

O A B A C A X I

Descrito por Pies e Markgraf no seculo 17

Trad. de
D. BENTO PICKEL

Markgraf descreve o Abacaxi no L. 1.º, cap. 16, pg. 33 na Obra : *Historia Naturalis Brasiliae*, como segue : "A *Nana* é para os Brasilienses o que o *Ananas* para os Luzos, o *Strobilus* para Car. Clusius, na sua *Rar. Pl. Hist.*, lib. 2, cap. 9, ou *Nux pines* para Monardes, no cap. 63. De uma raiz provem 15 ou mais folhas, semelhantes ás de Aloes, com dois ou tres dedos (?) de comprimento e um ou 1 1/2 dedos de largura, no lugar mais largo, porem, mais estreitas em direcção da estremitade e acuminadas, grossas, de um verde saturado, com pequenos dentes no contorno, á maneira dos dentes de Lynce e, do meio dellas prorrompe um capitulo como o fruto da *Cynara*, composto de foliolos da mesma conformação e de bela côr cinabria, que aumenta no decurso do tempo tomando a forma de um estobilo e, durante o desenvolvimento, saem dentre os foliolos flosculos azues, constantes cada um de tres tepalos. As folhas grandes da planta tambem são tintas de insigne côr rubra, interiormente, na parte em que o fruto nelas inside. Quando o fruto amadurece atinge o tamanho de um melão comum dos maiores, de forma oval, constando externamente de excrescencias, como umbigos humanos, que tem côr em geral amarelada, porém, nas margens encarnada, e cada um tem no meio um foliolo triangular, serreado e grisalho. A fruta é de

aroma suavissimo e de sabor quasi como morangos, agradabilissimo, e muito succulenta. Descasca-se cortando a fruta longitudinalmente em lascas e come-se. A parte media que fica depois de cortada, semelhante a uma coluna quadrada, tambem se come e é tida como a melhor parte; no centro tem uma medula dura e viscosa como a Pastinaca, que se bota fora; a fruta encerra em si grãos de semente. O fruto maduro tem no topo uma planta menor que se destaca e se planta assim na terra sem raiz (Porque não possui nenhuma) e que produz fruto no ano seguinte. Cada planta produz fruto uma vez e um só no decurso de um ano e o fruto ao mesmo tempo uma planta nova, a qual sendo plantada, a velha é arrancada e jogada fora como imprestavel.

Destá fruta expreme-se um caldo que se mistura com agua que os Brasilenses dão aos doentes, como nós damos o hidromel. Fazem se tambem conservas em açúcar que se guardam. O abacaxi que amadurece pela força do sol não é bom e os Brasilenses o chamam *Nana cacaba*. Nos mezes de Dezembro e Janeiro é muito abundante”.

Pies, por sua vez, faz tambem considerações acerca do abacaxi, porem, não descreve propriamente a planta, restringindo-se aos pontos de vista praticos. No L. 4.º, cap. 46, pg. 87 da mesma obra diz o seguinte : “ o *ananas* e suas qualidades. Poderia parecer a alguns inutil trazer aqui de novo uma fruta tantas vezes descrita e exhibida ao vivo. Sendo porem nosso proposito proseguir com aquilo que é util saber na pratica e ilustra a Historia da Botanica, proferirei aqui o que sobre as qualidades do abacaxi aprendi dos outros e pela experiencia propria. Com razão investigamos de maneira acurada as qualidades intrinsecas no estudo das cousas novas; por isso, julgo não haver interesse menor em examinar as qualidades das ervas e frutas já conhecidas que ficaram latentes até agora, como deveras aconteceu nisto e noutras cousas e, sem duvida ainda acontecerá muitas vezes a mim e a outros.

O *Ananas*, para outros *Nana*, chamado *Pinas* por Monardes, creio não desconhecido de ninguem nas Indias, é talvez a melhor fruta cultivada no Brasil, servindo de petisco e ornamento na sobremesa, tanto em estado crú, como prepara-

do em açúcar. Esta especie cultivada de Cardo nasce á maneira de Cinara, emergindo espigas compactas como cristas nas extremidades, com folhas, oblongas, espinhosas e mucronadas como espada. Nos mezes de verão, quando o sol está no Capricornio, está no auge.

Na polpa debaixo da superficie são encerradas sementes pequeninas ou grãos arruivados. Externamente distinguem-se em toda a superficie protuberancias bulbosas amarelo-esbranquiçadas que são arrançadas como obra de mosaico ou xadrez. Esta fruta, cheia de um suco corrosivo que, tomado em excesso, morde a lingua e queima a garganta, corta-se em fatias depois de descascada, macéra-se no vinho de Hespanha até que deixe suas qualidades nocivas, porque comunica o sabor agradável e o cheiro ao vinho, porem, não produz causticidade na lingua ou inflamação na garganta. O suco de que a fruta é turpada refaz admiravelmente as forças e vivifica o espirito sopitado e, especialmente, tonifica o estomago nauseado. Devo acrescentar ainda, que o suco ou vinho de abacaxi remedeia a supressão das urinas e as dores nefriticas, sendo ainda um antidoto contra os venenos, em particular, contra o suco da mandioca. Para o mesmo fim serve, na falta da fruta, a raiz.

Todos estes efeitos produz com maior eficacia o aguarde da fruta, quando fôr usado com moderação. Se porem fôr bebido em quantidade maior ataca os vasos urinarios, porque é tão corrosivo que não só fere a lingua e o paladar, mas deixa sinais de sua mordacidade até na faca com a qual se corta a fruta e isto tanto mais intensamente, se não fôr madura. E, neste caso, não é menos nociva ás gestantes que o *Carawá* (sic!) Os doentes que tem febre e os que tem ferimentos ou ulceras devem abster-se desta fruta absolutamente, porque esquentada de tal modo os humores que não só impede o restabelecimento dos doentes, e sim, antes os faz peiorar.

Admira-me, por isso, ter dito Manardes que a fruta *Ananas* é fria e humida. Menos erra Cristovam da Costa que afirma ser ela quente e humida”.

Parece que esses naturalistas do seculo 17 não conheciam, além deste *Ananas sativus* (Lindl.) Schultes, outras especies de abacaxi, apezar de Pies dizer (findando com estas palavras o

capitulo supra): "Ha tambem *Ananas silvestris*, da familia dos Cardos que, ora crescem no chão, ora em cima das arvores altas, os quais porem deixo passar por serem inuteis e envio os leitores para o cap. 40 do livro de Bellonius. "Ha neste trecho, naturalmente, uma confusão entre abacaxis e outras Bromeliaceas.

Markgraf fala positivamente de uma *Nana brava*, depois de ter tratado do abacaxi, no Cap. supra, onde escreve o seguinte: "Ha ainda uma *Nana brava*, quer dizer silvestre, cujo fruto é de tamanho grande, do volume de uma melancia oval e composto de cilindros quadrangulares com a ponta em piramide quadrada, amarelos quando maduros e que se deixam separar um do outro. São ôcos como o osso na cabeça dos bezerros que chamamos "Den Mitzahn"; encerrando inumeros grãos ovais e amarelo-palidos, maiores que as sementes de Papaver maior, e são suaves e repletos de um liquido muito doce como mel. Arranca-se fora cada um desses cilindros e expreme-se dentro da boca mediante os dedos, chupando o conteúdo melifero com os grãos, de sabor agradabilissimo. Corta-se a fruta tambem transversalmente em pedaços."

Esta fruta não é um abacaxi legitimo, como talvez podia parecer, e sim apenas uma corbelha de frutos compactos de uma planta conhecida no Nordeste por "Gravatá de rapoza" e "Gravatá de gancho". Noutra parte da mesma obra (L. 2.º, cap. 18, pg. 88) Markgraf descreve uma planta que chama "Caraguatá acangá" que é exatamente identica á "Nana brava" e, portanto, devem ser reunidos ambos os trechos. Ali, diz: A "*Caraguatá acangá*" deita fora da terra folhas com 7 a 9 pés de comprimento e 1 1/2 dedos de largura, concavas como calha, verde-claras e com as unhas de côr vermelha viva perto da base, grossas e, na extremidade acuminadas, armadas de espinhos nas margens na distancia de 2 dedos um do outro. Por entre as folhas, perto da terra surgem muitas flores juxtapostas em roda, de côr roxa, tendo no meio estames brancos; cada flôr é de um dedo de comprimento e consta de 3 sepalos. Produz um fruto comestivel, de 5 dedos de comprimento".

Para tirar qualquer duvida a respeito da identidade da planta darei ainda a descripção de Pies que dela tratou na

mesma obra, L. 4º, Cap. 82, pg. 111, onde diz o seguinte : "Seria imenso trabalho descrever todas as particularidades e diferenças destas elegantes estirpes (de Caraguatá). Como primeira empreendi a descrever por isso a principal de toda esta familia, a saber a *Caraguatá-acangá*, que se recomenda pelo fruto comestível e pelas qualidades medicinais. Medra nos terrenos férteis, principalmente, sendo encontrada antigamente só em estado silvestre, porem, agora tambem cultivada por sua utilidade e elegancia. Nasce com folhas mucronadas á maneira de espada, muito compridas, serreadas em ambos os lados, com dentes tão agudos que de nenhum modo se pode trata-la e arrancar impunemente os frutos que dentro em seu seio oculta. Os indigenas o procuram e vendem. Cada fruto parcial ou cilindro, como os chama Markgraf) tem forma de um dedo, cujo tamanho e forma possui ; côr branco-amarelada por dentro e fora ; semente globulosa e escura polpa esponjosa, muito sucosa, que agrada ao paladar pelo sabor acidulo. Cuidado porem, para não comer de mais, porque os dentes ficam bôtos, ferem a lingua e a garganta, escoriando o céu da boca, pelo que os marinheiros não sem razão os chamam de "Slijptonge"(o que significa : lixa-lingua). Uma colherada de suco ministrado com uma pouca de açúcar é um vermífugo para as crianças e tira o escorbuto da bo-ca. Outrosim é bebída util nas febres. E' um emenagogo e diuretico activo, mesmo mais forte que convem, se não fôr bem dosado. O fruto comido pelas gestantes provoca o aborto.. Fazem tambem ottimo vinho dos frutos que se deixa guardar".

Pelo exposto ve-se que se não pode tratar de um abacaxi.

Linneu descreveu essa planta primeiro na *Specie Plantarum* com o nome de *Bromelia Karatas* referindo-se ao texto de Pies no livro : *De Indiae Utriusque Re Naturali et Medica* (L. 4º, Cap. 36, 191) porém depois teve escrupulo e chamou-a no *Systema Naturae* de *Bromelia acanga*, no que errou. Aublet, entretanto, colocou a planta novamente na especie *B. Karatas*. O nome especifico *Karatas* foi elevado mais tarde em genero e a planta em questão se chama hoje *Karatas lagopus* E. Morren. (sinonimo : *K. Plumieri* Bak.) Não deve ser confundida com a *Caraguatá-acanga* de Sloane ou *Bromelia pinguin* L. nem com a *Bromelia acanga* L.

E' planta muito comum no Nordeste e conhecida pelos nomes citados. No tempo da frutificação as folhas, que antes se levantavam horridas para impedirem o furto dos frutos imaturos, abaixam-se, ficando destarte os frutos expostos aos que os procuram, exalando ao mesmo tempo um cheiro vivo de abacaxi, e assim se dá a disseminação dos frutos. Jaquin, ao descrever esta planta já notou esse modo da planta de franquear aos visitantes os frutos pelo abaixamento completo das folhas. Embora os frutos sejam muito procurados tambem pelo povo, a planta continua asselvajada e nunca foi cultivada, ao contrario do que diz Pies, e da mesma forma, a corbelha de frutos não se pode cortar em rodela, como erroneamente afirma Markgraf.

10/10/39.

LIVROS NOVOS DE ZOOTECNIA

— “Os Metodos de Reprodução no Melhoramento do Caracú”

— “Sobre o Zebú”

Pelo Prof. Dr. Octavio Domingues

NOVIDADES ABSOLUTAS PARA O BRASIL

Revista de Agricultura

Caixa Postal, 60

PIRACICABA — ESTADO DE SÃO PAULO — BRASIL

Porte simples Registrada

Assignatura annual : 18\$000 20\$000

Assignatura para alumnos 12\$000 15\$000

Numero avulso. 5\$000