuguese, Catalan, Galician and Kindred Dialects*, Leiden/Boston: Brill.
- Cortés-Rojas, Diego Francisco et al. (2014), “Clove (*Syzygium aromaticum*): a precious spice”, *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine*, 4/2, 90–96.
- Cunha, Manuela Carneiro da (1987–89), “Introdução”, *Revista de Antropologia*, 30/31/32, 1–8.
- Dalby, Andrew (2000), *Dangerous Tastes: The Story of Spices*, Los Angeles: University of California Press.
- Dannenfeldt, Karl H. (1985), “Europe Discovers Civet Cats and Civet”, *Journal of the History of Biology*, 18/3, 403–431.
- Dietrich, Wolf (2020), “*Prosodia da Língua*, an Unpublished Anonymous Eighteenth-Century Dictionary of Língua Geral Amazônica”, in Astrid A. Bakkerus et al. (orgs.), *Missionary Linguistic Studies from Mesoamerica to Patagonia*, (Leiden/Boston: Brill), 220–235.
- Diniz, Virginia Lucia Guerreiro (2013), *A pintura de quadratura Landiana em Belém do Pará*, Dissertação de mestrado, UFPA, Belém.
- Domingues, Ângela (2000), *Quando os índios eram vassallos: colonização e relações de poder no Norte do Brasil na segunda metade do século XVIII*, Lisboa: Comissão Nacional para as Comemorações dos Descobrimentos Portugueses.
- / Alves-Melo, Patrícia (2021), “Iluminismo no mundo luso-brasileiro: um olhar sobre a Viagem Filosófica à Amazônia, 1783-1792”, *Ler História*, 78, 157–178.
- Donini, Cinthia V. Zúniga de et al. (2017), “Flores e cascas: Exploração de cravo, *Dicypellium caryophyllaceum* e *Syzygium aromaticum*, no século XVIII”, *VIII Congresso Internacional de História*, 900–908.
- Donkin, R. A. (1974), “*Bixa orellana*: “The Eternal Shrub””, *Anthropos*, 69/1-2, 33–56.
- Ducke, Adolpho (1939), “Notes on Some Highly Aromatic *Lauraceae* of Brazilian Amazonia”, *Tropical Woods*, 60, 1–10.
- Edelweiss, Frederico G. (1969), *Estudos Tupis e Tupi-Guaranis: confrontos e revisões*, Rio de Janeiro: Livraria Brasileira Editora.

- Edmundson, George (1903), “The Dutch on the Amazon and Negro in the seventeenth century. Part I: Dutch trade on the Amazon”, *English Historical Review*, 18/72, 642–663.
- Espelt-Bombin, Silvia (2018), “Makers and Keepers of Networks: Amerindian Spaces, Migrations, and Exchanges in the Brazilian Amazon and French Guiana, 1600–1730”, *Ethnohistory*, 65/4, 597–620.
- Fernandez, E. et al. (2020), “*Dicypellium caryophyllaceum*”, *The IUCN Red List of Threatened Species*, www.iucnredlist.org/species/36187/176128859 [acesso 12/08/2021].
- Grenand, Pierre et al. (orgs., 2004), *Pharmacopées traditionnelles en Guyane: Créoles, Wayãpi, Palikur*, éd. revue et complétée, Paris: IRD Éditions.
- (2012), “Le voyage discret des plantes: *Abelmoschus moschatus* (Malvaceae) et *Zingiber zerumbet* (Zingiberaceae) en Amérique tropicale”, *Revue d’ethnoécologie*, 1, 1–21.
- Griffenhagen, George B. (1992), “The Materia Medica of Christopher Columbus”, *Pharmacy in History*, 34/3, 131–145.
- Harten, A. M. van (1970), “Melegueta Pepper”, *Economic Botany*, 24/2, 208–216.
- Hoehne, Frederico C. (1920), *O que vendem os heruanarios da cidade de S. Paulo*, São Paulo: Casa Duprat.
- Honores, Alejandro M. Fernández / Rodríguez, Eric. F. Rodríguez (2007), *Etnobotánica del Perú Pre-Hispano*, Trujillo: Universidad Nacional de Trujillo.
- Hulsman, Lodewijk (2009), *Nederlands Amazonia: Handel met indianen tussen 1580 en 1680*, Dissertação, Universiteit van Amsterdam.
- (2011), “Swaerooch: o comércio holandês com índios no Amapá (1600-1615)”, *Revista Estudos Amazônicos*, 6/1, 178–202.
- King, Anya H. (2017), *Scent from the Garden of Paradise: Musk and the Medieval Islamic World*, Leiden/Boston: Brill.
- Kiple, Kenneth F. / Kiple, Virginia H. (1980), “Deficiency Diseases in the Caribbean”, *Journal of Interdisciplinary History*, 11/2, 197–215.
- Leite, Serafim (1953), *Artes e ofícios dos jesuítas no Brasil (1549–1760)*, Lisboa: Edições Brotéria.
- Loukotka, Čestmír (1950), *Les langues de la famille tupi-guarani*, São Paulo: Universidade de São Paulo.
- Marroquín Arredondo, Jaime / Bauer, Ralph (2019), “Introduction: An Age of Translation”, in Jaime Marroquín Arredondo e Ralph Bauer (orgs.), *Translating Nature: Cross-Cultural Histories of Early Modern Science* (Philadelphia: University of Philadelphia Press), 1–23.

- Milanez, Felipe / Santos, Fabrício Lyrio (2021), *Guerras da conquista: da invasão dos portugueses até os dias de hoje*, Rio de Janeiro: Harper Collins.
- Monserrat, Ruth Maria Fonini (2015), “Observações sobre a fonologia da língua geral amazônica nos três últimos séculos”, in Cândida Barros e Antônio Luís Lessa (orgs.), *Dicionário da língua geral do Brasil*, (Belém: MPEG), 19–28.
- Moreira, Priscila Ambrósio et al. (2021), “Domesticação de plantas e de paisagens”, in Manuela Carneiro da Cunha et al. (orgs.), *Povos tradicionais e biodiversidade no Brasil*, Seção 6: *Biodiversidade e agrobiodiversidade como legados de povos indígenas*, coord. Eduardo G. Neves (São Paulo: SBPC), 47–55.
- Mott, Luiz (1994), “A Inquisição no Maranhão”, *Revista Brasileira de História*, 14/28, 45–73.
- Muralt, Malou von (2006), “A árvore que se tornou país”, *Revista USP*, 71, 171–198.
- Nascimento Filho, Herundino Ribeiro do et al. (2007), “Pimentas do gênero *Capsicum* cultivadas em Roraima, Amazônia brasileira. II. Hábitos e formas de uso”, *Acta Amazonica* 37/4, 561–568.
- Norton, Marcy (2008), “Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana”, *Revista de Estudios Sociales*, 29, 42–69.
- Papavero, Nelson / Barros, Cândida (2013), “O ‘Vocabulário da lingua Brazil’ (Códice 3143 da Biblioteca Nacional de Portugal) e os *Zusätze* do Pe. Anselm Eckart, S. J. (1785): obras do mesmo autor”, in Nelson Papavero e Antônio Porro (orgs.), *Anselm Eckart S. J. e o Estado do Grão-Pará e Maranhão setecentista (1785)* (Belém: Museu Paraense Emílio Goeldi), 335–351.
- Pardo Tomás, José / López Terrada, María Luz (1993), *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias (1493-1553)*, Valencia: Universitat de València, C.S.I.C.
- Pequeno, Eliane da Silva Souza (2006), “Mura, guardiães do caminho fluvial”, *Revista de Estudos e Pesquisas, FUNAI, Brasília*, 3/1–2, 133–155.
- Porro, Antônio (1992), “História indígena do Alto e Médio Amazonas”, in Manuela Carneiro da Cunha (org.), *História dos Índios no Brasil* (São Paulo: Companhia das Letras), 175–196.
- Prado, Luma Ribeiro (2019), *Cativos Litigantes: demandas indígenas por liberdade na Amazônia portuguesa, 1706-1759*, Dissertação de mestrado, Universidade de São Paulo.
- Rios, Mary Naves da Silva / Pastore, Floriano (orgs., 2011), *Plantas da Amazônia: 450 espécies de uso geral*, Brasília: Universidade de Brasília.
- Rodrigues, José Damião (2014), “Em busca da consolidação (c. 1650-c. 1700)”, in João Paulo Oliveira e Costa (org.), José Damião Rodrigues e Pedro Aires Oliveira, *História da Expansão e do Império Português* (Lisboa: A Esfera dos Livros), 205–234.

- Rodrigues, William A. (1972), “A ucuuba de várzea e suas aplicações”, *Acta Amazonica*, 2/2, 29–47.
- Roller, Heather Flynn (2013), “Expedições coloniais de coleta e a busca por oportunidades no sertão amazônico, c. 1750-1800”, *Revista de História (São Paulo)*, 168, 201–243.
- Saint-Martin, José M. (1989), *Le sang de l'arbre: le roucou dans l'économie de la Guyane et des Antilles du XVIIe siècle à nos jours*, Paris: Ed. Caribéennes.
- Salaverry García, Oswaldo (2006), “La materia medica americana y su impacto en la terapéutica europea”, in Ana Leonor Pereira et al. (orgs.), *A Natureza, as suas Histórias e os seus Caminhos* (Coimbra: Imprensa da Universidade de Coimbra), 53–81.
- Salomão, Rafael de Paiva / Rosa, Nelson de Araújo (2012), “Pau-cravo: ‘droga do sertão’ em risco de extinção”, *Ciência Hoje*, 49/289, 46–50.
- Santos, Christian F. Moraes dos et al. (2012), “A carreira da malagueta: uso e disseminação das plantas do gênero *Capsicum* nos séculos XVI e XVII”, *Revista IDEAS*, 6/2, 134–169.
- Silva, Adeilson Lopes da (org., 2016), *Pimenta jiquitaia Baniwa*, São Gabriel da Cachoeira/São Paulo: ISA, FOIRN.
- Silva, Ana Paula da (2011), *Narradores Tupinambá e etnosaberes nas crônicas francesas do Rio de Janeiro (1555-78) e do Maranhão (1612-15)*, Dissertação de mestrado, Rio de Janeiro: UNIRIO.
- Strathern, Marilyn et al. (1998), “Exploitable knowledge belongs to the creators of it: a debate”, *Social Anthropology*, 6/1, 109–126.
- Sweet, David (1974), *A Rich Realm of Nature Destroyed: The Middle Amazonian Valley, 1640-1750*, Dissertação, University of Wisconsin.
- Thomaz, Luis Filipe (1999), “O nome das especiarias”, in Inácio Guerreiro (org.), *A Epopéia das Especiarias* (Lisboa: Instituto de Investigação Científica Tropical), 8–41.
- Vianna, Arthur (1906), *As Epidemias no Pará*, Pará: Imprensa do Diário Oficial.
- Viegas, Susana de Matos (2007), *Terra Calada: Os Tupinambá na Mata Atlântica do Sul da Bahia*, Rio de Janeiro: 7 Letras.
- (2015), “Espaços missionários transformados: a apropriação da terra pelos índios numa aldeia jesuítica da costa atlântica (século XVIII–XIX)”, *Revista de Antropologia*, 58/1, 69–104.
- Vilhena, Jefferson Erasmo de Souza et al. (2018), *Climatologia do Amapá: quase um século de história*, Rio de Janeiro: Gramma.

- Walker, Timothy D. (2013), “The Medicines Trade in the Portuguese Atlantic World: Acquisition and Dissemination of Healing Knowledge from Brazil (c. 1580–1800)”, *Social History of Medicine*, 26/3, 403–431.
- (2016), “Global Cross-Cultural Dissemination of Indigenous Medical Practices through the Portuguese Colonial System: Evidence from Sixteenth to Eighteenth-Century Ethno-Botanical Manuscripts”, in Helge Wendt (org.), *The Globalization of Knowledge in the Iberian Colonial World* (Berlin: Edition Open Access), 161–192.
- Warburg, Otto (1897), *Die Muskatnuss, ihre Geschichte, Botanik, Kultur, Handel und Verwerthung, sowie ihre Verfälschungen und Surrogate*, Leipzig: Wilhelm Engelmann.
- Wright, Robin M. (1981), *History and Religion of the Baniwa Peoples of the Upper Rio Negro Valley*, Dissertação, Stanford University.
- Zoghbi, Maria das Graças B. et al. (2013), “Leaf essential oils of *Dicypellium caryophyllaceum* (Mart.) Nees (*Lauraceae*): an almost extinct species in the Amazon”, *American Journal of Essential Oils and Natural Products*, 1/2, 19–21.