

A Alimentação Sertaneja
e do
Interior da Amazonia

1959

A. J. DE SAMPAIO

À Alimentação Sertaneja
e do
Interior da Amazonia

★

*ONOMASTICA DA
ALIMENTAÇÃO RURAL*

COMPANHIA EDITORA NACIONAL
São Paulo - Rio de Janeiro - Bahia - Recife - Pará - Porto Alegre

1944

A proposito, vide trabalhos anteriores

do

Prof. A. J. DE SAMPAIO

Consultor-Tecn. do Conselho Nacional de Geografia. Ex-prof. de Botânica do Museu Nacional (aposentado) e da Esc. de Ciências da Univ. do Distrito Federal. Membro da Acad. Bras. de Ciências, da Acad. Campista de Letras; membro honorário da Sociedade Fluminense de Medicina e Cirurgia, etc.

- 1 — *Fitogeografia do Brasil*, Col. Brasileira, 1934, 2.^a ed. 1938.
- 2 — *Biogeografia Dinâmica*, Col. Brasileira, 1936.
- 3 — Moldura Florística às Obras de Engenharia Rural — Rev. Bras. de Geogr. junho 1941.
- 4 — O Problema do Reflorestamento em cada município — IX Congr. Bras. de Geogr. de Florianópolis, 1940. Anais, vol. III, 1944.
- 5 — Junto de cada choupana uma horta e um pomar — Bol. de Ariel, agosto 1937.
- 6 — Primeira Conferência Bras. de Proteção à Natureza — Relat. Geral — Bol. do Museu Nacional, 1935.
- 7 — Parques Escolares — Folh. edit. pela Diret. de Educação do Distr. Federal, 1934.
- 8 — O Ensino e os Subsídios Técnicos — Nota ao Congr. de Ensino Regional da Bahia, Revista de Educação, Vitória, out.-nov. 1934.
- 9 — Instituto Alberto Torres de Altos Estudos Nacionais — Jornal do Comércio, 7 de março de 1933.
- 10 — A Geografia Humana na Escola Rural — Jornal do Comércio, 4 de julho 1933.
- 11 — Habitações Rústicas Rudimentares no Brasil — Com a colaboração do prof. Magalhães Correa — Tese ao Congr. de Americanistas de La Plata, 1932.
- 12 — A Escola Regional de Merití na Educação Nacional — Jornal do Brasil, 24 nov., O Campo, nov. e A Lavoura, dez. 1932.

- 13 — Hortos Municipais e Florestais — Folha do Comercio, Campos (E. do Rio), 1-1-930.
- 14 — As Rodovias e o Povoamento dos Sertões — A Ordem, 30 out. 1929.
- 15 — Hortos Didáticos e sua Organização — Com a colaboração do prof. Melo Leitão -- Arquivos da Esc. Sup. de Agricultura e Med. Veterinária, dez. 1927.
- 16 — O Problema Florestal no Brasil, em 1926 — Congr. Internacional de Silvicultura de Roma e nos Arquivos do Museu Nacional, 1926.

SUMARIO:

1.ª PARTE

CONSIDERAÇÕES GERAIS

CAPS.

- 1 — *Dois Palavras de Início* de 7 a 20
- I — *Onde Ficam os Sertões* — Sertanejos, Atração e Socialização.
epoca da fruta. Festas do Umbú, no Nordeste. — O natural do caipira e do sertanejo em geral. A Festa da Jurema ou do Ajucá. Região do Piqui. Árvores Maravilhosas. A indispensavel fartura de frutas no habitat rural e nos sertões. Porque fugiam os sertanejos ante a linha de desbravamento A resistencia física do caipira de 21 a 63
- II — *Outros Subsídios Esparcos, de Ambientação.* Variantes da Alimentação Rural. Habitos Alimentares Regionais. Um puticum na Amazonia. O Jangadeiro da Amazonia e do Nordeste. Algumas informações sobre a fartura. O Vale Tocantins-Araguaia de 64 a 93
- III — *Padrões de Energia* de 94 a 120
- IV — *O Ciclo do Avião e do Turismo* de 121 a 123
- V — *Algumas Considerações sobre os Índios* .. de 129 a 141
- VI — *A Alimentação Sertaneja em Face da Dietologia* de 142 a 178
- VII — *Outras Informações, a esmo:* A floresta, zona de colheita. O azeite de dendê ou de palma. O feijão, considerado indigesto. O rendimento do trabalhador depende da alimentação. Na alimentação brasileira ha um alimento sirio, em que entra o trigo em grão.

A burilada. Cardápios Escolares. Princípios Gerais de Alimentação. Taboás dos caipiras. O habitat prajano, a pesca e a piscicultura. O plantio de fruteiras — As pequenas indústrias caseiras de 179 a 198

2.^a PARTE

ONOMASTICA DA ALIMENTAÇÃO RURAL

Glossário de Comidas, bebidas e condimentos ...	de 199 a	328
Bibliografia	de 329 a	336
Índice alfabético	de 337 a	340



"O odor exalado de bons alimentos excita o apetite e a secreção de sucos gástricos"
(Seg. Dr. K. von Frisch - "Nós e a Vida").

DUAS PALAVRAS DE INÍCIO

"O sertanejo sonha com a cidade,
como o nômade do deserto com o oasis."

P. DEFFONTAINES

Nos moldes de minha Biogeografia Dinâmica, antes publicada na Coleção Brasileira e em que estudei a Natureza e o Homem no Brasil, trato aqui da alimentação em nosso hinterland, sob o ponto de vista biogeográfico, do *provimento* e da *auto-suficiência regional relativa*, de acordo com os preceitos da Nutrição, como desenvolvida no país pelos nossos especialistas.

Desde os arredores das cidades litorâneas e tendo em conta o facies demográfico de povoamento esparsos, o tipo sertanejo da alimentação se estende desde o litoral atlântico até os mais remotos sertões e o interior da Amazonia, tendo como tipo de transição, entre a alimentação urbana e a sertaneja propriamente dita, a alimentação no habitat agrícola.

A noção preliminar da Geografia Humana é que o homem se acomoda a dois tipos de habitat, *urbano* e *rural*, com as variantes que apresentam em cada país; no habitat brasileiro, as variantes são numerosas e em cada uma a alimentação é subordinada aos recursos locais, acrescidos ou não dos que lhe proporcionem a agricultura, a pecuária e o intercâmbio comercial.

Dai resulta que em cada região, no habitat rural, a alimentação tem o facies correspondente aos recursos naturais, acrescidos ou não dos que a fertilidade do solo e a atividade agro-pecuária e industrial lhe asseguram, e

dos que lhe proporcionem o commercio; assim, o *provimento* depende de recursos naturais, agro-pecuarios, industriais e de intercambio.

A *auto-suficiencia* regional consiste nos recursos regionais, suficientes para a alimentação em cada região, em épocas eventuais de calamidades climaticas e outras (sêcas, inundações, crises economicas, guerra, etc.); deve ser pelo menos *relativa*, isto é, proporcional ao que necessitam as classes pobres, a cujo proposito é preciso ter em conta que uma parte dos alimentos, indispensaveis à alimentação equilibrada, deve ser *gratuita* para essas classes, assim frutas, hortaliças, caça e pesca. Daí os clubes agricolas escolares, de escoteiros e de adultos, as leis de caça e da pesca, o Código Florestal, etc., visando impedir que os recursos naturais se extingam (leis de Proteção a Natureza) e garantir, mediante cultura e criação a *far-tura alimentar*.

Esta depende tambem muito das industrias de generos alimenticios, distribuidos pelo commercio, o que coloca a sadia alimentação na dependencia tambem da capacidade aquisitiva, pondo em foco a necessidade de *economia domestica equilibrada*; quanto à escolha ou seleção dos bons alimentos, modo de preparar e racionamento, é questão de *educação alimentar*, de que o primeiro preceito é o asseio da habitação e de utensilios, a que se seguem os que dizem respeito à boa qualidade dos alimentos e à proporção destes em relação à atividade desenvolvida.

Daí apresentar-se extremamente complexo o problema alimentar, para os tecnicos e cientistas que dele se ocupam, ao passo que a educação popular precisa ser a mais simples possivel, para que se torne compreensivel.

Nesse sentido, os nutrologistas estudam atualmente com muito interesse a alimentação usual nas diversas regiões do pais, procurando verificar os menores detalhes do que já estabeleceu a sabedoria popular, para o efeito

das melhorias indispensáveis. Esse objetivo coincide com o motivo biogeográfico do presente livro, em que tenho em conta a influencia da fartura alimentar, de bons alimentos, para a higidez humana, o povoamento, a estabilidade das populações rurais e prosperidade dos sertões.

O recente livro de A. da Silva Melo "Alimentação, Instinto, Cultura" (1943) orienta nitidamente nesse sentido o estudo, a um tempo geográfico e nutrológico, do problema alimentar, mostrando as diferenças individuais e de hábitos, desde o extremo de povos primitivos que se alimentam de carnes deterioradas (que têm como petiscos) até os grãos infimos, de enfraquecimento, da capacidade digestiva e de resistencia a intoxicações alimentares, grãos infimos mais frequentes nas populações urbanas.

A conclusão pratica é que o regime de frequentes passeios aos campos, a vida ao ar livre, é indispensavel à higidez das populações sedentarias, pelo que necessario desenvolver o excursionismo, o turismo, as excursões de escoteiros e de escolas, de acordo com as boas normas adequadas, valendo estas como disciplina da movimentação, oposta à vida sedentaria.

Para isso, é preciso educar as massas urbanas e condicionar os atrativos às excursões, o que implica amplo melhoramento das condições existenciais das populações rurais e sertanejas; e assim, nessa ordem de considerações, o problema alimentar em nosso hinterland fica na dependencia de uma enciclopedia rural e sertaneja, cujas premissas menores apresento aqui, expressas nos numerosos excertos, compilados na literatura consultada, relativos a alimentação do homem rustico e tendo em conta as chamadas "civilização caipira", "civilização africana" e "civilização amerindia".

A rusticidade coloca no mesmo nível de atenção, comportando similitudes e diferenciações, o homem rustico do litoral (caixaras, pescadores maritimos e de lagoas litoraneas), o proletariado agricola, o sertanejo propriamente dito, o habitante do interior da Amazonia e os indios, de que decorre que o termo sertanejo, no sentido de rude, envolve todos os tipos existenciais, em regiões incultas, pouco povoadas. Em rigor, por isso o presente livro dever-se-ia chamar da "Alimentação do homem rustico no Brasil".

Prefiro no entanto focalizar, de preferencia, a alimentação sertaneja propriamente dita e a do "interior" da Amazonia, que correntemente não se chama sertão, incluindo a dos indios sertanejos e amazonicos; e estudar tambem, por motivo de analogias, os pescadores da Amazonia, dos sertões, das zonas agricolas e do litoral. Ligam-se todos pela rusticidade, atributo por excelencia dos sertões.

Ha nisto uma filigrana linguistica, que estudo adiante, em paragrafo especial.

* * *

O povo, guiado pelo que lhe ensina a experiencia, interpretada a seu modo, nem sempre acertado, distingue *alimentos quentes* ou *reimosos* e *alimentos frios* ou saudaveis, como explica A. da Silva Melo; *alimentos fracos* ou para enganar e *alimentos fortes* ou de "sustança"; e tem os seus *tabús*, relativos a incompatibilidades. Os reimosos tambem se chamam "alimentos carregados".

Em muitos detalhes, a sabedoria popular justifica-se plenamente, coincidindo com o que a nutrologia chama alimentos sadios ou não, substanciais e fracos, reduzindo os tabús caipiras ao minimo relativo a certas inconveniencias na combinação de alimentos, em cada refeição; quanto

aos chamados alimentos reimosos ou carregados, reconhece por exemplo que na caça influem não raro as "toxinas de fadiga" (da perseguição), enquanto que as "prevenções" ou "manias" populares, contra este ou aquele alimento, subordinam-se às noções de idiosincrasias e alergias.

Tendo em conta que a caça perseguida não é tão sadia quanto a criação domestica, e tambem pela facilidade de apanhá-la no momento preciso, os índios e os habitantes do "interior" da Amazonia fazem pequena criação a que chamam "xerimbabo" (termo indigena), de animais silvestres, inclusive às vezes veados e porcos do mato; essa criação domestica chama-se "mumbazo", no Estado do Paraná.

Do que representa, como melhor carne, no mesmo tipo de animal, o estado de repouso ou de cansaço, assim como a alimentação silvestre ou domestica, temos como padrão a carne de porco, de céva ou vivendo à solta, muito mais macia e gostosa a do cevado do que a do suíno que tem de andar léguas, desde os campos de criação até os mercados urbanos. Influem tambem as raças, v. gr. o Poland China, Duroc-Jersey, Berkshire, canastra, etc.

As pastagens, por sua vez, as plantas forrageiras e as toxicas que existem nos campos e nas florestas, a natureza do solo, as variedades e as linhagens de plantas alimentares, tudo influe no sentido de tornar mais ou menos substancial, sadio e util cada alimento, razão porque o problema do provimento, para se subordinar rigorosamente aos preceitos e às exigencias da boa alimentação, torna-se extremamente complexo; para resolvê-lo integralmente em suas diversas equações, desde a alimentar até o da economia domestica, dos lares pobres, a tecnologia tem muito o que fazer, um mundo de pesquisas especializadas.

Por outro lado, ha a considerar as diferenças individuais humanas, quanto à capacidade digestiva, idiosincrasias, alergias e estados patológicos exigindo diétas restritivas, o que coloca em primeiro plano os indivíduos sadios, dos que o povo diz terem "estomago de avestruz", qualidade invejavel e que, se fosse geral, facilitaria imensamente a dietologia, no racionamento da alimentação.

Acontece, porem, que ao lado de indivíduos sadios, aos quais todos os alimentos aproveitam ou nenhum faz mal, ha um grande numero de outros que precisam seleccionar seus alimentos de acordo com as suas idiosincrasias e alergias, os doentes de molestias organicas, infecciosas ou de infestações, os desnutridos por simples escassez ou penuria alimentar, ao passo que outros casos decorrem de avitaminoses ou deficiencias qualitativas, nos casos das chamadas geralmente "molestias de carencia".

Em qualquer habitat, o problema da alimentação balanceada tem de levar em conta todas essas considerações, suscitando a interferencia da Medicina, da Higiene, da Agronomia, da Zootecnia, da tecnica industrial e da Administração Publica, a cada proposito bromatologico e de abundancia e distribuição de alimentos sadios, o que obriga a estudar todos os detalhes do provimento, quanto à alimentação urbana, rural, sertaneja e dos indios.

A urbana é essencialmente de ordem comercial e fica fóra das cogitações do presente livro que só se ocupa de alimentos rusticos e seu consumo local.

Ora, a alimentação rustica no Brasil é peculiar a cerca de 10 a 20 milhões de sertanejos, no senso geral desse termo, e de cerca de 2.000.000 de indios remanescentes, segundo o prof. Deffoutaines, sendo que só no Estado de Mato Grosso os indios são calculados em cerca de 30.000, segundo o Cel. Amílcar Botelho de Magalhães (Memorias da Comissão Rondon).

Trata-se, pois, de avultado coeficiente demográfico, na dependência do que Gilberto Freire chama "abrasilejamento, humanização e socialização de terras brutas e ásperas, algumas com os seus restos de população nativa" (Rev. Bras. de Estatística, set. 1942, p. 422).

Nada menos que um imenso potencial humano, em via de integração nas forças vivas da nação, graças às providências que ora estão sendo dadas pelos Poderes Públicos, no desenvolvimento de seu vasto plano da "Marcha para Oeste".

Essa socialização depende de novos hábitos a implantar nos sertões, na dependência de métodos eminentemente práticos e eficientes, atualmente aplicados em grande escala no país; a propósito da mentalidade do homem rústico, têm símile no método usado pelos ingleses na África e que Lord Cranborne denominou de "ecletismo e inteligente empirismo", tendo então este último termo um conceito muito mais elevado do que geralmente lhe damos. (Vide Jaime de Moraes-Problemas Políticos da África Futura", no Correio da Manhã, de 27 de dez. de 1942).

* * *

A criação de novos hábitos é um trabalho educacional delicado, dependendo de seguros conhecimentos psicológicos e da aplicação de preceitos da Psicologia, no que concerne à *lei do hábito* e o *princípio pedagógico* consequente, como explicado adiante, tendo-se em conta simultaneamente o valor dinâmico dos *estímulos* e bem assim o *interesse* que o educador precisará tomar pelos menores detalhes da vida sertaneja, no duplo sentido de conhecer as necessidades e promover, junto dos Poderes Públicos, a assistência, o "adjutorio" de que os sertanejos precisam. Isso resulta da contingência em que fica o mestre-escola, nos sertões, de para ele convergirem as queixas dos ser-

tanejos, os pedidos constantes de auxílios de toda ordem; mais valerá ao educador então ter oficialmente a faculdade de transmitir as queixas e pedidos ao Governo, realizando, para isso, estudos das condições existenciais, inclusive estatísticas. *O tipo ideal de educador sertanejo* parece ser, por isso, o chefe-escoteiro, de uma ala sertaneja de escotismo, para tanto devidamente preparada. Precisa ser dinâmico e muito habil o educador nos sertões e estar oficialmente incumbido de exercer tão ampla função. Estudemos sumariamente as questões de hábitos, estímulo, interesse, dinamismo. *Lei do hábito*: Cada um de nós mesmos traça a linha de seu destino, bom ou mau, e que jamais será desfeito. (Vaissière-Psicologia Pedagógica, p. 182).

Dessa lei se infere que os males dos sertanejos e dos índios decorrem de seus próprios hábitos, difíceis de serem melhorados no adulto e no velho, por inveterados, mas ainda mesmo nesses indivíduos um trato ameno, como estabelecido pelo General Rondon, com pleno êxito, recalca a selvageria.

Os bons hábitos porem, são mais facilmente adquiríveis pela criança, mas também nessa, segundo Azevedo Amaral, há sempre a considerar a possível volta à barbárie atávica, não apenas de sertanejos e índios, mas também do homem urbano, razão da necessidade de institutos premonitórios e mesmo de asilos de crianças delinquentes, nas cidades. Todos os defeitos humanos do sertanejo e do índio existem no homem urbano. *Princípio pedagógico*: "O dever do pedagogo é o de prover os alunos de um conjunto de hábitos extremamente úteis à sua vida. A educação tem por fim formar a conduta, e os hábitos são a condição da mesma" (Id., l. c. p. 175).

Para isso, a pedagogia pesquisa os meios de que se deve servir a educação, para esclarecer os espíritos e

formar os caracteres e o governo de si mesmo". (Id.-Psicol. Experimental, p. 319).

Isso, porém, ainda não é tudo quanto necessario, pois se a educação prepara o individuo para a vida, este desenvolve suas atividades conforme os estímulos que receba, no meio em que viva.

Quanto a *estímulo*, basta citar um pequeno trecho da recente Conferencia feita em S. Paulo, pelo Snr. Antonio Luiz de Souza Melo, Diretor do Banco do Brasil, publicada no Correio da Manhã, de 30 jan. 1943: "Para que o desenvolvimento das atividades produtoras se faça em ritmo fecundo, é necessario estimular a ação particular. O estímulo age como força inspiradora da iniciativa individual, creadora do progresso. Atua em consequencia da previsão de um ganho mais compensador do esforço dispendido, dando ao individuo a esperança de uma melhoria da sua situação financeira, economica e social. Inexistente ou paralisada essa grande força, a apatia domina".

Consequentemente, a pretendida indolencia do sertanejo assim tambem se explica, embora o incentivo de que carece não seja o credito bancario, pois está ainda muito longe disso; terá de ser representado pela assistencia que lhe possa ser dada a cada momento e de acordo com as necessidades, por uma pessoa que tome *interesse* por tudo, e seja oficialmente incumbido de registrar todas as queixas que lhe sejam trazidas pelos sertanejos, bem como todas as observações pessoais, para o efeito de transmiti-las aos Poderes Publicos, por intermedio das repartições de estatística municipais, estaduais e federais, ou diretamente aos serviços tecnicos competentes e interessados, como ficar estabelecido.

O *dinamismo* será em ultima analise representado pelos efectivos auxilios dados em seguida ao sertanejo, seja por intermedio desse mesmo agente oficial que tudo meto-

dize, seja por técnicos-itinerantes ou expressamente mandados a cada sertão para determinado fim.

É o que me parece, em relação aos problemas de provimento e auto-suficiência alimentar, que estudo aqui; creio que qualquer outra forma de atuação oficial (estatística, assistência médica, agrônoma, zootécnica, etc.) terá também necessidade dessa condicionante ambiental, o agente espiritual, educador, estimulante, dinâmico. Será, por isso, orientação educacional, mas do tipo da escola ativa, agindo por *atração*.

Atrac o sertanejo à escola por intermédio da criança; creio que a escola de escotismo exerceria maior atração que a escola primaria comum, por efeito de uniformes de escoteiros, formaturas, marchas, *excursões*, valendo estas praticamente como penetração do educador, que, num ambiente de boa vontade, poderá obter então facilmente dos sertanejos todos os dados estatísticos desejados, ao passo que, para um estatístico que apareça de tempos em tempos, o sertanejo é arredio, desconfiado. O mesmo em relação ao técnico que uma vez por outra ingresse nos sertões, para um determinado fim.

* * *

Cada técnico eventual encontrará sempre as mesmas dificuldades; não conhece os sertanejos, no local em que tenha de agir; nem pode mesmo saber com segurança a linguagem a usar, no trato com eles para ser entendido; mesmo quando entendido, restará sempre a questão de não ser compreendido, resultando daí que seus ensinamentos, suas instruções, suas recomendações "entram por um ouvido e saem por outro"; o sertanejo não liga. Nos trabalhos de estatística não basta tomar informações, é preciso verificar se são certas, exatas e isso requer tempo, paciência, habilidade; só mesmo uma pessoa inteligente,

residindo no local, poderá fazer com método, a estatística de todos os dias. Será a "alma dos sertões", no sentido da socialização, o "braço direito" de cada realização. A *estatística médica*, por exemplo, terá de ser esboçada sob a forma de registo de molestias locais pelos nomes vulgares (maleita, opilação, lombrigas, etc.), para posterior verificação por medico que venha expressamente para isso ou higienista-ambulante, como parece viremos a ler, graças à facilidade de locomoção que ora oferece o avião, quanto aos sertões.

Nestes, os pousos poderão mesmo ser multiplicados, quanto se queiram, sem nenhuma despesa, a titulo simplesmente de "mutirão" ou putirum, dos sertanejos ou "ajurí" dos indios; nada alvoroça hoje mais os sertanejos e os indios do que fazer um pouso de aviação, isso a partir mesmo da simples curiosidade de ver de perto um avião, entrar nele, andar nele.

Feito assim o pouso, outros mutirões farão surgir galpões rusticos, choupanas para escolas e junto destas hortas, pomares, pequenas lavouras, de sementes e mudas que os aviões tragam; e ao cabo de pouco tempo, os sertanejos e os indios falarão em vitaminas e alimentação equilibrada, com o mesmo desembaraço que os gran-finos da cidade. Não tenha duvida o leitor, pois, tanto o indio quanto o sertanejo são muito inteligentes; como diferença, apenas o modo de dizer as cousas, sua filosofia que não é atrasada como parece, pois todas as queixas giram em torno do postulado de Schopenhauer, "Querer-Ser", e então, ensina o prof. Deffontaines, o "caboclo sonha com a cidade como o nômade do deserto com o oasis".

E se foge à linha de penetração, é que não lhe convem o modo de integração que lhe ofereciam comumente; dai a atual orientação dos Poderes Públicos, na assistência e proteção ao trabalhador em geral.

Tudo nos sertões obedecia, e ainda em parte obedece, ao regime de exaustão, consumir o que houver, cada um como puder, e quem vier depois que se arranje.

Esse regime não poderia continuar; daí o vasto plano governamental da Marcha para Oeste, para lhe pôr cobro, ao mesmo tempo que visa o descongestionamento das cidades litoraneas, a criação de novas cidades nos sertões, a ruralização e o povoamento destes, a assimilação de sertanejos e de índios, etc.

O problema é muito complexo, qualquer que seja a questão visada; nem se deve mesmo dizer simplesmente o problema sertanejo, mas o complexo dos problemas sertanejos; nesse complexo, o da alimentação é relativamente dos mais simples; havendo abundancia de alimentos naturais, a tendencia do sertanejo e do índio é para a alimentação mista, a mais variada possível e de preferencia alimentos frescos, rarc em conserva; por isso, no habitat rural a alimentação ou é de fato superior, mais sadia que a urbana, ou tem obrigação de ser. É justamente onde deve ser a melhor, mas..., na realidade não é sempre assim.

Em primeiro lugar influem as diferenças habitacionais, zonas melhor providas e zonas mais pobres; em segundo lugar, as que decorrem do habito de plantar ou não plantar alguma cousa para o sustento; em terceiro, o habito de comer ou não comer hortaliças; e assim por diante.

Tambem no habitat agricola essas diferenças se verificam, até mesmo nos arredores de grandes cidades; umas são abastecidas, de hortaliças e frutas, por tres vias: provindas de hortas e pomares suburbanos e de orla rural; outras vindas do interior; outras importadas; ent consequencia a fartura é grande.

Outras cidades descuidam da auto-suficiencia relativa, o seu minimo local de produção, e a qualquer contratempo, ficam desprovidas ou em luta com escassez, se tudo lhes vêm de longe.

Nos sertões, ha zonas em que as fruteiras são ainda abundantes; em outras, ha o mau habito dos sertanejos, como lenhador que não replanta arvore, de melador que derruba cada arvore que tenha mel, ou de caipira que, para fazer seu chapéu de palha, mata uma palmeira licuri; e por aí vai, na continua exaustão dos bens naturais.

Em algumas campinas nordestinas é preciso carregar agua em surrões e lenha em lombo de burro; isso é caminho de desertização.

Tem remedios, no entanto, e não difícil, mas dependem de um trabalho educacional continuado e paciente, não apenas educativo mas simultaneamente realizador quanto ao que seja, preciso fazer.

Por isso, penso que a criação de uma "ala sertaneja" do escotismo, como variante adaptada às necessidades de cada sertão, é o meio de resolver ou pelo menos encaminhar com segurança a solução de cada um dos problemas locais.

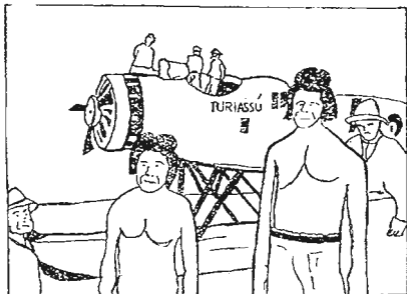
* * *

O interessante é que, para começar o estudo pratico dessa possível variante, temos de saber onde ficam os sertões, como são eles, o que caracteriza um sertão; quando falamos neles, logo nos ocorrem os nordestinos, mas ha no entanto sertões por toda parte, a partir do "Sertão Carioca", de Magalhães Corrêa, bem juntinho do Rio de Janeiro; os da Amazonia, chamam-se "interior".

Dai resulta que aparentemente, na linguagem popular, na Amazonia não ha sertão; nas demais regiões do país

o interior é chamado sertão; mas ha tambem sertão que começa à beira mar; ha municipios sertanejos e cidade que se chama Sertanopolis, no Paraná, creada em 1934.

Essa simples questão toponimica talvez venha a ser uma das mais dinamicas no' estudo dos problemas sertanejos, se por ela se interessarem os que possam trazer uteis subsidios novos ao esclarecimento dessa preliminar, deveras interessante, a cujo proposito apenas posso apresentar os limitados conhecimentos que tenho a respeito, como faço a seguir.



Avião Turiaça, pousando ao lado de Indios Crado em Carolina.

(Decalque esquematico, seg. fotogr. do R. de Oliveira).

CAPÍTULO I

ONDE FICAM OS SERTÕES

A julgar pelo "Sertão Carioca", de Magalhães Corrêa, editado pelo Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro, começam nos arredores do Rio de Janeiro, isto é, existem desde aí.

É que os sertões de hoje não são os dos tempos dos bandeirantes, região virgem, desconhecida, tenebrosa, habitada por índios e onde se ia em busca de ouro e pedrarias; o conceito atual é simplesmente o de região inculta, pouco povoada ou deshabitada, e assim, cada município do país tem os seus sertões, sejam os municípios litorâneos, sejam os do interior.

Campos, por exemplo, grande município açucareiro do Estado do Rio, tem o seu litoral atlântico e muitos quilômetros terras a dentro; varios distritos rurais, ainda se chamam hoje, correntemente, Sertão de Cacimbas, do Muriaé, do Paraíba, das Frecheiras, do Imbé, do Macabú e do Macaé, ainda em grande parte florestais varios deles, denominações que figuravam no Mapa Topográfico de Couto Reis, datado de 1785; nessa época, eram de fato zonas tenebrosas, só habitadas por índios bravios, v. gr. os chamados "Puris", a que se refere o Príncipe de Wied Neuwied, em sua "Viagem ao Brasil", dando ótima estampa.

Quem venha a essa cidade e aí se informe onde fica o Sertão de Cacimbas, logo lhe informarão que é muito perto, bastando tomar um onibus para S. Francisco de Paula, se quizer ir, em um pouco mais de uma hora, a

esse lado de dentro, ou indo pelo litoral marítimo, de proximo municipio de S. João da Barra, se se destina ao lado da praia.

E nesse lado, ha mesmo uma praia de banhos de mar, a praia de Manguinhos, anualmente frequentada por veranistas de Campos e regiões proximas.

Esse sertão tem uma parte que é de interior e outra parte que é de beira mar. Quanto a sertanejos, os da praia são chamados "maxuangos", os do interior são "mocorongos", segundo Alberto Lanego Filho — "A Planície do Solar e da Senzala" (1934); os primeiros são dolicocefalos, de olhos azuis ou verde-azulados, provaveis descendentes de remotos naufragos ingleses que deram às praias da região; os segundos são descendentes dos indios puris segundo referido autor.

Couto Reis, no citado Mapa Topografico de Campos escrevia então "Sertam", palavra talvez relacionada com o adjectivo latino sertus, um: entrançado.

Segundo A. Taunay, o termo "sertanista" data de 1678, designando quem conhecesse então o gentio da terra e os respectivos sertões. É o que informa Bernardino José de Souza, em seu Dicionario da Terra e da Gente do Brasil.

As definições nos dicionarios diferem; assim, segundo o Pequeno Dicion. Brasileiro da Lingua Portuguesa: "Lugar inculto, distante de povoações ou de terrenos cultivados; floresta no interior de um continente ou longe da costa".

O Novo Dicionario Português-Alemão, de A. Enenkel e Souza Pinto, 1903: "Sertão: Innere eines unbauten Landes; Küstenwälder" (Interior de uma terra inculta; Floresta costeira ou do litoral).

No Valdez-Port.-Ingl.: "the interior, the inland part of the country, the woods, back woods"; e, a proposito

de sertanejo: "inland, that lives in the woods, in the back countries".

Assim, sertão é o interior inculto, geralmente longe da costa, mas também pode ser uma floresta do litoral, segundo as definições mencionadas.

O conceito mais geral é o que indica Carvalho Barbosa (Revestimentos Florísticos, p. 1296): A palavra sertão, no Brasil, implica comumente sem qualquer distinção toda e qualquer região interior, distando bastante da costa litoral". São assim os sertões nordestinos, hoje considerados "zonas fisiográficas", na Divisão Regional das Unidades Federadas Brasileiras. (Rev. Bras. de Geogr., jan.-março 1942). Mas, só nos Estados Nordesteiros têm essa denominação fisiográfica.

Nos demais Estados, ao que me parece, exceção da Amazonia onde não se diz sertão mas "interior", o termo designa simplesmente zonas incultas, pouco povoadas, inclusive tapéras cujo abandono vale como sertanização.

Assim, cada município tem os seus sertões, na acepção ampla do termo, segundo Alvaro Magalhães-Enciclopédia do Curso Secundário: "Região inculta e pouco habitada; e acrescenta: Sertão bruto: Parte do sertão que é deshabitada.

Pouco importa então que se região interior ou litorânea; aliás, o litoral atlântico, na sua maior extensão pouco habitada, é como um sertão em que só ha pastoreio, o mais primitivo, exceção feita naturalmente das zonas das "fazendas de coco", de Abrolhos para o norte, mas ainda mesmo aí a vida é muito mais analoga à dos sertanejos nordestinos e do Brasil Central que à do proletariado agrícola; talvez um tipo intermediário.

Não se poderia dizer o mesmo das colonias agrícolas, mas nas dos caixaras, nas zonas dos bananais, de Santos, Angra dos Reis, Paranaguá, o pescador aí é como um sertanejo de praia, se me permitem a expressão, aliás

escudada na seguinte asserção de João Duarte Filho, em seu livro "O Sertão e o Centro", 1938, p. 8; "Nesse Nordeste mal julgado, mal visto, mal compreendido, mal sentido pelos homens do Centro, *nesso sertão que começava no mar, sentindo a pancada da água salgada a afagar-lhe os flancos numa carícia bruta...*

De fato, para a biogeografia e para a geografia humana pouco diferem as dunas do litoral e as caatingas do interior; a vida é o pastoreio primitivo e a simples coleta de alimentos naturais, como recursos principais.

* * *

Dai adotar eu aqui o conceito mais amplo de sertão: região inculta pouco habitada ou deshabitada, litorânea ou de interior; por isso incluso os pescadores do litoral no estudo do que se come no sertão, isto é, nas regiões incultas, do tipo sertanejo, sejam praianas ou do interior.

Quando me refiro ao Nordeste, trato de zonas fisiográficas; quanto às demais regiões do país, o termo sertão significa simplesmente região inculta pouco povoada, de uso corrente nesse conceito, razão por que no Paraná se fundou em 1934 a cidade Sertanópolis (cidade do sertão).

Resta, porem, verificar o uso e o conceito do termo no Rio Grande do Sul e S. Catarina, a cujo proposito nada encontrei na literatura consultada.

A proposito de faixa litoral e sertão, diz o prof. Defontaine (Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939), referindo-se ao Nordeste: "A faixa litoral recebia indubitavelmente uma umidade suficiente para justificar outrora o nome de "zona da mata" e admitir belas plantações, mas a menos de 100 quilômetros da praia começa o sertão, com os seus solos salgados, os "salões", com a sua estranha vegetação de espinhos e de cactus, a "caatinga".

É o cenceito atual do sertão nordestino; em outras regiões, o sertão pode estar à beira-mar.

Perto de Campos, no Estado do Rio, ha uma praia de banhos chamada "Gargaú" do município de S. João da Barra, situada no extremo do canal do mesmo nome, à margem esquerda e quasi à foz do rio Paraíba; nessa praia de banhos ha feira semanal, muito frequentada por sertanejos que a ela trazem seus produtos (farinha de mandioca, beijú, aboboras, melancias etc.), moradores do sertão de Cacimbas em cujo flanco fica Gargaú.

Terminada a feira, os sertanejos voltam para os seus lares, os seus sitios ou "situações", como dizem eles e despedem-se dizendo: Até a vorta, vou pro sertão! Querem então dizer que voltam para casa que fica a alguns quilometros apenas de Gargaú.

Voltam então a seus penates, levando cousas que compraram ao commercio de Gargaú, depois de terem vendido na feira os productos que trouxeram; aves, ovos, frutas, túberas etc.

São brancos; si tem olhos azulados ou esverdeados e são dolicocefalos e esguios, temos aí os muxungos; si mais corpulentos e algo atarracados são os mocorongos, segundo Alberto Lamego Filho.

São assim sertanejos da praia; ha, pois, sertões praianos, sertões costeiros e sertões do interior? É o que parece, a julgar pelo que diz Caminhoá, em sua *Botânica Geral e Medica* p. 3031: "O sertão é dessas cousas que se não descrevem e só se comprehendem vendo; são zonas do interior mas a palavra sertão serve também às vezes para significar um lugar mais ou menos remoto, mesmo coberto de florestas, como é empregado em varios pontos da provincia do Espirito Santo".

Ha, pois, tambem a distinguir sertões florestais, sertões campesinos, sertões áridos, sertão bruto, etc., de praia, costeiros ou de interior; e ainda, os casos especiais de

“sertão de gravatá”, na Baía (terra coberta de gravatá: *Billbergia Portecana*); “sertão de pedra” no Rio Grande do Norte, além do Ceará-mirim (zona muito pedregosa), de que dá notícia Bernardino José de Souza, em seu Dicion. da Terra e da Gente do Brasil.

Se dizemos, por exemplo, que os “chapadeiros” de Minas Gerais são sertanejos da Chapada, temos ipso facto de concluir que estas são sertões; e por aí teremos de ir, através dos chamados socavões, fundões e “cafundós do juía”, na expressão de Mario de Andrade, em Macunaima.

As “Terras Mortas” de Xavier Marques, em que a vida depende das “cambueiras”, as chuvas de setembro, ou chuvas dos imbús, são sertões nordestinos, dos considerados zonas fisiográficas.

Os próprios sertanejos fazem distinção entre si, quando chamam “canisão”, na Paraíba o que mora fóra do povoado; daí decorre que os sertões, embora pouco povoados, têm suas aglomerações humanas, desde os simples povoados até os chamados municípios sertanejos; como intermediário, o “arraial”, v. gr. o de Canudos.

O termo “cafundó” designa em geral lugar ermo, no Nordeste, no Sul da Baía e de S. Paulo até S. Catarina; é cafundóca; no Maranhão (Bernardino J. de Souza l. c.3; o sertão, no sentido amplo do termo, é justamente lugar ermo.

No Rio Grande do Sul, o sertão, se é que usari lá este termo, seria de preferéncia a grande planura oriental arenosa, cheia de lagôas e lagunas, árida, esteril em grande parte; as duas outras regiões, sobremodo férteis são a campanha e a serra. É então sertaneja a zona menos habitada, a do Chuí, por exemplo. (Vide Anais do IX Congr. Bras. de Geogr. 11, 1942).

Seria preciso consultar imensa literatura; aliás, só a definição do termo sertão e de suas variantes daria para

um alentado livro, com a vantagem de permitir a quem o faça, o prazer de lindas paginas literarias de Afonso Arinos, Afranio Peixoto, Taunay, Gustavo Barroso, Alcides Maia, Cornelio Pires, Euclides da Cunha, Roquete Pinto, Monteiro Lobato, Cassiano Ricardo, todas as academias de letras do Brasil e muitos autores alienigenas.

Aqui, porem, não posso ser tão extenso e tenho de concluir; Sertão é a terra inculta, pouco habitada.

Ha, por isso, sertão em cada municipio do Brasil, inclusive nos arredores do Rio de Janeiro, v. gr. o chamado "Sertão Caricca", de Magalhães Corrêa.

Sertania: terra "cabo do mundo", que no dizer do Pe. Antonio Vieira era "largada de Deus e dos homens"; no Paraná, é o "sertão dos sertões", segundo Monteiro Lobato, "sertão imenso, sertão sem fim"; "purissima sertania" de oitenta leguas.

Sertão bruto: sertão sem moradores; *sertão bravo de mata virgem*, de Horacio Nogueira.

A julgar pelo Cartograma da Densidade Demografica, recentemente publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, toda a nossa interlandia é um imenso sertão, salpicado de povoações e raras cidades, por ser em geral inculta e pouco povoada. Este é o mais amplo conceito do termo, sob o ponto de vista demografico.

Sertanejos

Mendes Correia, tratando de "Diferenciação e Unidade", em O Jornal de 31 de janeiro de 1943, definiu o sentido em que devemos fazer o estudo dos povos em geral e de cada população em particular: "objetividade científica e um criterio particularista de conveniencia nacional; objetividade despida necessariamente de sentimentalismos românticos ou de aversões cruéis e iníquas".

Subordino o presente livro a esse critério, considerando que o "homem é o produto de seu habitat", como afirmou o Presidente Getúlio Vargas, em "A Nova Política Nacional", comportando diferenciações ou variantes que constituem "personagens características", na classificação do prof. Deffontaines e que, para a Biogeografia Dinâmica, são *personagens condicionadas pelo meio* e por isso passíveis de melhoramento, na razão dos que se proporcionem a seu ambiente, ou mais propriamente, da melhoria de suas condições habitacionais, na expressão ecológica, ou existenciais, no conceito da Estatística.

Acontece, porém, que no Brasil os chamados sertanejos e roceiros, depois de terem sido passíveis de mil e uma adjetivações depreciativas, foram apelidados "jécas" por Monteiro Lobato e, desde então, "o jéca passou a ser um filão de ouro para os nacionalistas", no dizer do prof. Afrânio Peixoto, ao louvar recente poesia de Tavares de Lacerda, publicada no Correio da Manhã, de 8 nov. 1942, tendo justamente por título "Olá, seu Jeca!".

Trata-se de galhofa de gran-fina das cidades, ao ver passar um roceiro que, embora vindo hoje de "fim do mundo", já sabe que nas cidades é chamado "jéca"; da resposta do roceiro, como imaginou Tavares de Lacerda em sua poesia nativa, destaco as seguintes quadras que definem o conceito em que o tenho aqui, para o respectivo estudo biogeográfico:

"Que culpa tenho eu de tê nascido,
Lá no mato num rancho de sapê
E não sê tão pachola e destruído
Como tu, na cartia de a-b-c?

Paga a pena morá numa paioça;
Exeste jécas pur necessidade.
Jéca é uma pranta que só dá na roça
Pra garantí a vida das cidade.

E faz ver aos gran-finos a realidade da vida, dizendo:

*“Oia, se oceis aqui num possa fome,
É porque, lá deitais daquelas serra,
Encardidos de sol, vêve uns liome
Chamados jéca que sancia a terra*

E pondera, com justíssima razão e nobre orgulho:

*“Quando o governo percisó de gente
Pra castigá quarqué desafortado,
Tu la-de vê que os jéca vai na frente
Honrando os seus na farda de sordado!*

* * *

Aí estão definidos os jécas, caipiras, rocciros, sertanejos, como potencial humano que vivia ao léo da sorte, nos sertões, “terra que Deus esqueceu”, no dizer do prof. Fernando Azevedo, “terra de ninguém”, segundo outros, “terra largada de Deus e dos homens” segundo Pe. Antonio Vieira, e que, de refugio dos menos favorecidos da sorte, como têm sido, terão de passar a ser, em futuro não longinquo, todo um imenso mercado interno, interlandico, como uma das consequencias do vasto plano governamental, ora em desenvolvimento.

A Marcha para Oeste não poderia ser, é claro, deslocação pura e simples de gente urbana para os sertões, para deixá-la asselvajar-se aí; obedece a um plano estabelecido e que já vem determinando estudos especiais dos nossos geografos, no sentido de definir o que melhor convem, se uma nova divisão politica de nosso territorio em pequenos e numerosos Estados, ou simplesmente a criação, mais pratica, de tantos territorios autônomos quantos necessarios, à maneira do Acre que, para a demografia, foi deserto, hoje integrado na civilização.

Os novos territórios, (1) conforme recentes estudos publicados pela Revista Brasileira de Geografia, terão de ser delimitados na extensa faixa de fronteiras; cada um deles, com as novas cidades que vai comportar, à maneira de Goiânia, será um fóco de abasileiramento, socialização, humanização dos sertões atuais, nos termos de Gilberto Freire.

Então aí, os nordestinos, pioneiros do povoamento, e os imigrantes alienígenas que forem convenientes, terão de ser instalados nos modernos moldes em que se está intensificando o povoamento da Amazonia, para o respectivo ressurgimento, isto é, sob atenta proteção e assistência dos Poderes Públicos, tendo por fim assegurar-lhes prosperidade, o que implica uma longa série de providencias acauteladoras.

O abandono em que viviam os sertões e os sertanejos levou Rui Barbosa a ponderar ser o Brasil "debil senhor de infinitos desertos", como lembrou recentemente o Embaixador Castelo Branco Clark, empossando-se presidente do Conselho de Imigração e Colonização". (A Manhã, 8 jan. 1943).

Mas, é nesses sertões que vive o sertanejo, o cerne de nossa nacionalidade, disse-o Euclides da Cunha, embora "entregue à sua triste indigencia", segundo Roquete Pinto, frequentemente acóimado de indolente, temos de convir que esse aspecto é consequente às condições existenciais, a cujo proposito afirma S. Frois Abreu, relativamente às regiões naturais da Baía, na Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939: "As condições de vida, o tipo do habitante e mesmo a sua personalidade psíquica é toda peculiar ao ambiente".

(1) Vide Tiers Fleming — Nova Divisão Territorial do Brasil, 1939, p. 123.

Indispensável é, pois, a nova ambientação; nada se poderia melhorar nos sertões sem novos métodos, nova mentalidade do respectivo habitante, novos eixos de produção ou desenvolvimento dos já em exploração.

Essa nova ambientação, para ser mais rápida, talvez não se consiga em prazo curto, a partir da simples alfabetização, já por si útil, em escola primária do tipo urbano, mas sob a forma sertaneja da escola rural; isto é, outra variante de ensino, mais simples, porém, com maiores dificuldades quanto à afluência espontânea das crianças sertanejas, seja por motivo de distâncias, seja por desinteresse da própria criança a atrair à escola.

Essa atração será no entanto pronta, a meu ver, se a escola primária, em cada sertão, dentro de cada município, fôr desde logo uma escola de escotismo sertanejo, variante do escotismo que já temos, com as conhecidas diferenciações chamadas escotismo de terra, escotismo do mar; é provável que venhamos a ter também escotismo do ar (nas circunvizinhanças das instalações de aeronautica), escotismo rural (nas zonas agrícolas) e escotismo sertanejo, (2) nos sertões.

O princípio geral, neste último caso, é que a atração do sertanejo depende de "adjutorio", como a catequese dos índios depende de "presentes"; o primeiro adjutorio, capaz de mudar imediatamente a mentalidade das novas gerações sertanejas, seria a distribuição oficial sistemática de uniformes de escoteiros aos escolares, fornecimento gratuito às crianças pobres e mediante pagamento, do preço de custo, por parte dos pais que possam pagar.

Nada há aí de novidade; a diversificação do ensino está expressa pelo Presidente Getúlio Vargas: "É óbvio

(2) O escotismo sertanejo será instalado mais dia, menos dia; não se pode, porém, prever se será preferido, desde logo, como escola primária, de alfabetização, clubes-agrícolas, dinamismo de atividades locais, estatística, etc.

que, para instruir, é preciso crear escolas. Não as crear, porem, segundo modelo rigido applicavel ao país inteiro. De acordo com as tendencias de cada região e o regime de trabalho dos seus habitantes, devemos adotar os tipos de ensino que lhes convem". (A Nova Politica Nacional, II, p. 121).

Óra, nos sertões, os homeus, as mulheres e as crianças entregam-se desde cedo a misteres rudes; o menino aos doze annos já é vaqueiro... Veste-se de couro e, cavaleiro temerario, mergulha na aspereza das "caatingas", em prodigios de força, agilidade e indescritivel coragem... (Orlando Paraim — O Problema Alimentar no Sertão, 1940, p. 51). A escola sertaneja terá de ser especialmente ativa, visando muito mais a vida pratica do sertanejo e a integração deste no intercambio comercial do país, dõ que a chamada instrução livresca.

É a escola moderna que até mesmo nas cidades se afeiçoa ao que tem maior utilidade para a vida; a proposito da alimentação, nas escolas norte americanas, essa feição objetiva assim se expressa: "Boys and Girls also learn how cooking improves food. Fundamental facts about vitamins and mineral salts can be integrated in the curriculum and mean more human happiness than the geography of Central Africa". (Higiencia, set. 1938, p. 792).

— Quanto ao escotismo como atração, nenhuma forma de ensino seria capaz de ação tão pronta; "parecer gente grande" é uma das particularidades da alma infantil e nada atribue à criança maior garbo, maior entusiasmo que a farda de escoteiro, cidadão e soldado em perspectiva.

— Quanto ao fornecimento, gratuito ou remunerado, de uniformes escoteiros, é indispensavel para que o advento da escola de escotismo no local se dê logo; os sertanejos remedjados teriam sérias dificuldades em adquirir longe os uniformes para os filhos; quanto aos pobres,

já as benemeritas iniciativas da Sra^a. Darcy Vargas em relação aos pequenos jorraleiros, no Rio de Janeiro, e na Escola de Pesca de Marambaia, estão mostrando como deve ser.

— Convem lembrar que em alguns sertões, mais remotos, o pagamento só poderá ser a principio em mamona, couros, peles, pois o sertanejo aí não lida com dinheiro; terá de valer então o adagio: Dinheiro é o que dinheiro vale!

Os sertões têm cada coisa, leitor amigo!... Mas, na zona de mineração do Monte da Amazonia, a moeda é a grama de ouro!

Atração e Socialização

Tudo quanto se tenha de fazer nos sertões tem de ser estudado em cada sertão de per si, por agente official residente; ora, não será possível ter em cada sertão, um tecnico especializado, para cada coisa; pelo menos a principio, ter-se-á de pensar em um tecnico, um educador capaz de fazer tudo, desde a alfabetização que para o sertanejo valerá como um primeiro mas pequeno beneficio, até a melhoria de cada detalhe da vida sertaneja, objetivo essencial; esse é o adjutorio que o sertanejo deseja e precisa, a meu ver.

Mas, o sertanejo é arredio, desconfiado, e tem lá suas razões em grande parte modificadas, para considerar a peor coisa do mundo o que imaginava ser o "governo".

A primeira modificação de uma tal mentalidade deve expressar-se pela simpatia e confiança que o agente official, educador, mereça do sertanejo, atraindo-o de bom grado à escola, considerada aí como séde inicial da atuação dos Poderes Publicos nos sertões; o sertanejo, porem, é como o indio; quer ter primeiro uma prova concreta da boa amizade do agente official e a prova que me parece

mais inteligente, seria o fornecimento de uniformes a seus filhos na escola.

O entusiasmo das crianças, por esse motivo, de uniforme escoteiro, estender-se-ia logo aos pais.

As próprias crianças darão espontaneamente interessantes dados estatísticos, a verificar posteriormente, desde a sua inscrição na escola, em ficha onde conviria registrar todas as informações possíveis, individuais e quanto a seus progenitores e seus lares, suas normas de vida, seus recursos, hábitos alimentares, molestias, etc., registo a fazer a pouco e pouco.

A certos propositos, uma vez que o mestre-escola nos sertões é quem ouve em geral todas as queixas dos sertanejos, sem nada quasi poder fazer em beneficio deles, os proprios sertanejos, estimulados pelos bons tratos dados na escola a seus filhos, viriam pessoalmente trazer aos educadores as suas queixas.

Assim, a escola iria valendo como virtual agente estatístico, registrando a principio as informações recebidas, para verificar depois, de lar em lar, no decurso de *excursões*, realizadas pelo educador (chefe-escoteiro, de preferencia), com a turma de alunos convenientemente uniformizados.

Começaria então a penetração, inteligente, sem imposições nem violencias, num ambiente de boa vontade que representa meio caminho andado, para qualquer realização.

Assim, tanto para a atração do sertanejo, como para a penetração do progresso em sua vida, a *campanha é de intelligencia e não de violencia*, da mesma forma que em relação ao problema dos quistos raciais, a cujo proposito o General Meira de Vasconcelos lançou esse lema. (Vide Hugo Betlem — Vale do Itajaí (Jornadas de Civismo, 1939).

No lidar com os sertanejos é preciso mesmo dizer: *campanha de intelligencia e não de formalidades*; auxílios

eficientes e imediatos, a proposito de cada justo interesse dos sertanejos.

Essas queixas são muito variadas e não as fazem somente ao mestre-escola, onde exista, mas a qualquer pessoa que vá aos serfões.

Num local, é a maleita que não os deixa trabalhar; ou a opilação ou outra verminose, quando não mesmo o tracoma que não deixa as crianças virem a escola; o ideal será que a escola possa requisitar dos serviços oficiais de assistência o socorro imediato; e depois, ficar exercendo as funções que nas cidades são desempenhadas, junto das classes pobres, pelas enfermeiras-visitadoras, monttores-agricolas, etc.

Noutro sertão ou noutro momento, são as onças que devastam os rebanhos, obrigando mesmo os fazendeiros a abandonarem as suas propriedades, ficando assim os respectivos trabalhadores na indigência; o mestre-escola precisaria estar autorizado a solicitar, a quem de direito, que fossem organizadas partidas de caça à onça, para dirimir o mal; isso poderia mesmo transformar o mal em um bem, atraindo turistas caçadores à região, mas então é indispensavel que a expedição seja oficialmente organizada ou autorizada, com os recursos e a tecnica adequada.

Em Mato Grosso, onde a onça pintada é tambem um flagelo dos rebanhos, já se tem realizado grandes partidas de caça, incluindo ilustres caçadores norte-americanos, vindos especialmente para caçar; a Noite Ilustrada, de 26 de jan. 1943, publicou interessante reportagem, com lindas fotogravuras, relativa ao famoso caçador de onças, no referido Estado, o Snr. Sasha Siemel, que já organizou oito expedições, já tendo abatido nada menos de 149 onças pintadas; informa ainda a Noite Ilustrada que na mesma região já existem 33 amadores da caçada de onça; assim, os trabalhos se vão desenvolvendo; o afluxo de tu-

ristas caçadores, de acordo com as leis de caça em vigor, é um beneficio para a região visitada, por varios motivos.

Essa providencia, de organização da caça de onça, applica-se, por exemplo, a uma região nordestina, citada por Ph. von Luetzelburg, em seu livro "Estudo Botanico do Nordeste", publicação da Inspeçtoria de Obras contra as Secas, como informo adiante.

Em outro sertão ou em outro momento, a queixa do sertanejo ao mestre-escola seria o fato de, em certa época do ano, o leite adquirir desagradavel gosto de alho, como informaram Artur Neiva e Belisario, em sua "Expedição Cientifica", provavelmente por que então as vacas comem as folhas de uma trepadeira chamada "cipó d'alho"; será então necessario estabelecer a campanha de limpeza dos pastos ou das caatingas, o que é difficil, pois o gado vive à solta e os cercados não são em geral feitos para prender o gado (salvo os currais), mas para evitar que entre onde haja alguma plantaçào.

Varios problemas aí, para um mestre-escola dinamico: saber qual é a planta chamada cipó d'alho, o que não lhe será difficil, pois os sertanejos conhecem-na; estudar o modo mais pratico de exterminar-la, arrancando-a onde exista (o que não é facil), agindo sempre no decurso de excursões com as crianças, pois a estas é que deve ficar o maior encargo do extermínio; a providencia mais acertada seria a possibilidade da escola comprar, por ordem dos Poderes Publicos, raizes de cipó d'alho, para o qual será preciso procurar utilidade; assim o extermínio seria bem mais rapido.

Em geral, o sertanejo fica esperando que do ceu venha o remedio, quando no entanto ele mesmo é que tem de suprimir o mal.

Outro caso, muito diferente, é o noticiado por Ph. von Luetzelburg, no referido "Estudo Botanico do Nordeste", de fabrico às vezes abundante de rapadura que

afinal ninguém aproveita; fica guardada até que apareça comprador, mas este não surge; advem a época das chuvas e então a umidade do ar dilue as rapaduras; trabalho perdido, prejuízo total; seria então preciso que alguém, na região, se sentisse autorizado a solicitar providências de quem de direito para que a rapadura fosse transportada, para um entreposto ou armazem geral ou comissário ou serviço de corretagem, não só para que a produção não se perdesse, mas também para que a zona se beneficiasse economicamente da respectiva venda.

— Assim, mil e uma cousas, as mais variadas, tudo mostrando que nos sertões a assistência oficial terá de ser multiforme, imprevisível a distancia.

Será preciso que em cada sertão haja pelo menos um agente oficial encarregado de estudar a região, fazer estatísticas, ensinar a ler, escrever e contar, receber as queixas dos sertanejos, transmiti-las às autoridades competentes, dar desempenho às instruções que receba dos órgãos oficiais para a assistência, enfim um "faz tudo", que só existe no programa de sua entidade cívica: o Escotismo.

De duas uma: Ou estabelecer a ala sertaneja de escotismo, para esse fim, ou então será preciso uma legião de agentes oficiais, a instalar nos sertões, na dependencia de previo curso especial; preferível é crear desde logo a ala sertaneja de escotismo; não será para qualquer um, mas antes de tudo um voluntariado, restrito a quem tenha capacidade física e intelectual, para tão ardua missão, de Chefe-escoteiro no sertão.

Ha muito quem goste muito dos sertões; os maiores exemplos são o General Couto de Magalhães e o General Rondon; cada região, porem, tem particularidades que tornam menos penosa a função do chefe-escoteiro, da ala sertaneja, aos filhos ou habitantes da propria região, o que não significa regionalismo à outrance, mas apenas ambien-

tação previz, natural; os alienígenas poderão ambientar-se prontamente, mas será sempre uma ambientação a fazer; a intelligencia estará também em não perder tempo, pelo menos de início; quem conheça a região.

Tanto mais quanto, nos sertões, não é apenas questão de atender as queixas dos sertanejos; cumpre agir também no sentido de corrigir maus hábitos, dentre os quais já citei alguns: não gostarem de hortaliças, destruir arvores de mel, criar cabras à solta, não plantarem quanto necessario à factura alimentar, etc.

* * *

O citado caso, banal, da rapadura que por não ter saída se dilue, por ser higroscopica, ao vir o tempo úmido, é um dos que constituem a Genetica da pretendida indolencia do sertanejo.

Esforça-se, planta cana, corta-a, mõe e faz do caldo milhares de rapaduras, na espectativa de possiveis lucros; ao contrario disso, vê perder-se todo o seu trabalho; e desanima. Esse desanimo é a ontogenia da aparente indolencia; de fato, assim não vale a pena trabalhar.

Do prejuizo sofrido advem a indigencia e desta a sub-nutrição com a série de males físicos e psiquicos, de tal forma que o sertanejo é um degradado, por força das circunstancias.

Sua economia é fechada, porque não pode abri-la; bem se se esforça por um intercambio comercial, mas os factos lhe são adversos.

O leitor compreende facilmente que até mesmo esse intercambio precisa ser controlado pelos Poderes Publicos, a fim de evitar as chances de exploração do sertanejo pelos gananciosos que ha por toda parte; e a tal ponto isso tem chegado que, no seu livro Memorias da Comissão

Rondon, e Cel. Amílcar Botelho de Magalhães fala em "escravos brancos". (1. c. p. 245).

* * *

O que já se sabe sobre os sertões (inclusive o interior da Amazonia), permite afirmar que esses e outros *pequenos problemas* sertanejos são inumeros.

Devemos chamá-los pequenos problemas sertanejos, pois, em comparação com os das populações rudes da Africa, da Asia e da Occania, são "café pequeno", permita-me essa expressão da nossa jirria, hanais, simples, elementares, meramente ecologicos e não intrinsecos do sertanejo, pois este não tem nenhuma parte ativa nos males apontados.

Não tem culpa que as onças dizimem o gado, nem que haja cipó d'alho nos sertões, nem que lhe faltem compradores para a rapadura; por si só não pode exterminar as onças (o que depende de organização tecnica da caça); o problema do cipó dalho é de origem tecnologica; o da saída da rapadura depende da organização do commercio.

Esse é o atual impasse; é indispensavel a estatistica sertaneja, mas esta nos sertões, já mesmo pelo dinamismo que cada estatistica implica para quem a sabe ler, deve ser imediatamente seguida, a cada proposito, pelas providencias que suscite, atendendo-se a que os sertões esperavam, ha 4 seculos, a esclarecida inteligencia dos brasileiros.

A inteligencia das minucias, vois não nos tem faltado para as grandes realizações que as obras do nordeste representam; são tambem de imenso vulto as vias ferreas, com as mil e uma dificuldades de construção; a rede rodoviaria, etc., mas força é confessar que nos detalhes dos

pequenos problemas economicos tudo corria à revelia, das respectivas chances.

E assim, por motivo de continuadas condições desfavoráveis, o caipira e o sertanejo fugiam ante a linha de penetração, porque as realizações em curso não lhes ofereciam chances de prosperidade, embora uma vez por outra oportunidades de ganho pouco compensador, salários ínfimos.

Uma das consequências da penetração era desaparecerem os pequenos "sítios", as pequenas propriedades, incorporadas aos latifúndios que se vinham estendendo pelos sertões, compradas a dez reis de mel coado, quando não pelo sistema de "grilos", espertezas de toda ordem, a cujo proposito o leitor encontrará amplas informações na Onda Verde, de Monteiro Lobato, na "Evolução do Povo Brasileiro", de Oliveira Viana; e que Assis Chateaubriand chamou "rendosa industria do grilo", em O Jornal de 25-X-1927; Breno Ferraz chegou a dizer que "o Estado, senhor das serras devolutas, de que abre mão, é, afinal direta ou indirectamente, o grileiro-mor". Tudo isso leitor amigo, está explicado por Bernardino José de Souza, em seu Dicionario da Terra e da Gente do Brasil.

Parece impossivel que assim tivesse sido, mas é verdade: havia aí alguma coisa semelhante ao cinismo dos mandarins da China, a que Chiang-Kai-Shek deu agora cabo; tudo isso é, porem, historia antiga, de tempos que passaram e tão diferentes dos atuais, do "Estado Novo", que abriu novos horizontes à prosperidade geral do Brasil e dos brasileiros.

Os sertões do Brasil, o interior da Amazonia inclusive, estão sendo penetrados a fundo pela mentalidade nova, num trabalho inteligente que exerce immediata atracção do sertanejo, a cada oportunidade de ganho compensador, o que mostra que o sertanejo não é infenso à assimilação, à volta à civilização, pois de fato o sertanejo é

uma regressão ecologica, um asselvajamento,* um embrutecimento do homem, por força das circunstancias adversas.

É o que ensina o prof. Deffontaines, nos artigos sobre Geografia Humana, na Revista Brasileira de Geografia, de jan. e abril de 1939, artigos de que destaco os ensinamentos a seguir:

Regressão, caboclicização, asselvajamento, embrutecimento — Para compreendermos a regressão do homem branco no Brasil à vida primitiva, paleolitica, do sertanejo o mais rudo, cumpre partirmos da noção geografica de que temos tres habitats distintos, urbano, rural e sertão, comportando muitas variantes, e que ara a Demografia determina tres grandes setores de estudo:

1 — *Urbanismo*: Tudo quanto relativo às cidades e suas relações com as zonas rurais e os sertões; o tipo dinamico, por excellencia, é o das chamadas “cidades de energia”, de que a de São Paulo é o nosso padrão maximo. (1. c., abril, p. 46).

2 — *Ruralismo*: O que respeita às zonas rurais organizadas e seu proletariado agricola, devendo ser a primeira forma de socialização dos sertões.

3 — *Sertanismo*: O mundo ainda imperfeitamente conhecido, das zonas incultas pouco povoadas ou deshabitadas, habitat disperso ou de pequenas populações segregadas, por falta de intercambio comercial.

Nessas zonas, ensina o prof. Deffontaines, “os caboclos recuam ante a linha de desbravamento, enquanto que alguns permanecem na zona civilizada, nos pontos que não são ocupados ou naquelles que a exploração europeia abandonou, após a depreciação do solo e a decadencia das fazendas”.

Informa o mesmo autor ser comum encontrarem-se fazendeiros das zonas abandonadas, que se *caboclicizaram*; cita em Ubatuba um descendente de antigo plantador fran-

cês do século XVIII, o qual andava vestido como caboclo, de pés descalços, calça curta que mal caía abaixo do joelho, paletó de mangas curtas, chapéu mole do que havia de inferior; e chamava-se, nada menos que "René Vigneron de la Juglandière"...

Por sua vez, o caso dos "muxungos dolicocefalos, de olhos verdes ou azulados", praiheiros do litoral do Estado do Rio de Janeiro, citados por Alberto Lamago Filho, em seu livro *A Planície do Solar e da Senzala*, é também de asselvajamento, pois parecem descendentes de naufragos ingleses, dados à costa, ha seculos, e agasalhados pelos indios Goitacases, com os quais se cruzaram; de passagem, é interessante notar que, no Brasil, o tipo europeu, no mestiço de branco e indio, é dominante.

O Natural do Caipira e do Sertanejo em geral

De um modo geral, o caboclo "é um simples e bem humorado; sua simplicidade não significa miseria; é contemplativo, musicista, dansador e, sobretudo, narrador; sua verve, cheia de bonhomia, é proverbial e congenita; entre eles ha uma literatura de interior, onde um Molière brasileiro encontraria materia saborosa, já explorada pelo curioso teatrinho do Rio, a "Casa do Caboclo"; são verificações do prof. Deffontaines (1. c., abril, p. 29).

A proposito do nordestino, informa por sua vez João Duarte Filho (1. c. p. 135): "O homem do Nordeste não é a duvida. É a surpresa. Desconhecido, irrevelado..."

Conviria estudar a fundo a mentalidade do sertanejo, antes da transmutação que se vai operar, para que não tenhamos de lastimar, mais tarde, fato análogo ao que se deu com a influencia africana, a cujo proposito ponderou o prof. Artur Ramos, em seu livro — *As Culturas Negras no Novo Mundo*: O assunto não foi estudado e per-

deram-se muitos elementos". É o que ponderou, por sua vez, J. Figueiredo Filho, em artigo sobre "Mutirão".

A Psicologia e a Biotipologia ou Biologia diferencial têm nos sertões um vastíssimo campo de estudos, pois toda a terminologia popular com que se diferenciam os sertanejos diz ainda muito pouco.

De um lado, temos os mil apelidos que lhes são dados, não só nas cidades mas na própria jirra sertaneja: babaquaras, babécos, baiquara, beriva ou beriba, caipira, capiáu, canguçu, caboré, jéca, mandí, matuto, mocorongo, muxuango, piraquara, roceiro, tabaréus, tapiocânos, etc.

Guascas, mano-juca, mambira, no Rio Grande do Sul; chapadeiros, bruaqueiros, mandioqueiros, pióca, queijeiros, etc., em Minas; e muitas outras denominações, mais ou menos pejorativas com que eles mesmos se brindam; ironicamente e quasi sempre por causa de suas "morenas", nos desafios ao som da viola, de que não raro resultam rixas formidáveis, valentes sururús que os temos também nas cidades, classicos após os jógos de futebol.

Mas, hoje nas cidades já se diz de preferencia e com acentuada simpatia: "Os cabôcos do sertão", — o que mostra que, de sua parte, a mentalidade do homem urbano também já mudou muito, no conceito que dispensava a sertões e sertanejos. Isto é também auspicioso; agora mais do que nunca, pois os problemas de Defesa Nacional não são apenas limitados a cidades.

Na hora do "pesado", leitor amigo, temos de ir buscar nos sertões os "cabras de topete" que os temos com fartura, graças a Deus, embora com o defeito atual, corrigível, de saírem de vez em quando fóra da linha, passando a ser, por valentia desabusada, o que eles mesmos chamam cabra-onça, cabra arranca-tôco, cabra-sêco, cabra destorcido que não engole desaforo, nem leva para casa; são os chamados cangaceiros, jagunços, marrões, bundões, mucunans, cabrobó, cacundeiro, surunganga (em S. Pau-

lo), bam-bam-bam (na jiría carioca), corado, bala, cumba, etc.; formam as chamadas "maltas de cabras", de preferência nos sertões longínquos, dos que Mario de Andrade, em Macunaima, chamou "cafundós de judas", socavões e bibócas, que os ha de sobra por esses "fundões".

Tudo isso tem de passar a ser "historia antiga", como nos primórdios da Republica as "maltas de capoeiras" que o então chefe de policia Sampaio Ferraz eliminou, mandando uns para Fernando Noronha, ao que me consta, e aconselhando outros a que tivessem juizo, aliás o que não tinham de fato bem assente.

* * *

Mas, em geral, quem viaja em nossos sertões, a partir do sertão carioca, sabendo escolher e livrando-se dos "caçambeiros", encontra ótimos camaradas, dos que sabem fazer "de tudo"; inteligentes, habilidosos, precavidos, alegres, morigerados e sem o vicio do alcool, sérios, leais, o que não é dizer que também não haja "piratas", mas em menor numero do que nas cidades; não é difícil escolher, pelo facies, pelo todo, pela fisionomia, o olhar, a expressão; e depois, é questão de tratá-los bem e pagar-lhes bem. Ainda não houve um cientista que não elogiasse os bons camaradas que escolhêra.

Gostam de aprender, mas é preciso habilidade em ensinar-lhes, pois, na opinião do sertanejo, nós da cidade somos uma gente "mofina" que quasi não sabe fazer nada, ao passo que ele sabe fazer tudo; de fato, nos afazeres regionais são habilísimos; caçam e pescam com muita habilidade; esplendidos canoeiros, campeiros de truz, tanto faz que a montaria seja o cavalo ou boi de sela.

Quando, por exceção, aparece pelos sertões um grãfina urbano a mostrar idénticas habilidades, então des-

portivas, o sertanejo diz muito admirado: "Sim senhô, vancê nem parece sê da cidade"!

Tem razão, como já disse, o menino sertanejo, no Nordeste, aos "doze anos já é caqueiro — Veste-se de couro e, cavaleiro temerário, mergulha na aspereza das "caatingas", em prodígios de força, agilidade e indescritível coragem... (Orlando Paraim, l. c. p. 51).

De forma que, em rigor, toda a velha terminologia acima citada, depreciativa do sertanejo, vai cair em completo desuso e ficará nos fastos nacionais apenas como prova de nossa ignorância e incompreensão a seu respeito: de fato o sertanejo é um potencial humano imenso e até hoje inaproveitado, passível de ser integrado em prazo relativamente curto, mas na dependência de atuação mais intensa, mais forte, mais dinâmica que a simples escola primária, a simples alfabetização, já valiosa, mas inoperante no meio rude a desbravar; a meu ver, a escola primária, em cada sertão, deve ser desde logo uma escola de escotismo, que ensine, oriente, dinamize.

Facilitará muito o turismo, corrigindo a cada passo pequenos defeitos da vida sertaneja, no que concerne à alimentação, por exemplo, o que não é de pequena importância; o turista, indo aos sertões, deseja muito experimentar as comidas e bebidas sertanejas e fará tanto maior consumo, quanto mais acurado o preparo.

Quer saber como é o gosto de caça de moquem ou de uma leitôa moqueada, assada em forno de barro nas zonas rurais, ou em moquem nos sertões; provar os acepipes já mencionados por numerosos viajantes; se é de fato "de lamber o beijo", o almoço que Gardner elogiou, na Serra dos Orgãos, "feijoada, galinha ensopada, porco assado, chouriço e palmito, "tenro e saboroso, com sabor semelhante ao de aspargo", como lembrou, ha pouco, José Lins do Rego, em O Jornal, de 17 jan. 1943; aí, tratava-se de sitiante remediado, ao passo nos sertões é

sobrio o trivial do sertanejo pobre; feijão, milho e carne seca.

Mas, em qualquer parte, as conservas que sejam levadas como matalotagem, quando saímos das cidades para percorrer o interior, ficam relegadas a plano secundario. por haver, em geral fartura de alimentos frescos.

Uma verificação interessante e que vem em apoio do que adiante sugiro, quanto à indispensavel fartura de frutas gratuitas no habitat sertanejo, é o da chamada "época da fruta", de que passo a tratar; vale (ou valia) como uma garantia da alimentação mista nos sertões, garantia natural que vem desaparecendo, uma vez que não ha replantio das arvores frutíferas que não raro o sertanejo corta para lenha.

A época da fruta

A vida do sertanejo e a do índio tem como traço comum a "época da fruta", que serve mesmo de base à classificação que fazem, das estações do ano.

Nas regiões de clima regular, informa o prof. Deffontaines (Rev. Bras. de Geogr. jan. 1939, p. 55), os índios contam os anos pela lembrança das sucessivas colheitas; as estações são frutíferas e não climaticas. Os índios, como os caboclos tem um regimen alimentar essencialmente frutifero; ha mezes em que a alimentação consta de tal ou qual fruto, em regimes sucessivos, assim por exemplo, a jaboticaba atrai as familias para certas zonas ricas desta especie e então constroem uma cabana provisoria num "jaboticabal"; tambem alguns fazendeiros fazem isso em Minas e quando dizem a "fruta", referem-se à jaboticaba.

Na Amazonia é a "apanha" de castanha; na zona dos pinhais, do sul do Brasil, é o pinhão que atrai; infor-

ma o referido professor que, "na época da frutificação, de julho a setembro" os pinhais são invadidos e "não só os homens instalam aí suas colônias, mas também manadas de porcos nela procuram alimento".

Nos sertões em que são abundantes as mangabas, não me consta esse movimento de sertanejos e índios, talvez por serem esparsas nos sertões do Brasil Central, a julgar pelo Mapa Fitofisiômico de Mato Grosso, de F. C. Hoehne.

Também nas cidades, ao tempo em que as fazendas próximas tinham grandes pomares, eram frequentes os passeios às zonas rurais, para "comer frutas colhidas no pé"; havia abundância de velhas mangueiras ao longo das estradas, o que dava lugar à convergência de bandos de crianças, principalmente pobres, para comerem frutas, a fartar.

Estas coisas têm acabado; hoje percorrem-se leguas e leguas de estrada, sem encontrar uma fruteira; as que existiam foram derrubadas, seja para lenha, seja para evitar mesmo a convergência de crianças, mais ou menos indisciplinadas, que, além de depredarem as árvores, causavam incomodos de toda ordem, por falta de mentalidade preparada para excursões nas zonas rurais. O resultado foi que ficaram sem frutas. Ora, isso é um grande prejuízo para a alimentação racional da gente pobre; há no caso dois problemas, um é o de restabelecer fruteiras ao longo das estradas (o que estudo a seguir); outro é o de educar as crianças, sob regime do escotismo, a colher frutas sem causar danos.

Festas do Umbú, no Nordeste

A época de frutificação do umbuzeiro, no Nordeste, é festejada pelos sertanejos da Aldeia do Brejo dos Pa-

dres, segundo informação de Carlos Estevão, no Boletim do Museu Nacional, de 1942.

Essas festas compreendem "*corrida do umbú*", *colheita, umbuzada e venda de umbú em cestas*; é que a época do umbú representa para o sertanejo uma fase de fartura.

A venda dos "cestos com umbús" é hoje feita a dinheiro; antes, porém, havia simples trocas por teiús, mocós, camaleões e outros animais locais, de valor alimentício.

Festa da Jurema ou do Ajucá

Na mesma região, o referido autor menciona também a festa da jurema, isto é, da colheita da raiz dessa planta nordestina, para o preparo do "ajucá", bebida feita mediante simples diluição do suco da raiz, depois de raspada, ralada e batida sobre pedra com outra pedra; a massa é posta em vasilha com água e expremida à mão; a água torna-se uma "gorda" vermelha e espumosa; tirada a espuma, fica um líquido límpido, pronto para beber.

Região do Piqui

O nome piqui (ou pequi) é dado a várias espécies do gênero *Caryocar*, algumas das quais são grandes árvores, nas florestas amazônicas por exemplo, enquanto que a espécie *C. brasiliensis* é árvore tortuosa dos cerrados do Brasil Central; assim, o piquizeiro junto do busto de Lund, na Lagoa Santa.

Os frutos dos piquizeiros são drupas de mesocarpo adocicado, oleaginoso, comestível e de cheiro sui generis; também é oleaginosa e alimentar a amendoa da semente; acontece, porém, que em cada drupa ha uma ou algumas

sementes, cada qual envolta por endocarpo duro e fortemente equinoso, provido de numerosas cerdas retas e ponteadas, que ferem a boca a quem chupe a fruta, sem saber dessa particularidade (os espinhos ocultos na massa carnosa do mesocarpo).

Apesar disso, o piqui é fruto muito estimado nos "vastos chapadões do extremo-norte mineiro", segundo Dr. Otacilio Lisboa, em artigo especial em *Chacaras e Quintais*, de abril 1941, de que extraio as seguintes informações.

Na época do piqui (de fevereiro a março), os sertanejos dos municípios mineiros de Grão Mogol, Rio Pardo, Salinas e alguns outros, nutrem-se então de piqui (mesocarpo e amendoa da semente), com sal e farinha de mandioca, sendo tradicionalmente considerado o referido fruto como alimento que dá força e vigor, pelo que os índios chamavam-no "pirantecaira" (que dá força e vigor).

Os sertanejos comem-nos crus, cozidos ou assados e dele tiram o óleo alimentar, mediante decocção, o chamado "óleo de piqui", amarelo-alaranjado, mas passível de ser descorado, mediante ligeira cocção a fogo brando; de regra, o óleo coagula-se em massas irregulares, de conservação indefinida (quando guardado em vidro bem seco e bem arrolhado); derrete-se facilmente pelo calor.

Afirma Dr. Otacilio Lisboa que nos sertões em que se faz "uso constante do fruto ou do óleo de piqui, os habitantes são saudáveis e fortes, de pele corada e macia, além de possuírem grande energia fecundante; e que é muito conhecido nos sertões brasileiros o fenómeno da enorme procreação das mulheres, nas quadras em que ha grande abundancia de piqui".

Com vistas, pois, aos demogenistas as regiões do piqui. A planta é também considerada medicinal, em especial "nas molestias bronco-pulmonares; são rarissimos os

casos de tuberculose pulmonar, nas regiões em que o piqui faça parte da alimentação do povo". O autor dá ao piquizeiro o título de *arvore maravilhosa*; e aconselha não só a sua proteção como plantio; faz caloroso apelo aos citados municípios mineiros para que apliquem 5 a 10% das rendas municipais, no plantio de piquizeiros". Isso mostra que o entusiasmo do Dr. Otacilio Lisboa pela mencionada arvore é grande, justificado pela experiencia clinica.

Creio, porem, que esses e outros plantios de arvores frutíferas, que não sejam de interesse comercial, só poderão atingir amplo desenvolvimento, embora sem exagero, quando o escotismo sertanejo esteja instalado e fazendo funcionar nos sertões os seus clubes agricolas, inclusive plantando então piquizeiros onde conveniente nas chapadas, ao longo dos caminhos, por exemplo.

Arvores Maravilhosas

Ha de fato varias arvores que despertam justa veneração, por parte de quem conheça as numerosas utilidades; assim, a carnaubeira, chamada "arvore providencia", como conhecida de longa data.

Mais recentemente, surgem como "arvores maravilhosas", o piquizeiro, na opinião do Dr. Otacilio Lisboa, como acima indicado, e o "gorami" (*Hovenia dulcis*, do Japão), segundo Moacir Gomes, em Chacaras e Quintais, de julho de 1940 (p. 53); é planta ornamental, tambem chamada pé de galinha (*Hunner-füsse*, dos autores alemães), bananinha do Japão, tendo de particular o fato de se tornar carnoso e comestível o pedunculo da infrutescencia, lembrando o pedunculo carnoso do cajú, com a diferença de que o do gomari é ramificado e de ramos pouco espessos. A parte comestível é pois um falso fruto.

A proposito Moacir Gomes, citando a "Política Rural" de Juvenal José Pinto, recomendava o gomari para arborização urbana e aconselha-o na vida rural, pelos seguintes motivos: formação de matas, abrigos e quebra-ventos; para lenha e produção de madeira; sombra e forragem para animais, notadamente para suínos, vacas leiteiras e aves; como planta apícola; para fabrico de bebidas fermentadas; tanino, das cascas; óleo das sementes; empregos medicinais variados; e os falsos frutos comestíveis.

A proposito de arborização de algumas estradas, penso que o gomari poderia ser entremeado a outras ornamentais, por ser ornamental ao mesmo tempo que frutífera, mas de frutificação discreta, pelo que poderá contribuir para a ambientação gradativa de arvores frutíferas ao longo de estradas.

A Indispensável Fatura de Frutas no Habitat Rural e nos Sertões.

A proposito já publiquei extenso artigo, na Revista Brasileira de Geografia, de abril-junho de 1941, sob o título "Moldura Florística às Obras de Engenharia Rural", tendo em vista interessar os nossos jovens engenheiros rurais, no paciente trabalho de cooperar, com os que visam reconstituir, em nosso vasto hinterland, o imenso pomar aberto, que era outrora.

Cada um em seu métier, dirá o leitor, mas não são somente os agrônomos-fruticultores os interessados no estudo do assunto; ninguém mais do que os engenheiros, em trabalho no campo, como os naturalistas, sabe quanto vale a sombra amiga de uma árvore ou melhor ainda a de uma alamêda, como refrigerio, verdadeiro abrigo da canícula.

Se nessa arvore ou nessa alameda encontra frutas maduras, a colher no pé, nem preciso dizer ao leitor o que isso significa.

Segundo Gustavo Barroso, no Nordeste varias das atuais cidades nasceram da sombra de uma arvore, valendo como abrigo ao vendedor ambulante que a ela se abrigava.

Mas, limitemo-nos ao valor trivial da arvore, sombra, madeira, lenha, frutas, bens que os sertanejos, como o homem rural, vem destruindo a pouco e pouco, nos sertões.

De vez em quando devo lembrar aqui ao leitor que me ocupo apenas dos pequenos problemas da vida rural e sertaneja, pois os grandes, de toda a vida no país, já estão focalizados pelo Presidente Getulio Vargas em sua grande obra "A Nova Politica Nacional" e explicados por varios autores, v. gr. Cassiano Ricardo — "Marcha para Oeste", Hugo Betlem — "Vale do Itajaí" e mais recentemente Paula Aquiles — "O Brasil em Marcha", etc.

Limito-me aos pequenos problemas relacionados com a alimentação, na parte referente a provimento e auto-suficiencia regional, aliás simplesmente relativa, isto é, o minimo adequado às classes pobres, de uma dada população, classes cuja alimentação equilibrada, no que diz respeito a frutas e verduras, depende de serem para elas gratuitos esses alimentos.

O Ministerio da Agricultura, as analogas Secretarias Estaduais e as Prefeituras vêm desenvolvendo cada vez maiores esforços, no fornecimento de fruteiras a todo o país.

Sinto não ter à mão a estatistica de fruteiras distribuidas pelos referidos serviços officiais e das que produzem as chacaras de mudas; o numero deve ser astronomico, mas, descontando-se por um lado as possiveis perdas, e tendo-se em conta a extensão do país, todas as fruteiras

já plantadas no país, desde o descobrimento em 1500, ainda representam gotas d'água esparsas num oceano.

Precisamos muito mais, o que não significa impaciência minha, pois sei que tudo tem de ser feito a pouco e pouco, e feito de modo eficiente, embora no caso de fruteiras tenha aplicação o lema de armiento: Fazer ainda que mal feito mas fazer; isso, porque grande numero de fruteiras são plantadas por leigos e o que o leigo faz, de regra não é bem feito; mas, é útil, mesmo assim.

Não me consta que já tenhamos chegado a verificar o numero de fruteiras indispensaveis a cada municipio, para que a alimentação das classes pobres possa ser gratuitamente suprida de frutas; aliás, o calculo é difficil, se pretendemos uma grande variedade de frutas; para começar, seria conveniente verificar a banana.

Informa Orlando Paraim, em seu opusculo, sobre modo interessante — “O Problema Alimentar no Sertão”, que no municipio sertanejo de Salgueiro, as 50.000 bananeiras existentes não bastam para a população do municipio, calculada em 16.000 almas, de que apenas 2.000 na sede do municipio.

Diz que aí a media é 0,7 a 0,8 de banana por habitante por dia, o que é pouco, muito pouco mesmo; seriam então necessarias talvez 250.000 bananeiras, para que pudesse ter cada habitante 5 bananas diarias, das diversas qualidades, maçã, prata, ouro, S. Tomé, da terra, etc., uma vez que se come banana crua, em purê (ou quibêbe), fritada, doce em calda, doce sêco (banana glace), farinha de banana, etc.

O que desejo focalizar aqui especialmente é que essa multiplicação no referido municipio, como em outros analogos não é difficil, uma vez que das 50.000 já existentes podem ser facilmente obtidas mudas; o plantio em outros locais é facil, não somente nos fertéis “baixios”, das zonas nordestinas, mas até mesmo em terreno seco,

tendo-se em conta que, em algumas zonas desertas e secas do Sul da Africa, a bananeira tem sido usada para uma primeira cobertura de campinas, onde se tenha em vista plantar depois eucaliptos.

Ora, se nesse municipio, talvez o primeiro a cujo proposito tenha sido assim estudado o problema alimentar de forma objetiva; municipio onde o respectivo Prefeito e a Cooperativa Agro-Pecuaria deram o maior apoio ao trabalho médico, que é o citado opusculo do Dr. Orlando Paraim, se nesse municipio, dizia eu, com tais credenciais, a multiplicação das bananeiras não se faz ou se processa devagar, o que dizer de sertões quasi desertos, zonas de mineração, por exemplo!

Não admira nada disso, pois a não ser talvez só o Estado de São Paulo, onde a Arquitetura Paisagista está desenvolvída, a regra é que muitas obras de engenharia, muitas construções se fazem, mesmo em grandes cidades, sem que depois se cogite de ajardinamento ou simples arborização para conforto climatico. Isso é muito comum; o senso estetico, neste particular, ainda não está suficientemente desenvolvido.

Não ficarei, pois, admirado se o leitor arregalar os olhos, de espanto, se eu disser aqui, como passo a dizer, que a higidez do homem rural e do sertanejo no Brasil dependerá muito de haver numerosas fruteiras ao longo das estradas, inclusive as mais modestas; e que precisamos plantar muitas fruteiras nos campos gerais, do Brasil Central, embora ai frequente a mangaba, por exemplo, mas é preciso que em cada região haja muitas "épocas de fruta" e não apenas uma unica por ano, ou apenas algumas.

Em geral, na Europa, nos Estados Unidos, no Japão, etc., o camponês é forte, sadio, alegre, feliz, não só porque tem assistência oficial para todos os seus trabalhos, inclusive para pequena lavoura domestica, pequena criação e pequena industria caseira, inclusive conservas para o inverno, mas tambem porque as Prefeituras Municipais plantam fruteiras em todas ou quasi todas as rodovias; a fatura é imensa.

As granjas, ao longo das rodovias, transbordam de fruteiras e quem passa tem frutas a fartar, sem que ninguem se importe com os cachos de uva, as maçãs e as pêras que sobram por cima de muros e cercas, as cerejas das cerejeiras com que se fazem cercas e assim, por toda parte.

Em Portugal é tão linda assim a vegetação das quintas, que já o disse o poeta ser esse país "jardim d'Europa à beira-mar plantado".

Lá, se alguma criança travêssa, das que temos muitas aqui, ou um adulto dendroclasta, se der à maluquice de destruir uma muda de arvore plantada na via publica, levaria no mínimo uma coça, dada pelos transeuntes, com pleno acordo da policia que ainda por cima poria o delinquente a pão e agua, no xadrez.

Em nosso país, já me disseram alguns prefeitos municipais, e eu mesmo já verifiquei isso, ha em geral nos municipios algumas ruas em que absolutamente não vale a pena fazer a arborização, pois os próprios moradores locais, em especial crianças e adultos, para se divertirem, quebram as mudas e as destroem.

É mesmo comum cortarem arvores ao longo de estradas, velhas arvores que ai permaneciam nem se sabe como, para fazerem lenha e carregá-la para casa, sem a menor dificuldade; ninguem vê, ninguem protesta, e quasi que todo mundo trata de verificar onde pode encontrar uma arvore para fazer o mesmo.

Dáí terem razão os engenheiros que já me disseram não lhes faltar vontade de enfeitar com algumas arvores as obras de engenharia rural, quando as fazem, mas, precisamos educar antes o povo para que respeite as arvores plantadas.

Têm muita razão, de forma que o que à primeira vista poderia parecer falta de gosto, por parte dos nossos engenheiros rurais, e, como a indolencia do sertanejo, uma falta aparente, uma consequencia do ambiente desfavoravel.

* * *

Como educar então o povo? O que é preciso fazer? Basta ensinar a criança na escola primaria, a tal respeito?

É indispensável um ensino objetivo, por excellencia, ensinar plantando as arvores a serem depois defendidas; a melhor defesa será a educação popular.

Só conheço um meio de chegar a esse resultado; é o escotismo suburbano, rural e sertanejo, por intermedio de seus clubes agricolas.

O exemplo deve ser dado a partir dos suburbios das cidades, e ir penetrando nas zonas rurais e sertanejas, a pouco e pouco, sem exagero, de vagar mas andando para frente.

Cada Prefeitura deve ter um horto municipal, para fornecer as mudas, já de certo tamanho; surge então outro problema, o de fazer o Horto Municipal, que algumas pessoas podem considerar "coisa do outro mundo", difficil a valer, e de fato é, quando se pretenda uma organização tecnica apurada.

No entanto, um Horto Municipal, como simples viveiro de mudas, pode ser feito por qualquer Prefeitura, por mais pobre que seja, e quasi por assim sem gastar dinheiro; a proposito, já dei uma ideia, em trabalho apre-

sentado ao IX Congresso de Geografia de Florianópolis, sob o título: O Problema Municipal de Reflorestamento.

O meio mais simples, de fazer o viveiro de mudas, sem gastar dinheiro, é o seguinte: Destinar para isso um trecho do terreno onde se guardam as carroças de limpeza pública, muare ou bois de tração, conforme os casos.

Cercar esse trecho e nele estabelecer simples quadras rasas, revolvidas a enxada, para o plantio direto de sementes de arvores diversas, sementes já brotadas antes em um simples acúmulo de lixo, a um canto sombrio do pretendido horto, em formação.

Assim castanhas de cajú, caroços de manga e de jaca, sementes de jambu branco, rosa ou vermelho, jabo-ticaba, grumixama, abacate, cajá mirim e cajá manga, carambola, limão, mamão, abio do Pará, etc.

Ao cabo de pouco tempo cada quadra poderá estar cheia de mudas, a transplantar; depois, para a arborização, quanto maior a muda tanto melhor, mas as mudas grandes correm mais risco de morrer, ao serem tiradas para o transplante, e o transporte é mais difícil; por isso, são em geral de 50 centímetros a um metro de altura ou pouco mais; assim são mais "manceiras", como se diz correntemente.

Tendo prontas as mudas, o plantio em uma rua suburbana ou em uma estrada rural é de fato um problema, pelo risco que correm de serem destruídas; o remédio eficiente será a previa formação da turma de escoteiros, com as crianças locais; instalar o escotismo.

Depois de algum preparo da mentalidade dessa criança, uma turma de trabalhadores deve abrir as covas para as mudas, seja na rua suburbana a arborizar, seja na estrada rural ou sertaneja; feito isso, marcar o dia de festa em que a turma local de escoteiros deverá plantar as mudas; nesse dia, cada criança escoteira deve ajudar a plantar uma ou mais mudas; e depois, ficar incum-

bida de vigiar, e comunicar imediatamente ao chefe-escoteiro qualquer malefício que seja feito às mudas, para o respectivo inquerito policial.

O culpado, se fôr criança, deve ser advertido que não deve proceder assim; os casos de reincidência revelam tratar-se provavelmente de um "menor delinquente", pelo menos em perspectiva, a corrigir pelos meios usuais.

Se fôr um adulto, deve sofrer multa ou prisão, pois a arborização de ruas e estradas não pode ficar à mercê de delinquentes.

* * *

No habitat rural e no sertanejo, os clubes agrícolas escoteiros poderão assim fazer muito, inclusive o preparo de viveiros de mudas, sempre de acordo com o Ministério da Agricultura e respectivo Governo Estadual ou municipal.

No meu citado artigo, publicado na Rev. Bras. de Geografia, de abril-junho 1941, faço diversas outras ponderações a respeito.

Aqui basta lembrar que nos meios agrônomicos o assunto está em estudo, já tendo Chacaras e Quintais, de S. Paulo, realizado um concurso especial, para verificar a opinião dominante, isto é se a arborização de estradas deve ser com fruteiras ou com árvores simplesmente ornamentais.

No numero de fevereiro de 1940, a referida revista publicou um interessante artigo do engenheiro agrônomo A. Torres de Melo, a favor do plantio de fruteiras, com a recomendação da colheita oportuna e regular de frutos pelo serviço municipal que tenha feito o plantio; é também bom alvitre. (3).

(3) Quanto a lenha fácil para os lares pobres, talvez seja o cinamomo (*Melia azedarach*) a mais recomendável; multiplicação fácil de semente e de vergonça; brota de touça e queima verde.

Por outro lado, a Revista do D. N. do Café cogita do sombreamento de cafezais; a Secretaria de Agricultura recomenda a arborização de pas^{os}.

O certo é que a fatura gratuita de frutas para os lares pobres é um imperativo da alimentação equilibrada.

Para esses lares, não adianta a fruticultura organizada, pois o pobre em geral não é cliente de comércio de frutas, a não ser em escala muito reduzida; aliás, a própria fruticultura organizada sabe bem disso e costuma distribuir aos pobres os "refugos" (vide Chac. e Quint. de dez. 1940) que na realidade só o são geralmente por motivo de pequenos defeitos, para exportação.

O assunto, sob o prisma alimentar, será melhor estudado adiante; no instante, desejo apenas fazer ver a necessidade de levar até mesmo o sertanejo rude a plantar muitas fruteiras, a partir das regionais.

Porque fugiam os sertanejos ante a linha de desbravamento

Antes da sabia política atual, tínhamos de dizer "porque fogem"; hoje dizemos "porque fugiam". A política atual é da assistência e proteção racional; a antiga era do abandono.

Mas, a causa era de ordem mundial, a mesma por toda parte onde os civilizados se apresentavam como conquistadores, ante as populações nativas e mais ou menos rudes.

É definida por A. da Silva Melo, em seu livro sobre Alimentação (p. 129), nos seguintes termos: O que os conquistadores traziam antes de tudo era o trabalho, a destruição de hábitos e de crenças, toda uma vida para a

qual não estavam preparados e na qual as populações rudes iam representar papel inferior, quase sempre de cativos e escravos."

Assim sempre agiram também os chamados desbravadores, em relação aos índios, depois buscando negros na África e por fim os sertanejos, de quando em vez; no entanto, a técnica de atração e penetração tem de ser muito outra, só possível atualmente, pois a cada sertanejo que se buscar nos sertões, para um dado fim, as leis trabalhistas asseguram proteção.

A Resistência Física do Caipira

Para uma primeira ideia, da resistência do caipira às longas caminhadas a que é frequentemente obrigado, informa Moacir M. F. da Silva, em seu artigo "Geografia dos transportes no Brasil" (Rev. Bras. de Geogr. abr. 1940): Sabemos que os nossos matutos andam muito mais do que os récorde indicados por Alfredo Elis Junior, e que eram de 6 a 12 quilômetros por dia para os bandeirantes e 16 km. em outro caso. Admitindo 8 horas de sono (das 20 às 4 h.); 4 horas de descanso e refeições, e 12 horas de marcha normal a passo, — a 4 kms. por hora (Mazochi-Memorial Técnico, dá 4,32) — podemos admitir 48 kms., como marcha diária de um sertanejo nosso, a pé, em caminho ou terreno fácil, é claro".

Tenha-se então em conta a deficiente alimentação do caipira, para comparar, por exemplo, com a dos andarihos desportivos, vb. gr. do maratonista Juan Carlos Zabala, que segundo o prof. Pedro Escudero, ingeria diariamente, durante seus treinos preparatórios, farta quantidade de alimentos, de valor calorico entre 5.434 e 9.099 calorias. (Seg. F. Pompêo do Amaral-Comer para Viver, p. 26)

Leve-se também em conta o que diz Silva Melo (1. c. p. 208), a respeito de "nosso sertanejo, tão magro e resistente, quase sem gordura, parecendo de couro, assim como o japonês, sobretudo os das classes inferiores".

Sabido que a alimentação do sertanejo nada tem de equilibrada, como veremos adiante, não é muito de admirar que a castanha do Pará, chamada "carne vegetal" por Bottazzi, já tenha bastado para alimentar, durante mais de um mês, expedicionários perdidos nas matas amazonicas e obrigados a caminhar, cada dia, quanto lhes fosse possível, para atingirem um pouso de seringueiros, ao menos. Roquete Pinto, na Rondonia, cita o caso de um "seringueiro do Juruena", em tais condições; outro é o da expedição Valente do Couto ao Cumina. (4)

Em seu livro, "Rondon", Clovis de Gusmão regista outro fato interessante, o de um seringueiro que se tendo visto forçado a fugir do seringal em que trabalhava, para se livrar das dividas fantasticas com que o seu "aviador" o desaviava, permaneceu por mais de um mês perdido na mata, dispondo apenas de seu facão de mato; apesar de caminhar cada dia o mais que podia, alimentava-se somente com a ração diaria de trinta cocos babaçu e trinta larvas, frequentes na mesma palmacea; encontrando depois frutos de castanheira, juntou às refeições cinquenta castanhas e diminuiu para quinze o numero de larvas.

Isso enquadra-se na noção nutrologica de que o organismo tem a faculdade de se acomodar a regimen unilateral, de proteínas ou de carbohidratos ou de gordu-

(4) Vide Braz Dias de Aguiar — Trab. do Com. Bras. Demarcadora de Limites" — Anais do LX Congr. Bras. de Geog., II, 1942, p. 290.

ras, e talvez decorra daí a resistência do sertanejo, com a farinha de mandioca, preponderante na sua alimentação.

É talvez também assim se explique o fato de, no tempo da escravatura, ser considerado "regime de engorda", a ração de farinha de mandioca e laranjas, dada aos pretos recém-chegados da África, muito enfraquecidos por penosa travessia e pelo cortejo de disenterias e outros males, informa Luiz Edmundo, em seu livro "O Brasil no tempo dos Vice-Reis".

Aliás, a farinha de mandioca, além do alto coeficiente de hidratos de carbono, encerra a vitamina B; segundo Silva Melo (l. c. p. 214), alguns autores afirmam que a alimentação dos doentes febris deve consistir principalmente em hidratos de carbono, com albuminas reduzidas a um mínimo".

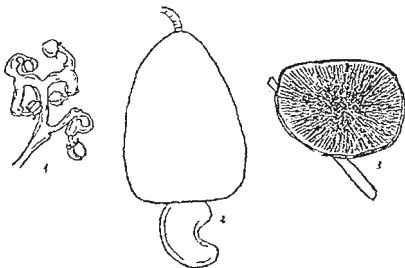
Se assim é, o que não é aceito por outros autores, o nosso sertanejo, não raro impaludado ou guardando as perturbações metabólicas consequentes a frequentes e sucessivas infestações malaricas, careceria mesmo de superabundância de carboidratos que a farinha de mandioca lhe assegura; isso, porém, não pode ser afirmado com inteira segurança, a julgar ainda pelo que ensina Silva Melo, a respeito dos insuficientes conhecimentos atuais, sobre as verdadeiras necessidades de nosso organismo, muito variáveis.

De qualquer forma, o certo é que o nosso sertanejo, mesmo quando sob o regime do "chibê", é incontestavelmente "um forte"; teve muita razão Euclides da Cunha, em afirmá-lo.

Os nossos caboclos, mesmo quando desnutridos "não são debeis por natureza, antes dão provas de extraordinária resistência". (Pe. Arindo Vieira — Populações Rurais", Correio da Manhã, 30 out. 1941).

Felizmente no Nordeste, onde mais acentuado o tipo magro de sertanejo, a que se referiu Silva Melo, tudo

tende a mudar, graças ás grandes obras contra as Secas e os trabalhos de irrigação e agro-pecuarios consequentes, desenvolvidos agora sob assidua assistencia tecnica, material e financeira dos Poderes Publicos; hoje, a proposito do Nordeste, afirma Pimentel Gomes, no Correio da Manhã, de 13 nov. 1940, não se deve mais dizer região das grandes sêcas, mas sim "Terra dos Dez Mil Lagos"; por sua vez, João Duarte Filho (l. c. p. 138) afirma que daí o sertanejo não mais precisa emigrar.



Infrutescência (1) de *Hovenia dulcis*, de pedunculo ramoso, succulento e comestível; 2 — cajá, 3 — fruto de piqui, com o epicarpio cortado para deixar ver os numerosos "espinhos do endocarpio".

(1, vcz Engler-Diels; 2 — original; 3 — scq. Hoehne Pl. e Subst. tox.)

CAPÍTULO II

OUTROS SUBSIDIOS ESPARSOS, DE AMBIENTAÇÃO

Para o estudo da alimentação e vida dos sertanejos e dos índios tive de reunir numerosos subsidios esparços na literatura consultada, como venho mencionando.

De inicio, cumpre informar, para a boa compreensão dos contrastes de maxima e minima alimentares usuais, que, segundo Dante Costa no prefacio da tradução do recente livro de Estevão Fásckas — “O Romance das Vitaminas”, temos em todo o pais, mais de vinte e sete milhões de desnutridos”.

Isso tem explicação no que ensina o prof. Pedro Escudêro, que a desnutrição é uma característica das classes trabalhadoras no mundo inteiro, em consequencia da ignorancia no manejo do “capital-alimento”, agravado pelas condições desfavoraveis; e que, para resolver o problema não basta aumentar os salarios; é imprescindivel ensinar e favorecer a alimentação racional e economica”. (Seg. O. Paraim — op. cit. p. 11).

Nesse trabalho simultaneo de ensinar e favorecer está a solução do problema alimentar das classes pobres e medias, como esta sendo visado pelo Serviço de Alimentação da Previdencia Social e tambem por parte da iniciativa particular, o que é sobremodo promissor.

Em geral, a alimentação do trabalhador é deficiente, mas tambem a do remediado e a do rico são defeituosas; a proposito do trabalhador, das zonas açucareiras, que estudou em artigo especial na Rev. Bras. de Geogr.

de julho 1940, p. 357, informa Gileno Dé Carli que ai o trabalhador, por motivo de seu trabalho, carece de 6.587 calorias diarias e recebe apenas 2.095; o deficit alimentar é, pois, de 68%.

Segundo Gilberto Freire, "salientam-se entre as consequencias da hiponutrição, a diminuição da estatura, do pêso e do perimetro toraxico; deformações esqueleticas; descalcificação dos dentes; insuficiencia tireoide, hipofisária e gonadal, provocadoras da velhice prematura, fertilidade em geral pobre, não raro infecundidade". (Seg. Orlando Paraim op. cit. p. 13)

No entanto, mesmo nas zonas assoladas pelas sêcas, informa Orlando Paraim "nada sintetiza mais exatamente a questão fundamental da economia nordestina, do que os dois seguintes versos de Lobão Filho:

Tendo açude o sertão é fartura e bonança
Industria, exportação e fonte de abastança.

Por sua vez, já afirmou tambem o Presidente Getulio Vargas que o Nordeste, dentre as regiões menos favorecidas pelo regime pluviometrico no mundo, é das mais chuvosas.

Por isso, tudo quanto represente escassez alimentar, na compilação que ora faço, tenderá a melhorar muito, graças a assistencia governamental e da propria iniciativa particular; salvo quando se trate de regimen sobrio exigido pelas circunstancias, como é o caso da "paçoca" que o sertanejo conduz em viagem, no seu "sapicuí" (saco de natalotagem), como tambem se limita o jangadeiro do Nordeste a um minimum alimentar, quando na pescaria em alto mar.

Ha necessidade de que os Poderes Publicos e os empregadores façam o principal

Além do criterio ora adotado pelos Poderes Publicos, dos restaurantes populares nas cidades, para o duplo fim de ensinar e favorecer, assegurar mesmo a alimentação balanceada, são tambem muito promissoras as transcrições que passo a fazer, das recentes informações do industrial Paulo Seabra, membro do Conselho-Diretor, do Serviço de Alimentação da Previdencia Social, na conferencia que fez sobre "Alimentação no Trabalho", na Sociedade Fluminense de Medicina e Cirurgia, de Campos (E. do Rio), conferencia publicada no Monitor Campista, de 17 de janeiro de 1941 e depois em folheto.

Divulga e louva a importante iniciativa da Usina do Queimado, dos Irmãos Nogueira, na referida cidade, mantendo "Granja Central" para distribuição de pintor de raça e mudas de hortaliças, tendo em vista ajudar cada trabalhador e cada funcionario a ter, junto de casa, sua horta e aviário, concedendo premios aos melhores produtos que estes obtenhara.

Outra inovação importante que divulga, é a do então Prefeito de Campos, Dr. Mario Mota, de manter "cozinha ambulante, para os trabalhadores de estradas, afim de assegurar-lhes sadia alimentação, a preços modicos.

De outra parte, tive eu ocasião de visitar, na mesma cidade, a convite do Prefeito Dr. Mario Mota e em companhia do engenheiro de obras, Dr. Carlos Otavio Rodrigues, então Presidente do Conselho Florestal do Municipio, um recente plantio de mais de quatrocentos coqueiros da Baía, em um terreno suburbano que se destina a parque publico, plantio este feito por ordem do Interventor do E. do Rio, Comandante Amaral Peixoto, como

parte da ampla distribuição de coqueiros e outras fruteiras, assim como mudas de essências florestais a todas as municipalidades.

É assim evidente o intuito governamental de aumentar grandemente o coeficiente de fruteiras no país, tendo mesmo em vista o problema da auto-suficiência regional, pelo menos relativo, como já tenho dito.

Na mesma ocasião em que visitei a referida plantação de coqueiros da Baía, tive oportunidade de ver um lindo bosque de eucaliptos, resultante do serviço de cooperação, entre a Prefeitura de Campos e uma propriedade agrícola, visando o reflorestamento.

Esse critério de cooperação oficial está hoje generalizado a todo o país, seja por parte dos Governos estaduais e municipais, seja pelo Ministério da Agricultura.

Outro belo exemplo, da iniciativa particular, foi ha pouco divulgado, pelo "O Globo", de 29-XII-1942, da "Companhia Paulista", de Pernambuco, dos industriais Lundgreen; noticiou O Globo que essa empresa, nas "varias e enormes propriedades rurais, para extração de lenha destinada às suas fabricas, consideraveis áreas são cedidas a modestos lavradores sem quaisquer onus, de graça, para que as lavrem, impondo-lhes apenas uma condição: que vendam os produtos da sua agricultura, pelos preços mais baratos possiveis, à população da "Paulista", na feira livre da localidade, feiras que crearam fama, como excelentes abastecedoras, atraindo compradores de todas as localidades proximas".

"Nenhuma exploração dos trabalhadores", pois estes podem "abastecer-se onde quiserem e pelo preço que lhes convier, tanto generos alimenticios, como qualquer outra mercadoria"; e pondera O Globo: "Dirão os leitores que nada ha de extraordinario nisso, uma vez que se permite ao trabalhador o gozo de um direito elemental. Assim, realmente, seria se, como todos nós sabemos, na

maioria das industrias espalhadas pelo interior do país, não continuasse imperando o sistema odioso e revoltante do vale para a compra obrigatoria nos armazens dos proprios patrões ou empresas, por preços geralmente exorbitantes, deixando neles o operario quase que o salario integral.

E informa ainda que recentemente foram plantados quatro milhões de pés de eucaliptos, visando o reflorestamento; e que a assistencia medica, tecnico-profissional, medico-cirurgica e odontologica é modelar.

* * *

Ha muitos outros casos identicos, todos altamente louvaveis, mas no momento não tenho em mão as publicações que os noticiaram. Limite-me, por isso às transcrições feitas, por serem suficientes os exemplos citados para uma primeira noção da assistencia governamental e de iniciativa particular, no sentido da melhoria da alimentação das classes pobres, as mais afectadas sempre pelas dificuldades que o problema alimentar apresenta.

Ha no caso o influxo simultaneo das leis trabalhistas e da boa vontade dos empregadores, tudo bem de acordo com dois sabios postulados que regem o equilibrio dos interesses em jogo; um é da propria sabedoria popular que reza, nos termos do caipira, como informa Gentil de Camargo: *Camarada de rico é remediado; camarada de pobre é desgraçado.*

O outro postulado é da Economia Política; foi expresso pelo Ministro Marcondes Filho, em uma de suas palestras, pelo Radio, na Hora do Brasil, nos seguintes termos: *"Para que melhore a vida do trabalhador, é preciso que prosperem o commercio e a industria"*.

Variantes da Alimentação Rural

Na impossibilidade de metodizar desde logo os subsídios esparsos na literatura consultada, para o que precisaria ter encontrado todos os dados para um estudo completo, pelo menos do trivial alimentar no Brasil, desde as cidades até os mais remotos sertões, limito-me a fazer o que posso no momento, isto é, mostrar as variantes que a alimentação apresenta e que, para completo conhecimento, depende de compilação muito mais extensa.

Além disso, são necessários novos estudos, justamente os inqueritos que estão sendo feitos por serviços especiais do Ministério da Agricultura e do Trabalho.

As informações que reúnio, valem por isso apenas como uma primeira idéia, especialmente reforçada pela Onomastica ou glossário final que deixa em evidencia o numero enorme de comidas, bebidas e condimentos da variada cozinha rural e sertaneja.

Na elaboração desse glossário, logo verifiquei que as indicações mais frizantes, da estima popular por este ou aquele alimento, se encontram em obras literarias, crônicas de viagens e em artigos esparsos na imprensa, mas também em obras nacionais de nutrologia, geografia humana, etc.; e até mesmo nas cantigas populares, que as estações de rádio frequentemente irradiam, ha referencias dignas de nota.

Assim, por exemplo, no Pará, a cantiga que incluye os seguintes dizeres:

“Chegou a Belém, parou; bebeu açaí, ficou!”

Em Minas, a embolada, em que o caboclo diz à sua Margarida:

*“Bota o cingulo pra rodê;
O moitinho não tem milho e o caizão não tem fubá;
Amanhã, de manhãzinha, como vamos se arranjá!”*

São interessantes contribuições de nosso folclore; na Baía, os vendedores ambulantes têm sua musica, na qual exaltam as delicias de vatapás e carurús, abarém e acaraiê, etc., dando, porem, apenas uma ligeira ideia da variada, afamada e complexa cozinha baiana, cuja autenticidade é defendida por Sodré Viana, em seu recente "Caderno de Xangô" (1939), com 50 receitas; e quando antigamente, na Baía, apregoavam "Moqueada", vendiam carne de baleia, informa Artur Neiva, em seus Estudos da Lingua Nacional.

Outras publicações, relativas a cozinhas regionais, devem existir, mas não as conheço, pelo que não as menciono.

O que pude verificar é que a tendencia das populações rurais é para a *alimentação mista*, por vezes muito complexa, mas não raro muito deficiente, como é o simples "chibé": farinha de mandioca, agua e açúcar ou rapadura.

Óra peca por deficiência, óra por excesso de ingredientes; são verdadeiros ônibus culinarios, se me permitem a expressão, as feijoadas completas, a maniçoba (do norte e do nordeste), o mocotó à baiana, meninico, buchada, pintado e outras caldeiradas, catalogaveis todas sob a rubrica de "cozidos".

Em relação a esses extremos, de deficiência e excesso, é preciso ter em conta o que ensinam os nutrologistas:

"Nas cidades e no interior, os erros alimentares de toda ordem são comuns (Oscar Fontenele); "o peor é a má qualidade dos alimentos" (Talino Botelho). Cumpre então lembrar que a má qualidade, como é natural e veremos adiante, é às vezes mais acentuada nas cidades.

Em suas Noções Praticas de Alimentação (1938), ensina o prof. Salvio Mendonça: "Em todas as regiões ou zonas do Brasil existem erros fundamentais de dietetica. O maior deles é o da *sub-alimentação*, frequente nos

habitantes das zonas rurais e na população pobre dos centros urbanos". Pondera que "as substancias indispensaveis à nossa alimentação, de tipo misto, são: o *leite*, *ovos*, *verduras* e *frutas*", justamente o que pode ser abundante e melhor no habitat rural; afirma que essas substancias, por si sós, podem nutrir suficientemente o individuo: e que a *carne* e os *cereais* são complementares.

Quanto a nossos produtos alimentares: "O Brasil, de natureza privilegiada, com diversas situações geograficas, apresenta de norte a sul condições excepcionais para fornecer, em intercambio alimentar, todos os produtos necessarios à mais perfeita e adequada alimentação mista, de acordo com o habito alimentar nas diversas regiões do pais". (Salvio Mendença, 1.º c., p. 108).

Quanto à vida no interior: "A vacina do campo é a única que premune contra tuberculose"; e no que se refere à robustez infantil: "A simples merenda escolar já é um meio de melhorar o padrão fisico da criança." (Oscar Clark — A Pedagogia e o Campo, art.º no Correio da Manhã, de 15 nov. 1942).

Habitos Alimentares Regionais

Ha a proposito varios detalhes interessantes, na literatura consultada.

No Nordeste, por exemplo, a ojeriza de alguns caboclos pelas hortaliças.

Em seu livro "Bases da Alimentação Racional" (p. 142), Dante Costa informa que o escritor Camara Cascudo teve oportunidade de ver no Rio Grande do Norte um caboclo rejeitar, ao almoço, uma salada, dizendo então muito convencido: "Filho de meu pai come lá comida de lagarto!...

Não é de se concluir que os caboclos em geral não gostam de hortaliças, pois, até mesmo nas zonas do Nor-

deste, onde as hortas e pequenas lavouras são mais difíceis nas épocas de sêcas, usam plantar nos leitos de rio, fazendo então as chamadas "culturas de vazante".

Na Amazonia, onde o perigo é a enchente, por vezes bruscas, aproveitam velhas canôas, já imprestáveis para suas "montarias" e, montando-as sobre estacas, junto de casa, fazem de cada uma um canteiro, não raro também de flores.

Mesmo nas cidades não é rara a pessoa que não gosta de hortaliças ou as come pouco; em contraste, o Secretario da Agricultura nos Estados Unidos está recomendando que os norte-americanos comam o dobro das verduras que consomem, e lá o consumo é grande; até crúas as hortaliças, em especial as cenouras brancas, vendidas em pequenos cartuchos, para levar no bolso e comer no bond, no trem, no automovel, no campo, por toda parte. (A proposito. vide N. Fischer — no Suplem. Ilustr. de O Jornal, de 19 out. 1941).

De regra, cada região usa mais aquilo de que tem mais abundancia, v. gr. a carne de gado no Rio Grande do Sul, o fubá e a carne de porco em Minas; o peixe, as frutas silvestres, ovos de quelônios, etc., na Amazonia; as numerosas comidas baianas em que entra o óleo de dendê ou de palma; os camarões no Maranhão, etc.

Uma primeira noção geral, de comidas regionais, é dada por Leonardo Mota, em seu livro "No Tempo de Lampeão" (p. 193), nos seguintes termos:

"Não ha Estado do Brasil a que falte uma especialidade culinaria. O tutú mineiro é tão afamado quanto o vatapá baiano e o feijão virado paulista. O paraense não enjeita açai com farinha de agua, o maranhense não recusa arroz com camarão, o riograndense do norte não dispensa gerimum. O amazonense enche a boca de agua, quando vê guisado de tartaruga, o pernambucano anda tres leguas a pé, sentindo fâro de buchada de carneiro.

Como o paranaense por mate, só o gaúcho por chimarrão. Si Alagóas tem o sururú, o Distrito Federal a feijoada à carioca, o Rio Grande do Sul o churrasco, o Ceará tem a paçoca com banana, a cafôfa, a carne assada com pirão de leite, o cuscuz de milho zarolho”.

Estou a ver o leitor amigo a pensar talvez numa longa excursão turística, para ter oportunidade de conhecer pessoalmente todas essas comidas regionais, uma a uma apreciada, de permeio com todas as outras cousas interessantes que ha em cada Estado do Brasil.

Essa lista de comidas apenas menciona os quitutes mais afamados; cada região tem uma cozinha variada; quando se fala, por exemplo, em “*farinha de agua e açai*”, no Pará, apenas se menciona, quasi por assim dizer, um aperitivo, ao passo que basta esse mesmo mingau ou o simples chibé, para sustentar o canoeiro que em sua “*montaria*” (canôa), percorre os igarapés (riachos), na pescaria, ou em busca de castanhas e frutos silvestres.

A cozinha amazonica é riquíssima (5); e se lá a farinha de mandioca tem largo consumo, é que a vida fluvial implica farnel sóbrio, a completar com o que a natureza fornece fartamente, n’agua, nas praias, na floresta.

Quem vá pela primeira vez a Belém ou a Manáos, ou a qualquer das outras cidades da Amazonia, Santarem, Obidos, etc., precisa tempo para degustar as numerosas comidas regionais, e as frutas, os doces, os biscoitos, os bombons, etc., regando ora com o guaraná, ora com um dos numerosos “vinhos” de açai, buriti, bacaba, etc. aliás, simples maceratos.

Assim é tambem nos demais Estados, mas se menciono apenas a Amazonia, é que, a proposito de alimentação lá, começa-se de regra a falar na farinha de

(5) Não tenho em mão nenhuma publicação especial que me permita dar maiores informações sobre a cozinha amazonense.

agua e açai, como se fosse a especialidade mais importante; é apenas uma das especialidades regionais, de uso mais frequente.

* * *

Na Bahia, o vatapá e o carurú são acepipes, avidamente procurados pelos turistas; nos sertões, porem, segundo Sodré Viana, o "frito" e a "paçoca" são as comidas de guerra dos sertanejos. Vaqueiros, tropeiros, cangaceiros, viajantes, não dispensam nos bornais e alforjes. Duram muitos dias e, mesmo frias, são saborosíssimas. E' costume comê-las com pedaços de rapadura."

Informa ainda o mesmo autor que o "pintado" é a comida dos eitos da lavoura, no sertão baiano. Fortíssima e economica, constitue o almoço classico dos trabalhadores de roça, nas grandes fazendas do Nordeste"; indica os seguintes ingredientes: "partes iguais de feijão e milho pilado (sem casca e sem olho), sal, pimenta do reino, coninho, alho e cebola esmagados, tudo cozinhado com toucinho, em agua a que se juntam charque, carne de porco e um osso de canela, convenientemente fraturado, para que todo o tutano seja aproveitado".

Deve ser difficil calcular em calorias, vitaminas, proteínas, carboidratos e gorduras, o valor alimenticio de uma tal caldeirada, algo comparavel à complicada teriaga da velha terapeutica; mas deve ser gostoso o "pintado" e muito alimenticio, para quem tenha "bom estomago", como se diz geralmente.

Mais complicada é a "maniçoba" da Amazonia e que me consta ser tambem do Nordeste; segundo Raimundo Morais (Os Igaraúnas, p. 73), é comida feita de folhas de maniva socadas em pilão, os adubos, lingua de vaca, chispas, cabeça de porco, mocotó, livro, tripa, chouriço e pimenta de cheiro.

É comparavel à feijoada completa, que às vezes contém paio, linguiça, salchicha, toucinho, etc.

* * *

Euclides da Cunha, em "Os Sertões" (ed. 1935, p. 129), diz ser peculiar às merendas do Nordeste, a "iguaria incomparavel de gerimum com leite".

Ovidio da Cunha (O Homem e a Paisagem, p. 138) : "O fruto de imbuzeiro com leite de cabra é o alimento basico do sertanejo no inicio da sêca, quando os paiois vão secando".

O simples chebé ou chibé, da Amazonia, segundo Bastos de Ávila (No Pacoval de Carimbé, p. 147), é tido pelos canoeiros como um poderoso reconfortante, nos momentos de fadiga; o referido autor, referindo-se a ligeiro cansaço dos canoeiros, numa difficil travessia da foz do Amazonas, sob forte ventania, diz: "...foi só tempo de prepararem uma cuia de chebé e logo recobraram forças".

A carne de anta, salgada e sêca ao sol, é um dos bons recursos de que se dispõe nas viagens do interior. (Couto de Magalhães — Viagem no Araguaia, 3.^a ed., p. 22).

E assim, um nunca acabar de citações, se pretendesse apresentá-las todas neste unico capitulo.

No Rio Grande do Sul, alem do churrasco e do chimarrão, a comida dos trabalhadores conta com o "fervido" e o puchêro oriental, como pratos regionais de "sustança"; em Minas, o angú de milho e toucinho; em outras regiões, a feijoada; e assim por diante; no momento, porem, não disponho de literatura que me permita indicações completas.

O sertanejo pobre, e em geral os trabalhadores rurais, assalariados a sêco, estão ainda no *ciclo mandiogueiro primitivo*, que é uma variante do *ciclo do beijú*, dos indios.

Na economia rural sertaneja, ensina Sebastião Almeida Oliveira, o monjôlo, o moinho de fubá e a roça d'agua exerceram e exercem privilegiada atuação; informa que, segundo João Carlos Fairbanks, a "*civilização caipira*", tendo por base ao fundo a aguada indispensável, é representada pela habitação rural e suas dependências; currais e chiqueiros, casinhas de despejo, paióis, cocheiras, hortas e demais edificações agro-pecuárias; e por morar assim à beira d'agua corrente, o caipira era chamado "beira-corgo".

Desalojado depois, por alienígenas, teve de procurar terras altas e passar ao uso de agua de cacimbas e cisternas, menos favoráveis à sua saúde; ficou sem a prestabilidade da agua corrente, mais pura, mais arejada, piscosa, permitindo-lhe não raro as vantagens do "caminho que anda", a navegação fluvial. (Para outros detalhes, vide o referido autor — "*Toponímia Fluvial Tanabiense*", na Rev. Bras. de Geogr., abril 1940).

A escassez d'agua, limitada a de cacimbas, tornou assim mais difícil a vida do roceiro, cuja fartura doméstica era antes assegurada pelo habitat ripícola.

Na Amazonia, porém, o problema é da abundância d'agua, habitat fluvial e lacustre, ripícola por excelência, a cujo proposito convem lembrar desde logo o hábito de "putiruns", para os roçados que fazem para lavouras, os sítios do interior. Trata-se de auxílio mutuo entre vizinhos, para este fim.

Um Putirum na Amazonia

Raimundo Morais, em "*Os Igaráunas*" (p. 234), descreve um desses adjutorios, a que chamam "putirum" (ajuda, cooperação), no rio Tocantins, para um roçado, no sítio de duas mulheres, uma das quais fez nos seguintes termos o convite para o desbaste do mato:

“A gente qué vê se abre um roçado, mas lá no sitio, como vancê sabe, aien das duas, só Deus...; Mulhé no machado não resiste. Ando então “convidandozinho” os amigos pra me ajudá num putirum”.

“Qué fazê sua roça, comadre; plantá sua mandioca, seu melão, sua cana...”, retruca o igaraúna.

“... e milho, arroz, feijão, jurumum, tabaco, melancia, algodão, aranhas, banana. Um pouco de cada, mas de um tudo...; foi assím que meu falecido me ensinou.”

No dia combinado, reúnem-se os vizinhos e o serviço é feito, findo o qual ha fartura de comidas, uma das quais a chamada “manijoba”, variedade de cozido, em geral, da categoria dos “ônibus culinarios”, como os defini anteriormente.

O Jangadeiro da Amazonia e do Nordeste

O bravo jangadeiro nordestino, na sua fragil jangada durante a pesca em alto mar, limita-se à farinha de mandioca e mel de cana; ha então a considerat ar o momento, pois na sua pequena jangada ao léo das ondas, não pode fazer outra refeição, mas, em terra tem decerto a fartura do pescado, o gerimum, o cajú, o leite de coco e de cabra, etc.

Em contraste, o jangadeiro da Amazonia pode fazer enorme a sua balsa, de tóras de madeira, para o transporte destas para as serrarias de Manaus e Belem; constróe sobre ela uma palhoça e desce tranquilamente os grandes rios, de “bubúia”, por vezes acidentada, trazendo às vezes até mesmo uma vaca de leite; no percurso, vem-se beneficiando da fartura de peixes, ovos de tartaruga e tracajá, frutas silvestres, sementes alimentares, palmitos em abundancia, caça, mel de abelha, etc.; por isso, quando se apresenta desnutrido, a causa rão é a escassez de alimentos, pois tem-nos abundantes, mas a malária, a opu-

lação ou outra molestia, influindo tambem a alimentação, se não equilibrada.

Essa informação, de que os jangadeiros da Amazonia transportam às vezes até mesmo vaca de leite na sua jangada, é de Julio Paternostro, em artigo em O Jornal, de 22 de dez. 1940, sob o título "Convetsando de brasileiros...". Às vezes as balsas transportam varias rezes, 20 em media, o que deixa ver como são grandes, largas e solidas.

Devo lembrar, porem, que na Amazonia o termo balsa é aplicado mais geralmente às que são feitas de peles de borracha, presas por fios metalicos, e então, segundo Alfredo da Mata, a descida do rio de "bubua" é uma tragedia; a alimentação do balseiro, então, é em geral precaria, pois não pequeno é o trabalho de se manter sobre a balsa.

Outros Subsidios

Geraldo Rocha, em seu recente livro "O Rio São Francisco" (p. 26) diz com razão: "Chega a constituir um misterio impenetravel como pode o homem subsistir, tendo como nutrição basica a farinha de mandioca e a carne de sol". Referia-se então aos valentes canoeiros do citado rio.

Convem lembrar, no entanto, que os hábitos alimentares, mesmo em regiões afastadas, vão desde as comidas muito complexas até refeições muito simples, desde a maricoba, a feijoada completa e numerosos cozidos até a simples paçoca, ou a farofa, quando não apenas farinha e rapadura.

Não acontece isso, porem, com os indios que, por isso mesmo são robustos, onívoros por excelencia, em especial os nhambiquáras, segundo Roquete Pinto, na Ron-

donia, pois comem tudo: mosquitos, piolhos, gafanhotos, lagartixa, cobras, ovos de pato do mato, carne de veado, capivara, paca, etc., mas essas carnes depois de convenientemente batidas no seu pilão rudimentar; e criam seu "xerimbabo" (pequena criação domestica), de pombas, filhotes de urubú, macacos, corujas; gostam de carne de burro; não conheciam boi, gato e cão; as mulheres comem depois... o que sobra, quando sobra. (Vide tambem Clovis de Gusmão 1.^o c., p. 138).

Será que eles comem filhotes de urubú, à maneira do que fazem os civilizados, com os filhotes de pombo? Mesmo assim, não bateriam o recorde de displicencia gustativa, pois ha povos rudes que comem até carne crua, de baleia podre, que dá à praia. E' o que informa Silva Melo (1. c., p. 41), isso no Oriente onde ovos podres já foram petiscos, e peixe estragado era mólho, para condimentar, dar mais cheiro e sabor à alimentação.

Então, de duas uma: ou o homem já teve estomago de corvo ou o hábito de comer carne estragada foi a transição do homem frugívoro para o onívoro, tendo perdido depois a capacidade de se defender das toxinas das carnes deterioradas.

Por outro lado, informa Silva Melo (1. c., p. 208) que nos individuos pobres e desnutridos, que geralmente não fazem uso de carne, esta deixa de ter o seu habitual efeito dinamico especifico, que é mais acentuado e atinge o maximo nos individuos que se alimentam abundantemente, sobretudo de carne.

E informa ainda que na China, o excremento de morcego está sendo comido, por um ou outro doente pobre para curar cegueira, por ser ainda mais rico em vitamina A do que o oleo de fígado de bacalháu. Exquisitices.

Algumas informações sobre a fartura

O General Couto de Magalhães, em seu livro "Viagem ao Araguaia" (1863) diz que "poucas cousas se podem imaginar neste mundo, de mais descuidado, risonho e alegre, do que a vida dos sertanejos, vaqueiros dos sertões do S. Francisco, ou dos sertões de Goiaz e Mato Grosso, ou os da Ilha do Marajó, na foz do Amazonas".

"O gado dá-lhes em abundancia carne, leite, coalhada, queijo; raras vezes usam manteiga; plantam à roda de casa um pouco de mandioca que lhes ministra o pão indispensavel, ou seja em farinha, ou assada ou cozida;... a cana de açúcar que batem, torcem a mão e em cujo caldo cozinham o mate ou congonha que cresce ao longo de todos os arroios; o peixe e caça são abundantissimos".

"Para dar ao leitor uma ideia da fartura: Em um dia de caça, na ilha do Marajó, tres caçadores, em menos de meio dia: uma anta, duas capivaras, quatro bugios, alguns patos do mato, muitas marréas, jaburús, colhereiros e porção grande de passaros aquáticos".

"Depois, lançando a rêde ao rio, foram pescados 800 peixes grandes: tambaquis, pacús, surubins, pintados, etc.

Isso em 1863; vejamos o que verificou recentemente Teófilo de Andrade, segundo seu artigo "Aventuras de um jornalista nas selvas do Paraná", em A Noite Ilustrada, de 20 jan., 1942; sem contar peixes pequenos, fala na iguaria fina que é o dourado; o peixe saborosissimo que é o pacú, de nove quilos; o gostoso surubí, de 30 a 70 quilos; o monstruoso jaú, de 60 a 120 quilos, facéis de industrializar como charque e diz serem tão ou mais saborosos que o bacalhau e o proprio pirarucú.

Quanto à caça: "Em aves de boa carne, abundam os macucos, nhambú, jacú, jacutinga e bandos de patos selvagens, maiores que os nossos domesticos".

“Entre quadrupedes, as peças de caça que abundam em todo o Brasil, como o veado, a paca e a cotia e “capivaras aos magotes”.

Num interessante filme do “Pantanal”, de Mato Grosso, frequentemente apresentado na sala de Cursos e Conferencias do Museu Nacional, pelo prof. Roquete Pinto, e por igual nos filmes da Comissão Rondon, a fartura de aves constitue a delicia dos caçadores, que as caçam de mil modos, fazendo concurrencia aos jacarés, por vezes tão numerosos, que é preciso organizar a matança em larga escala, às centenas; tambem na ilha de Marajó, ha necessidade de extermínio sistematico, para defesa dos bezerros, o que assegura à industria de bolsas e calçados uma imensa quantidade de pele de saurios. Tambem aumenta então o fornecimento de carne de jacaré a açougues, de Belém do Pará.

Do rio Cuminá, o Major Reis, da Comissão Rondon, fez um belo filme, muito interessante, entre outras cousas, pelo que mostrou em relação à facilidade de pesca de traíra e o tamanho destas; enormes “traíras”, gostosissimas, esplendidas mesmo, com a vantagem ainda do tamanho, quasi um metro, às vezes; e quasi sem espinhos.

Em geral, só nas regiões assoladas pelas secas no Nordeste, mas não em todo o Nordeste, ha cousas à lamentar nas épocas más, penuria para o sertanejo e seu gado; segundo Artur Neiva e Belisario Pena (Viagem Cientifica), “na zona das caatingas, a base da alimentação é constituida de carne de bode, farinha e rapadura; no Piauí e em certas zonas de Goiaz, o charque é feito com carne de gado vacum. Nas fazendas de gado, o leite é utilizado de varias maneiras e em abundancia, mas, em certas épocas do ano, o gado gosta de alimentar-se de uma planta que impregna a carne e o leite de um sabor aliacco intoleravel”, o que atribuem à ingestão pelas rêses da *bignoniacea trepadeira*, vulgarmente chamada “cipó dalho”.

Trata-se de um problema pastoril muito importante; a proposito, já tive oportunidade de publicar, com a colaboração do Dr. Umberto Gusinão, em um dos Almanques Agrícolas, de Chacaras e Quintais, de S. Paulo, um longo catalogo de plantas toxicas ou mais ou menos venenosas para o gado.

Mais recentemente, porem, o Dr. F. C. Hochne, do Instituto de Botanica, de S. Paulo, publicou importante trabalho, já indicado, demonstrando os efeitos nocivos de numerosas plantas, cuja cuidadosa "limpa", nos campos, precisa ser feita.

No Nordeste, a criação de cabras, quasi sem nenhum trabalho, é muito comun, mas alem de cabras e gado vacum, ha tambem o "carneiro deslarnado", raça que espontaneamente surgiu na região; é hoje abundante nos municipios de Merada Nova, Quixeramobim, Sobral, Santa Quitéria e outros, no Ceará, segundo Otavio Domingues (O Jornal, 23 fev. 1942). No que concerne a aves, a ema é uma das sertanejas; as pombas "avoantes" formam enormes bandos que, nas épocas de sêca, pousam de cansaço à beira dos lagos; são então facéis de apanhar às mãos cheias, pelos sertanejos que, de regra salgam o excesso da apanha, para uso posterior. Gustavo Barroso refere-se a elas, em um de seus livros.

Na Amazonia, a enorme quantidade é bem conhecida, graças a trabalho especial de Goeldi, quanto à caça em geral, no Brasil, os conhecidos livros de Rodolfo von Ihering; alem disso, ha numerosas publicações de caçadores, entre os quais as do Major Henrique Silva. Vide, tambem, entre outros, a revista "Fauna"; e no glossario final, outras indicações relativas a aves e caça.

Mas, a fartura alimentar, em algumas regiões, por força de maus hábitos de caça e pesca, já se apresenta muito diminuida; tornou precisos os Codigos de Caça e Pesca, hoje existentes, e bem assim o Codigo Florestal,

a que se liga também o problema da alimentação, uma vez que a lenha é condicionante da lareira, isto é, do fogo; e a floresta o é da caça.

Aplicados os preceitos desses códigos, o antigo e alto coeficiente alimentar, não voltará a ser como era, mas poderá ser muito aumentado.

Os sertanejos não raro destroem uma árvore, cada vez que dela tiram o que precisam; assim, a palmeira ouricuri, ou licuri no Sertão baiano, a cujo propósito informa Arnaldo Peixoto de Oliveira, no Bol. da Secret. de Agricult., Indústria e Com., de Pernambuco, set. 1942: "O sertanejo corta o broto central para fazer o chapéu de palha; e não satisfeito de destruir assim essa rica palmeira, queima ainda extensos blocos de ouricuris para fazer os seus roçados".

Nota: Também o modo de extrair a cêra de carnaúba, cortando sem regra as folhas, é condenado; por igual, o processo rotineiro de extrair cascas de angico, em todo o perímetro da árvore, o que já determinou acertadas providências do Estado de Pernambuco; vide artigo do citado autor, no referido Boletim, de junho de 1942.

A extração de palmito é das mais nocivas, se feita sem replantio; e assim, quer destruindo plantas alimentares nativas, quer as que constituem "eixos de produção" ou de ganho, o próprio sertanejo vem aumentando inconscientemente os seus males. Não é o caso de leis ou regulamentos, proibindo isso, nem bastará ensinar às crianças na escola primária que não se deve agir assim; será indispensável que o escotismo, instalado que seja nos sertões, faça de cada criança escoteira um agente dinâmico, das noções práticas a esse respeito, aprendidas na escola primária; e planteu muito.

Por aí se vê como são variados os problemas sertanejos; citei apenas alguns; teremos de resolvê-los todos, ao mesmo tempo que se desenvolvem os numerosos trabalhos de ruralização e de socialização, a que cada Ministério dá o seu concurso; seria útil verificar como agem os ingleses junto das populações rudes da Africa; usam o interessante metodo já mencionado e a que chamam Metodo do Ecletismo e do Inteligente Empirismo; foi recentemente noticiado por Jaime de Moraes, no Correio da Manhã, de 27 de dez. 1942, em artigo sob o titulo: "Problemas Politicos da Africa Futura".

Desse artigo extraio o seguinte topico do citado metodo do "*Ecletismo e Inteligente Empirismo*", aplicado pelos ingleses na Africa, como orientação do trato com as populações rudes, metodo exposto por Lord Cranborne, Ministro das Colonias, na Camara Alta, e que se subordina à tecnica das diversificações, dado o ecletismo de habitos e problemas das referidas populações.

A meu ver, pode ser chamado "*orientação cultural das massas e formação de élites*", por isso que se baseia na melhoria gradativa das populações nativas, com o influxo simultaneo dos proprios elementos autóctones mais inteligentes, previamente beneficiados, em sua mentalidade, pelos cursos superiores, de medicina, engenbaria, direito, agronomia, veterinaria, etc., isto é, o influxo da educação em seus diversos graus, desde o primario até o superior inclusive.

Em síntese, segundo o referido artigo de Jaime de Moraes: "Estuda o meio indigena, procura focar onde estão os vicios da sua organização social e os desvios de sua civilização e, sem tocar na sua estrutura essencial, procura conservar o maximo do que existe e indicar-lhe o caminho da sua progressiva expansão".

Como se vê, nada tem de empírico ou rotineiro esse método, no sentido aliás figurado, em que usamos correntemente os termos empirismo e rotina; é que os ingleses usam esse termo no sentido em que os dicionários definem: "*empiricism*" e que é o seguinte, segundo "*Chambers' Twentieth Century Dictionary*: The system which, rejecting all "a priori" knowledge, rests solely on experience and induction".

Essa definição, embora aparentemente contraditória, pois os conhecimentos "a priori" são sempre os que nos fornecem a experiência e a indução, deve ser traduzida como se segue, a meu ver: "Sistema que, desprezando ideias preconcebidas, baseia-se somente no que ensinam a experiência e a indução". Assim interpretado, esse inteligente empirismo é científico e técnico, por excelência, uma vez que, na prática, nada se deve fazer de oitiva, planos a distancia, passíveis de muitos e graves erros.

Os termos rotina e empirismo são assim definidos pelo Pequeno Dicionário Brasileiro da Língua Portuguesa:

Rotina: Caminho já trilhado e sabido; fig.: hábito de proceder, segundo o uso sem atender ao progresso.

É claro que seguir o caminho já trilhado e sabido é sempre o mais seguro, mas proceder segundo o uso sem atender ao progresso é, sem dúvida um grande erro, por ser a estagnação.

Empirismo: Doutrina segundo a qual o conhecimento tem sua origem na experiência; fig.: charlatanismo, rotina.

É claro que agir de acordo com a experiência adquirida é o melhor critério, mas nunca à maneira de charlatanismo.

— Ora justamente o que recomenda a Escola Ativa é que se visem as possibilidades das massas, para a sua

educação gradativa, e se selecionem os elementos de elite, como padrões de energia; e que, na educação das massas, devem ser cuidadosamente procurados os "motivos de interesse", como estímulos.

Assim, no habitat sertanejo e entre os índios no Brasil, tendo-se em conta que o progresso é sempre orientado pelo melhor e para o preferível, o critério educacional tem de visar primeiro elevar tudo ao nível do que já exista de bom e orientar a expansão a partir dos padrões de energia.

Isso equivale a dizer que, em cada sertão e junto a cada aldeia de índios, ha a estudar previamente as respectivas condições de vida, a mentalidade e os hábitos dos respectivos habitantes, para distinguir o que ha de mau e de bom, e quais os elementos dinâmicos.

Vejamos, para isso, uma dada região sertaneja, já oficialmente estudada por técnicos, exatamente para os melhoramentos de que carece. A escolha não é fácil, pois os Poderes Públicos têm atualmente muitas regiões em estudo, o rio S. Francisco, a cujo propósito já mencionei o recente livro de Geraldo Rocha, o Vale do Itajai, de que tratou Hugo Betlem em seu também já citado livro, etc.; vou referir-me, porém, especialmente ao Vale Tocantins-Araguaia, segundo o recente relatório do engenheiro Americo Leonides Barbosa de Oliveira, do Ministerio da Viação e Obras Publicas, datado de 1941 e relativo ao que precisa o referido vale, quanto às possibilidades economicas, da navegação fluvial; os problemas da alimentação, ou melhor, da higidez do homem fazem parte do complexo habitacional, pelo que têm de ser estudados como simples elementos dessa equação.

Orientação técnica: Para as realizações possíveis em cada época, um programa imediato e um programa subsequente.

O Vale Tocantins-Araguaia

“Toda a navegação do Tocantins é obra exclusiva do arrojo e da atividade do sertanejo”. (B. Oliv. l. c. p. 77).

O referido autor, fazendo ver que a região é mais favorável à pecuária, do que à agricultura e que, mesmo a extração de minérios, inclusive de níquel (de que a região possui a segunda jazida do mundo, em riqueza), desaconselha a construção de via férrea, pelo menos por enquanto; recomenda que, no sentido do melhoramento gradativo, das condições econômicas regionais, se adote o critério de aproveitar, em maior grau possível a viação fluvial, isto é, as condições naturais dos dois grandes caudais; e bem assim, a experiência adquirida pelos destemerosos navegantes, os caboclos da região; os próprios tipos de barcos, criados pelo engenho dos carpinteiros patricios, e consagrados pela prática; e que os melhoramentos mais simples que se podem introduzir em um curso d'agua são: retirada de arvores do alveo, remoção de escolhos isolados, destruição de bancos de rocha (corredeiras e travessões), eliminação dos bancos de natureza móvel (areia e cascalho) e sinalização de certas passagens.

Como *programa imediato*, o engenheiro Barbosa de Oliveira recomenda: Estabelecer a ligação do sul ao norte: 1.º: facilitando a navegação na época das cheias nas cachoeiras Itaboca, S. Antonio, Lageado e Carreira Comprida; 2.º: construindo a estrada de rodagem Anápolis Peixe.

Como *programa subsequente*: 1.º: Facilitar a navegação de vazante em todas as pequenas corredeiras;

2.º: construir estradas de rodagem, para contornar as cachoeiras de Carreira Comprida e Lajeado.

“Dirá talvez o leitor, se ainda não teve ocasião de percorrer em canôa um de nossos rios, cheios de corredeiras e travessões: Mas, então será preciso baldear a carga dos batcos para caminhões?”

Serão apenas algumas baldeações, em todo o percurso, ao passo que no estado atual dos rios, ha às vezes dez ou mais, no mesmo dia, quando não naufragam as embarcações, com a carga, nas passagens difíceis.

Do citado relatório extraio ainda os seguintes topicos, relativos às atividades em desenvolvimento, etc.: “A iniciativa particular, com rara tenacidade, sem perder de vista a exequibilidade de seus cometimentos, triunfa sozinha, demonstrando que não é preciso grandes poderes, nem grandes capitais, nem prodígios de tecnica, para resolver o seu problema de transportes.”

Todo o seu relatório tem em vista indicar o que “poderá fazer o Governo para apoiar a iniciativa particular e fomentar o progresso de todo o vasto vale que, infelizmente, está longe de ser a riquíssima e uberrima Canaan que se proclava”.

Isso, no sentido do Governo Federal “amparar uma economia que se organiza lenta mas seguramente, de preferencia a pretender realizar planos vagos de colonização e saneamento, como no caso do Araguaia”.

Tratando da importancia da aviação: “No ambiente simples do sertão é que se sente a transformação que a aviação pode trazer aos serviços publicos e consequentemente à economia e à mentalidade sertaneja:

“O Tocantins é, no Brasil, a região onde a população civilizada tem vivido mais segregada do convívio da nacionalidade”.

A vegetação é a mesma do planalto matogrossense, favoravel à pecuaria, mas não à agricultura, salvo em

alguns trechos de melhor terra, inclusive terra roxa, como indicado adiante, isto até atingir a zona florestal hileana, onde tudo muda, sendo então aí a zona da castanha e da borracha.

Na zona inicial dos campos de planalto, as matas ciliares ou pestanas de rios e mesmo veredas de buritis balizam todas as cabeceiras, o que assegura à região valiosos produtos vegetais, sobretudo lenha e material para construção de casas rústicas.

A ocorrência de terra roxa em S. José do Tocantins, permite que imensas aroeiras e gigantescos jabotás substituam as sucupiras e sambaibas, dos campos ou dos cerradões da chapada.

Mas, as terras do Tocantins, de um lado e de outro não gozam de "irrigação natural, por faltarem os córregos perenes e tributários importantes, o que é devido à estrutura geológica, em parte desfavorável à acumulação d'água".

O rio conta longos estirões navegáveis, separados por afloramentos de rochas que constituem "corredeiras, travessões ou rápidos que o caboclo desdenhosamente designa pelo nome de "escaranuças".

"Transpor esses curtos trechos é a única dificuldade que existe para a navegação do Tocantins", a qual está sendo "tentada desde 1625, sendo que a sua história é uma sucessão de desastres impressionantes".

Louva e admira a intrepidez do caboclo, no enfrentar tão terríveis obstáculos; e transcreve a respeito o que disse Taunay:

"O piloto, de quem tudo depende, leva a fragil embarcação ao meio das enbravecidas águas. Atento aos menores indícios, ora parece atirá-las sobre as rochas, das quais de repente se desvia com admirável rapidez, ora a mantém no eixo da corrente, cuja violência é tal que a vista se turva e o vento açouta dolorosamente o

rosto. Os proeiros, vigilantes ao mais leve aceno, manejam pesados varejões e, segurando em grossos cabos, ora se lançam à água, ora galgam ligeiros os cabeços das penedias. Em relação às possibilidades, não são os naufragios frequentes”.

Por isso, ao tempo da navegação a remo, o rio era dado como não navegável; “hoje, porém, tudo mudou. Não se encontra um só barco a remo ou a vara. O “vareiro” do Tocantins desapareceu completamente. Com o advento dos motores a óleo crú, a tonelagem dos barcos pode ser aumentada e os fretes baixaram de 40%.”. Mas a segurança dos barcos depende da “potência do motor”.

“As maiores embarcações, do médio e alto Tocantins, são de 30 toneladas; esse limite não pode ser ultrapassado, por enquanto, devido à dificuldade das manobras em alguns canais”.

Quanto à população civilizada e índios: Formada de nordestinos que trouxeram a chamada “civilização do couro”, isto é, o roupa de couro para os trabalhos de campo e aí a conservam, embora não exista a vegetação espinhosa das caatingas e campos do Nordeste; também não há “as crises climáticas que os fizeram emigrar”.

A penetração dos nordestinos acarretou a deslocação dos índios da região (cherentes, craós, apinagês, caracatis, etc.), por motivo das “investidas dos civilizados contra as populações ameríndias”, investidas que felizmente cessaram, graças ao Serviço de Proteção; hoje ainda existem, no médio Tocantins, aldeias dos referidos índios.

Quanto à economia sertaneja e às riquezas extrativas: A economia sertaneja apresenta todos os característicos, da que prevalecia na civilização medieval: falta de ambição, trabalhar para o sustento e não para o ganho, mas também no Velho Mundo, “a história nos revela que o iniciador da transformação, desse estado de cousas, foi

o commercio". E, por outro lado, o banditismo ainda hoje domina largos trechos de nosso sertão, onde apenas o tropeiro dá conta da nossa viação terrestre".

"O planalto brasileiro, embora quente, não pode absolutamente ser considerado inadequado à vida civilizada. Por motivo de sua pouca ambição, o sertanejo colhe apenas mamona, o quanto necessario para trocar por sal, fumo e remédios"; a mamona é a moeda corrente.

O regime é, pois, simples trocas, de mamona ou de bois e couros por mercadorias; nesse mister, o "sirio" desempenha função relevante (como também já o afirmou Pierre Deffontaines).

"O homem do sertão está entregue à sua sorte, sujeito por isso a uma evolução muito lenta". E recomenda:

"A ação governamental bem dirigida pode apressar muito essa evolução, dentro de suas disponibilidades financeiras. Basta assegurar aos sertões as condições essenciais à vida civilizada, de que todo o nosso litoral já goza, ha muito tempo. Trata-se, pois, de garantir a ordem, reorganizar as comunicações, facilitar a iniciativa privada, melhorar um pouco os transportes e ter-se-á feito muito, no sentido de apressar o progresso do sertão".

* * *

"No Tocantins, ha duas riquezas nativas importantes, já em exploração: o babaçú e a castanha, como industrias extrativas, passíveis de grande desenvolvimento". A extração é feita pelos processos os mais rudimentares, mas "os poderes publicos limitam-se a cobrar os arrendamentos (das terras que lhes pertencem) e os impostos, as taxas e os dizimos, as sobre-taxas e as quotas, os selos e as comissões".

Em vez dos arrendamentos de castanhais, por parte do Governo Estadual, recomenda a colonização intensa, (6) pois a "apanha" de castanha representa apenas para a região uma atividade fugaz; e pondera que uma vez localizado no castanhal, o trabalhador deixará de pagar 6 cruzeiros por quilo de carne, que o sertanejo do planalto vende a 50 centavos (500 reis).

Tratando dos períodos de entre-safra, fala na "inercia obrigatoria", a que fica forçado o trabalhador; trabalha nas cheias (do rio, época da apanha) e descansa (por não ter outro remédio), na época da sêca (em que não ha castanha para apanhar).

Um dos grandes males da exploração dos seringais, como se fazia, sem nenhuma fiscalização oficial, era a morte de numerosas seringueiras, por excesso de extração do latex; este fato foi agora posto em foco, pelo Interventor Alvaro Maia, do Amazonas, em artigo em O Jornal, de 14 de fev. 1943, sob o título "Aprendizagem na Selya". Pondera haver necessidade de policiamento de rios e seringais, pelo que resolveu encaminhar turmas de soldados da Força Publica, para as "estradas de seringueiras", com o duplo fim de policiamento e aprendizagem que torne aptos os soldados, a se dedicarem à extração racional do latex, uma vez findo o respectivo engajamento.

Quanto aos nordestinos "brabos" que viuham, o ensino é o mais pratico possível; o mestre não diz nada; faz o serviço e os brabos aprendem vendo como se faz e fazendo tambem. Nada de conversas; ensinar, fazendo! Isso é sobremodo auspicioso.

Quanto à mineração, informa o Comandante Braz de Aguiar (Demarcação de Limites, nos Anais do IX

(6) "Transformar em exploração sedentária a exploração nômade" (Getulio Vargas — A Nova Política Nacional, vol. II, pág. 182).

Congr. Bras. de Geogr. II, p. 270) que no curso superior do rio Majari, no extremo norte da Amazonia (onde parece ficar o limite da laranjeira e outras fruteiras cultivadas, em Monte Verde, 1 c. p. 264), "legiões de garimpeiros, muitos dos quais de nacionalidade estrangeira, se encaminham para as fraldas de Tepequem e para o vale do Igarape Cabo Sobral, em busca de ouro e diamantes. A grama de ouro é considerada aii como uma unidade monetaria que, em muitas ocasiões, é trocada por uma lata de leite condensado".

Por esses e outros motivos, o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística vem desenvolvendo intensos estudos, relativos às Faixas de Fronteiras; por sua vez, a Sociedade de Geografia do Rio de Janeiro, por intermedio de uma comissão especial, já indicou os novos territorios autonomos federais, a estabelecer nessa faixa, à maneira do Territorio do Acre.

Por Decr.-Lei n.º 5812, de 13 de setembro de 1943, o Governo Federal creou cinco novos Territorios Autonomos Federais: *Amapá, Rio Branco, Guaporé, Ponta Porã e Iguassú*. (Vide Rev. Bras. de Geogr. julho-set. 1943, p. 509.

CAPÍTULO III

PADRÕES DE ENERGIA

O progresso orienta-se sempre pelo melhor, valendo este desde logo como possibilidade que contrasta com os males a remediar e extinguir.

Para os grandes males, que existem em todos os países, são precisos grandes remedios, de que são exemplos no Brasil as Obras contra as Secas no Nordeste, o Saneamento da Baixada Fluminense, o Recurgimento economico da Amazonia, a valorização do Rio São Francisco, etc.

A solução dos grandes problemas beneficia imediatamente toda a série de pequenos problemas, geralmente da economia popular, com eles entrosados ou que deles dependem, de tal forma que, desenvolvidas como estão as grandes realizações, vêm à tona os pequenos problemas da vida rural e sertaneja.

É destes que trato aqui especialmente, pelo simples fato de não ser possível melhorar a alimentação popular, sem remover as pequenas causas da hiponutrição no país.

São pequenas causas, multiformes, que se fazem grandes pela frequencia, tanto maior quanto menos atenção a elas se dê; em maioria, são perfeitamente removíveis, mas praticamente são obstinadas como os parasitos transmissores ou causadores de molestia, razão por que o combate precisa ser tão energico quanto continuado. Mas, no caso a questão é de *inteligencia e não de violencia*, postuado que o General Meira de Vasconcelos formulou: a proposito de "quistos raciais" (seg.

Hugo Betlem-Vale do Itajaí), mas se aplica a todos os problemas da vida rural.

O contraste a defrontar, quanto ao que aqui chamamos “pequenos problemas” é o dos padrões de energia que adiante menciono, e os casos de indolencia, indigência e sub-nutrição.

Padrões de energia: Os caçadores de onça em Mato Grosso; os canoieiros dos grandes rios de navegação difícil; os vaqueiros do Nordeste, do Pantanal, de Marajó e do Rio Branco, os nordestinos em geral, o gaúcho das campanhas do sul, etc.

O quadro *contrario*, contrastando de modo deplorável com esses padrões, é assim desenhado pelo publicista Rubens do Amaral, (no prefácio do opusculo “Comer para Viver”, de F. Pompêo do Amaral), citando Afrânio Peixoto: “Sub-homens dão uma sub-nação. O Brasil é uma sub-nação porque se compõe de sub-homens, os jejuadores, os desnutridos, os famintos que formam a massa das populações, não só nas cidades, como em toda a parte do mundo, mas principalmente nos sertões, que passam por ser a terra-da-promissão e que, na realidade, são infernos de párias esfaimados, flácidos, indolentes, — porque se tentalizam na sua miseria em meio a paradisíacas abundancias”.

É que a abundancia, onde existe, é “abundancia fechada”, para os donos; não beneficia a todos; para muitos, praticamente não existe, mesmo onde evidente, razão por que, está dito acima, ha no caso um verdadeiro suplicio de Tântalo, do que “se tentalizam na sua miseria em meio a paradisíacas abundancias”.

Qual o remedio para isso? É o que já está sendo aplicado pelos Poderes Públicos, nas cidades sob a forma de restaurantes populares, a preços módicos e, de modo geral, cogitando de leis que obriguem os empregadores a assegurar sadia alimentação equilibrada a seus

empregados; ficam, porem, em separado, os individuos não assalariados, mas, já o afirmou o prof. Pedro Escudero, o aumento de salarios não resolve o problema alimentar; o que resolve é o contróle official da alimentação, tendo em vista o valor do capital-alimento.

Como se vê, a Economia Política tem de se haver com tres tipos de capital: o capital-monetario, o capital-humano e o capital-alimento. São questões que pertencem à categoria dos chamados "problemas de após-guerra" e que fogem à minha competencia.

Limito-me a dizer, aqui no meu livro, que as frutas e as hortaliças, como visam os clubes agricolas escolares, devem ser gratuitas para as classes pobres; a julgar, porem, pelo que se verifica em outros países, dos mais adiantados, é preciso plantar fruteiras até ao longo das estradas; é nesse sentido meu artigo especial, na Rev. Bras. de Geografia, de abril-junho de 1941, sob o titulo: "Moldura Florística às Obras de Engenharia Rural".

Como se vê, o problema rural e sertanejo não é simples questão de regras dietologicas, indispensaveis como orientação nutrologica, mas tambem e simultaneamente do provimento que precisa ser em parte gratuito e em parte a preços modicos para as classes pobres. Estas, por sua vez, alem de imprevidentes quanto ao esforço proprio, são de regra fatores de exaustão dos bens naturais.

Há nisso um difficil problema educacional, pois o homem é de fato o produto de seus habitat, como já afirmou o Presidente Getulio Vargas, mas tambem influe, a favor ou contra as suas condições habitacionais, não raro exaurindo as fontes da vida; mesmo assim, o sertanejo, em face das agruras de sua vida é, sem duvida, um padrão de energia.

"No Brasil, o homem rude do sertão, sempre pronto a atender ao reclamos da Pátria nos momentos de perigo, é materia prima excelente e, se vegeta decaido e atrasado,

culpemos a nossa incúria e imprevidencia. Por vezes o seu aspecto é miseravel, mas, no corpo combalido, aninha-se a alma forte que venceu a natureza amazônica e desbravou o Acre. Em algumas regiões, vêmo-lo quebrantado por moléstias tropicais, enfraquecido pela miseria, mal alimentado, indolente e sem iniciativa como se fosse um autômato. Dá a esse espectro farta alimentação e trabalho compensador; creai-lhe a capacidade de pensar, instruindo-o, educando-o, e rivalizará com os melhores homens do mundo. Convençâmo-nos de que todo brasileiro poderá ser um homem admiravel e um modelar cidadão. Para isso conseguirmos, há um só meio, uma só terapeutica, uma só providencia: — é preciso que todos os brasileiros recebam educação. (Getulio Vargas — A Nova Política Nacional, II, p. 119).

E a esse proposito pondera, a pags. 122: “A ação isolada dos governantes não basta para transformar em realidade fecunda emp:endimento de tal alcance e tamanha magnitude. É preciso crear uma atmosfera propicia e acolhedora, permitindo a colaboração de todos os brasileiros nesta obra eminentemente nacional”.

É justamente no sentido dessa atmosfera que sou levado a considerar o escotismo nos sertões, a instalar por incio da ala sertaneja a que aqui me refiro (e na qual certamente outros já vêm pensando tambem) como o órgão orientador por excelencia, de cada atuação governamental em cada sertão de per si.

* * *

Mas a energia humana, em qualquer parte do mundo, não é atributo que por si baste, pois só se pode exercer de fato onde as condições habitacionais a permitam, razão por que o homem foge ao deserto; quando o atravessa é a correr, transportando quanto precise para resis-

tir à fome e à sede; as chances de manifestação são na razão direta das fontes de vida e de atividade, recursos naturais, fertilidade das terras, clima favorável, eixos de produção, comércio organizado ou fácil, etc.

Ora, o problema alimentar, embora pareça frívolo, como pondera Gilberto Freire, no seu interessante livro sobre "Açúcar", quando defrontamos um compêndio de arte culinária ou um simples caderno de receitas, de doces caseiros, é o que ha, no entanto, de mais fundamental na vida; é a condição demográfica por excelência, razão dos êxodos, quando sobrevêm as grandes secas.

Quanto maior a abundância regional, em recursos alimentares, tanto maiores as probabilidades de povoamento e prosperidade; não ha mesmo prosperidade possível, estando o individuo com fome, uma vez que, na sabedoria popular, saco vazio não se aguenta em pé.

Tambem não ha no mundo nenhuma região, onde o progresso exista em populações mal nutridas; a preliminar do progresso é sem dúvida a nutrição que assegura a energia física, de que decorre a energia moral.

O problema da cozinha tem, por isso, importância muitíssimo maior do que parece à primeira vista; em todas as regiões prosperas do Brasil pode-se algo verificar identico ao que informa Gilberto Freire, em relação a Pernambuco, o que passo a transcrever:

"A cozinha das casas-grandes de Pernambuco pode-se dizer que nasceu de baixo dos cajueiros e se desenvolveu à sombra dos coqueiros, com o canavial sempre ao lado a lhe fornecer açúcar em abundância; e perto — na agua do mar, na do rio, na das lagoas, no mangue, na horta, na mata — quasi ao alcance da mão da cozinheira, o "melhor pitú do mundo" (o pitu do rio Una), a cavala, o perna-de-moça, a sióba, o caranguejo, o serí, o galamum, o sururú, a curimã, a carapeba, o arará, o genipapo, a

manga jasmim, o maracujá, a goiaba, o abacaxi, a canela, a fruta-pão, a jaca, o sapotí, o abacate, o tamarindo, o quiabo, a macaxeira, o gerimum”.

Exatamente essa fartura é a base da atividade humana e para atingi-la procura-se desenvolver cada vez mais a agricultura, a pecuária, o comércio, as indústrias, os transportes, etc.; fazem-se as grandes obras do Nordeste, o saneamento da Baixada Fluminense, constroem-se grandes cidades que, no final das contas não são mais do que grandes enporios de gêneros alimentícios, antes de mais nada, pois tudo o mais está subordinado à alimentação, condição primordial da existência humana.

A Amazonia, onde a fartura alimentar deveria ter assegurado povoamento muito maior que em outras regiões e muitíssimo maior que o do Nordeste, dada a fartura de recursos alimentares naturais, parece paradoxal; a razão é que a simples colheita a esmo não é condição de agrupamentos humanos, mas de dispersão em busca de alimentos, nomadismo, portanto.

A condição primordial de agrupamento, com estabilidade demográfica, é de fato o alimento à mão, mas assegurado pela cultura e pela criação, o trabalho organizado; daí ser precária a vida do sertanejo que se limita a simples pastoreio à solta e simples colheita de alimentos naturais; o melhoramento de sua vida depende, por isso, da ruralização dos sertões, seguida de perto pela criação de numerosas cidades novas sertanejas, centros de comércio; a industrialização dos eixos de produção, o desenvolvimento dos meios de comunicação e transporte, enfim tudo quanto constitui atividade, na vida social.

Assegurada a alimentação, tudo depende em seguida de um único fator, em síntese, o dinheiro. Mas, de fato, ha uma tríade: Saúde, alimento e comércio.

Quanto à saúde, fator orgânico da energia, disse Roberto de Carvalho, em recente artigo, no Correio da Manhã, de 22 de nov. 1942:

“A riqueza de um país não é senão o resultado de sua riqueza em homens sadios”.

Mas, ter saúde depende de uma série de condições, de que a principal é da alçada da Eugénia: (7) Nascer sadio. Isso é visado especialmente pelos que se batem pelo Exame pré-nupcial e Higiene Sexual.

Vem em seguida, a necessidade de permanecer sadio, livrando-se de infecções e infestações de toda ordem e alimentando-se bem. Fazem-se então necessários os cuidados a desenvolver em prol da maternidade, a puericultura, os exercícios físicos, a educação asseguradora de bons hábitos (os chamados hábitos sadios) (8), a medicina, a higiene, a engenharia sanitária, etc., descobrindo, multiplicando atividades.

Quanto aos alimentos já vimos quantos serviços exige, em pleno andamento, mas não basta que existam esses serviços, isto é, o trabalho agro-pecuario e comercial organizado; é indispensável que a distribuição dos alimentos seja assegurada a todos, pelo que necessário padronizar o mínimo alimentar, inclusive o coeficiente mínimo de fruteiras a serem cultivadas em cada região.

Isso vem a propósito do recente e interessante opusculo do Dr. Orlando Paraim: — O Problema no Sertão, 1940, já varias vezes citado; o município sertanejo do Salgueiro, a que se refere, tem uma população de 16.000 almas, mas não bastam as 50.000 bananeiras, com a produção de . . . 2.500.000 bananas duas vezes por ano, pois a média é de 0,7 a 0,8 de uma banana por habitante e por dia; serão

(7) Vide Renato Kehl — Caterismo para Adultos — 1942.

(8) Vide Programa de Ciências Naturais, no Ensino Secundário, da Reforma Capantma, 1942.

precisas 250.000 bananeiras, para que pudesse cada habitante ter em media quatro bananas, por dia.

Tambem não são suficientes as 500 laranjeiras, nem as 400 mangueiras, os 2.200 coqueiros, os numerosos cajueiros, as 100 videiras (produção media: 1.800 quilos por ano), 1.500 goiabeiras, 6.000 pés de melancia e as fruteiras nativas que ha tambem pelas caatingas.

Quanto a laranjas, informa que o consumo é tão diminuto que pode ser considerado nulo.

Faz ver que todos os ferteis "baixios" poderiam ser largamente cultivados, à maneira dos pomos que atualmente já ostentam belos pomares.

Tendo em conta esta e outras verificações, o Ministerio da Agricultura, as analogas Secretarias estaduais e as Prefeituras municipais procuram intensificar muito a fruticultura, mas nota-se que os particulares, principalmente nos sertões, não fazem de sua parte quanto poderiam fazer, isso por haver dificuldades de varias ordens, alem de uma regular dose de imprevidencia. (9)

Qual o órgão local, capaz de modificar essa situação, estimulando o plantio de fruteiras, com o indispensavel concurso da administração municipal e sem onus especiais para os cofres publicos? Creio que somente o escotismo local, por intermedio de seus clubes agricolas.

* * *

Alem dos municipios sertanejos, ha o caso, por exemplo dos *campos gerais*, no Brasil Central, onde, no dizer do engenheiro Barbosa de Oliveira (1. c. p. 73) já se está estabelecendo o automobilismo, graças ao fato do "auto-

(9) Por isso, dizia Pereira Barreto, em seu tempo, que o higienista do futuro teria de ser simultaneamente um exímio horticultor.

movel abrir as estradas com os proprios pneumaticos"; esses campos, cuja vegetação campestre parece à primeira vista o maximo possivel, são definidos por Artur Neiva, como extensos e deshabitados, formados por magnificas terras completamente desaproveitadas. (Bernardino José de Souza — Dicionario).

Considerando-se que nos campos em que o proprio automovel abre estradas, o que se deve prever é que, andando aí na direção de um dado eixo de produção, que na zona estudada pelo Dr. Barbosa de Oliveira (Vale Tocantins-Araguaia) é nada menos que uma rica mina de niquel, das maiores do mundo, o automobilismo vá instalando "pontos de parada", para refrescar o motor, mudar agua no radiador, etc., nas proximidades de correços que não raro o automovel terá de atravessar.

É provavel que depois, na medida do aumento ou intensificação do trafego, surja em cada ponto de parada uma choupana e junto desta uma pequena plantação, algumas arvores frutiferas, alguma cousa que os proprios automobilistas promovam, se tiverem espirito pratico.

Não será muito difficil, maxime se começarem por algumas bananeiras e estacas de arvores, como o genipapo, algumas mudas de laranjeiras enxertadas, limoeiros; jacueiras e abacateiros plantados de caroço e assim por diante.

Questão de querer fazer e fazer, em local fresco, onde vingue o que fôr plantado, mesmo que sem grandes cuidados e regas frequentes.

De um modo geral, nos campos e nas caatingas, os baixios e os lugares frescos em geral, onde existam carnaúba ou miriti, poderão ter pomares.

Quanto ao influxo do commercio, o creador de cidades, mesmo que incipiente, exerce logo função importante; Gustavo Barroso menciona cidades nordestinas que começaram simples feiras em miniatura, surgidas espontaneamente à sombra de acolhedoras arvores.

De um moço geral, o fator dinheiro, dinamico por excelencia, é capaz de milagres urbanisticos nos sertões, como já se tem registado, sendo que nem sempre de modo permanente e evolutivo.

Um exemplo interessante, de rapida e insubsistente urbanização em longinquo sertão, é o da efêmera cidade de S. Antonio do rio Madeira, ha pouco historiada por Pimentel Gomes, no Correio da Manhã, de 10 de jan. de 1943, a qual chegou a ser uma "babel de 30.000 habitantes", em que se falavam 10 ou doze linguas, ao tempo da construção da Estrada de Ferro Madeira-Mamoré e quando "a borracha atravessava uma fase de esplendor"; hoje está quasi deserta, cessou o motivo de ganho, extinguiu-se a perspectiva de fortuna, que atrai brasileiros, ingleses, italianos, portuguezes, espanhols, bolivianos, peruanos, gregos, alemães, judeus, barbadianos, etc.; e mulheres, tambem de muitas raças, para os numerosos cabarés.

Ninguem se lastimava de calor, alimentação diferente, nem temia malaria, etc., pois acima de tudo estava o ouro que corria, a libra cotada a 14 cruzeiros. Creio ter sido essa a epoca em que, para acender um charuto, havia quem transformasse em pavio aceso uma nota de quinhentos mil reis; é o que contam, pelo menos.

Esse afluxo de europeus a S. Antonio do rio Madeira, quando se construía a estrada, vai de encontra à opinião de varios autores de que os países tropicais não oferecem condições de facil colonização pelas raças brancas.

Até certo ponto, as condições são bem diversas, mas havendo perspectiva de ganho e de fortuna, todos os obices desaparecem; o que é certo é que, como disse o prof.

Deffontaines (Rev. Bras. de Geogr., abril 1939, p. 34) "o Brasil é a melhor prova da adaptação da raça branca em país tropical".

Parce não ser errado concluir que a circulação fiduciária, a moeda corrente, é o talismã demográfico por excelência, sob a forma de perspectiva de fortuna; mas é preciso que essa perspectiva seja permanente, na dependência de um ou mais eixos de produção.

Nota: Essas questões de povoamento e as demais do habitat rural; a possibilidade de colonização pela raça branca na zona tropical; a relação entre a densidade da população e o modo de utilização do solo; a industrialização como condição indispensável para a manutenção do nível de prosperidade nas regiões tropicais, de população muito densa; o conceito da paisagem na geografia humana; o estudo analítico da estrutura da paisagem, como base da utilização do solo para o habitat, a agricultura e a indústria; os princípios em que se deve basear a conservação da beleza da paisagem; a influência do homem sobre a vegetação natural, especialmente nas regiões áridas; e a cartografia biogeográfica, são temas recentemente discutidos no Congresso Internacional de Geografia de Amsterdan, 1937, o que evidencia a respectiva importância, para o mundo inteiro; a propósito, vide artigo especial do Coronel Renato Barbosa Rodrigues Pereira, na Rev. Bras. de Geografia, abril 1939, p. 126.

* * *

Aliás, no Brasil, deu-se mesmo um verdadeiro *paradoxo demográfico*, tendo-se em conta o que afirma o prof. Deffontaines (l. c., jan. 1939, p. 40): "O Nordeste, a zona mais vizinha da Europa, a primeira a ser colonizada é ainda hoje uma das mais densamente povoadas, malgrado as condições hostis da atmosfera".

Dai resulta ser o sertanejo nordestino, nesse particular, um de nossos maiores padrões de energia, na luta contra situações adversas; e já agora, segundo João Duarte Filho, não mais precisa emigrar, graças às grandes obras contra as secas; mesmo assim, é provável que venha a ser, como já está sendo, o maior povoador de nossos sertões e do interior da Amazonia.

Eliminados os perigos das grandes secas, ou pelo menos grandemente restringidos atualmente os efeitos, o Nordeste tenderá para um povoamento intenso; era indispensável garantir o fator *agua*, pois, segundo S. Frois Abreu, "é o principal fator de progresso; as aglomerações humanas ficam distribuídas de acordo com a facilidade de obtenção deste produto" (Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939: "As Regiões Naturais da Baía).

Vêm a proposito as ligeiras considerações a seguir, sobre o êxodo rural e a orientação atual, para coibi-lo; a proposito ha o êxodo que se dá normalmente, no mundo inteiro, embora em pequena escala, de habitantes das zonas rurais, que preferem a vida urbana, em busca de instrução superior, distrações, negocios, etc.; o êxodo em larga escala, que no Nordeste se dava por ocasião das grandes sêcas periodicas, era excepcional, por motivo de calamidade climatica, hoje em grande parte restringida.

Exodo rural

O êxodo rural é um desequilibrio da dupla corrente humana, normal entre as cidades e os campos, correntes determinadas por simples contingencias eventuais, de saúde ou financeiras, ou pelo desejo que tenha cada pessoa, de procurar vida melhor, nas cidades ou nos campos.

São os principais motivos dessas correntes normais, uma divergente, outra convergente, em relação a qualquer dos dois habitats.

É mais comum o êxodo ou migração em massa ou em grande numero, dos campos para as cidades; mas, também o inverso se verifica, geralmente em tempo de guerra, como na atual, na Europa.

Crises de seca determinam por sua vez intenso êxodo rural, como verificado no Nordeste; mas de regra, a corrente humana que converge para as cidades, nos tempos normais, é maior que a contraria, das cidades para os campos.

Daí haver, para todos os países, essa contingencia de promover o descongestionamento das cidades, aconselhando o rumo aos campos e o rumo ao mar.

A importancia do assunto tornou-se inerecedor de atenção especial da Sociedade das Nações; e é um dos motivos do vasto programa governamental da "Marcha para Oeste".

Em recente artigo, referente a "abandono continuo do habitat rural", por parte do "trabalhador da campanha", atraído pelas "falazes apparencias da vida urbana", o Dr. Messias do Carmo mencionou o exemplo indicado, como remedio, pela Sociedade das Nações: "*O Estado americano de Tennessee, com os seus campos bem cultivados, possuindo tecnicos residentes, dispoñdo de ótimas instalações agrarias, casas para lavradores, agua encanada, electricidade, escolas, centros de diversões, casas de saúde...*, apresenta populações sempre crescentes".

Assim, compreende-se que haja nas cidades muita gente disposta a se mudar para esses campos; ou a ter aí suas graujas e delas cuidar com muito carinho; e ganhará dinheiro, pela certa, pois ha tambem serviços organizados de transportes, venda, seguros, etc.

Em nosso hinterland, porém, primitivo, desorganizado, a ecologia é muito diferente, muito menos favoravel, pois o segredo do exito da colonização agricola, como se verifica nos Estados Unidos, é a segurança de que os

produtos agro-pecuarios tenham saída pronta e preço remunerador, para centros consumidores proximos, sem grandes onus de transporte difficil e outros precalços.

Por esse motivo, a colonização precisa ser nas proximidades de centros consumidores, como é o caso do Saneamento da Baixada Fluminense, como exemplo.

Dai resulta que, para estabelecer colonias nos sertões, ou será preciso estabelecê-las nas vizinhanças de cidades já existentes, ou crear numerosas cidades novas; a urbanização é um dos termos da equação sertaneja, como passo a explicar a seguir, mencionando, de modo sucinto, os estudos especiais que, nesse sentido, estão sendo desenvolvidos pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, visando justamente a fraca densidade demografica dos sertões.

Antes, porém, devo lembrar que o exemplo de Tennessee, acima mencionado, já está sendo tomado na devida consideração entre nós e de uma forma eminentemente pratica, qual a de enviar não só tecnicos mas também operarios agricolas, para verificarem no local, como se efetua o trabalho em todas as minucias e quais as condições sociais, economicas e financeiras que asseguram o exito de tal empreendimento.

Para isso, foi agora resolvido pela Comissão Brasileiro-Americana de Produção de Generos Alimenticios enviar aos Estados Unidos 36 operarios rurais, filhos de lavradores da mesma região, para a verificação in loco; é o que informou O Jornal, de 27-dez. 1942, em artigo sobre Credito e Ensiuo Agrícola.

O Problema dos "vácuos" no povoamento — Trata-se então de territorios abandonados pela população, como aconteceu com S. Antonio do rio Madeira, e nas tapéras, em geral; cessação do motivo demografico ou pelo menos do atrativo. Esse fenomeno é frequente nas culturas de café e algodão, que se transferem para terras mais fertéis,

em geral de derrubadas recentes. (Vide Preston E. James, seg. Comentários de D. de C. — Alterações nos Tipos de Povoamento no Estado de S. Paulo", Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939).

A Urbanização é um dos termos da equação sertaneja

Creio ter sido o prof. Fernando de Azevedo, quem já afirmou, em um de seus apreciados artigos no *Jornal do Comercio*, que a urbanização interior do país é o meio mais seguro de educação rural.

Há nessa lúcida asserção um postulado também demogenico, pois de fato quanto maior o numero de cidades, que futuramente vierem a surgir, esparsas em nosso vasto hinterland, nos modernos moldes de Goiavia, tanto mais numerosos os centros de irradiação da cultura, visando a demogenia racional.

No momento dessa afirmação, que já dista alguns anos, houve quem me ponderasse que educação rural e urbanização são cousas distintas, o que de fato parece à primeira vista. No entanto, para o educador, a cidade é o centro de difusão da cultura no habitat rural, onde o ensino vai perdendo intensidade na razão da distancia.

Tambem assim a consideram a Geografia Humana e a Biogeografia Dinamica, do que resulta, para os urbanistas, um largo campo de estudos preliminares, no sentido de um plano geral de urbanização, de nossa imensa interlandia, isto é, a verificação das localidades, onde melhor convenha a localização das futuras cidades do interior.

Esse estudo tem analogia com a da nova divisão territorial do Brasil, de que já resultou a noção, eminentemente pratica e dinamica da urgente necessidade que temos, de varios territorios autônomos, nos moldes do Acre,

ideal criação de Rio Branco, antevisão do eminente estadista, e que hoje é para nós um ensinamento da mais alta valia.

Cada novo território autônomo, a que me refiro adiante, terá desde logo sua capital, sua cidade centro de irradiação de cultura, e assim, a um tempo, a educação, urbana e rural, se desenvolverá em nosso hinterland, como parte integrante do problema demogenico regional.

Em consequencia, a urbanização é um dos termos da equação sertaneja, pois, não obstante o influxo que será enorme, da aviação e do turismo, a difusão cultural não poderá ser perfeita e uniforme, sem o concurso de varios centros de difusão, varias cidades esparsas no interior; e o que é também importantissimo, os centros proximos, de consumo dos produtos sertanejos.

Outro Termo da Equação Sertaneja é a Industrialização

Visceralmente contraria à industria extrativa empirica exhaustiva, a industrialização racional de áreas sertanejas, como se faz hoje, subordinada a exigencias governamentais, é o mais atuante e eficiente dos melhoramentos que de pronto se podem levar aos sertões, por ser cada novo bloco industrial uma organização completa (provisamento agro-pecuario, reforestamento, escolas, habitações higienicas, comercio, industrias auxiliares, transporte, diversões, etc.) valendo assim cada novo bloco industrial como uma cidade em perspectiva.

Nenhuma colisão com a atividade agraria, ao contrario, pois vale como imediato estimulo desta, uma vez que abre para os respectivos produtos um novo centro de consumo.

As futuras estatísticas, nesses blocos industriais e nas zonas agro-pecuárias vizinhas, abastecedoras, vão resolver a questão de preços, desde a origem de cada produto, fazendo a propósito uma luz que fará desaparecer completamente as dificuldades atuais, para os preços mínimos era tempo de guerra.

Haverá sempre a necessidade, como hoje se verifica, de limitação de produção, para evitar os azarés da oferta e da procura; desde que tudo seja controlado, os males que ainda hoje se verificam, desaparecem, com a justa proteção a todos os interesses em jogo.

— Daí concluir-se que a “Marcha para Oeste”, como vasto programa governamental, a ser gradativamente desenvolvido, individualizou o sertanismo no Brasil como ciência e arte de ruralizar, povoar, industrializar e urbanizar os sertões, o que não extinguirá completamente os sertões, pois alguns permanecerão sempre, como zonas de mineração ou enquanto não convenha dar-lhes utilidade; mesmo os que sejam completamente imprestáveis, terão interesse turístico.

A fraca densidade demografica nos sertões

O Cartograma da Densidade Demografica do Brasil, agora editado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística, dá interessantes informações sobre as populações, no litoral, onde mais densas, e nos sertões onde muito esparsas, em relação à área territorial.

Os extremos são: mais de 100 habitantes por quilometro quadrado, em zonas litoraneas, e 1 habitante apenas por 10 km. quadr., em varias zonas sertanejas, ou

mesmo 1 para 20; entre esses extremos, ha outras menos ermas; está sendo estudado como concertar isso. (10)

Desde 1823, vêm-se desenvolvendo estudos especiais sobre uma nova divisão territorial do Brasil; já existem numerosos projetos, recentemente reunidos pelo Comandante Tiers Fleming, em um trabalho de síntese (1939); mais recentemente, o Major João Segadas Viana publicou um novo estudo, na Revista Brasileira de Geografia, de julho 1940; e bem assim M. A. Teixeira de Freitas — "A Redivisão Política do Brasil" — na referida Revista julho-set. 1941.

Trata-se de uma divisão departamental, nos moldes da França e outros países, tendo em vista atender melhor às necessidades regionais. Assunto relevante, mas ainda não suficientemente ambientado no país, será uma das formas de resolver, com mais presteza, o problema do povoamento dos sertões, se se tornar possível futuramente. Seus objetivos são eminentemente demograficos e administrativos. Nos termos do "Discurso" do Sr. Embaixador Dr. José Carlos de Macedo Soares (no mesmo numero da citada revista, p. 457), "o encaminhamento da divisão departamental já está sendo feita sob a forma de "consorcios de municípios".

No numero de abril de 1940, na mesma revista, ha um comentario ao relatório da Comissão nomeada pela Sociedade de Geografia do Rio de Janeiro, sobre o assunto; lê-se nesse comentario que "haverá a criação dos territorios nacionais nas fronteiras: Anapá, Obidos, Rio Branco, Rio Negro, Solimões, Acre, Guaporé, Jaurú, Maracajú e Iguassú". Será o meio mais pratico. Lembra

(10) Quanto à imigração estrangeira, também necessaria, vide o discurso do Embaixador Castello Branco Clark — "Os grandes problemas de colonização e imigração no Brasil", em *A Manhã*, de 8 janeiro 1943.

J. B. Capivari, no Correio da Manhã, de 9-I-1943, não esquecer a Rondonia.

Por motivos eventuais de migração, os nordestinos sertanejos serão naturalmente os principais povoadores de nossos sertões; já estão sendo. A propósito desses nossos patrícios, diz o prof. Deffontaine: "Sua origem quasi unicamente branca, sobretudo portuguesa, não o impediu de ser uma das raças mais vivazes, mais adaptáveis em relação ao clima.

Acrescentando-se a noção de que se vem mantendo e mesmo desenvolvendo quasi em completo abandono, é lícito admitir que a assistência que já lhe está sendo dada de vários modos, conseguirá notável melhoria em pouco tempo, tanto mais curto, quanto mais intenso o influxo governamental.

É claro que a melhoria deve importar em movimentação de atividades e novos eixos de produção, além da ativação dos já explorados, organizando-se o comércio sertanejo, convenientemente dirigido no bom sentido, ao mesmo tempo que se cogite dos diversos problemas da higiene humana, maternidade, puericultura, etc.

Não é fácil, por motivo da extensão dos sertões, onde tudo depende de atenção e adjutorio.

O comércio sertanejo, por exemplo, é deficientíssimo; está representado principalmente pelo mascate, em geral sírio, que exerce seus bons serviços, mas à mercê de especuladores, mais ou menos garzanciosos e deshumanos, seja que se chamem aviados e aviadores, na Amazonia, ou usem, como no Nordeste, o "malfadado sistema de "venda em folha", de regra prejudicial", como afirma O. Paraim (1. c. p. 83).

Em muitos casos, porém, os prejuizos decorrem da falta completa de compradores para os produtos locais; assim, o que verificou Ph. von Luetzelburg (Estudo Botânico do Nordeste, vol. II, p. 7), quanto à produção de

rapadura, na fértil região da Serra do Araripe; diz, textualmente:

"A safra naquela zona, em 1920, foi tão grande que os produtores viram-se forçados a desocupar quartos, para poderem armazenar toda a rapadura. Infelizmente também aí as estradas e caminhos são de tal forma íngremes, no tempo de chuvas intransitáveis, que tamanho depósito, tamanha exuberância não pode dar lucro ao fabricante, por falta de meios de transporte. Acresce ainda que a rapadura, inconvenientemente armazenada, sofre com a umidade, derretendo-se por completo, dando assim ao agricultor avultados prejuízos. A via férrea, já em construção através do Estado, podia salvar o que se perde ali, devido às dificuldades mencionadas".

É claro que a tendência do produtor aí será para o êxodo, o abandono da região.

O êxodo vem se dando, por outros motivos em outras zonas; assim o caso, também mencionado pelo Dr. Luetzelburg, da zona da Lagoa Paranaguá, onde já existe exploração de latex de maniçoba e criação de gado, mas há fazendas abandonadas, por motivo da devastação feita no gado pelas onças que, aliás, preferem as vacas prenhas; o peixe é abundante (surubim, atataia, piranha, etc), pois a lagoa nunca seca, mas sem o extermínio das onças a região não poderá prosperar e tende à desertização.

Informa ainda que na região do rio S. Francisco, os habitantes trocam os produtos locais (borracha, cera de carnaúba, algum milho e rapadura), por farinha de mandioca, sal, açúcar, milho, carne seca e fumo, trazidos por viajantes que passam (id. p. 13); na região do Juá, perto de Joazeiro, oferecem em troca o sal de barreiro; na Lagoa Poço Comprido, nenhuma cultura existe e os habitantes apenas oferecem água em troca de gêneros (l. c. p. 11); na Lagoa dos Porcos, há criação de suínos, de onde o nome local; no entanto, na região de Machado Portela,

perto da Serra de Sincorá (l. c. p. 31), recomenda a cultura da tamareira, a julgar pelos viçosos exemplares aí introduzidos.

— Muito já se tem escrito, a respeito das atividades a desenvolver nos sertões; muito se tem esforçado; desde longa data a Sociedade Nacional de Agricultura, mas a questão não é de publicações e simples conselhos, e sim de atuação direta in loco, como estão fazendo o Ministério de Agricultura e os governos estaduais e municipais, pelo sistema de cooperação, justamente o mais pratico e eficiente.

Sabido que o apêgo ao sólo depende dos eixos de produção e do consequente ganho, o povoamento dos sertões, como não é natural, não pode consistir apenas em introdução de imigrantes alienígenas ou deslocação de sertanejos; como já previsto pelos Poderes Públicos, exige segurança de estabilidade e relativa prosperidade.

Como explica Ovidio da Cunha, em seu livro "O Homem e a Paisagem", o sertão no Nordeste é, para o povoamento, a zona hostil, baixa e sêca, das caatingas, ao passo que as serras constituem verdadeiros oásis, dando lugar ao regimen das "cintas agrícolas" nas encostas.

Em consequência, lavouras e terras valorizadas aí, ao passo que no sertão vastos latifúndios onde se exerce o simples pastoreio, com a particularidade de existirem aí também numerosos "sitios" ou pequenas propriedades.

Terras mais baratas, eis a razão; mas esses latifúndios, segundo Barbosa Lima Sobrinho, asseguravam grandes fortunas antigamente, das chamadas "casas" da Torre e da Ponte; havia numerosos currais no vale do São Francisco.

Na região das caatingas, informa Ovidio da Cunha (l. c. p. 134), não falta agua para beber, mas os mantimentos escasseiam, na falta de chuvas, havendo então só os de qualidade inferior e por preços elevados,

Quando se acentua a fome e surgem as "levas de retirantes", é interessante que, segundo informa Orlando Paraim firmado no testemunho de José Americo de Almeida, o retirante chegando aos povoados pede emprego para si e comida para os filhos, mas não furta.

No bom tempo, tinha no seu sitio carne de sol e farinha de mandioca; na seca, recorre ao imbuzeiro e as "comidas brabas", a que me refiro no glossario, algumas das quais são venenosas.

A cabra é que mais resiste à seca, pelo que mais tempo sustenta o nordestino, mesmo depois de já ter desaparecido o gado vacum, pois a cabra continua a dar-lhe carne e leite.

Mas, logo que surgem as primeiras chuvas, "dos cajús", tudo muda.

Outros oasis, nos sertões nordestinos, são os brejos e os baixios, onde possíveis, sem grande trabalho, a pequena lavoura e até mesmo pomares (seg. Paraim); informa Ovidio da Cunha (l. c. p. 137) que os brejos são situados à raiz das serras, mas, ao que me consta ha outros distantes, tanto mais quanto os carnaubais são em geral terras frescas, quando não mesmo brejosas.

E conclue Ovidio da Cunha: "O poder de resistencia do jagunço à natureza inhospita é quasi sobrenatural"; e no dizer de Agamenon Magalhães: o homem forte, tendo nas suas faces descarnadas o estoicismo de todas as vicissitudes e a resignação de todas as agruras".

Mas, no Nordeste ha tres zonas diferentes: o *litoral* ou zona da pesca, ou dos jangadeiros; *zona da mata* ou da cultura canavieira e da industria açucareira; *zonas de serra* ou das cintas agricolas, inclusas nos sertões e finalmente os *sertões baixos e secos*; daí serem os sertões, no Nordeste, zonas fisiograficas, ao passo que em outras regiões são simplesmente zonas incultas, pouco povoadas,

campestris, florestais e mesmo litoraneas. Na Amazonia, chamam-se "interior".

As zonas melhores, nos sertões onde inclusas, no Nordeste, isto é, as serras com as suas cistas, e os brejos, constituem, como oásis que são, zonas propicias à formação de "ilhas humanas", assim, nas Chapadas de Araripe e Borborema, as cidades de Exú, Jardim, Teixeira e Triunfo, segundo Ovidio da Cunha (l. c. p. 153) que alude ainda a uma faixa fértil, a que chama "travessão", entre a zona da mata e a caatinga e na qual domina a pequena propriedade.

O interessante é que "o sertanejo costuma cercar a sua lavoura, em vez de cercar bois em currais", isto é, cerca a lavoura que faça e então com a ajuda dos vizinhos, a "junta", o auxilio reciproco que em outras regiões se chama adjunto, mutirão, putirão, etc.; é então dia de festa, era que ao trabalho succede um samba, ao som de viola, cauzá (instrumento de bambú que sôa como réco-réco) e zabumba (tambor).

* * *

Assim, temos o sertanejo nordestino, limitado ao mínimo ecologico e que se mais não faz é porque não tem como; melhoradas as condições de vida e trabalho, feita como está a açudagem com a irrigação consequente; disseminados os poços e os moinhos de ventos; construidos os silos, hoje numerosos e desenvolvendo-se em maior escala a industria local rotineira da carne de sol, o sertanejo terá condições de estabilidade e melhor alimentação, para dar uma prole imensa, de que talvez dependa mesmo o povoamento de todo o nosso hinterland em larga escala. Já o disse o Presidente Getúlio Vargas, que o nosso homem do interior, convenientemente educado e protegido, é um elemento demografico de primeira ordem,

Em seu benefício, surtem agora dois fatores novos, de progresso, o avião e o turismo, cuja possível influencia passo a estudar de modo sucinto, limitando-me à vida trivial.

— De antemão, convem lembrar que no interior ha muitos elementos que espontanea e patrioticamente agem no sentido do progresso local; conviria proporcionar-lhes maiores chances de eficiente dinamismo, o que poderá ser conseguido, mediante congressos periodicos de sertanismo, que, revelando os esforços esparcos e desarticulados, tendam a metodizá-los e desde logo no sentido da conveniente articulação com os dos Poderes Publicos.

Essa articulação implica uma série de inteligentes medidas, de ordem pratica; a meu ver, a previa instalação da ala sertaneja de escotismo será muito conveniente; acredito mesmo que, nos futuros congressos periodicos de sertanismo, os chefes-escoteiros, sediados nos sertões, trarão importantissimos subsidios, de observação pessoal.

Dentre os elementos já atuantes, ocorre-me citar os mestre-escolas, os medicos, os farmaceuticos e os sacerdotes do interior, missões de catequese, grande numero de proprietarios agricolas que mantêm medico e pequena farmacia em suas propriedades (em geral, rurais de preferencia), como atuantes particulares.

Cada qual terá muito a informar, em um congresso de sertanismo, um longo acervo de benemerencias que ninguem desestima, mas é preciso exaltar, estimular, articular mesmo com os esforços dos serviços officiais.

Aliás, "o nosso espirito de cooperação é instintivo e fundamental da nossa raça", disse o Presidente Getulio Vargas (l. c. I, p. 134); o que disse S. Excelencia a proposito da educação (l. c. II, p. 122), tambem se applica aos problemas dos sertões, em seu conjunto: "A ação isolada dos governantes não basta para transmutar em rea-

lidade fecunda empreendimento de tal alcance e tal magnitude. É preciso crear uma atmosfera propicia e acolhedora, permitindo a colaboração de todos os brasileiros nesta obra eminentemente nacional”.

Justamente a educação dos sertanejos é um dos difíceis problemas; os congressos periodicos de sertanismo constituem, no caso, o meio usual de crear a atmosfera propicia, disciplinando ao mesmo tempo a colaboração.

Ninguem faz ideia do que representam a indigencia e a ignorancia do sertanejo para o mestre-escola, o medico, o farmaceutico e o sacerdote, que ouvem as suas queixas; mas, é melhor deixar que digam elles mesmos, quando chegar o momento oportuno de nossos congressos de sertanismo; não adiantariam muito as informações parciais que aqui poderia apresentar, sem brilho.

Falei anteriormente em escoteiros sertanejos, como novos elementos atuantes; veremos tambem estenderem-se às escolas dos sertões a benemerita iniciativa “A Formiga”, do Curso Secundario no Rio de Janeiro; e bem assim o espirito cívico das duas recentes criações: A Juventude Brasileira e a Legião Brasileira de Assistencia.

São perspectivas que a seu tempo se transformarão em realidade, tanto mais rapidamente quanto mais depressa se instalar o escotismo sertanejo e se iniciarem os congressos sertanistas; é o que me parece.

Por sua vez, o Serviço Militar terá muito maiores facilidades para fazer de cada sertanejo rude um cidadão conciente.

A proposito da cooperação, entre os serviços officiaes e os elementos já espontaneamente atuantes, tenho ainda de lembrar a opinião autorizada de um de nossos eminentes higienistas, o Dr. Souza Araujo, creio que em artigo tratando da extinção do *Anopheles Gambiae*, fazendo ver os dois erros essenciaes das campanhas medicas de sanea-

mento; um o de visar sempre grandes realizações sobre-modo dispendiosas; outra, a ideia de que tudo deve ser feito exclusivamente pelos Poderes Publicos.

E em especial, pela "União, *mater providens*" (Getulio Vargas l. c. I, p. 163), mas, se tem de fazer a parte maior, é também fóra de duvida que "o Estado, por si só, não pode transformar a penuria em riqueza nem a rotina em progresso. — As iniciativas particulares ainda são a força impulsora dos grandes movimentos e realizações. Ao Estado compete discipliná-las e dirigí-las, transformando-as em fatores dinamicos da vida social". (Idem, id. p. 138).

Aliás, todos os problemas rurais e sertanejos, passíveis de serem catalogados como pequenos problemas da vida rural, são mais da alçada da iniciativa particular, como já vêm estabelecendo as leis trabalhistas.

Daí afirmar o Sr. Agamemnon Magalhães, tratando do "Ambiente Açucareiro. A Industria Açucareira em Pernambuco e o seu Serviço de Assistencia Social" em "O Cruzeiro", de 17 fev. 1940: "A usina não despreza mais nem a gleba, nem o homem"; e mostra, em interessante quadro estatístico, que o total das despesas, com a Assistencia Social nas usinas, durante a safra 1937-1938, foi de cinco mil e seiscentos contos de reis, assim distribuidas: construção de casas de operarios, ferias remuneradas, assistencia medico-hospitalar, seguros contra acidentes do trabalho, operarios doentes, manutenção de operarios inativos e familias, ensino primario, assistencia espiritual, divertimentos operarios, instrução profissional e funerais de operarios.

— Convem lembrar ao leitor que estou escrevendo especialmente para quem não sabe dessas cousas, para as novas gerações que, voltando as vistas para a alimentação sertaneja, a cujo proposito muito se fala em desnutridos,

se capacitem logo que o problema está sendo enfrentado com segurança, firmeza e devotamento, não só pelos Poderes Públicos, mas também pela iniciativa particular; e, assim, em vez de se detêrem, contemplativas, ante a magnitude do problema, cooperem por sua vez devotadamente nas realizações, à maneira da "formiga", dizem atualmente os nossos educadores.

Creio que coube aos Srs. Guilherme Guinle, Walter Pretyman, Cesar Proença e João Proença, ilustres proprietários da Usina S. José, em Campos, E. do Rio, a primeira iniciativa particular, de uma moderna "Casa de Saúde" (não apenas hospital modesto), em plena zona rural, em benefício não só do pessoal da Usina e suas famílias, mas também de toda a população da zona.

E então, segundo o Relatório de 1944, do dr. Antonio Pereira Nunes, diretor da Assist. Med.-Social da referida Usina, cada serviço médico prestado (transporte do doente, internamento, Raios X, laboratório, acidentes de trabalho, partos, intervenções cirúrgicas, exames especializados, curativos, visitas domiciliares, enfim toda a assistência-hospitalar) não atingiu, em média anual, a *sete cruzeiros* por serviço prestado. (Vide cit. Relat. p. II).

CAPÍTULO IV

O CICLO DO AVIÃO E DO TURISMO

Os problemas da habitação rustica e da assistência medica aos sertanejos

Inicia-se agora o ciclo do avião e do turismo, cujo influxo vae se exercer por todo o país, inclusive nos sertões onde já existem numerosos aeroportos, desde os mais modestos, em que pouisa o avião Turiaçú, entre indios Craôs, em Carolina, segundo Dr. Barbosa de Oliveira (O Vale Tocantins-Araguaia, fotografura a pags. 24), até o dotado de todos os requisitos tecnicos, no Parque Nacional de Iguassú, segundo ilustração do arquiteto Argelo A. Murgel, no Correio da Manhã, de 11 de maio 1941.

O que representa isso para o sertanejo e o indio?

Nem é possivel fazer uma ideia exata; alguma coisa extraordinaria que lhes dá a certeza de que o "Governo" a cujo proposito os sertanejos tinham noção muito vaga, quando não mesmo pejorativa, está hoje por toda parte, quando queira ou precise, o que lhes anima a esperança de que por eles olhe.

Por sua vez, o que representa para o aviador o saneamento rural, a proteção aos indios e a prosperidade dos sertanejos?

São condições basicas da segurança e da saúde do aviador, ao mesmo tempo que o avião, cruzando os ceus dos sertões em todas as direções, exerce, por simples ação de presença e de passagem um influxo, virtualmente ini-

bitorio da repetição de tragedias como a de Canudos, um obstaculo forte ao cangaceirismo.

Orde haja um pouso de avião, tudo terá de ser saneado em torno, não só para livrar os aviadores, de possíveis infecções e infestações, de molestias endemicas acaso existentes, mas tambem para que nem o avião nem o avião transportem para as cidades germes e transmissores de molestias; isso constitue mesmo convenção internacional; o simples expurgo do aparelho, no regresso, não oferece garantia absoluta.

Vem então à baila o problema das habitações pobres, sem hygiene, a cujo proposito são de Roberto de Carvalho as seguintes ponderações:

“Do mesmo modo como o homem primitivo procurou dotar o seu abrigo de meios de defesa contra as feras e as intempéries, o homem hodierno vive tambem em luta, não mais com as feras de outróra, mas contra outras mais perigosas e traiçoeiras, que são os microbios, os insetos e os parasitos. Esses inimigos terriveis que, quando não aniquilam, enfraquecem e estiólam a vida do homem, tornando-o elemento negativo e peso morto, nocivo à economia coletiva, médram e proliferam de preferencia nas habitações insalubres. Assim, é óbvio que essas habitações devem ser condenadas, a bem da saude coletiva, que é um patrimonio inestimavel, e substituidas por outras confortaveis e higienicas”.

Alem de higienica, pondera o mesmo publicista, deve a habitação satisfazer outros requisitos, mais do que o simples abrigo.

“Ela tem uma alta e nobre finalidade que é de proporcionar atrativos, capazes de dar ao homem que labúta, arduamente, para a conquista do pão nosso de cada dia, a sensação de bem estar, de acolhimento e de conforto fisico e espiritual, capaz de suavizar-lhe as agruras do

trabalho quotidiano e retemperar-lhe as forças, para que assim possa continuar a lutar e enobrecer-se”.

É que esse é “o lar que encoraja aos empreendimentos nobres e à luta honesta pela vida; veneravel recesso, onde as mães, com os seus exemplos de abnegação, de altruismo, de sacrificios e de amor, ensinam os filhos a amar ao proximo, a compreender a vida e condescender com a imperfeição de seus semelhantes”.

“Num ambiente assim confortavel, aprazivel, higienico e saudavel, tem o homem que trabalha a fonte de estímulo para as suas iniciativas, e o tônico restaurador e vitalizante, capaz de elevar o indice de sua eficiencia e produção”.

* * *

Essas noções, hoje de consenso geral, plasmam atualmente com os aviões pelos ceus dos sertões e vão exercer a ação propulsora que faltava à campanha desde algum tempo iniciada pelos educadores, a aparente utopia de choupanas com as suas cortinas brancas às janelas, que já existem algures, a decantada “casinha branca da serra, com o coqueiro ao lado”, como imaginam os poetas.

É claro que os pousos de avião nos sertões não poderão ser todos como o aeroporto do Parque Nacional de Iguassú; mas extremo oposto, o maximo de simplicidade não poderá ser a proximidade de povoação sem higiene, ou de choupana insalubre, como as que existem em varias regiões de mineração, por exemplo, apesar da renda da industria extrativa orçar por milhões de cruzeiros por ano, como ponderou o engenheiro Barbosa de Oliveira.

Terá de ser estabelecido o “padrão minimo” da choupana, ao mesmo tempo que junto de cada pouso de avião se instale, ainda que de forma rustica, muito modesta, um posto medico local, onde os medicos-itinerantes, fazendo

por via aérea a assistência médica, encontrem um mínimo de condições favoráveis a seus misteres, inclusive pequenas operações.

Assistência médica aos sertões, por via aérea: Na sua forma rústica, a mais simples, o posto médico poderá ser um galpão, feito com os materiais da própria região e pelos próprios sertanejos ou índios, diretamente interessados e que poderão fazê-lo, a título de mutirão (pelos sertanejos) ou de ajuri (pelos índios), desde que na zona exista quem os movimente nesse sentido.

Se nas vizinhanças do pouso de avião houver uma escola primária e principalmente se o mestre-escola fôr um chefe-escoteiro das crianças da região, isso será facilíssimo, sem nenhum onus para o erário público, pois os sertanejos e índios já estão afeitos a trabalhos em cooperação.

O simples galpão, construído assim para posto médico improvisado, valerá às vezes como hospital de emergência, pelo que será preciso pensar em um padrão de hospital rústico, junto dos poucos sertanejos de avião.

É mesmo de prever que, estabelecida a assistência médica itinerante, venha a se dar a convergência de doentes para as proximidades do Posto, como é natural; isso, por um lado facilitará a ação médica, mas por outro implicará até instalação de maternidade, creche e isolamento para moléstias transmissíveis; são consequências inevitáveis do progresso, mas será preciso ver como custear tudo isso com os recursos locais; aí está o difícil, mas não é impossível.

Os mutirões ou adjutorios dos sertanejos terão de ser sucessivos quasi, primeiro para o galpão do Posto Médico, depois para o hospital de emergência, maternidade, creche, tudo a princípio feito de pau a pique e cobertura de sapê, rústico por excelência mas mesmo assim sendo muito melhor do que as choupanas comuns, onde não ha possibilidade para o menor resguardo da higiene.

Para os medicos que conhecem os sertões, essas construções rusticas já serão providenciais; no entanto, para os medicos das cidades, acostumados aos hospitais arranha-céus e que não conheçam o que vai pelos sertões, isso parece coisa inconcebivel, um hospital que não seja de cimento armado. É que nos sertões não se pode pensar logo, nem em simples predios de pedra e cal.

Aliás, nos sertões a assistencia medica por via aérea terá de comportar, em varios casos, o transporte de doentes para hospitais urbanos proximos, isto é, do municipio respectivo ou outro; deverão ficar no local os doentes que aí mesmo poderão ser tratados, mesmo em choupas.

Falo a um tempo como medico e naturalista que tem percorrido em varios sentidos o nosso hinterland, até mesmo nas zonas de fronteiras, até a Serra Tumucumaque, ao norte.

Mas, acho preferivel não me limitar à minha opinião, por isso, neste meu livro estou focalizando de preferencia as opiniões de nossas maiores autoridades nos diversos assuntos. Aliás, a Geografia é essencialmente indutiva, metódica de observações esparsas, feitas por muitos.

Consultei, a respeito da assistencia medica aos sertões por via aérea, a opinião do illustre amigo Dr. Dagnar Chaves, do Serviço de Cirurgia Infantil e Ortopedia do Hospital Jesus, do Rio de Janeiro, não só por ser uma de nossas autoridades em tuberculose cirurgica, mas tambem por conhecer, ainda melhor do que eu, os sertões de Goiaz e Mato Grosso. Em recente artigo, na revista "Criança" mostrou a extensão e a gravidade da tuberculose infantil no país e divulgou as providencias.

Fiz-lhe as duas perguntas seguintes:

1 — Será util o serviço de vacinação, com transporte aéreo para a vacina B C G?

2 — Será útil estabelecer um padrão mínimo de modesto hospital sertanejo, para os casos de tuberculose cirúrgica, ao lado de pousos de aviação?

Respostas:

1 — “O serviço ambulante de vacinação com transporte aéreo para o B. C. G. ainda não existe e seria sem duvida alguma de grande vantagem o seu estabelecimento. A vacina tem entretanto sido remetida daqui para diversos Estados do Brasil, por avião, acondicionada em garrafas apropriadas”.

2 — “Acho que só traria vantagens o estabelecimento de um padrão mínimo de modestos hospitais sertanejos, para os casos de tuberculose cirúrgica, ao lado de pousos de avião, como esboço de postos médicos. O avião facilitaria sobretudo a visita semanal ou mensal do especialista”.

E concluiu: “É fóra de duvida que o avião virá facilitar, de uma maneira extraordinária, o saneamento dos nossos sertões, tal como vem acontecendo em outros países”.

* * *

Em artigo publicado na Revista Medico-Cirúrgica do Brasil, em set. 1942, o Dr. Dagmar Chaves, tratando da “Importancia Medico-Social da Tuberculose Osteo-Articular”, demonstrou a necessidade de uma campanha educativa, de maneira pratica, no alcance de todos, para combater aliás todas as formas de tuberculose, uma vez que a ciencia dispõe hoje da vacina B. C. G.

Embora essa vacina não tenha ainda a comprovação pratica da anti-variólica que se vem aplicando a muitos anos, afirma o Dr. Dagmar Chaves, até agora as experiencias têm sido favoráveis; não tem os perigos que muitos temem, pois não é verdade que o bacilo se torne virulento.

“A vacina é tomada pela boca e não em injeções”, o que facilita seu uso, inclusive nos sertões; já é empregada em adultos, mas “depende de exames e reações”.

E acrescenta: “O que se observa diariamente é um numero enorme de crianças deformadas, aleijadas, tortas, defeituosas, encurtadas, com fistulas, procurando um serviço medico que pouco ou nada lhe pode dar”.

— Trata-se, pois, de molestia evitavel, quando se aplica a vacina nos primeiros dias após o nascimento; é tambem molestia tratavel, quando em inicio, mas depois só é curavel nos casos passíveis ainda de exito cirurgico. Creio que a tuberculose, pelo fato da infecção se dar no recém-nascido, é talvez mais do que a sífilis a responsavel pelo baixo padrão fisico da gente pobre, seja que o individuo descendá de tuberculoso, seja que adquira a infecção na primeira infancia e se mantenha encistada, começando por afetar logo a resistencia organica e passando depois, mesmo encistada, a exercer ação malefica, ainda que simplesmente infinitesimais as toxinas caquetizantes que dos cistos emanem. Um cisto é sempre um perigo, manifesto ou não.

Nas cidades o uso da B. C. G. é facil; nos sertões, porem, e nas zonas rurais em geral, é sem duvida mais difficil, como tambem é o da vacina contra a varíola, mas, com geito e arte, principalmente utilizando-se a influencia dos medicos e farmaceuticos do interior, poderá ser desenvolvido em larga escala, sobretudo se para isso o higienista puder ter como “braço direito” alguem que tenha a mentalidade civica de um chefe-escoteiro.

* * *

Mas, o avião terá influencia tambem nos menores detalhes da vida do sertanejo, e será mesmo necessario que atue no sentido de assegurar à região a possibilidade de

custear, com os proprios recursos locais, os melhoramentos de que carece de inicio, a assistencia medica, as despesas do avião, etc.

Não é facil mas é possível, onde haja pelo menos um elemento dinamico, um chefe-escolteiro ou quem tenha sua mentalidade para estudar e sugerir providencias viaveis na região, como a saida dos respectivos produtos para centros de consumo, onde, entregues a armazens-gerais, corretagem, entrepostos, comissarios ou outro órgão de comercio, se transformem em dinheiro de que muito precisam os sertanejos, tudo controlado pelos Poderes Publicos.

Sem duvida, Mauuel de Araujo Porto Alegre, Barão de S. Angelo, demonstrou profundo senso filosofico, quando escreveu uma comedia, sob o titulo: "O Dinheiro é Saúde". (Vide Estevão Cruz — Hist. Univ. da Literat., p. 475).

Hoje, força, é admitir tres categorias de *vitaminas indispensaveis*, psicossomáticas, a saber:

1 — *Vitaminas somaticas*, de que carece o corpo.

2 — *Vitaminas espirituais*, A musica e demais Artes.

3 — *Vitamina financeira*, dinheiro, capacidade aquisitiva.

CAPÍTULO V

ALGUMAS CONSIDERAÇÕES SOBRE OS ÍNDIOS

Calculados em cerca de 2.000.000, segundo o prof. Deffontaines, dos quais cerca de 30.000 no Estado de Mato Grosso, segundo Cel Amílcar Botelho de Magalhães (Impressões da Comissão Rondon), os índios remanescentes constituem numerosas aldeias ou simples "malócas", esparsos pela nossa interlandia.

Muitos vivem pacíficos, em boa harmonia com os civilizados, prestando serviços às expedições científicas e comissões de fronteiras, no pastoreio, na lavoura, no tráfego fluvial, na construção de linhas telegraficas e de estradas e até construindo pousos de aviação; ou se limitam a intercambio ainda primitivo, simples trocas de seus artefactos por ferramentas, panos, etc.

Outros mantêm-se ainda afastados das povoações proximas, quando não mestrão em luta eventual com estas, não raro para se defenderem de malefícios que sofrem, saques às suas lavouras, roubo de crianças e mulheres, etc.

O Serviço de Proteção aos Índios e as Missões de Catequese têm feito muito; as desavenças que por vezes surgem entre índios e civilizados e que geralmente repercutem como um grande mal, nada mais são no entanto que simples casos banais de turbulencia, em geral mais dos civilizados, como nas cidades não são raras as desordens; os simples sururus, após as partidas de futebol nas grandes metrópoles, mostram que nem mesmo nos meios

mais civilizados é possível evitar, de modo completo, os desacatos.

Não ha indios antropófagos no Brasil, segundo verificou a Comissão Rondon; adotam a monogamia, exceto o cacique que é de regra o mais forte varão e se reserva o direito eugenico dos mais belos tipos femininos da aldeia ou da tribu, chegando isso a determinar duelos entre dois caciques, para a posse das mais belas mulheres. Segundo o Comandante Braz de Aguiar, nos Anais do IX Congr. de Geogr., algumas tribus admitem poligamia, por abundancia de mulheres.

Mesmo entre si, como os civilizados nas cidades, ha turbulencias, pelo que os chefes têm de exercer policia e justiça, mantendo "prisões" para os delinquentes, (os indios Canelas, seg. Frois Abreu), todo, porem, segundo normas tradicionais que constituem verdadeira ciencia do Direito, uma verdadeira constituição ou código, já divulgado entre nós em um dos numeros do Boletim do Museu Nacional, recentemente.

Aliás, a Etnografia, com o seu intenso acervo de conhecimentos, sintetizados pelo General Rondon em longo artigo na Rev. Bras. de Geografia, de out. 1940, já elucidou amplamente o problema dos indios, importante potencial humano a integrar definitivamente em nossa civilização, sem modificação brusca de seu regime de vida e de seus hábitos, aliás, facilmente perfectiveis sem grande esforço.

E' que os indios, segundo informa o General Rondon, depois de terem sido nômades, caçadores e pescadores, foram adquirindo habitos sedentarios, de pastores, agricultores e até industriais; e que assim tem sido o autotônismo, em todas as regiões do mundo.

Casos de completa domesticação, completa integração em nossos hábitos já estão registados de modo iniludível, assim os dos "Cadivens e Terenos", de Mato Grosso,

segundo recente artigo da Dra. Wanda Hanke, nos Arquivos do Museu Paranaense, de Curitiba, julho 1942. Passo a resumir alguns topicos:

“Os terenas constituem uma tribo grande, nos arredores de Miranda e Taunay e se estendem à bacia do Aquidaviana”.

“Instalado o Serviço de Proteção, os terenas, gente docil, trabalhadora e habil para artes manuais, alcançaram prontamente o nível do campesino das referidas regiões. Vivem em aldeias bem construídas, administradas pelos encarregados dos postos indígenas”.

“Não usam mais arcos e flechas, nem outras armas antigas, nem instrumentos originais de musica; seus bailes e festas não têm caráter indígena, são completamente modernos; a maior parte fala português, porém entre eles usam seu idioma nativo, o “tereno” que parece um dialeto tupi-guarani, com varias influencias estranhas; e hoje são cristãos”.

“A vida é a mesma em todos os postos e a terra produz quanto necessitam para viver. Criam tambem gado e galinhas; muitos homens saem de suas aldeias, para trabalhar em povoados dos brancos, ou na turma, ou para negocios com os seus produtos”.

A impressão da Dra. Wanda Hanke, conforme declarou, foi ótima e diz acreditar que esses indios são os mais civilizados de todos que já chegou a conhecer.

Quanto aos cadivéns, informa haver mestiços entre eles, mas na maior parte a tribo se conserva pura. É uma raça forte, valente e linda, e alem disso bem inteligente, sendo de admirar a riqueza de sua lingua em expressões, composições de palavras e finuras gramaticais; e a grande facilidade de aprender coisas novas, até mesmo bastante complicadas”.

“Já usam dinheiro. Todos plantam juntos, homens e mulheres, e colhem juntos, repartindo depois os comes-

tiveis; repartem igualmente a carne de um animal caçado ou carneado”.

“Mantêm permanente o fogo na lareira de suas casas, as quais são feitas de madeira e cobertas de palha. Hoje já usam fosforos. Sua cozinha é provida de assadores, pratos, cantaros, etc., quasi tudo moderno”.

“Suas armas são tambem modernas; só os rapazes usam ainda arcos e flechas, mas especialmente para matar aves. Andam vestidos, como os civilizados, e até em suas aldeias usam sapatos. As mulheres imitam a “maquillage” da mulher moderna, o que é de fato uma notavel prova de progresso. . .”.

“Muitos homens e algumas mulheres falam português. Admiraveis são as suas regras de hygiene e seus conhecimentos da natureza. Dizem que a alma vai para o ceu, sendo invisivel e não volta mais; e que a vida celestial é muito melhor que a terrestre. Divident o ano em 12 meses e contam meses e anos; sabem contar até 700”.

* * *

Quanto à alimentação dos indios em geral, consigo reunir aqui um bom numero de informações que no entanto não chegam a definir bem a cozinha amerindia, não só por não entrarem em detalhes culinarios, mas porque giram em torno de um limitado numero de alimentos, quando no entanto, segundo Artur Neiva (Estudos da Lingua Nacional) passam de 90 os termos dos indios, de comidas, bebidas e condimentos.

O Coronel Anilcar Botelho de Magalhães dá numerosas informações, em suas Memoriás da Comissão Rondon, que passo a resumir.

Todos os indios fazem suas roças de milho, mandioca, feijão, etc., de que se alimentam, alem do peixe e carne. Alguns fazem tambem pequena criação, o chamado “xe-

rimbabo", como indicado já a proposito de indios nhambiquáras, segundo Roquete Pinto (Rondonia), à maneira do que também fazem os civilizados sítiantes no "interior" da Amazonia.

Mas, esses indios, apesar de considerados os mais atrasados, fazem roças de milho, mandioca e amendoim, cujos produtos são admiráveis; diversas qualidades de milho, selecionadas pelas cores, dando enormes espigas que atestam a fertilidade da terra, em geral terra virgem, de clareiras abertas na mata e que, por fim, passando a ser clareiras emendadas, constituem os "campos indígenas", como os denominou o General Rondon. isto é, campos resultantes da destruição da mata nos pontos correspondentes às lavouras feitas e depois transferidas para novas clareiras. Os indios, para a Geografia Botanica, também têm sido fatores de estepização.

Mas o milho que esses indios cultivam, e o amendoim, de especie nova que F. C. Hoehne denominou *Arachis nhambiquarae*, são produtos standards e levam a concluir serem os nhambiquáras verdadeiros genetistas-selecionadores, por intuição. (Vide noticia, em o *Fon-Fon*, de 31 de agosto de 1918).

Já vimos que são onívoros; comem mosquitos, piolho, gafanhoto, lagartixa, cobras e tudo o mais.

Os indios quepiquiri-uats, informa o Coronel Anílcar Botelho de Magalhães, fazem roças muito maiores que as dos precedentes e, além de feijões, mandiocas, milho e outros vegetais, conhecidos dos nhambiquaras, possuem grandes plantações de mamão e bananas, de sementes e mudas obtidas dos civilizados.

Dos vegetais, caça e peixe (que pescam com timbó), preparam com muito mais asscío e cuidado os seus alimentos; muito apreciam também os beijús de mandioca e mais ainda os de milho, que nem todos os indios sabem fazer.

Para assar, colocam-nos em um prato plano, servindo-se de instrumentos de pedra em todas as operações; depois de assados, os beijús são servidos em bandejas, de trançados de cipó de tabóca.

Preparam, em grandes pótes, bebidas fermentadas, de amendoim e de milho, cuja moagem fazem em "pilão" inteiramente diverso do geralmente conhecido; a "mão", muito pesada, não se emprega para socar, mas para moer, pelo atrito; duas indias fazem a moagem.

Usam fumo, ou antes o tabaco, sob a forma de rapé, aspirado pelo nariz, através de um longo tubo.

As tribus do *Gí-paraná* criam araras, jacamins, mutuns, pavões silvestres, porcos do mato, cotias, autas, etc., domesticados, nos terreiros das malócas, e até mesmo passaros em gaiolas; fazem plantações de milho, mandioca, amendoim, algodão, bananas, mamão etc., e também de pimenta que comem em grande quantidade; não cultivam o fumo e sentem por ele grande aversão.

São grandes navegadores, peritos canoeiros, usando pirogas leves, de casca de jatobá, jequitibá e outras arvores.

Os "urumis", também do *Gí-paraná*, já relacionados com os civilizados, destes adquirem roupas, ferramentas e outros artigos, em troca de borracha que eles mesmos extraem.

"Os "ariquesmes", dotados de admirável capacidade de assimilação, abriram suas aldeias a todos os nacionais que os procuravam. Com rapidez incrível, aprenderam a nossa língua, mas essa sociabilidade foi-lhes funesta, pelas doenças que os civilizados lhes levaram, em especial a sífilis e o "defluxo". Como originalidade, têm dois instrumentos: um ralo para mandioca, constituído simplesmente de raiz, eriçada de pontas, da palmeira "paxiúba" (em vez do habitual pedaço de madeira mole, cravado de es-

pinhos de coqueiros); e um triturador de milho, constituído de um côcho de madeira e uma pesada pedra”.

Os “terenas”, a que já me referi anteriormente, e que são os mais domesticados, “descendentes da grande nação dos Guaicurus, índios cavaleiros do sul de Mato Grosso”, têm acentuada tendência para vida do campo”. Ao saberem que o General Rondon passaria certo dia, pela estação ferrea proxima”, para ali se transportaram em massa, homens, mulheres e crianças, “para uma grande manifestação de estima, em que fizeram usos de foguetes. E depois, as mães traziam os filhos ao General, para que os beijasse, o que para elas valia, e de fato, uma alta distinção. Sinal de alta veneração, muito merecida.

Os carajás, exímios pescadores e mergulhadores plantam milho “cururuca”, ananás (abacaxi), mandioca, etc. Os “gaviões”, desconhecedores da arte de navegar, descem das terras altas até às praias do Araguaia, onde abundam os ninhos de tartaruga.

* * *

Para outras informações, relativas a outros índios do Brasil, teria de consultar extensa literatura que não tenho à mão no momento, mas o que ficou dito, dá bem uma primeira ideia. Cumpre acrescentar, porém, que, além de caça, pesca, larvas e produtos de lavoura, os índios contam com o coeficiente, sobretudo elevado na Amazonia, de frutas e sementes silvestres; e lá, segundo Raimundo Moraes (Aluvião p. 194), os selvagens comem também os frutos (infrutescencias) de inbaúba.

Ademais, são grandes apreciadores de formiga “tanajura”, a içá ou rainha da saúva, cujo abdomen torrado conta também apreciadores entre os civilizados; o preparo vai indicado no glossario.

Muitos índios, mais proximos do litoral, conhecem a “naran” (laranja), de que ha até mesmo laranjeiras

desgarradas na mata virgem, de semente levada por animais, explica Artur Neiva (Est. da Lingua Nacional, p. 358).

— Outras informações foram dadas por Barbosa Rodrigues, em seu estudo especial, de botânico e etnógrafo, sobre "Comidas, Bebidas e Condimentos usados pelos indios" (Vocabulario Indigena, com ortografia correta, complemento da Porunduba Amazonense, nos Anais da Biblioteca Nacional, v. XVI, 1893).

Comentando esse trabalho, Artur Neiva (l. c. p. 331) pondera que os termos aí citados *abará*, *aluá*, *auçá* e *mungunzá* são positivamente africanos. E que se elevam a mais de 80 os vocabulos de origem tupi, que ficaram na lingua do Brasil e se relacionam com o assunto.

A proposito de bromeliaceas, F. C. Hoelne, em seu trabalho sobre Plantas e Substancias Toxicas e Medicinai, diz que os indios borôros e parecis, de Mato Grosso, alem do abacaxi, muito apreciam os frutos de Bromelia fastuca, Br. laciniata e Br. arenaria, que comem crus, assados ou fervidos.

Refere Robert Southey que os indios purús se tornaram notaveis pelos obstinados jejuns expiatorios, a que se entregavam, chegando a extremo estado de fraqueza, não raro à morte; talvez por isso eram vitimas da molestia "purupurús" (de que lhe vinha o nome Purús), constituída de feias manchas no corpo, maximé no rosto e nas mãos. (Tte. Cel Lima Figueiredo — "O Acre e suas Possibilidades" — Rev. Bras. de Geogr., abril 1940).

Os indios javaés, da ilha do Bananal, fazem suas roças nas florestas da ilha; no entanto, os "chavantes", da margem esquerda do rio das Mortes, alimentam-se quasi exclusivamente de caça campêstre (veados, antas, porcos, etc.). É o que informa Arnaldo Otávio Nebias — "Bandeira Anhanguera — 1937". (Rev. Bras. de Geogr., abril 1940).

Uma notícia interessante: Os índios Carajás, em Conceição do Araguaia, construíram agora, com muito entusiasmo, um campo de aviação; é o que informa o Monitor Campista, de 5 nov. 1942, em artigo sob o título: "Uma experiencia a ser feita".

Diz que, instruídos pelos padres dominicanos daquela prelazia, os índios, quando lhes disseram que se tratava de uma obra destinada ao governo do Brasil, para facilitar a defesa do país, redobraram de fervor no trabalho, causando admiração geral no afan com que em poucos dias terminaram a empresa.

E que o acontecimento vem provar que possuímos nos indígenas preciosos colaboradores para a defesa nacional; bem assim que, em Conceição do Araguaia, os padres dominicanos têm obtido com a sua catequese excelentes resultados, na preparação cívica dos indígenas. No momento, frei Pedro Cecundy pleiteia que seja enviado àquela cidade um avião de treinamento, a fim de preparar pilotos, acreditando que o espantoso poder de orientação dos aborígenes e as provas que têm dado como dirigentes de barcos, são índices de que poderão ser igualmente bons aviadores".

Quanto a populações sertanejas, descendentes de índios, posso informar o seguinte: Os "Puris" que habitavam as densas florestas do Sertão de Cacimbas, ao norte de Campos, deixaram descendentes que, segundo Alberto Lamego Filho, são hoje os "macorongos", como chamados na jiribá, para distinguir dos "muxuangos" do mesmo Sertão de Cacimbas, mas do litoral; estes, por serem dolicocefalos e de olhos verdes ou azulados, parecem descender de naufragos ingleses, que deram à costa em época remota e que aí se cruzaram com as índias goitacases de então.

Maximiano, Príncipe de Wied-Neuwied, em sua obra "Viagem ao Brasil", deu uma ótima estampa dos

índios Purús em suas densas florestas, estampa reproduzida recentemente, da tradução francesa de Ayrès, pela Revista do Arquivo Municipal de S. Paulo, XXXVII, 1937.

O Comandante Braz de Aguiar, em longo trabalho apresentado ao IX Congresso Brasileiro de Geografia, de Florianópolis, tratando de demarcação de fronteiras, dá outras importantes informações sobre os índios da Amazonia.

O que pode obter do índio a educação?

Vou citar apenas o exemplo maximo que conheço.

O prof. Nordenskjöldt, tendo visitado uma aldeia de índios no Panamá, encontrou aí varios-rapazes que falavam correntemente o inglês; um deles era um verdadeiro etnologo, no concernente à sua tribo, e a tal ponto que o referido professor solicitou e obteve permissão do cacique, pai do jovem, para levar o filho a Estocolmo, a fim de que este classificasse lá a coleção etnografica da mesma tribo.

O jovem índio, inteligente, correspondeu brilhantemente à expectativa; em Estocolmo não andava de tanga, mas em ótimo terno de jaquetão, "dernier-crí", muito bem vestido, un gentleman; e tais conhecimentos revelou que, ao regressar, vencido pela nostalgia, recebeu como homenagem um almoço de despedida, dos mais rotaveis etnólogos suecos; e, ao passar por Paris, o titulo de membro correspondente da Société des Americanistes, por proposta de Nordenskjöldt e de Rivet, homens eminentissimos que não dariam sua assinatura à proposta, se o índio não fosse, como era, um sabio.

E assim, passou de selvagem a sabio, de primeira intenção, por obra, pura e simples, da intelligencia e da instrução.

De regresso à sua tribo, no Panamá, criou com outros índios, também instruídos, a Academia de Historia, da tribo, onde hoje deve haver rádio, cinema, automovel e talvez avião.

* * *

— A ideia preconcebida era que tudo é um pessoal rude, ignorante, cheio de defeitos, incorrigível; inteiro engano! Tão inteligente, tão educavel quando criança, como qualquer um de nós, nas cidades.

Assim, o jovem índio ou o jovem sertanejo que venha a ser educado até um curso superior inclusive, saberia agir depois, com muito maior eficiencia junto de sua gente, para melhorar as condições de vida, do que um tecnico da cidade que começaria por não entender o dialeto caipira ou o sertanejo. E nem sabe como tratá-los.

De bons modos, são muito trataveis. Tem lá suas cousas, que o homem da cidade precisa saber de antemão; ha até palavras que usamos sem nenhum mal e que para eles o simples fato de serem pronunciadas constitue uma ofensa grave, para o sertanejo.

Tem-se de levar em conta o que já se convencionou chamar "civilização dos índios" e "civilização caipira", seus dialetos, suas expressões idiomáticas, seus tabús, suas crenças, sua filosofia, convem repetir, sua filosofia, uma vez que vultos da estatura de Nordenskjöldt já afirmaram que só o índio, convenientemente instruído, é capaz de compreender e interpretar a alma indígena.

O que deve significar essa afirmação, sob o ponto de vista dinamico, isto é, dessa interpretação, uma vez que um dos mais illustres etnologos de nossa época, se confessa incapaz de fazê-la; e afirma mesmo que nenhum civilizado tem acuidade para tanto?

Concluo que se torna necessario seleccionar nas aldeias de índios algumas crianças inteligentes e facultar-lhes to-

dos os graus de ensino, desde o primario e de escotismo até o superior inclusive; o General Rondon, por intermedio das escolas primarias anexas ao Serviço de Protecção, já conseguiu formar telegrafistas; quem aprende a trabalhar com o aparelho de Morse, pode ir muito mais longe e aspirar qualquer profissão liberal, mesmo das mais dificeis.

"Proximo de cada poste telegrafico, existe hoje nos sertões do noroeste uma escola onde, ao lado do alfabeto, se ensina a musica que o selvagem tanto aprecia"; eis a legenda de uma das estampas que ilustram o recente livro de Clovis de Gusmão—"Rondon" (entre pags. 224 e 225); as crianças indias, nessas escolas, já jogam futebol, com certeza; ha indias em Mato Grosso que fazem "maquillage" à moderna, com "baton" naturalmente, para o que não podem deixar de ouvir pelo Radio a "Voz da Beleza" e lêem já, decerto, o livro de Léa Silva — "Sejam Belas"; só falta agora que os indios se formem em monitores agricolas, escoteiros, agronomos, zootecnistas, advogados, medicos, engenheiros, ... como os pretos na Africa, onde já são muito numerosos tais profissionais.

Isso virá a seu tempo, quando oportuno, como sequencia natural da educação rural e sertaneja. Nem ha pressa; ha outros problemas muito mais prementes. Quero apenas lembrar que, segundo fotografura publicada pela Revue de la Société des Américanistes de Paris, o indio Cuna a que se referiu Nordenskjöldt, não andava de tanga em Estocolmo; vestia-se como um "gentleman" pelos ultimos figurinos; na fotografia está com um "alinhado" palitô sacco, feito sob medida por alfaiate de primeira ordem; aliás, o referido indio era filho do cacique de sua tribu e esta, ao que me parece, com o influxo dos norte-americanos no Panamá, já deve ter, alem da Academia de Historia", fundada pelo referido indio etnólogo, muitas cousas mais: radio, refrigerador, automovel e talvez mes-

mo avião; é que os norte-americanos, com o seu dinamismo e seu espirito pratico, sabem transformar em riqueza até mesmo o que uma tribu de indios possa fazer, como produção agricola, artefactos, etc.

É nisso o turismo tem uma atuação importantissima. É um dinamo comercial, antes de tudo; e um revelador de possibilidades.

— Os indios "aporaís" já mantem muitas relações com civilizados; usam armas de fogo; criam galinhas, de perneio com varias outras aves, silvestres, do seu xerimbado (mutuns, jacamins, jacús) à solta; cultivam mandioca, batata doce, cará, inhame, abobora, laranja, mamão, cajú, banana (de diferentes variedades) e algodão. Suas bebidas, umas fermentadas, outras cozidas, são caxiri, sacurá, tacacá, tucupí, etc., obtidas da mandioca. (Anais do IX Cong. Bras. de Geog. II, p. 334).

É interessante que nem todos os indios cultivam milho.

— Quanto à medicina, os indios são em geral muito atrasados; os utucuianas, na Amazonia, usam talvez o "caxiri" à maneira de vomitorio ou por gostarem tanto dele que bebem-no até saciar, vomitam-no sem esforço e bebem-no de novo; quanto a febres, tratam-na com imersão em agua fria, até baixar a febre; se sobrevem pneumonia, a cataplasma é obtida com cerca de 400 formigas tucandiras, presas a uma peneira, para que concentrem as picadas em uma pequena area toraxica; para quem sabe quanto doe a picada de uma dessas formigas, não admira que, após tal vesicatorio, o doente perca os sentidos e daí por diante o doente tem de se haver com a afecção febril, a pneumonia e as toxinas das formigas. (Vide referidos Anais do IX Cong. de Geogr.) No entanto, força é reconhecer que têm a intuição de que a hidroterapia é util contra febres, e contra pneumonia usam revulsivo, sui generis.

CAPITULO VI

A ALIMENTAÇÃO SERTANEJA EM FACE DA DIETOLOGIA

"Fundamental facts about vitamins and mineral salts can be integrated in the curriculum and mean more for human happiness than the geography of Central Africa". (Hygeia, publ. da Amer. Medical Association, sept. 1938, p. 792).

De vez em quando os "homens de ciencia", entre os quais eu muito pretensiosamente me inscrevo, levam umas "lepadas" dos "homens praticos", quando estes, ao depararem com os pequenos problemas da vida sertaneja, nada encontram quasi, nos livros comuns, a tal respeito.

Rebelam-se então tambem contra o ensino, muito admirados de cogitarmos de mil e um estudos teóricos, ao passo que os nossos problemas ficavam como se não existissem.

A proposito, disse, por exemplo, Julio Paternostro, com as suas razões, em artigo que publicou em O Jornal, de 22 de dez. 1940, sob o titulo: "Conversando de brasileiros...".

"D. Albertina, a professora de Geografia, falava do céu de anil, do ouro inesgotavel, das palmeiras soberbas. Nunca disse nada sobre o homem que habitava "este paraíso" das Américas. Silenciou quanto aos seus habitantes, embevecida que estava pela terra. Seus alunos ignoravam si o Brasil tinha muita ou pouca gente, qual a estru-

tura de seu povo, si este comia ou não, si vivia nú ou vestido, si era nômade ou ficava parado”.

“Depois reparou que os livros falavam ora de gigantes, ora de opilados, ora de sabios, ora de jécas. Às vezes diziam que do sul ao norte galopavam heróis, ora de leste a oeste estiolavam indolentes”.

“E que um dia entendeu que as ciencias naturais do Brasil, tendo como objetivo desvendar superstições e fantasias, eram tambem fantasia; sentia que se escondia a vida dos homens do Brasil. “E por esse motivo, passava a conversar de brasileiros.

Tinha razão para lastimar o aparente desinteresse dos estudiosos em geral, pelas cousas banais, consideradas frivolas, prosaicas, quando no entanto o que faltava era ambiente para esses estudos, e não desinteresse; os numerosos excertos que aqui reüno provam em contrario, mas faltava reuni-los.

Daí a necessidade de se reunirem, de quando em quando as informações esparsas, como faço aqui; e, a propósito da vida e da sociologia sertaneja será necessario que se realizem congressos periodicos de sertanismo, como já disse.

O problema alimentar, num país extenso como é o nosso, com um imenso interior, até poucos anos em grande parte desconhecido, é muito mais difficil do que na maioria das nações civilizadas, em geral de pequena area territorial, em que faceis os traçados das vias de comunicação, pelo que logo se abriam inteiras ao influxo do progresso; no Brasil, as distancias eram grandes embaraços que só o avião consegue vencer, em tempo curto.

Mas a ironia dos “homens praticos” (e então o “savoir faire” é muito mais difficil do que a teoria), tambem é necessaria, pois afeitos, como estávamos, a divagações teoricas, chegava a haver “acanhamento” em escrever so-

bre cousas que parecem frívolas, saívo para os etnólogos, sempre interessados nos menores detalhes.

Mesmo os sóciólogos sentiam que a sociologia não devia passar da sala de visitas; isso de tratar de doces e confeitados era cousa de copa e de cozinha, onde não se trata de "pão para o espirito"; aliás, antigamente escrever sobre comidas era até proibido, para não excitar os glutões; ensinando também isso, Gilberto Freire pondera, no seu livro sobre "Açúcar — Algumas Receitas de Doces e Bólos dos Engenhos do Nordeste", 1939: "Si este livro parecer demasiadamente frívolo ao leitor que não goste de doces, que ele se recorde daquele conceito de Eduardo Prado sobre o paladar, citado por Oliveira Lima nas suas "Memórias". O paladar defende no homem a sua personalidade nacional". (l. c. p. 27)

E mais adiante acrescenta: Ao brasileiro — que si não flutua no espaço internacional como o judeu, ainda flutua no tempo e um pouco no espaço nacional, vago e indefinido. . .

No entanto, creio que só o homem da cidade, que apenas conhece doce de confeitaria e frutas de tableiros, achará frívolo o livro que trate de comidas ou de doces; eu, por exemplo, compreendo bem Gilberto Freire e acho importante o seu livro, porque sou filho da terra do açúcar no Estado do Rio e doce para mim tem de ser feito em casa", por doceiras de "borla e capêlo", em geral jovens praticantes com seus lindos aventais, cheios de bordados, exímias donas de casa em perspectiva; nós, das terras do açúcar estamos mesmo habituados a provar os doces, na copa, oferecidos por essas "doceiras de aventais bordados", para "ver se está bom"; nessa hora, até mesmo o mais ortodoxo dos sóciólogos fecha depressa o livro e cai no doce; francamente esses doces, assim trazidos por lindas doceiras de avental bordado, valem por um compendio de sociologia.

Eu, si tivesse a capacidade necessaria, escreveria um livro de sociologia tratando somente de aventais, de doccias, donas de casa, enfermeiras, reudeiras e outros triviais, sob o titulo *Importancia Sociologica do Avental*.

Mas, na minha qualidade de botanico, limito-me a perguntar: E as frutas colhidas no pé, bem madurinhas? Quem conhece o paladar, não come fruta de tableiro, ou só as come muito a contragosto.

Voltando aos doces, tenho de dizer ainda que eles têm importancia sociologica muito maior do que parece à primeira vista, a respeito, é sem duvida muito expressivo que a "Hora da Beleza", na Radio Nacional, termine sempre ensinando receitas de doces e quitutes.

Ha aí uma alta filosofia; mas de fato, em nosso país, nenhum autor trata de doces e comidas, sem primeiro fazer considerações, valendo como atencioso pedido de desculpas ao leitor, pela insignificancia do assunto.

Aliás, havia necessidade dessas desculpas, à vista do que diz Alceu de Amoroso Lima, em seu artigo "Writer and Literary Critic" (Brazil 1938 — *A New Survey of Brazilian Life*, 1939), onde se lê (p. 376), textualmente:

"We are a people eminently gifted with literary talents and with a vocation for spiritual matters. The Brazilian, like every Latin in general, is more inclined to spiritual things than to practical activities. We are naturally far more poets than economists. We have a more spontaneous sympathy for activities of the imagination than for those requiring a considerable application to concrete and positive things. In literature we are more easily led to poetry than to prose. — And in prose, naturally more to romance than to criticism, history or erudition. We are weak erudites and superficial criticisers, more romantic historians than moralists, men of letter more than humanists. Our literature, repeats, as it always did, the character of our national psychology"; e continúa:

"Far more subjective than dialectic, we love the facile nature that surrounds us and from it we convey to our books the invitation to easiness and superficiality. Unable to endure patient labours, we possess, however, something profoundly *human*, which will be the future sap to tomorrow's tree, as it is already today the living blood that feeds the fragile organism of our letters".



Até isso era o que parecia, algo semelhante à indolência do caipira; tínhamos para as cousas superficiais e para a simples imaginação, porque não podíamos estudar a fundo os phenomenos naturais na dependencia de especialização e pacientes trabalhos indutivos que exigem tempo e pertinacia; e de laboratorios e instalações tecnicas, em geral dispendiosas, que no Brasil a principio apenas se esboçavam, timidamente, mal comprehendidas pelos administradores, de tal forma que os estudos tecnologicos, como hoje se fazem de modo efficientissimo, eram horizontes para nós fechados.

Queríamos tudo fazer, improvisando soluções de emergencia; não tínhamos universidades; por longos anos levou Miguel Osorio de Almeida a dizer que não podíamos dispensar escolas de filosofia e de ciencias puras; queríamos ficar apenas nas ciencias applicadas, pensando bastarem os respectivos ensinamentos, como se não fossem mais do que o trivial, da applicação das ciencias puras em outros países.

A proposito da Genetica, para citar apenas um exemplo, estavamos a pensar que era só questão de importar sementes seleccionadas, de variedades ou mesmo linhagens puras, adaptadas a outras condições ecologicas, diferentes das nossas, esquecendo a cada passo que, como vinha di-

zendo Artur Torres Filho, a "agricultura é ciência e arte de localidade".

Não havia administrador bastante lúcido, para compreender que o homem de ciências não pode tocar sete instrumentos, nem mesmo abranger todo o campo da ciência de que se ocupe; de uma feita me perguntaram, por estar eu a escrever um pouco sobre genética do cafeeiro, no Boletim do Departamento Nacional do Café: "Mas, afinal, como se faz Genética? Como se ensina Genética?"

Tive eu de escrever a respeito um artigo especial, sob o título "O Ensino da Genética em Curso Secundário e de Iniciação — Uma Norma", artigo que foi imediatamente publicado pelo ilustre amigo, agrônomo Alfeu Domingues, em sua revista "Algodão", de julho-agosto 1937.

Dizia eu então, em resumo: Para se ensinar *Genética* e aplicá-la aos trabalhos agrícolas e zootécnicos, por ser essa especialidade biológica a chave dos problemas econômicos, agro-pecuários em cada país, é preciso usar um artifício didático, o de considerá-la um *edifício de quatro andares*, em que cada técnico tem os seus mistérios especializados.

O primeiro andar ou terreço é o das culturas, de laboratório ou de campo, a criação em grande ou pequena escala, a Genética Experimental ou propriamente dita, onde tudo se subordina ao critério de seleção dos melhores tipos, sob os diversos pontos de vista, fazendo-se ao mesmo tempo todas as observações, inclusive o registo dos dados estatísticos. É o andar da triagem, das hibridações e das mutações.

O segundo andar é o da Biométrica ou da interpretação das estatísticas supra citadas, pelos quais se chega a verificar o rendimento das culturas ou da criação; e se faz o cálculo das probabilidades.

O terceiro andar é o da Citologia Heredológica, onde os citologistas têm em vista verificar, no campo do micros-

copio e na dependencia de delicada tecnica cariologica, os misterios da hereditariedade.

O quarto andar é o da filosofia biologica, das hipóteses e teorias da evolução, o andar estratosferico, se quiserem, mas tambem interessante, embora meramente especulativo, simples produto da imaginação, embora citando fatos.

— Essa ultima parte era exatamente a que no país mais se tinha desenvolvido, por só depender de imaginação; é estudo que se pode fazer até deitado numa rede, lendo as obras de Darwin, a Biologia de Melo Leitão e por ultimo a Ologênese de Rosa e de Montandon, mas para ficar depois na mesma, a proposito dos misterios da criação, como declarou Edmond Perrier, o "ignorabimur" de Du-Bois Raymond, quando no entanto o que o país precisava de preferencia é que houvesse muitos tecnicos, a selecionarem as melhores variedades de Hevea, do cafeeiro, da cana de açúcar, do algodão, da mandioca, do fumo, do trigo, do linho, da oiticica, da ramie, do caruá, etc., isto é, exatamente as questões do primeiro andar da Genetica, as quais não poderiam ser estudadas sem campos experimentais especializados e sem a especialização de tecnicos, a proposito de uma unica planta, exclusivamente; e na dependencia de tempo, varios anos, para resultados praticos de algum vulto.

— Daí por diante, e muito especialmente a partir de 1940, todos esses trabalhos se tornaram possiveis no país, por tecnicos nacionais e estrangeiros; aliás, esses mesmos, antes, nada ou quasi nada podiam fazer. E criou-se servico de Ecologia, indispensavel no caso.

Tudo mudou desde então, não só quanto à Genetica, mas em todos os demais setores da tecnologia; surgiu petroleo e fundou-se a siderurgia.

Agora está evidente que não mais somos "unable to endure patient labours". Mas, tinha razão Amoroso Lima, em dizê-lo.

Isso não passava de aparência, à maneira da indolência do sertanejo; este o que está precisando é de "adjutorio", ambientação de atividades.

Também têm razão os que falam em indolência do caipira, mas a culpa não é deste, já o disse o Presidente Getúlio Vargas, em sua Nova Política Nacional. Quando se chega a essa conclusão, é claro que as soluções passam a ser adequadas, considerado o homem como "produto de seu habitat", personagem que este condiciona e que, por isso, melhorará na razão da melhoria das condições existenciais.

É o que vamos estudar, em relação aos detalhes da alimentação rural e sertaneja em geral.

A propósito, menciono a seguir uma série de excertos, compilados da literatura consultada; quanto à nutrologia, à dietologia e aos problemas econômicos, subordino-me essencialmente aos seguintes autores, mencionados na bibliografia final: Josué de Castro, F. Pompêo do Amaral, Darle Costa, Ovidio da Cunha, Alexandre Moscoso, Talino Botelho, Salvio Mendonça, A. da Silva Melo, Orlando Paraim e outros.

Orientação biogeográfica: O estudo biogeográfico da alimentação tem duas feições uma, *geral*, doutrinária, especulativa ou de ciência pura, focalizando conhecimentos universais e diferenças geográficas; outra *entécnica*, visando a realidade alimentar em cada país e sua melhoria.

Esta, por sua vez, biparte-se em dois setores diferentes, um da *Dietologia* ou parte da Ciência da Nutrição, que prescreve e dá as refeições, conforme a idade, a profissão, o indivíduo, etc., pelo que é parte do raciocinamento, ao passo que o segundo setor diz respeito ao *provimento*.

O meu livro filia-se a este segundo setor; visa o *provimento*, de que o padrão mínimo, como se tornou indispensável à vista das contingências da guerra atual, deve ser a *auto-suficiência relativa*, isto é, em tempo de paz, para as classes pobres, e, em tempo de guerra, para toda a população de cada localidade.

Para esse estudo que diz respeito à produção agro-pecuária e demais condições habitacionais, temos de levar em conta as diferenças peculiares aos diversos tipos de habitat rural no país, como passo a discriminar, em resumo.

Discriminação dos Diversos Tipos de Habitat Rural, no Brasil

Desenvolvo aqui uma primeira classificação, muito sucinta, esboçada em minha "Biogeografia Dinâmica" (p. 229), em que admitia as quatro categorias genéricas: Habitat praiano, agrário, sertanejo e indígena.

Cada um deles tem, porém, suas variantes, específicas e sub-específicas, como passo a indicar, no seu ecletismo:

1 — *Habitat praiano* ou praieiro: marítimo, fluvial e lacustre.

2 — *Habitat agrícola*, em geral misto, agro-pecuário, não raro também industrial com as suas variantes: cafeeiro, açucareiro, cacaueteiro, algodoeiro, mandiocueiro, fruticultor, etc., e respectivas disjunções. Há, de regra, aglomerações industriais.

3 — *Habitat pastoril*, suas variantes e disjunções: gaúcho, mineiro, matogrossense, goiano, marajoára, do Rio Branco (Amazonas), etc.; inclui, por vezes, indústria de laticínios, charqueadas, etc.

4 — *Habitat florestal*, da Amazonia, da zona dos pinhais, da silvicultura, Parques Nacionais, etc.

5 — *Habitat ervateiro* ou da exploração da erva-mate.

6 — *Habitat serrano* ou de altitude: Sanatorios de montanha, etc.

7 — *Habitat da Mineração*: ouro, ferro, etc.; garimpos, faiscação, etc.

8 — *Habitat sertanejo* propriamente dito, quasi só de pastoreio e colheita de produtos naturais; o mais tipico é o dos sertões nordestinos.

9 — *Habitat indígena* ou amerindio, isto é, dos índios, com as suas disjunções, aldeias ou malocas esparsas em diversas regiões do país, com pequenas variantes, assim, para os índios Canelas, segundo Silvio Frois Abreu (Na Terra das Palmeiras), a melhor caça é a cobra "sucuri" dos banhados; em Mato Grosso, o rato "arantacú" é muito apreciado pelos nambiquáras, segundo Laudelino Freire (Dicion.).

Em relação a outros habitats, dentro de cada categoria generica, ha tambem diferenças regionais, mas não disponho de subsidios para uma discriminação minuciosa; lembro, apenas, que no habitat praieiro maritimo, o jangadeiro nordestino nutre-se principalmente de peixe voador; o pernambucano, de caranguejo; o maranhense, de camarões e assim por diante; o lacustre e o fluvial variam muito, desde o pirarucú e os quelônios na Amazonia, até a lagosta, em S. Fidelis, no baixo Paraíba, do Sul.

Varios habitats são mistos; têm varios eixos de produção, industria caseira mais ou menos desenvolvida, trocas de produtos por utilidades ou mesmo commercio incipiente, com giro de moeda circulante.

No habitat fluvio-florestal amazonico ha numerosas variantes ou sub-tipos locais, do seringueiro, na dependencia do "barracão"; do apanhador de castanha, que nas entre-safras vive como canoeiro ou da pesca; o do sítiante que faz sua roça, cria xerimbalho, pesca e char-

queia peixe, à margem dos rios; e dos apanhadores de tartaruga e ovos de quelônios em geral, meio praiano meio florestal; o pastoril, do Rio Branco, de Marajó e fazendas esparsas, havendo então aí a considerar o transporte de gado em balsas, segundo Julio Paternostro.

Conforme a região, há um vocabuário a registrar, dando em resultado que, no glossário geral, *altria* é macarão ou peixe; *aipi* ou *aipim* é tubérculo amiláceo ou espécie de peixe cavala, em Pernambuco; guarapacú; espécie de bodião na Baía ou pequeno peixe velho em S. Catarina, seg. A. Vasconcelos (Vocabulário de Ictiologia e Pesca); *batata* é também nome de dois peixes; *frango*, no Rio Grande do Sul, é também nome de espiga de milho, *pintado*: cozido ou peixe.

E variantes no preparo dos alimentos; assim, os praieiros nordestinos frégem o peixe em óleo ou azeite de batiputá ou jabotiputá, planta da região, cujas sementes fornecem óleo alimentar, usado em vários fins culinários; onde abundante o coqueiro da Baía, é a banha de côco; e assim muitos outros azeites e banhas citados no glossário.

* * *

É provável que numerosas outras diferenças existam; por enquanto, tenho de me limitar à presente compilação que facilitará melhor estudo, mais minucioso, na dependência de novas reportagens, de turistas, excursionistas, escoteiros e estudantes nas Colonias de Férias, serão muito uteis.

Enquanto isso, é bom que se vá melhorando, cada vez mais, o nosso hinterland, começando por torná-lo um "vasto pamar", como attributo que primeiro impressione, até mesmo a quem não faça mais do que percorrer as rodovias, ou visite rapidamente as importantes obras de Engenharia Rural que os Poderes Públicos vêm reali-

zando; e ao longo das estradas, como já indiquei, citando recentes estudos de agrônomos e revistas agrícolas, no artigo especial publicado na Revista Brasileira de Geografia, de abril-junho 1941.

Muitas outras informações, relativas à alimentação rural e aos sertanejos, são dadas nesse artigo.

À proporção que se melhora o habitat, é preciso que se cogite também de ir melhorando a mentalidade do sertanejo adulto, pois, até para colher um pouco de mel derruba árvore; a respeito, informam Artur Neiva e Belisário Pena (Viagem Cientif.): "O melador, quando sai a melar", no dizer local, extrai o mel derrubando a árvore; por esse processo pode-se imaginar que grau de incapacidade possui o sertanejo; não se pense que o mel faça parte da alimentação como coisa superflua; ao contrário, nos gerais, e em grande zona de Goiás, o mel, com um pouco de farinha e alguns côcos, constitui a refeição ordinária".

Vive então a colher o que encontra, e a devastar a vegetação; assim, o sertanejo tem mentalidade paleolítica, dos tempos da pedra lascada; é então mais atrasado ainda que o índio, pois este, fazendo inteligentes lavouras, têm mentalidade neolítica, mais elevada.

* * *

Estou estudando aqui o assunto pelo lado melhor, mais animador e auspicioso, embora mencione, uma vez por outra, uma feição má da vida rural, um mau hábito do sertanejo imprevidente; também se tem de aludir, de vez em quando, a valentões e cangaceiros, o que não admira, pois até mesmo as cidades, bem policiadas, têm a sua escoria social. Excluída esta que não constitui maioria, o mais é bom.

Alimentação Rural, no Vale do
Paraíba do Sul. (Seg. Gentil de Camargo) (*)

É o seguinte, na referida região, o regime alimentar do caipira: Levanta-se de manhã, às 6 ou 5 horas, às vezes às quatro. Toma café ralo, adoçado com rapadura e passado no "coadô", seja misturado com farinha de milho ou juntamente com batata doce, assada na cinza; ou mandioca (aipim) ou com "farinha gorda", isto é, farinha ou iubá molhados nagua ou cozinhados depois na gordura, até ficar granulado, mexendo-se sempre na panela.

Às 9 ou 10 horas, o de "comê", o seu almoço: feijão (prato principal), preparado em água com sal, gordura e tempêro (alho e cebola), às vezes com torresmos, couve rasgada, couro de porco, ou misturado com farinha de milho "virado"; arroz quebrado ou quirêra de milho, cozido pelo mesmo processo; couve cozida, taiôba ou carurú. Farinha de milho ou de mandioca e torresmo; por último, que diz ser "pra caldeá", junta farinha de mandioca ao caldo de feijão, restante no caldeirão, e remata com isso a refeição.

Às 13 ou 14 horas: café, igual ao de manhã e às 17 ou 18, a janta, igual ao almoço. Às 7 horas da noite, lava os "pé", toma café "simpli" (sem mistura) e dorme".

Sua alimentação não é pois, das mais deficientes, pois inclui algumas verduras, mas a falta de carne fresca é notoria.

Informa o citado autor que eventualmente tem leite, aves, ovos, peixe e carne (porco e vaca); carne seca, bacalhau, jacaré; caças diversas, inclusive onça (que con-

(*) Gentil de Camargo — "Syntaxe Caipira do Vale do Paraíba", na Revista do Arquivo Municipal de S. Paulo, n.º XXXVII, 1937.

sidera remedio contra "maldelazo" ou feitiço); e tambem eventualmente varias frutas regionais.

Os que são ribeirinhos, fazem do peixe a alimentação quotidiana, sempre com farinha de mandioca, frito ou cozido ou em "moquecas", caroladas em folhas de caeté ou de bananeira, se guarús ou piquiras, os pequenos peixes.

O trem de cozinha consta de panelas de barro ou de ferro, frigideira, caldeirão, colher de pau, caxerenguengue (saca velha e imprestavel, seg. o Peq. Dic. Brasil.), pilão, pilãozinho de alho. O fogo baixo, no chão, de téipa (taipa) ou de tres torrões de cupim-tururúca, disposto de maneira a formar triangulo".

O "fumeiro" é uma vara atravessada sobre o fogão, onde põem cousas a defumar. Na figura que dá, o autor indica cascas de laranja, postas a secar para acender o fogo; isso mostra que come laranjas frequentemente.

Como se vê, a alimentação do caipira pobre, no vale do Paraíba, no E. de S. Paulo, não é das menos fartas; e se aí, o caipira não é robusto, é de saçar que, de preferencia, outras causas influem, alcoolismo, molestias, táras hereditarias, da alçada da Medicina e mesmo da Eugenia.

Muito interessante é a informação do mesmo autor, de que o caipira, durante a refeição, bebe "pinga", para "cortar a gordura", dos alimentos.

As comidas são feitas pelo caipira em seu rudimentar fogão de cupim-tururúca, isto é, tres blocos de barro de cupim, sobre os quais coloca o caldeirão.

2 — Gentil de Camargo indicou em seguida o regimen alimentar, dos *remediados* e *ricos*, na mesma região; o trivial é feijão, arroz, carne, ovos e verdura; mas além disso tem uma variedade enorme de cardapios, de acordo com as festas de Igreja.

Vale a pena, leitor amigo, transcrever aqui esses detalhes, pois lembram, em ponto pequeno, as afamadas

“festas joaninas” das grandes fazendas, cardápios, de remediados e ricos, nos dias de festas de Igreja:

Ano Bom e Reis: Incluem então: Perú, leitôa, torta de frango com ervilha, lombo assado no espêto e frangos recheados. Doces e bolos, doces de coco, batata, abobora, rabanada, sonhos em caldas, fios-de-ovos, ninhos, papos de anjo. Bóios, pão-de-ló, bolo-prata, pão de cará, pão da Europa, rosquinhas, castanhas, figos secos, passas, amendoas, avelãs e frutas europeias.

No *Carnaval*: Afogado (que o autor explica ser nome de carne de vaca, nessa época), paçoca de carne, lombo recheado, virado de feijão, fava, galinha de molho pardo.

Na quarta feira de *Cinzas*: Peixe frito, peixe ensopado, pirão, bolinhos de bacalhau, cambuquira com abobora, feijão verde, bacalhau frito e saladas, quibêbe de abobora. Doce não se come, por se: *dia de jejum* e abstinencia. E é assim em todas as quartas e sextas-feiras da quaresma.

Quinta-feira Santa: Piába recheada, peixe frito e cozido, cuscús de camarão, taiuha com cará, bolinhos de camarão. Paçoca de amendoim com sal e açúcar, e pinhão cozido.

Sexta-feira Maior: À tarde só se toma canja de arroz ou uma sopa magra e, depois da procissão do enterro, isto é, depois da meia noite, café bem acompanhado com bolo de milho, cuscús torrado, bolo de leite, pão de cará, rosquinhas doces e salgadas, cortiça (?).

Domingo de Ressureição: Afogado, leitôa, cabrito, frangos cheios, ervilhas com ovos, perna de porco assada, vinhos de diversas qualidades. E paçoca de amendoim, queijo com banana, goiabada, marmelada, pudins e crêmes.

No *dia do Espirito Santo*: Arroz com pato, afogado, leitôa, galinha assada, cabrito cheio. Para o café: bolo de arroz, pão feito em casa, pão-de-ló, brevidade, broinha,

pão de Europa, bolo mineiro, roscas, bolo doce, zequi-nha (?).

S. João: Capão recheado, lombo recheado, frangos cheios, carne de vaca entrocada, almondegas, croquetes, arroz com pato. Doce de laranja com rapadura e cravo, de cidra ralada com rapadura (furundum), de batata, de coco, de abobora com coco, mamão em pedaços, balas de ovos e outras. Bolos de arroz, panonha de fubá, pão de cará, bolo mineiro, bolo de leite, bolo doce, bolachas, pão-de-ló torrado, requeijão, batata e mandioca assadas, quen-tão (?) e gengibrada.

Natal: O mesmo que em dia de Reis e Ano Bom.

* * *

Desejaria poder fazer idênticas transcrições, relativas às demais regiões do país; no entanto, só tive em mão a referida Revista do Arquivo Municipal de S. Paulo; por isso, passo a outros excertos, a esmo:

Julio Paternostro, na Revista do Brasil, de set. 1939, p. 58, dá o aspecto alimentar, no E. de S. Catarina, em Blumenau: "Nos hotéis, nas casas de pasto, nas habitações rurais, o café da manhã é servido com geleia de marmelo, salame, queijo e pão de milho".

No mesmo Estado, um almoço ferroviário, no "Ponto do Descanço", em Papanduvas, município de Canoinhas, segundo Magalhães Corrêa (no Correio da Manhã, fazendo o relato de sua excursão Rio-S. Paulo-Paraná-S. Catarina): "Tudo muito asseado. O serviço constou de salame variado, linguiça, galinha, pepino azêdo, salada de vagem manteiga, pão de fôrma tipo Petropolis, de fécula de trigo, de batata, de aipim; pão preto, de trigo e centeio; manteiga, café e leite; e veio a "cuca", bolo, proventos da região e feitos pela casa. A agua é extraordinaria".

No Estado do Rio, o mesmo autor mencionou, no Correio da Manhã, de 31 de jan. de 1943, tratando da

sua excursão Rio-Vitoria, um almoço em Campos, e que classificou de ótimo: Cozido de galinha (com banana cozida, batata, legumes, abobora, batata doce), que disse ser deliciosa iguaria; ervilhas, lombo de porco, almondegas de carne, arroz, salada de tomates e ovos; sobremesa: cajú em calda e queijo; salada de frutas e café. "Toda a cozinha à moda da terra, foi de um paladar apuradissimo." (11)

* * *

Infelizmente, a respeito de outras zonas, só disponho do "Caderno de Xangô", de Sodré Viana, relativo à cozinha baiana; creio, porém, que nenhuma cozinha brasileira ultrapassa a amazonica, de Belem, Manaus e outras cidades hileanas, em acepipes regionais interessantes e muito saborosos, bebidas chamadas "vinhos" e que são simples maceratos, de açaí, bacaba, etc.; os doces os mais variados, as numerosas compotas de frutas, os sorvetes, tudo esplendido e de graciosa apresentação; já tive ocasião de apreciar isso pessoalmente, quando de passagem por Belem, como botânico da Expedição Rondon à Serra Tumucumaque; e estou de acordo com o folclore paraense: Chegou a Belem, parou; bebeu açaí, ficou! Dá mesmo vontade de ficar longo tempo, nessa linda cidade.

É a cozinha indiatca, mil vezes aperfeiçoada, mas amerindia por excelencia; parece-me a mais variada e importante do país, sob o ponto de vista nutrologico; a população das cidades amazonicas, já por esse motivo, é sadia, robusta, de grande estatura, lembrando o gaúcho, das campinas do sul.

(11) Nos chamados "sertões", em torno de Campos, a alimentação dos proprietários agrícolas, mais ou menos abastados, é igual à da cidade.

E aí o calor vai até à chuva da tarde, em cada dia; depois, a outra parte do dia é agradabilíssima e assim também a noite; é sabido que tudo se faz na Amazonia, antes e depois da chuva vespertina, de cada dia; é admirável isso, como clima.

Mas, então me refiro ao que se come nas cidades; quanto ao "interior", a alimentação vai desde o simples chibé, até a complicada "maniçoba", que também se usa na Bahia; ha ainda um outro e pesado cozido de vísceras, a que chamam "viuvada", meninico, almoço fresco ou de fato, segundo Silva Melo, com uma série de tabús, prato muito condimentado que só se deve usar ao almoço, e depois do qual, dizem, não se deve comer banana, jaca ou melancia, nem lêr, nem fazer exercício físico, pentear-se e muito principalmente o ato sexual, senão no dia imediato. (Silva Melo, l. c. p. 264). Este almoço bate o récord.

* * *

A mesma fartura, no Pantanal, de Mato Grosso, "hábitat de saúde, fartura e conforto". (Barbosa de Oliveira, op. c. p. 54).

Aliás, em nosso hinterland, o que parece evidente é que o deficit alimentar, do trabalhador e do sertanejo, é acentuado somente onde não haja fartura de carne fresca, de gado vacum. Assim, para o trabalhador urbano e agricola ha escassez, de carne fresca, hortaliças e frutas; também o sertanejo nordestino; no entanto, nas zonas onde muito desenvolvida a pecuaria, o quadro é como no Pantanal matogrossense: habitat de saúde, fartura, vivacidade, assim, no Rio Grande do Sul, Marajó, Campos do Rio Branco, zonas pecuarias de Minas Gerais, Goiaz, etc.; a fartura do leite também contribue.

A Rev. Bras. de Geogr., set. 1942, p. 154, dá uma significativa estampa de velho "vaqueiro do Rio Branco", cuja higidez é de invejar; formidável.

Diferenciação de Regiões Naturais, Zonas de Aclimação e Zonas Agrícolas, do habitat rural brasileiro, segundo os alimentos dominantes, mais abundantes ou característicos.

I — REGIÕES NATURAIS: Alimentos autóctones

- 1 — Região da Castanha, peixe, quelônios e frutos silvestres: Amazonia.
- 2 — Região do Babaçú: Piauí, Maranhão, norte de Goiás e nordeste da Rondonia.
- 3 — Região do Piqui: sertões semi-secos de Minas Gerais
- 4 — Região do pinhão e do mate: Paraná, Sta. Catarina, etc.
- 5 — Regiões da Pesca, marítima, fluvial e lacustre, como principal ou única fonte: litoral e interior, excepto a Amazonia.
- 6 — Regiões de Salinas: Cabo Frio, Mossoró, etc.
- 7 — Regiões pouco providas ou desprovidas: zonas de mineração, campos gerais, campinas secas do Nordeste, regiões do sal de barreiro, etc.

II — ZONAS DE SIMPLES ACLIMAÇÃO: Rústica

- 1 — Zonas da carne e leite de cabra: sertões nordestinos (em via de transformação, graças à açudagem, poços e irrigação; vide III-15; Zonas de açudes).
- 2 — Zonas litoraneas do coco e respectivas fazendas: de Abrolhos ao Maranhão e uma disjunção ao sul.
- 3 — Zona do dendê (exótico) e da pintura: Bahia (algumas localidades).

III — ZONAS AGRICOLAS — Organizadas: lavouras, criação

- 1 — Zonas do Churrasco: Rio Branco, Marajó, Pantanal, Goiás e Rio Grande do Sul (inclusive Zonas da Banha).
- 2 — Zonas da Carne de porco, toucinho, fubá de milho, leite e queijo: Minas.
- 3 — Zonas do Leite (de produção em larga escala): Minas, etc.

- 4 — Zonas do Café: Paraná, S. Paulo, E. do Rio, Minas e E. Santo.
- 5 — Zonas do Açúcar: S. Paulo, E. do Rio, E. Santo, Bahia, Sergipe, Alagoas e Pernambuco.
- 6 — Zona do Mate (cultivado).
- 7 — Zona do Cacau: Sul da Bahia. (Na Amazonia, o cacau é rústico).
- 8 — Zonas de Cereais: arroz, feijão, milho, trigo, etc.; numerosas disjunções.
- 9 — Zonas de Laranjais: Limeira (E. de S. Paulo), E. do Rio, Bahia, etc.
- 10 — Zonas frutícolas mistas (regiões de altitude, S. Paulo, etc.).
- 11 — Zonas de Bananeiras: Santos, Rio de Janeiro, etc.
- 12 — Zonas vinícolas: Estados do Sul e Altitudes (frutícolas, em geral).
- 13 — Zonas diversas: de abacaxi; do pescado obtido mediante piscicultura; do chá (Minas); da tamarieira (incipiente, no Nordeste), etc.
- 14 — Zonas em que a cultura principal não é de planta alimentar: zonas algodoceiras, de silvicultura, etc.
- 15 — Zonas de açudes, poços, irrigação e piscicultura: Nordeste (em parte).

Essa discriminação permite distinguir numerosas regiões e zonas, quantas existirem, inclusive as zonas mandiogueiras e da rapadura, que há um pouco, pelos sertões em geral, desde o interior da Amazonia até o sul, uma vez que a mandioca é o pão do pobre, enquanto que a rapadura é em geral a sobremesa e o "doce" para o chibé, a jacuba, o mate ou a congorha, o café, etc.

Classificação Geografica da Alimentação

O prof. Josué de Castro, em seu livro "A Alimentação Brasileira à luz da Geografia Humana, 1937, admite cinco zonas, como se segue:

- 1 — *Zona Norte*: Pará, Amazonas e Acre: farinha de mandioca, feijão, peixe, castanha.

- 2 — *Zona da Mata do Nordeste*: A faixa da mata dos Estados do Maranhão até Bahia: farinha de mandioca, feijão, aipim e charque.
- 3 — *Zona do Sertão do Nordeste*: Sertão dos Estados do Maranhão até Bahia e mais o norte de Goiás: milho, feijão, carne e rapadura.
- 4 — *Zona do Centro*: Minas Gerais, Mato Grosso e Goiás: carne, feijão, milho e toucinho.
- 5 — *Zona do Sul*: Do Estado do Espírito Santo até o do Rio Grande do Sul: carne, pão, arroz e batata.

Como pondera Moacir M. F. Silva (Geografia dos Transportes no Brasil), concorre para as diferenças regionais, a falta de comunicações, a má circulação interna das trocas económicas. (Rev. Bras. de Geogr. Jan. 1940, p. 49); de fato, a civilização, através do comércio, tende à uniformização, mas a propósito de alimentos influirá sempre, pelo menos para as classes pobres, a abundância de produtos naturais, ou de lavoura e criação, regionais.

Classificação de Regiões e zonas segundo a Economia Alimentar

Os atuais conhecimentos, relativos a cozinha regionais (baiana, mineira, paulista, gaúcha, etc.), conduzem à distinção de regiões e zonas, segundo a economia alimentar.

A classificação apresentada pelo prof. Salvio Mendonça, em seu citado livro (Noções Práticas de Alimentação, 1938) é, em resumo, a seguinte:

1. *Região Amazonica, equatorial: fluvio-florestal*: Pesca fluvio-lacustre, principalmente de piraricú, tartarugas e peixe-boi. Alimentação amilacea sobretudo de produtos de mandioca (farinha d'agua, tapioca e tucupí). Frutas regionais (cupuassú, bacuri, bacaba e açaí, principalmente). Caça de moquem.

É a cozinha indiática, predominante, a que se misturam os hábitos da população imigrante, do Nordeste

principalmente, com o uso do bacalhau e das conservas. Nas zonas pastoris, do Rio Branco e da Ilha de Marajó, maior consumo de carne de gado vacum (e também de búfalo, em Marajó).

A isso é preciso acrescentar o consumo de carne de jacaré, que é vendida em açougues, em Belem, segundo recente artigo do prof. Bruno Lobo (*Vida Domestica*, nov. 1941, p. 4), aliás açougues que só vendem carne de jacaré e ovos do "tinga", também muito apreciados. Seg. A. da Mata, o tambaqui, a tartaruga e o pirarucú constituem a triade alimentar amazonense mais comum.

2. *Região dos Sertões*, tropical seca: Cozinha sertaneja rude, primitiva e variada com as condições locais.

Distingue a zona do Alto Sertão ou do Meio Norte (Maranhão e Piauí): Carne seca, farinha de mandioca, milho, produtos de palmeiras (coco, vinho de huriti), requeijão e rapadura. É muito provável, acrescento eu, que haja também largo consumo do palmito de babaçú.

É a zona das Secas do Nordeste, sujeita a crises de fome, então mal supridas com alimentação de emergência, raízes e folhas de vegetais silvestres.

3. *Região do litoral*: Tropical, úmida; cozinha influenciada pelas correntes imigratórias, expressas sobretudo no tipo da cozinha baiana. No litoral do Nordeste, grande uso de coco de praia (coco da Baía) e de açúcar de cana.

Na zona baiana, a cozinha africana, fortemente condimentada, com pimenta e azeite de dendê, pratos característicos de vatapá, carurú, abará, acarajé, muito usados.

4. *Região do Centro Sul*: Sub-tropical; cozinha variável; alimentação principalmente com os produtos agrícolas; cozinha mineira, como tipo, predominante na zona pastoril do Norte de Minas e Sul de Goiaz.

Na zona do café ha notavel influencia da cozinha italiana; outras zonas são as dos cereais e das frutas.

5. *Região do Extremo-Sul*: Temperada, com as características da cozinha gaúcha, em que a carne e o mate são os alimentos predominantes; em S. Catarina e Paraná, a influencia de cozinha europeia, principalmente alemã.

Zonas de transição: O referido autor menciona como zonas de transição:

I — A zona maranhense, que sofre a influencia das cozinhas indiatca (da Amazonia), europeia e africana; no sertão é a "zona dos Cocais" (onde os Indios Canelas, segundo Frois Abreu, têm como melhor caça a cobra (12) "sucuri", dos banhados).

A tartaruga e o pirarucú, (no Maranhão hileano) só são usados no vale do Araguaia; e os quelonios jaboti (13) e jurará; o coco buriti e jussára (açai).

Os mariscos, no litoral, principalmente o camarão, são usados em grande quantidade. Grande uso de arroz pelas populações rurais do alto Mearim, e de farinha de mandioca na região do rio Pindaré.

Por influencia da cozinha africana, os pratos haianos: arroz de cuchá, carurú e mucueca.

(12) A proposito de "cobras a retalho", informam as "Selecções do Reader's Digest", de dez. 1942, p. 46, que em Toquio são diariamente consumidas mil cobras e que ha mais de cem casas de venda a varejo, a maior delas com um movimento equal de cem mil cobras e um estoque minimo de dez mil cobras vivas; informa ainda que a cobra cozida é considerada, entre os nipões, como um remédio infalivel para a tuberculose, o reumatismo, o cancer e até para os aleijões.

Outra carne de que em geral não fazemos uso é a do cavallo; no entanto, em Paris, os açougues vendem diariamente, ao mesmo tempo que a de gado vacum e outro, apenas um pouco mais barato que a de vaca.

(13) Usam comer o figado de espeto; por ser frequente o jaboti na Amazonia e no Maranhão hileano; a população faz aí um permanente regime dietético, de Whipple.

Nas cidades, influencia da cozinha europeia, como é de regra geral, em todo país. Nas zonas pastoris maranhenses e piauienses: carne de vaca, nas cidades e de porco nos vilarejos.

2 — Zona cuiabana, de transição entre as regiões amazonica, sertão e extremo sul: guaraná (adquirido aos índios canoieiros do Tapajós); mate (do sul de Mato Grosso). Aí, os Índios Nhamiquaras assam ao borralho as cobras que encontram, seg. Roquete Pinto (Rondonia) e muito apreciam o rato arantacú, seg. Laud. Freire.

A Alimentação Sertaneja e a Ciência da Nutrição

“A população sertaneja vive geralmente em estado primitivo, em relação à alimentação”, ensina o prof. Salvio Mendonça, fazendo então ver que em todas as regiões ou zonas do Brasil existem erros fundamentais de dietética.

E que a *sub-alimentação quantitativa* é resultante das condições de pobreza, sendo, porém, muito mais grave, a *sub-alimentação qualitativa*, que priva o indivíduo de determinadas espécies de alimentos indispensáveis à nutrição, e corre por conta sobretudo da ignorância, do analfabetismo, ou mesmo dos conhecimentos negativos das classes abastadas”.

Aliás, para todos os leigos em nutrologia, a alimentação obedece mais aos caprichos do paladar que às conveniências da boa nutrição; nesse particular, a Arte Culinaria se esmera em multiplicar molhos e condimentos, quando, no entanto, na boa qualidade e no preparo simples e rápido está o segredo dos alimentos mais sadios.

São do Dr. Talino Botelho, as seguintes asserções que extráio do recente livro do prof. Oscar Fontenele — “Prática Médica”, 1941 (pag. 403): “Na maioria de nosso

territorio continuam ainda os restos dos habitos alimentares luso-africanos que herdamos, e que, se pelo lado portuguez, são incompativeis com o nosso clima, pelo lado africano atentam contra a nossa propria civilização”.

“Ha os que comem de mais; ha os que comem de menos. Comer bem, muito poucos. Não ha aqui, certamente, em grande escala, a fome, a fome negra que mata. Mas, peor que ela ha na maioria da população brasileira “deficit ” nutritivo, pela má qualidade dos alimentos escolhidos. Consequencias: Fraqueza organica, elevada mortalidade e menor duração da vida, decrescimo da população, exiguo rendimento de trabalho”.

No opusculo “Alimentação do Trabalhador” (1940), o Dr. Alexandre Moscoso considera inconvenientes varios alimentos usuais, pois afirma: “O bacalhau, o chouriço, o azeite, o vatapá, o azeite de dendê, a farinha, o beijú, a mandioca, etc., tudo de costumes ancestrais, ainda são os alimentos prediletos do nosso povo, só causando prejuizos à saude, sem trazer-lhes beneficio algum”.

Informa ainda que “o trabalhador nacional, quando não passa fome, tem entretanto, permanentemente, “fome qualitativa”, faltam-lhe alimentos indispensaveis à boa nutrição”.

Dessas e outras justas ponderações resultou, como consequencia logica, a sábia iniciativa do Governo Federal, da criação de “restaurantes populares”, a cargo do Serviço de Alimentação da Previdencia Social, abrindo assim à Ciencia da Nutrição, no país, vasto campo experimental e de observações seguras.

Não é questão de outros generos alimenticios, mas de alimentação equilibrada

Dr. F. Pompêo Amaral, em seu opusculo de vulgarização, sob o titulo “Comer para Viver”, editado em 1939,

pela Superintendencia do Ensino Profissional de São Paulo, faz ver que a educação alimentar de nosso povo deve ser limitada a noções sucintas e eminentemente praticas, partindo da noção fundamental: "O homem é o ser mais refratario à uniformidade de ação (seg. Tanhauser), pelo que não pode haver um racionamento uniforme, e sim de acordo com as necessidades de cada individuo que, em estado são, tem neste particular, como regulador, o proprio apetite".

Divide o salimentos em principios immediatos, sais minerais, vitaminas, bebidas e oxigenio (que entra pelo aparelho respiratorio); estuda sucessivamente: a *carne*, de gado, aves, peixes; os *albuminoides vegetais* (leguminosas, frescas, secas e suas farinhas; cacau, trigo e pão); os *hidrocarbonados* (amilaceos, açucares e seus derivados: rapadura e melão); quanto ao trigo, recomenda então o pão completo e diversos tipos de pão misto; o milho que diz não ser inferior ao trigo, e dá uma porção de receitas; lembra que o arroz é um dos alimentos mais usados no universo e o mais apreciado pelos povos amarelos; as *gorduras* (leite, manteiga, queijo, ovos e gorduras vegetais); e considera o cacau uma ilusão.

Nota: O chocolate, a farinha de mandioca, o açúcar puro e o pão comum, feito de farinha de trigo branca muito purificada, vão determinar estudos especiais no Brasil, não só por se tratar de alimentos de largo consumo, como pelo valor economico da produção.

O pão comum de trigo deve ser integral, isto é feito de farinha obtida da moagem do grão com o tegumento; a farinha de mandioca, considerada como alimento inferior, já se atribue a propriedade de ter a vitamina B; quanto ao chocolate, obtido do cacau: de que se retira a manteiga do mesmo nome, ha a considerar os tres atributos: riqueza em purinas, a teobromina e a grande riqueza em gordura, chamada manteiga de cacau. Nos

casos de doentes, em cuja alimentação haja necessidade de diminuir o coeficiente de albuminoides, o cacau é o primeiro contra-indicado; e depois dele a carne. Por outro lado, a teobromina, tem as suas contra-indicações, assim como a gordura, pelo que talvez o preparo de chocolate careça de aperfeiçoamentos para que venha a ter, entre nós, o largo uso que tem no mundo inteiro; nesse sentido, foram agora iniciados novos estudos em S. Paulo, em cooperação com os técnicos do Sindicato do Cacau, da Bahia; o ideal é que o chocolate seja largamente usado no país, não só por se tratar de um importante fator economico, mas também por ser um dos alimentos de mais fino paladar.

* * *

O referido autor diz ser o vegetarianismo uma utopia, e que se impõe a alimentação mista, geralmente usada. A campanha nutrologica não consiste, pois, em substituir por outros os bons generos alimenticios de uso corrente, mas simplesmente em racionalizar a proporção e preparar melhor os alimentos, os quais devem ser sempre de superior qualidade. Evitar as conservas, os condimentos nocivos, os generos de pequeno valor nutritivo, os alimentos indigestos, etc.

Quanto aos sais minerais na alimentação, informa que são fornecidos quasi todos ao organismo pelos alimentos comuns, animais e vegetais; que as frutas, as verduras e os legumes são muito ricos, sendo preferivel ingeri-los crus, sempre que possivel, pois a cocção prolongada rouba-lhes os sais; é sempre preciso juntar aos alimentos comuns o sal de cozinha, quanto ao cloro que tambem existe no caldo de carne no pão no leite e na carne crúa, assim como nas verduras, frutas e legumes; recomenda a uva, o lúnao e o morango (quanto ao potassio); o leite e laticínios (quanto ao calcio); a aveia, como cereal rico

em fosforo, tambem existente na carne, no trigo e no milho, particularmente ricos em fosfatos, mas então, quanto ao trigo, é preciso que se usem os *grãos completos* e não apenas a farinha, dos grãos descorticados e desgerminados, pois os fosfatos são principalmente abundantes nos envoltórios e no germe dos grãos”.

Nesta ultima recomendação ha, alem da vantagem nutrologica, outra de ordem economica; o pão de trigo e o de milho poderão ser barateados, na produção da farinha e de fubá, nos moinhos, pois o grão inteiro dá maior rendimento em peso. No glossario, está indicado um alimento sirio, em uso no Brasil, o quepi ou quibi, de que um dos ingredientes é o trigo em grão. (*)

Cita outros alimentos ricos em fosfatos: peixes, leguminosas (lentilha, ervilha, etc.), verduras (espinafres, acelga, couves e beterrabas, particularmente), gema de ovos, tutano ou medúla dos ossos, certas visceras (cerebro ou miólos e o figado), algumas glandulas (v. gr. a tirocoide).

A proposito das virtudes alimentares das fressuras ou miúdos, passa em revista o alto valor alimentar do figado, rins, baço, coração, timo e cerebro; e faz ver que seu uso só é contra-indicado, quando houver tendencia à retenção de acido urico.

Como fornecedores de ferro, menciona especialmente alimentos de origem vegetal (espinafres, principalmente), mas tambem a gema de ovo e as carnes, certas visceras; e afirma. “Desde que o individuo se alimente de pratos variados, incluindo carnes, ovos, legumes, verduras, etc., não precisa preocupar-se com o minimo de ferro indispensavel ao organismo”.

“São tambem muito ricas de ferro as ostras; quanto ao iodo: carnes de certos peixes, os camarões, as ostras e a lagosta principalmente; tambem nas glandulas (tirocoide, baço e timo); mas, a fonte habitual de iodo para a ali-

(*) Refiro-me ao glossario final deste meu livro.

mentação humana, nos lugares em que a terra não carece desse elemento, são as verduras, frutas e legumes; o agrião é considerado rico em iodo, mas deve variar em teor, como também variam a beterraba, os espinafres e as cenouras; quanto ao magnésio, é suficientemente fornecido pela alimentação mista.

* * *

Consequentemente, o melhoramento da alimentação, não consiste na substituição dos generos alimenticios usuais por outros, mas simplesmente no equilibrio alimentar, o que em dietetica se chama "*ração equilibrada*"; praticamente cumpre ter em conta: (Vide: Dr. Vitor Sperling — "*O Probl. da Alimentação Humana*", com tabelas elucidativas; publ. da Secret. de Agricult. S. Paulo, 1941).

1 — A ótima qualidade dos generos alimenticios, em geral.

2 — O racional preparo dos alimentos.

3 — As diferenças individuais, dos individuos sãos, quanto ao paladar ou preferencia e ainda a questão de gostar ou não gostar.

4 — As diferenças entre os individuos doentes: idiosincrasias ou incompatibilidades individuais, alergias, insuficiencia hepatica, dispepsias etc..

Na roça, no interior, os generos alimenticios são de regra melhores que nas cidades, salvo as exceções; o preparo é mais racional, quanto mais simples e mais rapido.

A respeito, de alimentos sadios ou não, a sabedoria popular tem seus preceitos e distingue comidas quentes ou "*reimosas*" e comidas frias ou saudaveis, o que se tem de levar também em conta, como pondera Silva Melo, em seu citado livro. Os tabús, por vezes exagerados, também têm suas razões.

* * *

O importante é que os higienistas são hoje acordes em afirmar não ternos molestias exclusivamente nossas, tropicais, como se pretendia, embora existam diferenças de ordem geográfica, bastando lembrar que a pneumonia é grave nos climas frios e relativamente benigna nos tropicais.

A população sertaneja e a aborigene, apesar dos seus defeitos, é mesmo assim um seguro indicio de que, mediante assidua e inteligente assistencia, podem ser obtidos grandes melhoramentos.

A vida ao ar livre é, sem duvida, mais favoravel à saude do que o ar viciado das cidades; a proposito de nossos indios, ha observações sobremodo interessantes; passo a transcrever as seguintes:

Hartt (Geol. e Geogr. Fisica, p. 637): "A boa saude dos selvagens e a facilidade com que se restabelecem de males que seriam fatais para um homem civilizado comum, têm sido conientadas varias vezes por varios autores"; e conclue: "O poder de cura da Natureza é maior entre os povos selvagens do que entre os civilizados".

A esse proposito, tambem o homem rural é de uma resistencia extraordinaria, a julgar pelos casos, que se contam, de campeiros estripados às vezes por bois bravos, e que se curam, apesar dos graves ferimentos e da falta completa de antiscpsia nos curativos de emergencia que recebem de curiosos, Deus sabe como.

A respeito da higidez do indio, informa Artur Neiva (Estudos da Lingua Nacional, p. 354): "Os nossos indios, por ocasião do descobrimento, viviam em estado de perfeita higidez. A carta de Caminha é disto um atestado. Haveria talvez a ancilostomose que é tambem provocada por um verme encontrado no Brasil, o *Necator americanus*, quasi tudo o mais foi importado, desde a malaria, conhecida desde tempos remotissimos, e para muitos a causadora da decadencia da Grecia e Roma".

E-acresce que os índios não são apenas fortes; Wallace considerava os índios da Amazonia, "inodelos vivos da beleza". (Castão Cruis — A Amazonia que eu vi, p. 181).

Aliás, os sertanejos e os índios terão de ser os povoadores, por excelência, de nosso imenso hinterland.

O sangue novo que fôr dado às populações sertanejas, com as boas raças estrangeiras, será útil, mas assegurando-se sempre ao trabalhador nacional as mesmas chances de prosperidade que ao alienígena, como previsto pelo Embaixador Castelo Branco Clark, no discurso de posse do cargo de presidente do Conselho de Imigração e Colonização. (A Manhã, 8 jan. 1943) — Essa orientação está sendo seguida pelo Governo na instalação das novas Colonias Agrícolas, sendo também preciso evitar os quistos raciais. A proposito, vide Hugo Betlem — "Vale do Itajaí (Jornadas de Civismo)", 1939.

Partindo dessas noções e desenvolvendo-se o saneamento rural, tanto quanto a educação, primaria e profissional, o sertanejo nordestino resolverá o nosso problema demografico; está verificado que nele tem-se uma "população tropical, audaciosa, energica e genuinamente brasileira", afirmou Rodolfo Teófilo.

Tudo corria, porem, sob o nefasto regime do empirismo devastador, limitado à exaustão das terras e das riquezas naturais, e até mesmo deixando extinguirem-se progressos atingidos.

Informa Laercio Coutinho de Barros, em artigo sob o titulo: "Notas para um estudo sobre alguns aspectos de Economia Pernambucana, no Boletim da Secretaria da Agricultura, Industria e Comercio, do referido Estado, setembro 1942:

"O Nordeste, no tempo do Brasil-colônia, foi povoado por grandes rebanhos, no Ceará, no Rio Grande do

Norte, nas margens do São Francisco. A "Fleischland" dos holandêses, ou o "país da carne", — não era outro lugar que o Rio Grande do Norte (Mossoró e Assú) e no Ceará (Aracati), tendo sido mesmo um cearense, José Pinto Martins, quem em 1870, mais de um século depois de estar a industria fundada no norte, fundou a primeira charqueada no Rio Grande do Sul. Ainda hoje a carne de charque é chamada aqui "carne do Ceará", embora tenhamos deixado de fabricá-la, ha muitos anos. Resta-nos agora apenas um grande rebanho de cabras, sendo que Pernambuco possui no país o maior numero de cabeças, depois da Baía. Infelizmente, a cabra é um animal nocivo à vegetação, pois não somente come-lhe as folhas e as ramas, porem, as proprias raizes". Eis aí um difficil problema a resolver.

Isso, à luz da Geobotânica, ensina Huguet del Villar, é nada menos que o caminho da *desertização*". Por um lado, o homem imprevidente deixa diminuir o que havia em gado vacum; por outro lado, as cabras remanescentes concorreram para a extinção da vegetação. Tudo isso por falta de atenção.

A cabra é, pois, um fator de desertização, quando criada solta; como tal deve ser considerada, sem prejuizo da criação que dela se faça, para a produção caseira de leite e de peles. Quanto à produção de carne, deve ser preferido o "carneiro deslanado" que no Nordeste surgiu, como linhagem ou mesmo raça, de seleção natural.

Felizmente, o mesmo autor informa: "apesar de insufficiente para abastecer o mercado local, o efetivo de nossos rebanhos vem sempre aumentando, de algum tempo a esta parte, exceção apenas do gado lanigero que tende a ficar muito reduzido. O fato de não ser explorada aqui a lã, e as peles de cabra obterem sempre melhores preços que as de carneiro, deve ter muita importancia no caso".

Dá interessante estatística, de que extráio os seguintes dados:

Rebanho caprino:

	de 867.610 cabeças em 1934, passou a 907.486 em 1940.
Bovinos ..	de 652.933 em 1934, passou a 703.849 em 1940.
Suínos ...	de 335.700 em 1934, passou a 359.336 em 1940.
Lanigeros.	de 345.570 em 1934, passou a 298.327 em 1940.

O aumento relativo tem sido maior (107,0 a 107,8), quanto a bovinos e suínos, o que é promissor.

Quanto à alimentação sertaneja, no Nordeste, informa o mesmo autor ser o sertão "a terra dos bons queijos, das manteigas de garrafa, das coalhadas em tijelas de barro, dos requeijões moles e saborosos, enchendo às vezes, como canjica, grandes pratos de travessa".

"Algumas regiões do Nordeste são mesmo conhecidas pelo seu queijo do Seridó, no Rio Grande do Norte, e São Bento, em Pernambuco".

Informa que, na zona da Mata, é onde se come mais charque, considerado indispensável a uma boa feijoada; mas, no Sertão, tem menos prestígio, sendo usado o feijão de água e sal, e sobretudo o feijão preparado com queijo, prato estimado com angú de milho e carne de sol (preparada no sertão).

E que o mel da abelha *uruçú*, indígena, é também digno de menção, mas pouco vendido nas cidades, onde naturalmente a criação de abelhas europeias, de que hoje existem colmeias espalhadas por todo o interior de Pernambuco, supre os mercados, com os respectivos produtos. Menciona apiários modelos, mantidos pelo Estado, na Granja de Dois Irmãos, no Parque da Produção Animal, nas Fazendas Experimentais, em seis Postos de Monta no interior, e no Aprendizado Agrícola de São Bento,

O Município Sertanejo de Salgueiro, no E. de Pernambuco

Creio ter sido o município de Salgueiro o primeiro a ser estudado, sob o ponto de vista da alimentação regional, por um medico da região, Dr. Orlando Paraim, em um interessante opusculo, datado de 1940, tratando primeiro de noções gerais de nutrologia e, em seguida, apresentando os coeficientes alimentares, em face dos recursos da região, quanto a auto-provimento.

É um inquerito das condições da nutrição dos salgueirenses, trabalho que teve devetado apoio da Diretoria da Cooperativa Agro-Pecuaría do Salgueiro e do Prefeito do Município, Snr. Luis Soares Dinis; o prefacio é do prof. Mario Ramcs, da Faculdade de Medicina de Recife.

Dele extraio as seguintes informações, a que junto alguns comentarios meus:

O município (fundado em 1864, seg. o Anuario Estatístico do Brasil, 1939/1940) conta cerca de 16.000 habitantes, dos quais 2.000 na séde. O inquerito abrangeu cerca de 200 familias, acusando a ração média de 2.856 calorias (proteínas 104,5; gorduras 46,1; hidr. de carbono 487,5), a qual, no periodo de sêcas prolongadas, quanto aos sertanejos, baixa a 1.000 calorias ou mesmo a 750, com a agravante dos alimentos passarem a ser então as chamadas "comidas brabas": mucunan, chique-chique, macambira, mangerioba, etc.

Custo medio da ração diária: Cr. \$ 1,10; salario medio: 2,50.

A alimentação do sertanejo, por motivo de trabalho mais intenso nas caatingas, atinge às vezes 4.500 calorias, mas, de um modo geral não é equilibrada, tanto quanto necessario, por ser pequeno o consumo: de ovos: 0,3 por

peessoa e por dia; de *leite*: 90 grs. per capita, consumo que se reduz mesmo a 0 durante as sêcas, e apenas 32% das familias recenseadas o consomem e então a media de 280 grs. diarias; de *carne*: 62 grs., mas 10% das familias não a consomem.

Os operarios usam em geral *feijão com milho*, cozidos com um pouco de toucinho, ao almoço e ao jantar; *arroz* 60 grs., mas nem todos usam; farinha de mandioca 106 grs.; *pão* 20 grs. (ou 46 grs. diarias pelas familias que o usam, pois a população rural não o consome); *batatas doces* 46 grs. (a inglesa é rara); *açúcar*, em geral rapadura, de que o sertanejo consome 80 grs. diarias, para o que ha na região 92 engenhos, alguns a vapor; *gorduras* (toucinho, banha, manteiga) 40 grs.

Quanto a frutas, só 54% das familias recenseadas as consomem habitualmente, em especial bananas, mas apesar da abundancia nos sitios e haver cerca de 50.000 *bananeiras*, o consumo na cidade é apenas de 0,7 a 0,8 de uma banana, por pessoa e por dia; as *bananeiras*, de diversas qualidades, dão duas colheitas por ano.

Laranjeiras: Existem cerca de 500, mas o consumo é quasi nulo; as chamadas "laranja da Baía são magnificas. *Mangueiras* 400; *coqueiros* 2.200 (de que foram exportados 24.000 cocos em 1938); *videiras* 100 (produção media 1.800 quilos por ano); *melancia* 6.000 pés; e alem disso, ha nos sitios, varios pomares onde tambem ha mamoeiros, limeiras, pinheiras, cajueiros, abacateiros, sapotizeiros, goiabeiras (cerca de 1.500), figueiras, frutapão, maracujás, tamarindo, genipapo, icó, umari, joá, imbú, quixaba e muitas outras especies silvestres das caatingas.

Como se vê, as perspectivas desse municipio sertanejo são altamente promissoras, pois, se já tem tudo isso, o que falta é elevar, no minimo cinco vezes mais o numero das plantas frutiferas.

Precisará ter no mínimo 250.000 bananeiras, 5.000 laranjeiras, 10.000 coqueiros, 1.000 videiras; estradas arborizadas de cajueiros e todos os "baixios" convenientemente plantados, uma vez que em alguns ha pomares e, em um deles já foram feitas com exito as experiencias tambem da cultura de hortaliças: alfaces, couves, repolhos, quiabos, tomates, xuxús, maxixes e pimentões, o que prova que os baixios são fertilísimos, como assevera o Dr. Orlando Paraim.

O municipio de Salgueiro tem sem duvida um futuro dos mais auspiciosos, no que respecta à alimentação, pela variedade de frutas que poderá ter, de produção local, eorno para exportação.

A dificuldade está em desenvolver o plantio, conseguir essa multiplicação que o Dr. Paraim recomenda, sem indicar o numero de fruteiras, como indiquei acima, a titulo de animação, *mas de fato ainda não está calculado o numero de fruteiras que cada municipio deve ter, no minimo para a auto-suficiencia relativa, isto é, frutas gratuitas para as classes pobres.*

Esse é um dos problemas do provimento, para a alimentação balanceada; no que se refere a frutas e hortaliças, a questão não é de aumento de salarios, mas de tornar gratuitas e abundantes, para as classes pobres, essas duas categorias de alimentos indispensaveis a uma alimentação sadia, equilibrada; e fornecer os bons generos alimenticios, a preço modico, ou mesmo as refeições, como fazem os Poderes Publicos, atualmente.

Folgo em registrar que, a 15 de fev. 1943, a Hora do Brasil noticiou, pelo radio, ter sido creada uma Escola de Monitores Agrícolas, pela Legião Brasileira de Assistencia, no referido municipio de Salgueiro; isso é muito auspicioso. Compreendo bem as dificuldades que tem a Administração Publica para obter esse enorme aumento, de frutas e hortas; dai os esforços no desenvolvi-

imento dos clubes agrícolas escolares; fato promissor é que o escotismo já tenha incluído também esses clubes no seu programa, pois, para mim só o escotismo sertanejo será capaz de resolver a questão, uma vez que, onde instalado e devidamente amparado pelas autoridades municipais, pode desenvolver atuação persistente, teimosa, a um tempo educativa e realizadora; a questão não é apenas de ensinar a plantar; a questão principal é plantar ou ajudar a plantar.

Fóra daí, ficar-se-á apenas em recomendações, sem efetivação, onde os serviços oficiais não estejam já exercendo atuação direta.

A palavra de ordem, para o escotismo sertanejo, nos seus trabalhos de clubes agrícolas, deve ser a seguinte: *Cada excursão ao interior deve ser conduzindo mudas para plantar onde previamente combinado e onde preparado o terreno ou o local.*

Isso será fácil, pois, nos sertões, o menino aos doze anos já é vaqueiro destemido...; e então, cumpre ter também em conta que "serviço de criança é pouco, mas quem o perde é louco"!

CAPÍTULO VII

OUTRAS INFORMAÇÕES, A ESMO

1 — A Floresta, Zona de Colheita

Tratando da floresta, zona de colheita, a propósito de Geografia Humana no Brasil, na Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939 (p. 55), o prof. Pierre Deffontaines informa: "A floresta ofereceu primeiramente uma coleta, um maná que necessitava ser apanhado; oferecia uma quantidade de frutos; notou-se na Amazonia que as zonas mais povoadas correspondiam às zonas mais ricas em arvores frutíferas; a densidade dos frutos determina a densidade de população".

2 — A Retirada da Laguna e o Laranjal de Miranda

Taunay referiu-se a um soberbo laranjal que os valentes soldados do intrepido Coronel Camisão, na Retirada da Laguna, encontraram à margem do rio Miranda, em Mato Grosso, e que foi para eles o retemperamento da indomita resistência às fadigas de então; e a cura de uma síndrome coleriforme que os molestava.

3 — O Azeite de dendê ou de Palma

Muitíssimo usado na Baía para o Norte, é sujeito a deteriorar-se, pelo que deve ser usado fresco; a propósito,

ha opiniões contrárias, mas informa o Dr. F. Pompêo do Amaral (Alimentação — Conferencia, 1941, p. 19) que o prof. Geraldo Horacio de Paula Souza e seu assistente Dr. Alex. Wancolle, atribuem ao "largo uso que se faz do azeite de dendê, — excelente fonte de provitamina A —, na cozinha baiana, o bom aspecto que oferece o brasileiro daquele Estado, embora das classes mais pobres, a reduzida frequencia da lepra naquelas paragens, onde todas as circunstancias parecem favoraveis ao seu desenvolvimento".

4 — O feijão, considerado indigesto

Considerado "comida de sustança", pelo povo, e muito estimado principalmente pelas crianças, por adolescentes e trabalhadores em geral, não é facil substituir o feijao, se é que tenha de o ser, por outro alimento; informa Pompêo do Amaral que uma tentativa de suprimi lo, em uma escola de Jacareí, quasi motivou uma greve dos alunos.

Para as classes mais pobres, o feijão chega a ser considerado comida para doente, dieta sui generis, como já informei em minha Biogeografia Dinamica (p. 227).

No Norte ha um feijão "acalenta-memino" que dizem ser dieta para crianças; aliás, no Tocantins, outra dieta de doente é o "caribé de farinha branca"; vide tambem "cariman", no glossario final.

5 — O Rendimento do Trabalhador depende da Alimentação

Tratando do assunto, o Dr. F. Pompêo do Amaral (l. c. p. 25), alude a uma interessante experiencia de um engenheiro que, na construção de uma estrada de ferro

no E. do Espirito Santo, verificara maior rendimento dos trabalhadores italianos, em relação aos dos nacionais.

Estes alimentavam-se apenas de farinha de mandioca, carne sêta, bacalhau, feijão e aguardente; os italianos comiam, de preferencia, massas, polenta feita com ovos e milho, verduras, carne fresca, pão de trigo e vinho.

O engenheiro passou a ministrar aos trabalhadores nacionais refeições semelhantes, a titulo de experiencia; desde esse dia, o rendimento dos nossos se teria tornado mesmo maior do que o dos alienigenas.

6 — Na Alimentação Brasileira ha um alimento sirió em que entra o trigo em grão

Parece ser o unico alimento sirió já integrado na alimentação brasileira e no qual entra o trigo em grão; é chamado *Quibi* ou *quépi*, o qual, segundo estou informado, é vendido em um "café" em Campos, no E. do Rio, seja sob a forma de pequenos bolos, seja sob a forma de pequenos paralelogramos (tijolinhos); os ingredientes e o modo de fazer são os seguintes, segundo receita que obtive de pessoa fidedigna: Carne moída até ficar bem fina; tempera-se com cebôla, hortelã, sal e pimenta do reino. Em separado, põe-se trigo em grão (meio quilo por 1/2 de carne), de molho nagua, para amolecer, durante meia hora; moe-se em seguida. Mistura-se depois o trigo moído com a carne também moída e temperada e fazem-se bolos, para fritar em seguida; ou faz-se "quepi de bandeija", isto é, primeiro enche-se a bandeija com uma camada da citada massa, a que se sobrepõe outra de carne moída e temperada; e por cima, outra camada da massa do quepi; corta-se em paralelogramos e leva-se a bandeja ao forno, para assar.

7 — A “barilada”, Argentina, na Alimentação de Intelectuais.

O Dr. F. Pompêo do Amaral (op. cit. p. 50) recomenda, para os trabalhadores intelectuais, a “barilada” que diz ser muito do agrado dos argentinos; não dá a formula.

8 — Cardápios Escolares

Foram recentemente editados pela Superintendencia do Ensino Profissional do Estado de São Paulo, em folheto sob o título “A Organização Simples e Prática de Cardápios Racionais, para Internatos Colegiais”, de autoria da dietista Celina de Moraes Passos, para as cinco refeições diárias: Primeira refeição, pela manhã (desjejum), incluindo sempre fruta, em qualquer das cinco combinações sugeridas; almoço (seis combinações); merenda (com ou sem fruta, seis combinações); jantar (seis combinações); ceia (mate, pão e manteiga).

As combinações da *primeira refeição* são escolhidas na seguinte serie de alimentos: leite, açúcar, café, angú, pão, manteiga, mel, aveia, maisena, bolo de fubá e fruta (em todas); ao *almoço*: arroz, feijão, ovos, carne, gordura, verduras, carú, batatinha, polenta (fubá, tomate, queijo e leite), condimentos; na *merenda*: café, aipim (mandioca, em S. Paulo), açúcar, pão, manteiga, melado, queijo, cangica e fruta; no *jantar*: *sopa* (de carurú, de mandioquinha, maisena, massinha, palmito, caldo de feijão, caldo de tomate; arroz, carne, batata, cenoura, gordura, verduras, feijão, nabo, xuxú; condimentos; a *ceia*, como acima indicado (mate, pão e manteiga).

Esses cardápios, para a criança escolar e o adolescente, correspondem à alimentação conveniente, quanto a

alimentos plasticos e energeticos, no periodo de crescimento.

9 — Principios Gerais da Alimentação, em quinze recomendações

Embora a alimentação sertaneja e rural seja uma variante, algo diferente da urbana, devendo caracterizar-se principalmente pela abundancia de frutas, hortaliças e outros alimentos, sempre de primeira qualidade, deve subordinar-se aos mesmos principios gerais, apenas com a diferença de que a vida ao ar, suscitando maior atividade (pelo menos no individuo são, motivo pelo qual os turistas e excursionistas gostam de andar muito e de comer muito tambem), deve ser mais abundante e rica do que no habitat urbano, onde predomina a vida sedentaria; a propósito desses principios ou regras gerais, apresentadas em folheto de carater popular (de educação alimentar do povo), vide: "*Principios Gerais de Alimentação*", publicação do Ensino Profissional do E. de São Paulo, 1939.

Dentre essas recomendações, destaco os seguintes topicos, de maior interesse para a alimentação rural e sertaneja: carne, diariamente; deixar de molho, durante 24 horas os grãos de leguminosas, para poderem ser bem aproveitadas as proteínas do tegumento e esmagar os grãos, depois de cozidos (Nota: Essa recomendação não convem muito ao feijão preto, porque torna ruça a feijoada, tirando-lhe o bom paladar); o açúcar e os feculentos devem ser em dose 4 a 5 vezes maior; as gorduras preferíveis são da gema de ovo e manteiga fresca; a melhor farinha de trigo é do grão integral; o fubá de milho nada fica a dever ao de trigo; para assegurar o calcio, usar leite, queijo, verduras e frutas; o uso de fígado combate a anemia; quanto ao ferro e ao iodo, variam muito os alimentos

vegetais e animais, conforme o solo, o que ainda depende de estudos; as diversas vitaminas são asseguradas por alimentação mista e uso de óleos; quanto a bebidas, usar água filtrada ou fervida, arrejada e filtrada, quando de poços; as bebidas estimulantes (café, mate, etc.) em dose moderada; o álcool deve ser evitado: o apetite é o melhor regulador das receitas culinárias e funciona com regularidade assombrosa". (Para todos os detalhes, vide a publicação indicada).

10 — Peso Normal

Deve guardar relação com a altura, a idade e o sexo; a media, podendo variar dentro dos limites de dez quilos, é calculada de diversos modos; o processo mais simples é que o numero de quilos deve ser igual ao numero de centímetros que excedam de um metro na altura; assim, altura 1,70, peso normal 70 quilos; outro metodo manda descontar 5, assim, altura 1,70, peso 65 quilos; a formula de Huet e Godiewski é mais complicada. (Vide Oscar Fontenele — Pratica Medica, 1941).

11 — Tabús Alimentares, dos Caipiras

Segundo Gentil de Camargo — "Sintaxe Caipira do Vale do Paraíba", na Revista do Arquivo Municipal, de S. Paulo, XXXVII, 1937: "Ha coisa que "não se come" porque mata:

- | | |
|---------------------------------|------------------------------|
| 1 — Banana com leite | 7 — Melancia com banana |
| 2 — Banana com manga | 8 — Pêssego com pepino |
| 3 — Banana-da-terra com
água | 9 — Banana com pinga |
| 4 — Laranja com leite | 10 — Manga com pinga |
| 5 — Pepino com ovo | 11 — Pinga com leite |
| 6 — Maracujá com pinga | 12 — Feijão-fava com laranja |

- | | |
|---|--|
| 13 — Laranja com manga | 18 — Tatú-canastra (grande)
come de junto |
| 14 — Garapa com melancia | 19 — João de Barro, "paço
abençoado", guarda os
domingos e dias santos |
| 15 — Andorinha é veneno | 20 — Pinga com sol; — quem
beber, não larga mais |
| 16 — Melancia e uva | 21 — Pinga com polvora; —
quem beber, fica louco |
| 17 — Frutas incôns (inço-
nhas) para as mulhe-
res porque faz gerar
gêmeos | |

E o anum, porque come cobra; a coruja, por agourenta; o urubú, por imundo.

* * *

Parece no entanto que o record é batido pela comida do Norte, denominada *viuvado*, meninico, almoço fresco ou almoço de fato, que é um guisado de "visceras frescas (que no norte se chamam "fato") e tão adubada, tão indigesta que é considerado verdadeiro absurdo comê-lo senão ao almoço, tal como acontece com a feijoada, o mocotó, a buchada, etc.; atribuem a viuvada tantos e tão graves malefícios que, após a sua ingestão, tornam-se proibidos muitos outros alimentos, por exemplo a banana, a jaca, a melancia e mesmo certos atos, como a leitura, o exercício físico, o simples ato de pentear-se, e principalmente o ato sexual, que não deve ser executado senão no dia imediato". É o que informa A. da Silva Meio, em seu livro "Alimentação", 1943, p. 264.

Talvez o "quererê", da Amazonia também se filie a esse grupo e tenha seus tabús.

12 — O Habitat Praiano, a pesca e a piscicultura

O habitat praiano inclui todas as praias, do mar, de lagoas e rios, onde se processa a pesca; são tres variantes,

marítima, fluvial e lacustre, a primeira no litoral ao passo que as duas outras se estendem das proximidades do litoral (lagôas litorâneas e cursos inferiores dos rios) até o mais longínquo interior.

Quanto a coeficiente demográfico é em síntese um habitat de facies sertanejo, inculto, pouco povoado, tendo numerosas disjunções, localizadas onde a pesca é mais propícia e onde o pescado pode ter mais fácil e pronta saída para centros de consumo próximos.

Uma das primeiras dificuldades da pesca é a necessidade de pronto consumo do pescado, quanto mais fresco melhor; o peixe deve morrer na panela, reza a sabedoria popular.

A esse primeiro imperativo juntam-se muitos outros percalços, todos exigindo atenção e disciplina adequada; daí as dificuldades da organização da pesca, sendo preciso provê-la até de indústrias auxiliares (de anzóis, linhas, cordas, rêdes, cortiças, chumbados etc.) como fez ver recentemente Costa Rego em artigos no Correio da Manhã, de 15 e 16 de jan. 1943.

E estaleiros, para os diversos tipos de barcos, a motor e à vela; a proposito já está divulgado pela imprensa o intuito do Interventor Amaral Peixoto, do E. do Rio, de fazer ressurgir, em modernos moldes, os estaleiros de S. João da Barra, à foz do rio Paraíba do Sul.

A organização da pesca implica sua prévia e rigorosa subordinação aos imperativos da Defesa Nacional, do litoral principalmente; os demais itens, de ordem técnica e administrativa dependem de ação combinada dos Ministerios da Marinha, Agricultura e Trabalho, como se vem desenvolvendo, devendo culminar em breve na forma de organização que por si mesma se defina como mais conveniente.

Talvez seja a de uma grande companhia nacional da pesca, por ações, tendo os Poderes Públicos (federalis,

estaduais e municipais), como principais acionistas e dirigentes; a organização da pesca excede a capacidade realizadora da iniciativa particular, não só quanto a comercio e industria, mas tambem por que a pesca é uma reserva naval, subordinada à Defesa Nacional.

13 — O Plantio de Fruteiras nos Sertões, inclusive ao longo das Estradas e das Cercas

A mística da "Atenção" aos menores detalhes de cada problema conduz naturalmente a um perfeito discernimento; será preciso atender a conveniencias e contra-indicações, partindo mesmo da noção agronomica fundamental, do local adequado, e que ha cerca de 2000 anos Vergilio assim formulou em suas Georgicas:

"O que um sitio dá bem, já noutro não convinha;
Aqui prospera a messe; alem triunfa a vinha:
Aqui, melra o pomar; lá, sem cultura, as hervas:
.....
ao sêco e mal fecundo, abonas unidade."

Quanto a plantar à beira dos caminhos e ao longo das cercas, a primeira impressão é de ordem poetica: "Como seria gracioso, ao longo das estradas, o perfumado florir das sêzres vivas...

No entanto, ponderou Durval de Moraes em seu soneto:

"O SEMEADOR"

— "Não semeeis à beira dos caminhos
Ou sobre o pedregal ao sol fremente.
Nem consintas que vinda semente
Role de vossas mãos entre os espinhos.

A prudencia constante da serpente
Tende ao plantar; teme os passarinhos,

O solo de fogo, a inveja dos vizinhos
E a maldade do joio impertinente.

Plantai em boa terra, e grande messe
De frutos havereis". O mar cantava
Múrmuro, leve, em trémulos de prece.

Floria a terra virginal e mansa...
Na alma da multidão Jesus plantava
A semente do amor e da esperança.

(De J. MESQUITA DE CARVALHO — Gram. e Antol. Naç.)

As arvores à beira dos canjinhos têm os seus inconvenientes, sem duvida, aliás não ha bem sem senão; principalmente arvores frutíferas que atraem crianças e adultos, para collicrem os frutos, de regra molestando as fruteiras.

Mas, tem tambem muitas vantagens, sombra e fartura de frutas, para as classes pobres que de regra não dispõem de recursos para comprá-las.

Em que ficarmos, então? Não plantar fruteiras ao longo das estradas, por motivo dos inconvenientes? Ou plantá-las, tendo em conta as vantagens?

Penso preferivel applicar o metodo experimental, isto é, plantar, para tirar a limpo os inconvenientes reais; no caso destes serem de facto de grande vulto, suprimam-se as arvores; no ninimo, haverá aí um coeficiente de lenha.

Mas, na Europa, por exemplo, os automoveis nas rodovias correm à sombra de fruteiras; e em Portugal, disse-me de uma feita uma pessoa digna de fé, os ramos das videiras e das cerejeiras tombam sobre os muros; em algumas localidades, como se vê nos filmes de cinema, as cerejeiras são plantadas ao longo das cercas; o povo está educado; o problema é, pois, de educação e não de inconveniente de arvores.

Essa educação pode ser dada, a partir da criança que transite numa estrada, mas precisa ser educação escoteira ou de excursionismo; nunca se ouviu dizer que uma turma de escoteiros ou dos clubes de excursionismo tenha causado depredações aqui ou ali, isso por ser disciplinada; conseqüentemente, a questão é de indisciplina.

Educação, disciplina, mentalidade cívica são imperativos de qualquer país organizado; a solução será atribuir oficialmente a arborização de estradas aos clubes agrícolas do escotismo, organizando-se para case e outros trabalhos o escotismo rural e o sertanejo, trabalhos a realizar sempre sob orientação dos serviços oficiais competentes e com todos os auxílios técnicos e materiais, fornecidos por estes.

Quanto à inveja dos vizinhos, mencionada por Durval de Moraes, no seu soneto, a questão administrativa consistirá primeiro em facilitar a todos o plantio de pomares; em geral, a tendência de cada sítiante é ter também o que o vizinho tenha, tendência a estimular; desde que todos tenham, não haverá inveja. E assim, cada causa inibitoria deve ser removida, uma a uma; "questão de inteligência e não de violência".

14 — As Pequenas Industrias Caseiras, dos Sertanejos e dos Indios

Ai temos as importantes questões da economia doméstica a melhorar, a questão do "pé de meia" ou capacidade aquisitiva a ampliar.

Todos os esforços devem ser empregados nesse sentido, ao mesmo tempo que se vise a melhoria do trabalho e da produção, a hygiene da habitação, a melhor alimentação, etc.

O metodo deve ser o de feiras e exposições periódicas, oficiais, de incentivo ao trabalho caseiro e proteção,

ao mesmo tempo que se promovia maior venda dos produtos, a preços compensadores e por isso animadores.

A proposito, o padrão de energia a ser invocado e de habilidade manual é o das "rendeiras" do Ceará; nesse particular e quanto a rêdes e outros artefactos, o Mercado Público de Fortaleza é interessantissimo, tendo ainda de original a quantidade de "jêgues" ou burricos, em que os sertanejos ou os habitantes rurais se transportam ao mercado.

Nas cidades da Bahia, as quitadeiras bainas valem como padrão maximo; se fosse possivel elevar de pronto, a tão alto nivel, os outros padrões de industria caseira, dos pobres no país, antes ser pobre com tantos "balangandãs".

Vejamos como a elas se refere o opusculo recentemente publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatistica, sob o titulo "Tipos e Aspectos do Brasil", 1942, p. 37:

"É pelo vestuario que a baiana se tem celebrizado, sugerindo belas fantasias para os folguedos carnavalescos: seu turbante, pelo arranjo original já entrou na moda feminina".

"A graciosidade e fezeirice brejeira que possuem quando moças, exteriorizadas pelos requebros da sua coreografia bárbara nos batuques dos "candomblês, bem como o gosto pela musica e canto, tem servido de motivo para inúmeras composições musicais populares. Daí a sua influencia enorme no folclore nacional".

"Nas grandes festas do catolicismo (que adotaram, apesar de originariamente fetichistas, por meio de curioso sincretismo religioso), principalmente nas tradicionais procissões e romarias do Senhor do Bonfim, ostentam uma indumentaria riquissima e extremamente complicada pela variedade enorme de peças e multiplicidade de adereços. Nesses dias exibem saias de boca plissadas a mão; batas

reidadas; "camisas de tecido finissimo, primorosamente bordadas"; compridos chales multicores de pano da Costa. "Por cima das muitas saias de baixo, de linho alvo" (gastam cerca de dezeseis metros de fazenda na confecção das mesmas), "a saia nobre, adanascada", de cores vivas. Na cabeça, "torsos de seda" (a rodilha ou turbante muçulmano), de gorgorão preto", tecido branco ou de cores gritantes; "chinelinhas de veludo, lavoradas a canutilho de ouro, na ponta do pé. Quanto aos adereços e pingentes trazem atravessados nas orelhas argolões de ouro; no pescoço, colares de contas brilliantes, de nissaugas, de búzios, com a indispensavel e mistica figa de Guiné, amuleto contra o "mau olhar"; nos dedos, nos pulsos, nos braços, "até quasi nos cotovelos... uma profusão incrível de jóias custosas. "Além do molho volumoso de balangandans, berloques, tetéias, bugigangas de ouro, de prata, de azeviche... , pendurados á cintura, como descreve Silva Camões".

A todos esses attributos tem-se ainda o fato da higidez, o que traduz sempre boa alimentação, com os proprios acepipes e doces que preparam e vendem: "acaragê, abará, vatapá, caruri, cangica, tutú, cuscus; cocadas, pé de moleque, doce de gengibre, etc. etc., sem esquecer o bolinho de tapioca assado na grelha, ao lado do fofoleiro."

Assim, as quitandeiras baianas devem servir de padrão para as providencias capazes de elevarem ao mesino nivel, se possivel, todas as pequenas industrias caseiras no país, o que dependerá de não entravá-las de nenhuma forma, estimulando-as ainda pelos meios usuais, para que se desenvolvam até o maximo de capacidade aquisitiva que marque o limite da isenção de impostos, para a pequena industria, a amparar e não a entrarvar.

Tem-se aí um largo campo de pequenos beneficios da Administração Publica, na Protecção à Família e quanto

à Assistencia e Previdencia Social, tendo justamente em conta que as familias pobres são em geral as mais numerosas; o recórd conhecido parece ser o de duas familias de nordestinos, levadas para o povoamento da Amazonia, com um total de duzentas e uma pessoas. (O Globo, de 11 fev. 1943, a proposito de "Povoamento em massa, da Amazonia").

Nessa alta politica de proteção aos lares pobres, impõe-se o postulado "A União, *mater providens*", a que se refere o Presidente Getulio Vargas, em "A Nova Politica Nacional", vol. II, p. 163.

Tudo leva a crer que as providencias em desenvolvimento pelos Poderes Publicos, na melhoria da vida do homem rural, do sertanejo e do indio, vão em breve suprimir os motivos de ainda hoje se ter de falar em indolencia e indigencia, males que podem passar a ser historia antiga, dos tempos em que não se dava atenção ao desalento dos lares pobres; males que só existem, onde acobertados pelo descaso. O remedio contra eles é a Atenção, não apenas contemplativa de cada problema em bloco, mas atenção para cada detalhe, sem exceção de um só, afin de fazer prevalecer os bons e suprimir os nocivos, causas dos males; assim não ha problema insolúvel. Atenção operante, sancionadora. Daí dizer a sabedoria popular: Onde entre o sol, não entra o medico; no entanto, onde houver escuridão ou na penumbra pululam os micróbios e os vermes.

Por isso, em muitos casos, a solução depende apenas de luz!

Luz de que dependem a clarividencia e a segurança das providencias sanadoras.

Daí concluir-se aqui pela necessidade de congressos periodicos de sertanismo, de que os principais relatores, de temas sertanejos, quanto a estatisticas das condições existenciais, sejam chefes-escoteiros que atuem como tal

nos sertões em que residam, isto é, dos sertões em que residam e atuem, para o fim expresso de condicionar melhor e assim dinamizar as atividades dos sertanejos, entre as quais a disseminação de hortas e pomares, visando a sadia alimentação equilibrada.

E fazerem luz sobre tudo o mais; o contacto actual dos tecnicos com os cinquenta mil imigrantes nacionais para o Nordeste vai proporcionar a oportunidade de verificar quanto necessaria se fazia essa luz; dos problemas sertanejos apenas se conheciam as linhas mestras e um ou outro detalhe de sua estrutura; a analise a fundo só agora se tornou possivel, mas ainda depende muito das estatisticas ds condições existenciais, cujas dificuldades, principalmente financeiras para o custeio de uma legião de estatísticos disseminados em nosso imenso hinterland, foram postas em evidencia pelo Dr. Teixeira de Freitas, com irretrucaveis argumentos. (Rev. Bras. de Estatística, julho-set. 1942). E diz serem necessarias "medidas radicais, corajosas, de rara energia, que sejam tambem rigorosamente acertadas". (l. c. p. 454).

A conclusão a que chego, pelo conhecimento que tenho do habitat rural em geral e da mentalidade sertaneja, é que o encargo da estatística nos sertões deve ser de preferencia atribuido a alas rurais e sertanejas de escolismo.

Assim, uma só despeza, da "União, *mater providens*" coadjuvada pelos Estados, municipios e todos os serviços officiais interessados, poderá resolver, de inicio dois grandes problemas: o da estatística e do escolismo, rurais e sertanejos; tudo o mais nos sertões e nas zonas agricolas, terá muito a lucrar com essas duas realizações, fundamentais a meu ver, para a Assistencia e Previdencia Social; e para a Defesa Nacional.

A mistica da Atenção, no estudo de cada um de nossos problemas sociais, economicos e administrativos,

conduz sempre ao mais alto nível do interesse nacional; por isso, atenção para todos os problemas, grandes e pequenos, pois em cada um deles, não importando então o tamanho, ha uma peça do organismo social, já o disse, em outros termos, o Presidente Getulio Vargas.

Inclusive, o que se come no sertão, embora pareça frívolo e banal, pondero eu, pois conduz aos raciocínios desenvolvidos neste meu livro, simples preliminares. No glossario, a seguir, dou muitas outras informações.

* * *

Dirá o leitor, com razão, que não reúno aqui nem a decima parte dos excertos compilaveis na literatura brasileira, nas publicações oficiais, em periodicos e diarios; e que só cito alguns exemplos benemeritos, oficiais e particulares, dos muitos que poderia, citar.

É que não estou fazendo a enciclopédia sertaneja, mas dando apenas uma idéia do que vai pelos sertões, onde nem tudo é mau como pensam alguns, nem tambem Canaan.

Realmente, faço aqui apenas um ligeiro "apanhado" do assunto, para o fim especial de mostrar como já se vem desenvolvendo as soluções adequadas dos problemas de provimento e auto-suficiencia regional relativa, no que respeita à alimentação equilibrada das populações urbanas, agricolas e sertanejas, como conveniente em tempo de paz, tendo em vista as contingencias de guerra.

O que fica em foco é que, alem da fruticultura organizada, de carater comercial, para consumo interno e exportação, é necessaria tambem uma fruticultura avulsa, esparsa, sem exageros, mas conveniente, disseminada, inclusive ao longo das estradas de rodagem, em torno das estações de estrada de ferro e junto de cada habitação

rural ou sertaneja pobre, como em torno de açudes, poços e olhos d'agua no Nordeste; nos aceiros de lavoura, etc., um pouco por toda parte, uma vez que as frutas são também indispensáveis à nutrição das classes pobres e estas não dispõem de capacidade aquisitiva.

Fruticultura organizada, fruticultura avulsa e grande quantidade de pomares particulares, como visam os Poderes Públicos, com a larga distribuição de fruteiras, pelos hortos municipais, estaduais e federais.

A fruticultura avulsa, porem, ao longo de estradas, aceiros, ruas de subúrbios, logradouros públicos em geral (onde e como conveniente), já está dando seus primeiros passos, de que são exemplos o coqueiral plantado em logradouro público, em Campos (E. do Rio) recentemente, e a arborização (que não sei se é de fruteiras), em aceiro entre canaviais, em Pernambuco, conforme fotografavura publicada recentemente pela Revista Brasileira de Geografia, de julho 1940 (entre paginas 364 e 365), simples estrada interna de propriedade canvieira, para transporte de cana.

Há muito onde instalar essa fruticultura avulsa, de auto-provimento regional e talvez o exemplo oficial tenha de partir das estações de estrada de ferro, e dos poços d'agua no Nordeste, assim como em torno das habitações pobres, nas áreas irrigadas, junto de açudes, em geral.

Ao longo das estradas, a arborização com fruteiras é mais difícil e tem os seus percalços, mas agora que o escotismo instalou clubes agrícolas em seu vasto programa, essa entidade passou a ter meios e modos de resolver esse problema, que é apenas de plantar, na certeza de que crianças travessas e adultos dendroclastas não destruam as mudas de arvores; e depois de crescidas as fruteiras, não a depredem. Questão de educação, em primeiro lugar; em segundo, é questão de abundancia;

questão de saturação; havendo muitas fruteiras ao longo das estradas, ninguém liga.

* * *

Fica também em fóco o interesse em verificar quantas fruteiras deve ter cada municipio (na relação com a fruticultura organizada e de pomares particulares), para o fim especial de atender ao provimento gratuito e abundante de frutas de primeira qualidade, às classes pobres, asilos, merendas escolares; e mesmo para uma renda municipal, tendo em vista o custeio da fruticultura avulsa, distribuição de mudas aos proprietarios rurais, para plantio junto das habitações de trabalhadores, etc.; no caso, parece que não deve haver duvida: a Administração Publica terá de fazer o principal.

Tudo sem exageros, no que aliás não ha perigo; ir fazendo aos poucos, mas fazendo: a questão é começar e prosseguir, firmemente, até integrar a fruteira na paisagem rustica, o que significará assegurar abundancia de frutas à alimentação do povo.

* * *

A questão das hortas, junto dos lares pobres, está muito bem encaminhada, com os cursos de monitores-agricolas, valendo com extensão educacional dos clubes agricolas escolares; esses monitores exercerão certamente acentuada atração dinamica, também indispensavel, pois não basta aprender a fazer hortas; é preciso fazê-las, de fato, e isso não é tão facil como parece; não depende só de saber e querer; é também preciso ter os elementos para fazer: ferramentas, estrume, sementes férteis, mudas de boas qualidades, regadores e agua, ancinhos, etc.

No interior, o estrume é gratuito; nas cidades, custa dinheiro, ai uns dez a quinze cruzeiros a carroçada; não

convem, portanto, aos lares pobres; esses terão de preferir para as suas hortas o recurso biológico, de enterrar nos cauteiros (a fazer rasos, por mais simples), as folhas secas, de varreduras, como a natureza forma, no chão das matas, a fertilíssima terra vegetal.

Para isso, adotar o seguinte lema: *O segredo da boa horta, junto dos lares pobres, é a folha seca que se enterre no cauteiro!* Uma boa porção de folhas secas, é claro, ou já a meio curtidas, ao fundo do quintal.

Outra noção: Para plantar hortaliças basta um sulco, aberto a enxada (ou a aradinho de mão: sistema americano); na Amazonia, serve uma canôa velha. Que cada um faça como puder, mas tenha hortaliças, na alimentação.

Quanto à organização da *ala rural de escotismo*, como ponto de partida, e escola, de futura *ala sertaneja de escotismo*, creio que isso deve interessar particularmente os serviços de estatística, municipais, estaduais e federais e, se de fato lhes interessar, como me parece, pois a estatística rural e sertaneja, permanente, de cada dia, é difícil e muito diferente da urbana, será questão de acordo ou cooperação dos serviços de estatística com a administração geral do escotismo no país, para o custeio. O escotismo nos sertões será um "braço direito" de todos os serviços que lá tenham de agir, de passagem ou uma vez por outra.

Por último, outra questão é a do conceito do termo *sertão*, o que deixa aos filólogos, por não me ser possível ir além do que já disse, concluindo que *"sertão é terra inculta, pouco povoada"*, como explicado.

Tenho a acrescentar que em Portugal também ha sertões; di-lo Aquilino Ribeiro, em O Jornal, de 14 de fev. 1943, tratando de "Os dólmenes de que está semeada a terra portuguesa"; assim começa o artigo:

“Ver a maneira como no povoado sertanejo os al-
“vanéis armam a cozinha de pilar ou içam para cima
“os tranqueiros de tres metros, a braço, a torça duma
“só peça, é ver o dolmen, mediante simples transposi-
“ção mental, desabrochar da terra. Não parece que o
“local da construção obedecesse a fixo e invariavel con-
“dicionado. Em regra escolhiam a chapada da colina
“ou limpeza do monte, perto umas vezes, distante outras,
“da pedreira a que iam pedir o material, batidas ou não
“dos ares, na proximidade ou a certa lonjura de fonte
“ou regato”.

Assim, tambem ha sertões em Portugal, mas a ve-
getação em torno é de videiras, macieiras, pereiras,... ;
e não ficam longe os castanhais, as nozes e avelãs.

Lá, criam-se cevados com maçãs; ha vinho no lagar,
o homem é forte; a criança sertaneja brinca limpando
hortas e, a brincar, colhe cerejas...

Será decerto muito util em nossos futuros con-
gressos de sertanismo, o estudo comparado dos sertões,
no mundo! Tambem os nossos poderão vir a ser dos
melhores, onde tenham de permanecer. Alguns, no en-
tanto, terão de ficar como simples curiosidades turisticas,
tambem interessantes.

A. J. de Sampaio.

2.ª PARTE

ONOMASTICA DA ALIMENTAÇÃO RURAL E SERTANEJA

Glossario de Comidas, Bebidas e Condimentos, usados no habitat rural e no sertanejo; include alguns alimentos só peculiares a residencias rurais abastadas; e tambem a algumas plantas nocivas, inebriantes e toxicas; e outras que se-veem de isca de peixes ou atraem a caça.

NOTA: A proposito de diferenças alimentares, das populações rusticas no-mundo, vide A. da Silva Melo — Alimentação, Instinto, Cultura, 1943. Nesse particular, a alimentação sertaneja do Brasil é das mais sadias.

- Abacate:** fruto do abacateiro (*Persea gratissima*, lauracea da America Central e Norte da America do Sul), cuja polpa (mesocarpo carnoso, comestível) é chamada "manteiga vegetal" (*beurre végétal*, dos fr.; "soldier's butter" e "midshipman's butter", dos ingleses e norte-americanos), com cerca de 20% de materias graxas (ou mais), 7% de hidratos de carbono, 1% de substancias minerais e 2% de proteina; em alguns paises, é usada como legume, v. gr. como salada, com cebola e queijo (no México); do "caroco", as cotilédones, reduzidas a pó, dão fécula com 22% de hidrocarbonados, mas no Brasil só é usada contra panaricos e hidrocele. (Seg. Pio Corrêa).
- abacaxi** ou ananás (*Ananas sativus*, bromeliacea cultivada): planta indigena de que a fruta (sinantocarpo) provem de variedades muito melhoradas pela cultura, quanto a tamanho e coeficiente de suco adocicado. As variantes selvagens são chamadas ananás bravo ou do mato; o da praia (*Ananas sativus*, var. *bracteatus*) é de preferencia conhecido

por "gravatá de rêde" ou curauá e produz uma infrutescência de tamanho médio, pouco adocidada, em comparação com o abacaxi comum. Há variedades selvagens de pequeno fruto (ananaí), não indo este além de 5 a 8 centímetros de comprimento; nas campinas secas da Amazonia formam ananaizal (A. da Mata). Vide também bromeliaceae.

abalá ou **abará** (na Baía): massa de feijão cozido com sal, pimenta e azeite de dendê, a que às vezes juntam pizeirão; a massa cozida é dividida em pequenas porções que são então envolvidas em folha de bananeira (à maneira de abarém, acaçá, beijú-membeca, beijú-puqueta, grude, mascará, manampansa, manué e algumas vezes moqueca e pamonha; vide cada um destes termos em separado). Segundo Sodré Viana (l. c.) o nome é abalá, e o feijão usado é o fradihu (como para o icarajé); e que a massa é embrulhada em folha verde de bananeira, cada porção com um camarão seco, bem cozido, inteiro; cada embrulhinho é posto a cozinhar em banho-maria; e depois, serve-se frio.

abará — vide abalá.

abarém ou **aberém** (na Baía): massa de milho ou de arroz cozido, envolta em folha seca de bananeira; cozinha-se em banho-maria (Sodré Viana).

abatiapê (na Amazonia): arroz bravo, à beira dos lagos, provavelmente *Oryza* sabulosa, graminça (a verificar); consultem-se, por exemplo, as obras de J. Huber e Chermont de Miranda — Gramíneas de Marajó, e de F. C. Hoelne, trabalhos sobre a flora amazonica e do Pantanal de Matogrosso. Vide também marroz e cumpre notar que abati, na lingua tupi, significa milho. Vide também abati-miri e arroz.

abatiguaniba (no tupi: milho que é arvore?): milho da América do Sul, que os guaranis torraram e pisam, para fazer pão. (Laud, Freire — Gr. e Nov. Dicion.).

abati-miri: arroz silvestre na Amazonia, pequeno, avermelhado, talvez indígena: *Oryza* sativa, var. subulata. (Alir. da Mata). Vide arroz.

abati-uapê — vide milho d'água e uapê.

abelha: para mel e cera, varias espécies indígenas e outras exóticas; indígenas; "abelha mosquito", da Amazonia (dê

- boni mel), bôra, cupim, irapuan, jandaíra, arapuá, jatáí, mandacaia (?) mombuca, uruçú, mel de cachorro, etc.
- aberém: vide abarem.
- abio: *Hucuma caimito*, sapotacea frequentemente cultivada em pomares; vide também caimito ou abio do Pará.
- abio da mata ou abiurana (da Amazonia): *Pouteria lasiocarpa*, sapotacea; fruta estimada.
- abobora: fruto comestível de algumas espécies de *Cucurbita* (*C. maxima*, *C. moschata*, *C. pepo*), de que se usa a polpa em guisados, pureia, bôlos (vide Beilhô) e doce batido ou sêco; os grãos ou brotos novos, da planta, são usados como verdura, em guisados, que em Minas se chamam "cambuquira" (nome também dos próprios brotos).
- abobora d'água: variedade hortícola de *Lagenaria vulgaris*, cucurbitacea, de que usa o fruto verde, seja recheado com carne e assim cozido ao forno, ou picada ou em tiras, em guisados; mas, antes precisa ser descascada e desprovida do miolo. Vide purunga.
- abrazô (na Amazonia): alimento de farinha de milho ou de mandioca ou bôlo com azeite de caiacé (dendê) pimenta e outros condimentos. Pouco usado (Alf. da Mata).
- abridêira: aperitivo.
- abricó: fruta de sapotaceas (*Lucuma pauciflora* e *Mimusops coriacea*) e da gutifera *Mammea americana* (abricó do Pará, de que se faz doce e vinho).
- abrôtea: peixe marinho, esp. de bacalhau, de aguas de Santa Catarina: 32.500 quilos em 1942 (Correio da Manhã, de 11/XII/942), foram pescados em aguas de Santa Catarina.
- abunã (Amazonas): comida feita de ovos de quelônios (tartaruga, tracajá, muçuan, mucanguê (?), arapuá (?)) vide também arabú.
- acaçá (Baia): angú de farinha de arroz ou de milho moído, para servir com vatapá ou cacurú; é nome também de bebida refrigerante, feita de subá mimoso (de arroz ou de milho), fermentado em agua com açúcar; diz-se também garapa e pamonha de garapa (Laud. Fr. — Dicion.). Seg. Sodrê Viana: milho pilado, macerado e passado na moquiva, sendo então a massa temperada com sal e cozinhada; depois, a massa ou é diluída em agua e açúcar, para usar como reiresco, ou é embrulhada, por pequenas porções, em folhas verdes de bananeira.

- açafrão** (*Crocus sativus*, iridacea): condimento e materia corante; vide, por exemplo "babá". Na Amamazonia: açafroa (*Curcuma tinctoria*, zingiberacea) dá também materia corante, culinaria.
- açaí, do Norte** (*Euterpe oleracea*), de que se prepara o vinho de açai; no sul, *Euterpe edulis*; no Marañhão; jussára; o palmito é comestível. Na Amazonia é muito usado o vinho (aliás, simples macerato), com açúcar e farinha d'água ou de tapioca (A. da Mata).
- acalenta-menino**: feijão saboroso que cozinha depressa e é usado na alimentação das criauças (Peq. Dic.); citado no Nordeste, por Gustavo Barroso — Terra do Sol, p. 64.
- acará ou acarajé** (Baía): massa de feijão cozido, em forma de bola (Laud. Fr. Dicion.), frita em azeite de dendê. Seg. Sodré Viana, o acarajé é feito de feijão fradinho, descascado depois de inchado n'água fria; é usado, na Baía, com molho proprio (molho de acarajé), feito de pimenta malagueta secca, camarões moídos, cebolas picadas, sal e azeite de dendê. E' nome também de varios peixes de agua doce, de que em Campos (E. do Rio) é muito apreciado o "acará (de cangote) com arroz"; seg. A. Vasconcelos, designa cerca de 38 especies e é nome generico de peixes de escama.
- acarí, rapa-canôa** (em Mato Grosso), chupa-pedras (em Alagoás) ou "limpa-aquario" entre os pequenos criadores de peixes: peixe cascudo, de agua doce, delicioso. (Magalhães Corrêa — Primeiro Nucleo etc. e Terra Carioca p. 201). Nome geral dos peixes cascudos (A. Vasconcelos). Vide buraquara. Na Amazonia, ha cardumes de acarí, nos igarapés do baixo Purús. (Alfr. da Mata).
- acelga ou celga**: variedade "cicla" de *Beta vulgaris* (beterraba), hortaliça.
- açorda**: migas de pão, ensopadas em agua a ferver, com azeite e alhos. (Peq. Dicion.); essa receita parece muito singela, pois Alberto Lamego F.º (A Planície do Solar e da Senzala) fala em famosa "açorda do Colegio", antiga fazenda dos Jesuitas, em Campos, Est. do Rio. Seg. Laudel. Freire: Sopa de pão, temperada com alho e azeite (ou vinagre) ou preparada com ovos, açúcar e manteiga; açorda-moza ou açorda-solteira (port.)-açorda que não leva peixe, ovos ou outro acompanhamento.

- açúcar: é geralmente usado o de cana, branco (cristal ou refinado), mascavo, etc.; vide rapadura. Substitutos nos sertões: mel de abelha, seiva de buriti, infuso de brotos de lixeira, pau doce. (Cel. Amílcar Magalhães — Impressões, p. 71).
- açúcar-candi (do comércio): açúcar branco em grande cristal; vide pilé.
- adlai: vide trigo adlai.
- afogado (no vale do Paraíba, E. de S. Paulo): carne de vaca, comida pelo caipira só no carnaval e depois também na páscoa e no S. João, segundo Gentil de Camargo — Revista do Arquivo Municipal de S. Paulo, XXXVII, 1937, p. 50).
- agrião d'água (*Nasturtium palustre*); hortaliça, em salada, guisado e sopa.
- agrião do Pará ou jambú (no Pará): *Spilanthes oleracea* var. *Acmela* ou *Sp. Acmella*), composta, condimentar, picante do "tucupi" com peixe miúdo, camarões e outros ingredientes, no Pará.
- aguaraçuia (Amazonia): erva moura (seg. Alfr. de Mata).
- água-viva ou mãe-d'água (?): No Paraná, refresco feito com fermento e a que chamam também quifir (?) corruptela de kefir: leite fermentado do Cáucaso (?), seg. Chac. e Quint., maio 1941, p. 578.
- água de arroz, e cevada, de alface, de auteixas e demais tisanas para doentes; vide Helena Santos — Cozinha para Doentes.
- água de flôr de laranjeira; aromático de doces.
- água de pão: vide panada.
- aguardente: de cana (cachaça), de mandioca (tiquira, caxiri, cauím), de milho, etc.
- aguassú: vide babassú.
- aiapuça: pequena tartaruga, de 12 a 15 centímetros de comprimento (A. da Mata).
- aiassá: esp. de tartaruga da Amazonia.
- aibí: molusco comestível, bivalvo.
- aiereba — vide raia.
- aipi, aipim, mandioca mansa, mandioca doce, macaxera (ou macaxeira) no Norte: tuberculo amiláceo de *Manihot aipi*, euforbiacea; 396,5 calorias, da matéria seca e 399, das raspas, seg. Felix Guimarães, citado por Alfredo de Andrade. Vide mandioca e farinha. Aipi ou aipim: espécie de ca-

- vaia, no Norte; guarapucú: especie de budião na Baía; pequeno peixe vermelho de S. Catarina (A. de Vasconcelos). Quanto ao tuberculo comestivel, assado ou cozido, diz-se: aipim, no E. do Rio; mandioca, em S. Paulo; macaxeira no nordeste e no norte.
- aipo ou celeri: *Apium graveolens*, umbelifera condimentar, tambem chamado aipo branco ou salsão. (Raul de Faria — Horticultura para todos).
- airóba: peritonio, a retirar da capivara — vide esta.
- ajará ou guajará (Amaz.) = Sorva do Perú (*Chrysophyllum excelsum*); fruto comestivel.
- alameirão· almeirão..
- alcahofra (*Cynara scolymus*, composta exotica): hortaliça.
- alcaçuz (*Glycyrrhiza glabra*, leguminosa): aromatica para doces, seg. Hoehne.
- alcaparra (*Capparis spinosa*, caparidaceas): botões florais, em conserva enlatada no comercio; tem como succedaneo chagas maior (vide esta).
- aletria ou letria: especie de macarronete, muito fino, para sopas, doces, etc. É nome tambem de peixe miúdo do litoral da Baía; o mesmo que maniua ou petitinga; cardume de peixe miúdo (A. Vasconcelos).
- alface (*Lactuca sativa*): hortaliça de uso frequente, nas cidades e nas residencias rurais abastadas, principalmente; chama-se *alface da mar* à alga *Ulva lactuca*, alga verde comestivel, mas cumpre verificar se é aproveitada pelos habitantes do litoral maritimo.
- alfavaca ou mangericão (*Ocimum basilicum* e outras especies, labiadas exoticas): condimento (a folha verde).
- Alfelô, felô ou alfeolo (seg. Gilberto Freire l. c. p. 65): doce enrolado em papel, no Nordeste.
- alfenim (na Baía): doce constituido de massa branca de açucar.
- alfeolo: vide alfelô.
- algodão (*Gossypium*, varias especies, malvaceas): oleo comestivel, da semente; por sua vez, a torta, residuo da fabricação do oleo, está sendo utilizada na Alemanha, no fabrico de farinha alimentar, depois de extraido o gossipol (Seg. o Jornal de Agricultura, de 30 de set. 1941). Seg. Gabriel Soares de Souza, os indios comem os caroços pizados e cozidos, em papas que chamam mingáu (Hoehne — Bot. e Agric. p. 267).
- alho (*Allium sativum*, liliacea exotica): condimento (os bul-

bilhos, dentes de alho). Menos usado é o *alho-porró* (poarô ou porró), também uma liliacea (*Allium porrum*), de que se utilizam, como condimento, as porções inferiores, invaginantes, tenras e esbranquiçadas, das folhas.

alixia ou litchi (corruptelas de litchi, o verdadeiro nome chinês da planta ou da fruta); litchi (vide este termo).

almocinho (na Comissão Rondon): café de manhã com paçoca. (Clovis de Gusmão).

almoço fresco (na Baía) seg. Sodré Viana: carne fresca, tomate fresco, linguiça fresca de porco, toucinho fresco, pimenta; para comer com pirão de farinha e molho de pimenta e limão. No Norte, almoço fresco ou de fato, meninico ou viuvada é um guisado de vísceras frescas, muito condimentado; vide viuvada.

almondegas: bolinho feito de carne crua, peixe cru ou outro ingrediente cru, picado e amassado com farinha de trigo e ovo batido, sal e outros tempêros; e em seguida fritos em gordura ou azeite, acabado de cozinhar em molho de tomate; pode levar também miolo de pão embebido em leite. Para distinguir, vide croquete (bolinho de carne assada de vespera, picada, e que se cobre ou envolve de ovo batido, farinha de rosca ou de pão torrado).

aluá: bebida fermentada (em pote de barro), de farinha de arroz ou de milho, água, açúcar e sumo de limão; ha no Norte uma variedade chamada quimbembe (vide este termo). No Ceará, seg. J. Decker, chama-se aluá a uma palmeacea, de que os sertanejos obtêm óleo saboroso e finissimo. Leg. Alfr. da Mata, na Amazonia fazem também aluá de ananás e outros frutos.

alvacôra: peixe grande, geralmente em escaldado, na Baía (seg. Sodré Viana)

amapá doce (no Norte): vide piquiá (na Baía).

ambrosô (na Baía): comida feita de farinha de milho, azeite de dendê, pimenta e outros condimentos.

ameijoas (lus): vide sarnambi.

ameixa: denominação de varias frutas, assim: ameixa da Europa (*Prunus domestica*, rosacea, de que se prepara a ameixa preta, do commercio); ameixa de Madagascar (*Flacourtia Ramontchii*, flacourciacea), usada crua, e bem assim a ameixa amarela ou do Japão (*Eryobotrya japonica*); ameixa do Brasil ou de espinho (*Ximenia americana*, olacacea); ameixa do rio Doce (vide cajá vermelho ou folha de serra).

- amejãs = peixes de agua doce; vide buraquara.
- amendoa: parte alimentar de sementes comestiveis, da castanha do Pará (*Bertholletia excelsa*), da castanha do cajú, da castanha do Maranhão, do pinhão do Paraná, do piqui, etc.; vide castanha. A amendoa, doce e amarga, da Asia (*Prunus amygdalus*) do commercio, produto importado. A arvore chamada amendoeira (*Terminalia catappa*) tambem produz fruto com semente comestivel, (vide "anoz"); por sua vez, a semente de jaca, torrada, tem gosto de amendoa (vide jaca).
- amendoada: doce caseiro, de amendoas, da castanha de cajú, no Nordeste.
- amendoim, mendubi, mindubi, mundubi: grão (semente) de *Arachis hypogaea* e outras especies (Vide F. C. Hoehne — *Flora Brasílica*, 1940): usa-se geralmente torrado com sal, ou cru ou torrado, em doces (v. gr. pé de moleque); torrado e moído, passa a ser chamado "gingilim ou gergelim". Nos Estados Unidos extraem "manteiga de amendoim" (J. Decker); e as industrias do oleo ou azeite de amendoim. Valor energetico da substancia 648 calorias e do oleo 930, seg. Alfredo de Andrade.
- amido: polvilho, amilo, fécua, substancia feculenta ou amilacea.
- amilo: fécula.
- amoniaco ou sal amoniaco (das farmacias): usado em varios doces, v. gr., no Nordeste, nas "broinhas de fubá de milho", seg. Gilberto Freire — *Assucar*, p. 103. Em Campos (E. do Rio), nas "rosquinhas economicas" (não levam ovo).
- ananá (amaz.): pequeno ananás silvestre (A. da Mata).
- ananás: vide abacaxi.
- andú (na Amazonia): guando, guandú (*Cajanus indicus*), seg. A. da Mata.
- angú, pirão, puré, pureia, papa: massa mole, de fubá de milho ou de farinha de mandioca; feito em agua e sal, ou com leite, ou com caldo de peixe, de carne ou de caniarão, para comer com guisado respectivo ou carne frita ou assada; assim, angú de milho, toucinho e carne de porco, em Minas; pirão de farinha de mandioca para comer com cozido (a que no Rio Grande do Sul chamam "fervido", na Amazonia "manicoba", etc.); o angú de feijão é mais geralmente chamado tutú. Quando feitos com leite, os

angús são mais nutritivos (vide "polenta"). No vatapá, da Baía, entra angü de maisena. Vide também caicúma.

Um exemplo de angü completo é o que Sodré Viana indica, em seu "Caderno de Xangô", sob o nome de "vatapá": Fubá de arroz (ou pó de arroz ou flor de arroz) ou miúdo de pão dourado, macerado em água fria, coentro, gengibre, sal, pimenta, cebola, azeite de dendê e leite de coco. Para comer com arroz branco ou acaçá. O angü assado tem o nome "cobü".

O angü de banana (de São Tomé, caturra ou de banana d'água) é chamado "quibêbe de banana", no E. do Rio, onde comumente dá-lo o nome "pirão" ao angü de farinha de mandioca (feito com água fria, quente ou leite), para comer com carne fresca ou seca, ovos escaldados, etc. Vide também anguzada, anguzô e arabü; os angús mais afamados são o angü à baiana e o angü à mineira.

anguzada: mistura de angü e carne de peixe.

anguzô: angü de milho para comer com erva; ou angü com carurú; na Amazonia, seg. A. da Mata, é cangica de milho verde, ralado ou pilado, não passado na peneira.

aninha: corruptela de caninha; aguardente, cachaça.

aniz: erva doce.

anorí: tracajá macho (seg. A. Vasconcelos).

anoz: corruptela de noz, na linguagem dos praianos, em Atafona (E. do Rio), sentente da árvore chamada amendoeira ou chapéu de sol: *Terminalia catappa*.

anta: caça grande, de que é mais apreciado o fígado; a carne, salgada e seca ao sol, é um dos bons recursos de que se dispõe nas viagens do interior, seg. o Gen. Couto de Magalhães.

apapú: sarda ou sardinhão do Amazonas (A. Vasconcelos), de inferior qualidade, seg. A. da Mata.

apáras (de mandioca): vide caçaba.

apê (da Amazonia): *Urospatha caudata*, aracea, de rizoma comestível, cozido.

aperêma: esp. de cágado do Amazonas (A. Vasconcelos).

apiranga: Mouririá apiranga, do rio Maués (Amazonia); fruto comestível (A. da Mata).

apurú: vide purú.

araberú: peixe.

arabü (Amaz.): pirão de ovos de tartaruga, tracajá ou outro

- quefônio, com farinha e açúcar; vide também abunã, para comparar.
- araçá: fruto comestível de várias mirtáceas dos generos *Psidium* e *Campomanesia*; *araçá do Amazonas*: Britoa acida; *araçá-lima* (Amaz.) ou palilo: *Campomanesia cornifolia*, seg. A. da Mata.
- aracaroba; aracimbora; aracú: peixes.
- arantacú: esp. de rato muito estimado pelos nhambiquaras. (Laud. Fr.).
- arapuçá (Amaz.): quefônio menor que o tracajá (Laud. Fr.).
- arara: ave, caça apreciada na Amazonia, assim "arara com arroz" (R. Moraes l.c.177).
- araruta: secula de *Maranta arundinacea*, ou da *tacacea* do Taiti *Tacca insignis* e outras esp. no commercio; ou das zingiberecças do Oriente *Curcuma angustifolia* e *C. leucorrhiza*, Engler-Diels-Syll.
- araticum: fruto comestível, de anonáceas do gen. *Anona* e *Rollinia*.
- aratú: caranguejo do mangue ou da pedra.
- araúja: especie de pescada.
- ardoso (na Amazonia): picante, de gosto acido, seg. Gastão Cruz (Amaz. Misteriosa).
- ariã (Amaz.) marantacea, rizomas feculentas, comestiveis depois de cozidos.
- aribê: vide arubê.
- ariú (na Baía) ou guajerú (em Santos e Praia Grande): *Chrysobalanus icaco*, rosacea do litoral; frutos comestiveis e em compotas.
- arraia: vide raia.
- arroz: *Oryza sativa*, graminea; cereal que se usa cozido, seja somente em agua e sal (auçã, arroz nortista, arroz do Maranhão), ou com varios tempêros (alho, cebola, tomate), refogados ou não previamente em gordura ou azeite; outras variedades são o arroz de forno (com peru, pato, galinha, etc.), arroz doce; arroz de cuxá (uçã ou auçã; vide cuxá); "arroz ao currie" (seg. receita de Arte Culinaria, do Correio da Manhã, de 12 de agosto 1941), leva o molho chamado "curri".

É geralmente usado, de preferencia, o arroz polido, completamente decorticado, que assim perde vitaminas, pelo que é preferivel o "arroz cortex", na cura do beriberi na Amazonia. (Anais IX Cong. de Geogr. II, p. 322).

Quanto a especies de arroz bravo ou do mato: abatiapê, das beiras de lagos da Amazonia, é provavelmente *Oryza subulata* (vide tambem abati-miri); o arroz bravo do Pantanal, do Mato Grosso, é *Oryza caudata*; arroz do mato, dos Estados do Norte, a graminea *Luziola peruviana*; arroz bravo, das serras do E. do Rio: *Streptochaeta spicata*, graminea, seg. J. Decker. Ha tambem uma especie ou variedade de arroz chamada quinecú. Em Minas, é uso cozinhar o arroz em panela de barro. Vide tambem fosfatina (na composição, entra arroz).

aruá (Amaz.): caramujo usado no Norte como alimento, depois de cozido (A. da Mata).

arubê: massa de mandioca, pimenta e alho, para molho de peixe, na Amazonia; é molho mais saboroso do que a propria mostarda (R. Morais — Igar. 82); massa de mandioca, sal e muita pimenta malaguêta (G. Cruls — Amaz. Mist.). Na Baía, o nome semelhante aribê designa frigideira de barro (Sodré Viana). Seg. A. da Mata, leva tambem substancias aromaticas.

arumã (Amaz.): rizoma comestivel das marantaceas *Ischnosiphon ovatus* e I, aruma.

arumê (Amaz.): : mandioca beneficiada ao sol, para preparar arubê (A. da Mata).

aspargo ou **espargo**: brótos novos de *Asparagus officinalis*, que se mantêm brancos ou esbranquiçados, enquanto se desenvolvem sob o monte de terra frouxa, em que se cultiva a planta, como hortaliça; em geral, em conserva enlatada.

assado: carne assada, em panela, espeto ou como churrasco.

ata (Amaz.), **fruta de conde**, **pinha**, **condessa**, etc.: frutas de anonaceas, de que as mais estimadas são as de *Anona muricata* e *A. squamosa*; ha confusão irremediavel nos nomes comuns. Alguns autores distinguem ata ou pinha (*A. muricata*), fruta de conde (*A. squamosa*); pinha ou biribá ou coração de boi (*A. reticulata*), araticum (*Rollinia silvatica*) - - Vide Schultz (Bot. Sist.), Pio Corrêa, E. Teixeira da Fonseca e outros autores. Na Amazonia, a arvoreta da ata chama-se "ateira".

atataia (Nordeste): peixe grande, na lagoa de Parnaguá (Luetzelburg — Est. Bot. do Nord., I, p. 31).

auassú ou **aguassú** (em Mato Grosso): vide babaçú.

auçá, uçá ou cuxá: no Norte, arroz cozido em agua e sal, pelo que tambem chamado arroz nortista, seg. Helena Santos, ou Arroz do Maranhão (Seg. Rosa Maria); vile cuxá. Uçá é tambem nome de pequenino caranguejo da Amazonia (A. da Mata).

aveia (*Avena sativa*, gramínea): cereal, cultivado em nossas zonas temperadas, de que se encontra geralmente no commercio aveia enlatada, em flocos ou farinha, para sopas e mingaus.

aves: alem das domesticas comuns, as que se obtem na caça; para estudo geral, vide trabalhos especiais de E. Goeldi: *Aves Amazonicas*; Eurico Santos — "Da Enra ao Beija-flor" e "Passaros do Brasil"; R. von Ihering — *Diccion. da Fauna*, etc.; a criação domestica é chamada "xerimbabo" na Amazonia e "mumbazo", no Paraná.

aviú (Amazonia): pequeno camarão fluvial (R. Morais — *Os Igaráunas*, p. 22 e 84).

avoantes (No Nordeste), tambem chamadas baírarí, bararí, cardinheira, pomba de bando, p. de arrihação, p. do sertão, rebacá e, segundo Arthur Neiva (*Est. da Ling. Nac.* p. 163) pararí (*Zenaida auriculata*): pombas que formam grandes bandos, nos sertões do Piauí e do Ceará; por ocasião de sêcas, convergem em grande quantidade para as beiras d'agua, onde caem causadas, sendo então apalhadas facilmente, em grande numero, pelos sertanejos, para comê-las frescas ou depois de sêcas ao vento ou ao sol; vide charque.

azêda, das hortas: *Rumex acetosa* e *R. patientia*, poligonáceas; folhas comestiveis, mas não muito apreciadas, nem usadas quasi.

Azeite ou oleo (alimentar): E' grande o numero de azeites ou oleos alimentares usados no Brasil, desde o azeite doce ou oleo de oliva (ou de oliveira) até os de fabricação caseira ou industrial, de algodão, amendoim, dendê, de peixes, aluá (no Ceará), piqui (em Minas), babaçú, tartaruga (Amazonia), peixe-boi, etc.

A *Vida do Mar*, em seu numero de agosto de 1937, cita azeite ou oleo de pirarucú (na Amazonia), azeite de tainha, azeite de caçã, para varios fins, caseiros e industriais.

A proposito do termo "bambá" (sedimento retirado do vasilhame que serviu ao preparo de azeite de caiué (Amazonia) ou do dendê ou de cheiro na Baía), A. da Mata menciona aí um "azeite de cheiro", que desconheço.

Analisados pelo prof. Alfredo de Andrade, o azeite doce, o de algodão, de amendoim dendê (ou palma), bacaba, coco e gergelim, apresentaram todos o mesmo valor energetico: 930 calorias, por cem gramas de substancia.

Vide, sob a denominação de óleo ou azeite, os diversos azeites comestiveis, utilizados no Brasil.

O óleo de babaçú é comestivel e combustivel; o da semente de paineira, seg. J. Decker, é utilizavel nos mesmos fins; o óleo de tomate é tambem comestivel, segundo verificações recentes. O óleo da polpa e da semente de piqui é utilizado pelos sertanejos dos chapadões de Minas Gerais; vide piqui.

O azeite doce, na Baía, seg. Sodré Viana, é usado como corretivo, nos pratos de digestão difficil, v. gr. a moqueca de ovos, que tambem leva azeite de dendê e sumo de limão.

azeitona: fruto da oliveira da Europa (*Olea europaea*), de que mais geralmente se usa conserva em lata, do commercio, seja simplesmente lavada ás refeições, seja como condimento de varias comidas (sopas, empadas, pasteis, etc.). No Brasil cultivam-se oliveiras em zonas temperadas, umas variedades para produção de azeite e outras para azeitona. (Chae. e Quint., de julho 1941, p. 54).

Babá: bolo de farinha de trigo, leite, açúcar e ovos, o qual, levando passas é chamado bolo alemão; é tambem nome de pudim de farinha de trigo, manteiga, açúcar, leite, ovos, vinho ou rum, uvas, cidra e açafrão em pó (Laud. Fr.).

babaçú (*Orbignya Martiana* e outras especies, palinaceas): óleo comestivel e combustivel. Bagaçú ou pindoba, na Baía; avassú ou aguassú em Mato Grosso; uauaçú ou babaçú na Amazonia. No Maranhão constitue florestas (cacaís).

baba de moça: doce, de consistência mole; creme de calda de açúcar, ovos batidos e leite de coco.

babaqueiro: vide cação.

babassú: vide babaçú.

babugem (Amaz.): resto de alimentos (A. da Mata).

bacaba (*Oenocarpus distichus* e *O. bacaba*, palmáceas amazônicas): da polpa do fruto (coco) prepara-se na Amazonia a "bacabada" (caldo de coco de bacaba, com farinha de mandioca); fornece óleo de grande valor alimentício; vide óleo; o macerato, como o do açaí, é impropriamente chamado "vinho" de bacaba (A. da Mata).

bacalhau, do comercio: peixe salgado, importado; *bacalhau brasileiro*: charque do pirarucú (da Amazonia) e outros produtos identicos (vide charque), assim o charque de cação, no Nordeste; de surubí, no rio S. Francisco; de mapará, no rio Tocantins; da tainha, nas colonias de pesca maritima; de abrótea ou bacalhau das costas de S. Catarina (32.500 kg. em 1942, seg. Correio da Manhã, de 11-XII, 942). Na Baía, usa-se bacalhau com leite de coco (Sodré Viana); chama-se bacalhau do pobre ao peixe salgado.

bacon (ingl.): vide beicon (pela fonetica).

bacopari: fruto comestivel de *Salacia laevigata*, hipocrateacea, tambem chamada laranjinha de amor; *Salacia silvestris* (bacopari de cipó ou de Copacabana) e outras especies. Vide tambem bacuri.

bacú (Amaz.): peixe da costa paraense; dizem ser apreciado no tucupí (A. da Mata).

bacuri (Amaz.) ou pacuri: *Platonia insignis*, gutifera; fruto e semente comestiveis; a polpa do fruto em compota ou sorvete ou com farinha d'agua. Na flora extra-amazonica, bacuri ou bacupari: *Pradosia lactescens*, sapotacea. Na Amazonia, ha ainda bacupari ou bacuripari: *Rhedia macrophylla* e *Rh. acuminata*, gutiferas de frutos vilosos (A. da Mata).

badulaque (Peq. Dic.) ou bazulaque (Laud. Fr.): guisado de figado e bofe.

baé (Amaz.): suino baixo e corpulento (A. da Mata).

bagaceira: cachaça?

bagre: peixe fluvial pouco estimado.

baiaçú: peixe toxico; tirado o figado, é alimento inofensivo (A. da Mata).

baiana (em Campos, E. do Rio): bertalha.

baĩrari ou barari: avoantes, do Nordeste.

- baíta** (Amaz.): apetitoso, suculento (A. da Mata).
- baleia**, cetaceo. Seg. Artur Neiva (Est. da Ling. Nac., p. 216), as pretas antigamente vendiam nas ruas da Baía carne assada de baleia, sob o nome de "moqueada".
- banana**: varias especies do genero *Musa*, com diversas variedades: banana-maçã, prata, ouro, S. Tomé, da terra, catuira (pitica, em S. Catarina), dagua, maranhão, etc.; usam-se crúas, cozidas, assadas, em purê (quibête de banana em Campos, E. do Rio), doce batido (bananada), seco (passa de banana), farinha de banana, em mungaus.
- banana do brejo ou guaiambé**: infrutescência carnosa e adocicada da aracea *Monstera* deliciosa, frequentemente cultivada em jardins e parques.
- bananeira**: a folha é usada, seca ou verde, para envolver acaçá e outras comidas; e mesmo doces batidos; vide abará, beijú-membeca, beijú-puqueca, etc.
- banha**: gordura, geralmente de porco, feita de toucinho derretido; vide gordura.
- banha de cacau selvagem**: vide cacau selvagem (*Pachira aquatica*).
- baquidí**: marisco comestivel, de aguas lodosas.
- bardana**: *Lappa edulis* (seg. Vilmorin); no Brasil, o nome é de *Xanthium strumarium* var. *brasilicum*, seg. Hoehne.
- barreiro** (sal de): Nos sertões, as baixadas úmidas salobras, vulgarmente chamadas "lambedor" (porque o gado lambe a terra) tornam-se pequenas lagoas salinas, por ocasião das chuvas, de cujas aguas os sertanejos extraem sal de cozinha, impuro, para uso domestico e mesmo para comercio com o centro de Minas, por exemplo, como indica Euclides da Cunha, a pags. 97 de "Os Sertões" (1925); vide sal.
- batata**: nome vulgar de tuberculos, radiculares ou caulinares, de varias plantas; batata doce, batata inglesa ou batatinha, carás, inhames, taioba, mangarito, etc.
- As batatas-doce, tambem chamadas "jetica", são variedades de *Convolvulus batatas* (ou *Ipomaea batatas*), convolvulacea oriunda da America Central, segundo J. Decker; assim, a batata-doce de folha redonda, a batata-doce branca (var. *leucorrhiza*), a batata-doce vermelha (var. *porphyrorhiza*) e a chamada batata de arropa. Segundo Raul de Faria, ha uma grande variedade e as mesmas qualidades são conhecidas por nomes diversos em regiões proximas mesmo".

Quanto à batatinha ou batata inglesa tem um numero enorme de variedades e constitue, segundo J. Decker, o "pão quotidiano" dos habitantes dos países frios, sendo de origem americana e tendo passado a ser cultivada na Europa, desde o seculo XVI.

Largamente cultivada no Brasil, a batatinha (*Solanum tuberosum*) tem similares em outras especies silvestres do mesmo genero, como sejam *Solanum Commersonii*, do sul do Uruguai, de terrenos baixos, alagadiços, e *Solanum Maglia*, do Chile, que, segundo J. Decker, se adapta melhor ao nosso clima.

Segundo F. C. Hoehne (Pl. e Subst. Tox. e Medicin.), algumas variedades de batata doce provocam muitos gases e outras são purgativas; e que a batatinha (*Solanum tuberosum*), quando grelada, tem junto dos brótos uma substancia toxica, solanina, que tambem surge em toda superficie da batata que adquire cor esverdeada, quando exposta ao sol, razão por que tanto a batata grelada, quanto a esverdeada são toxicas.

batata-cebôla ou **batata-salsa**: Segundo Chacaras e Quintais, de março de 1941, p. 324, é preciso ter em conta o valor alimenticio da batata-salsa ou batata-cebôla (*Arracacha esculenta*, umbelifera); é citado por Vilnorin-Andrieux, em seu livro "Les Plantes Potagères", sob as denominações de araracha e "apio" (espanhol), com a informação de que as raizes são empregadas como legume na America, à maneira da batatinha. E' tambem chamada "mandioquinha-salsa" ou sacharachasa. (Vide Chac. e Quint., set. 1939, p. 408).

"batata" é tambem nome vulgar de dois peixes maritimos (A. Vasconcelos).

batauá (vide patauá).

bati (?) — Vide J. Santa Rosa — "Gordura de bati" (Considerações para o estudo do problema da obtenção em bases industriais); publ. do Inst. Nac. de Tecnologia, 1939).

batiputá: arbusto de semente oleaginosa (*Gomphia jabotiputá*), cujo oleo é empregado pelos praieiros nordestinos em substituição ao de coco ou de oliveira, para frigar peixe e outros fins culinarios; tambem chamado Jabotiputá (Seg. A. Vasconcelos — Vocabulario). Trata-se da ocnacea *Gomphia parvifolia* St. Hil. (*Ochna jabotiputta* Vell.), no Rio de Janeiro.

- baunilha (*Vanilla aromatica* e outras especies, orquidaceas): fruto aromático, para doces; estimulante geral e excitante da função gástrica (Martín — Formul. Magist.); frequentemente substituído por essência (vanilina), natural ou artificial.
- bebadeira: embriaguez.
- bebidas alcoolicas: vide bordão de velho, cauim, catimpuêra, e outras.
- bebinea: nome de duas variedades de doces (Laud. Freire).
- bechamel: purê de farinha de trigo, leite, gordura ou manteiga, a que se misturam ovos cozidos, peixe ou carne, camarões. Diz-se ovos a Bechamel. (Cozinheiro francês).
- beguaba ou beguira: molusco marinho, também chamado beguava, peguaba e peguira (*Donax rugosa*), seg. Laud. Freire.
- beicon (ingl.: bacon): toucinho defumado.
- beijo de moça: rebuçado de ovos; beijos de sinhá: bolo.
- beijú ou bijú: massa de mandioca, assada em forno de fazer farinha, geralmente usada para tomar com café, suco de frutas, etc.; assim, por exemplo, chama-se "paiuarú" o sumo de fruta com beijú. A. da Mata diz que os beijús, na Amazonia, são filhós de tres especies: o circular comum, o beijú membraca e o enrolado.
- beijú-assú, b. guassú ou catimpuêra: bolo de mandioca, com que se faz, por fermentação, a aguardente de mandioca ou tiquira; beijú grande.
- beijú comum (na Amaz.): em discos, de tamanho variado (A. da Mata).
- beijú de coco ou sarapô: beijú de mandioca e coco.
- beijú-cica: bolo feito de goma de mandioca, seca e bem picada.
- beijú-caruba: massa de beijú-cica, adicionada de castanha de cajú ou de castanha do Maranhão (*Bombax affinis*).
- beijú-curucáua (Amaz.): beijú que juntam castanha de cajú ralada (A. da Mata).
- beijú enrolado (Amaz.): lamina enrolada sobre si mesma e assaz saborosa (A. da Mata); é o tipo comum de beijú ou tapioca no E. do Rio.
- beijú-doce: vide malampassa.
- beijú-membraca: bolo brando e elastico de goma de mandioca, sem deixar endurecer ao fogo. Beijú circular, com o aspecto de "bolo podre", muito comum na Amazonia, feito

de tapioca ou mandioca, com ou sem coco, achatado ou não, envolvido em folha de bananeira e assado, mas incompletamente (A. da Mata).

beijú-muqueca ou b-puqueca: bolinhos de goma de mandioca, assados em folha de bananeira (Vide muqueca e pamonha).

beijú-puqueca (Amaz.): beijú-membeca, porem de massa espessa, achatada e sempre amolecida, e por isso exposta à venda em folhas de bananeira (A. da Mata).

beijú-teica: bolo muito fofo e elastico, de tapioca, misturada com a goma de farinha dagua.

Quanto a outras variedades de beijú, vide biroró, curadá, mal-casado ou mal-cassá, tapioca, membeca, pequena, caba, curúba, muqueca, teica e sarapó. Vide tambem marapatá.

beilhó: bolo frito, de farinha e abobora, em forma de sonho. (Laud. Freire).

bejula: bebida fermentada, de farinha de milho ou de outro cereal (Laud. Freire).

beladi: gengibre.

beldroega ou bembe (Portulaca oleracea): hortaliça, frequentemente rustica e praga de jardins e hortas, de que se comem as folhas, crúas ou cozidas em guisados com carne; a especie citada é, no Brasil, a beldroega pequena ou verdadeira (tambem chamada caaponga ou ora-pro-nobis, o que parece ser confusão terminologica); ha outras especies comestiveis, vulgarmente chamadas beldroega, entre elas a que tem o nome sugestivo de "engambêla-marido". As folhas, carnosas, da cactacea escandente chamada "ora-pro-nobis" (Peireskia aculeata) são comestiveis, em guisados.

bembe: beldroega.

bem-casado: pequeno bolo de farinha de trigo, ovos, açúcar, etc.

benção de Deus: Abutilon esculentum St. Hil. — Pl Usuelles; a verificar.

bende ou bendó: quiabo.

beringela: a variedade roxa de Solanum melongena, usada como hortaliça, cozida ou assada ou frita, com carne. No Ceará, segundo Chacaras e Quintais, de maio 1941, p. 569, dão o nome beringela a Solanum mammosum (talvez por engano?).

bertalha (*Basella alba*): hortaliça, chamada "baiana", em Campos (E. do Rio); usam-se as folhas cozidas. Na mesma família das baselaceas, ha *Boussingaultia baselloides*, de folhas semelhantes e tambem comestiveis, em guisados; segundo J. Decker, as flores de *Basella alba* são condimentares.

beterraba: raiz tuberosa, vermelha ou roxa, de variedade hortícola de *Beta vulgaris*; usam-se cozidas ou crías, em saladas; a var. verde é considerada venenosa; vide tambem giló.

betre (Amaz.): vide pimenta dos indios.

betú ou **pacavari**: molusco comestivel, usado tambem como isca, em pescaria.

bia (da girja): corruptela do nome alemão "bier" (cerveja).

biaribá ou **biaribi** (dos Indios): forno cavado no solo, para assar caça enrolada em folha de bananeira, que cobre com terra e sobre esta acendem fogo.

bicarbonato de sodio: entra na composição de alguns doces, v. gr. nos chamados "raminhos", segundo Gilberto Freire ("Açucar", p. 96) e para fazer que as vagens cozidas se mantenham verdes, o que é uso condenado. No Haiti é usado para fazer crescer bolo de farinha de mandioca; vide farinha de mandioca.

bicha (no Ceará e tambem um pouco por toda parte): cachaça.

bicho de côco: larva comestivel do coleóptero *Briechus nucleorum*, do coqueiro babassú; segundo Raimundo Moraes (Os Igarauñas, p. 81), as larvas de *Calandra palmarum*, que vivem nos troncos caídos e podres de miriti, são alimento predileto dos selvagens, depois de assadas; Hartt (Geol. e Geogr. Fis., p. 638) informa que, segundo Newwied, os indios botocudos comem a larva (assada em espeto de pau) de *Prionus cervicornis*, dos troncos de "barriguda" (*Bombax*). Vide a seguir bicho de taquara.

bicho de taquara: lagarta comestivel, em S. Catarina (Seg. A. Saint-Hilaire — Viagem à Prov. de S. Catarina, p. 106).

bijú ou **tapioca**, no Estado do Rio; **beijú** dos indios e no Norte; com variedades, vide **beijú**.

bilimbi ou **limão de Caiena** (na Amaz.): *Averrhoa bilimbi*; os frutos verdes servem para limpar metais e tirar nodos (A. da Mata).

biribá: fruta anonacea, não muito estimada; **biribá** ou **jaca de pobre**: *Duguetia Marcgraviana* Mart., anonacea. Segun-

do A. da Mata, a fruta da condessa no Rio de Janeiro é um biribá (*Rollinia aff. orthopetala*, anonacea).

biribirí (peixe): piaba pequena.

biroró (no Rio de Janeiro): variedade de beijú.

biscoito: doce seco, assado no forno, feito de farinha de trigo, de fecula, ou de massa de mandioca ou outra, com leite, açúcar, manteiga ou banha, etc. Vide também bolacha.

bôa (na giria): cachaca (citada por Luiz Edmundo, l. c. p. 65).

bobó (da giria): pulmão de boi ou bofe; vide bobó de inhame. Na Amazonia, bobó é massa de feijão arredondada, envolta de azeite de caiué ou dendê e pimenta em pó (A. da Mata).

bobó de inhame (na Baía, seg. Sodré Viana): inhame cozido em agua e sal, camarões secos moidos, pimenta malagueta e azeite de dendê, em purê; o termo bobó designa também feijão cozido com banana e azeite de dendê, para comer com inhame.

bode: caprino macho, adulto; a carne é frequentemente comida pelos sertanejos do Nordeste, considerada a melhor iguaria no Alto do Aracati-assú, seg. Chac. e Quint., julho 1941, p. 69. Vide cabra e cabrito.

bodéco: filhote de pirarucú (Raimundo Morais -- Os Igarauínas, p. 307).

bodião, peixe da Baía; vide aipi ou aipim (peixe).

bofe: pulmão de gado, mais geralmente usado em alimentação de cães; há, porém, comidas populares em que entra bofe, assim o badufoque; no plural: bofes ou frissuras, visceras, órgãos internos.

boia (na giria): refeição, comida; boia-caá, paracari ou praxá (Amaz.); mentrasto (Alagoas), meladinho (Pernambuco, erva de S. João, no Rio); *Peltodon radicans*; condimento (A. da Mata).

bolacha: biscoito chato e algo espesso, de farinha de trigo, agua, sal, gordura e por vezes um pouco de açúcar; geralmente produto barato, de fabricação pouco esmerada e que endurece depressa, dando a "bolacha cabeça de macaco", dura como pedra, a que se refere Raimundo Morais, em *Os Igarauínas* (p. 73) ou o "brote" no Nordeste, bolacha grande e dura, segundo José Americo de Almeida (Bagaceira). Há também bolachas de primeira qualidade, no commercio (nas padarias, as bolachinhas), inclusive bolacha sem sal e bolachas sem açúcar, para doentes.

- bolo:** nome geral de doce, assado ao forno, e feito de farinha de trigo ou outra, massa de aipim ou de mandioca, batata doce ou outra, com leite, ovos batidos, manteiga ou banha, cravo, passas, etc. Numerosas variedades não citadas neste glossário.
- bolo podre (Amaz.):** saboroso bolo de tapioca, farinha de trigo ou de mandioca, ovos e outros ingredientes. Bom alimento, do Maranhão e da Amazonia. (A. da Mata).
- boraz:** abelha do Brasil central, citada por Von den Steinen; o mel é de sabor agri-doce e acentuadamente saponáceo, mas os índios bacairis o comiam.
- borboleta** — vide raia borboleta do mar: nome de alguns peixes e de um molusco.
- bordão de velho (Amaz.):** *Pithecolobium samam*, var. *laciniifolia*, de vagens adocicadas e procuradas pelo gado vacum; quando fermentadas, dão agradável bebida alcoólica (A. da Mata).
- borragem:** *Borrago officinale*, *borraginacea* europeia, de jardim, cujas flores servem para enfeitar saladas, seg. Vilmorin.
- bracainha (em Campos, E. do Rio), erva moura, caaxixá, carachichú, aguaraquia, maria preta, guaraquinha e pimenta de galinha:** *Solanum nigrum* L., cujas folhas são usadas nos tropicos (?) à maneira de espinafre, seg. Vilmorin-Andrieux.
- branquinha (da giria):** cachaça, aguardente de cana.
- bredada (em Pernambuco):** comida feita na Semana Santa, com folha de brêdo majoi-gomes (portulacacea, *Talinum patens*, ou aff., etc.). Seg. informação do Prof. Honorio Monteiro Filho. Seg. Vasconcelos Filho (de Recife, em carta) a bredada é feita em suco de coco da Baía. A planta é a mesma (ou affim) da que em Campos (E. do Rio) chamam "engambela-marido".
- brêdo ou carurú mudo, na Amazonia:** *Amaranthus oleraceus* e também *A. viridis* (vulgo carurú de soldado), seg. A. da Mata; *brêdo lingua de vaca* (na Amaz.): *Talinum patens*, portulacacea; o nome brêdo é assim de amarantaceas e de portulacaceas, de folhas comestíveis, cozidas; são pragas de hortas e jardins; vide carurú e heldroega.
- Segundo Vilmorin-Andrieux (Pl. Potag.), a erva moura (*Solanum nigrum*) é um brêdo de que nos países quentes se usam as folhas, à maneira de espinafre (?), fato a verificar, dada a frequencia de erva moura como praga de

jardins e hortas; os frutos são tidos como tóxicos. *Amaranthus spinosus*, é também chamado brêdo de espinho ou carurú bravo.

bracajá — tracajá (seg. A. Vasconcelos).

bringela — vide beringela.

bró (no Nordeste): comida feita com tubérculo de imbú (*Spondias tuberosa*) e outros vegetais; pão feito com estipite (?) de oricuri (Peq. Dicion.).

brôa: pão de milho; também se diz: brôa de milho.

brócolos: variedade de couve-flor.

bromeliáceas: além do abacaxi, são mencionáveis, segundo F. C. Hoehne (Pl. e Subst. Tox. e Medic., p. 97) *Bromelia fastuosa*, *Br. laciniata* e *Br. arenaria*, cujos frutos os índios bororos e parecis, de Mato Grosso, muito apreciam crus, assados ou fervidos.

bróte (no Nordeste): bolacha grande e dura, seg. José Américo de Almeida — A Bagaccira.

bucha: Luffa acutangula e outras espécies; do fruto, o mesocarpo esponjoso é aproveitado, seco, para lavagem de panelas e outros fins. Precisa antes ser despulpado, pois a polpa é tóxica (A. da Mata).

buchada: panelada ou caldeirada de vísceras; na Baía é comida usual no sertão e tem de particular o entrouchamento dos miúdos em bucho aberto e depois costurado, segundo informa Sodré Viana; a buchada é feita de feto de carneiro ou de cabrito, aferventado e lavado com sal e limão; à parte, aferventam sangue do mesmo animal e em separado a cabeça de carneiro ou de cabrito; cada coisa é cozinhada em água com muitos temperos (hortelã, pimenta do reino, cominho, alho, sal, cebola e vinagre. A buchada de carneiro, segundo Leonardo Mota (No Tempo de Lampeão, p. 194), é prato regional muito estimado no sertão de Pernambuco. A buchada é feita para ser comida com pirão de farinha de mandioca, feito no caldo.

bucho: estômago de boi, ou de outro ruminante, geralmente em guisados, com batatas e cortado em pequenos pedaços, sob o nome de "dobradinhas"; ou sob a forma de buchada, como acima indicado.

búfalo: carne fresca e charque, na Ilha de Marajó e outras regiões (de S. Paulo, Minas e Rio Grande do Sul), em que se cria búfalo, indicadas por Ch. e Quint. de junho 1939, p. 776.

- bugio:** macaco (caça pouco estimada).
- buraguara:** tronco submerso, em cujo amago carcomido se acoutam peixes (acarís, chaves, amejás).
- buré:** mingau de milho verde, papa.
- buriti** (no Brasil Central e no Nordeste), **buriti** ou **miriti** (na Amazonia): *Mauritia vinifera* e outras espécies; palmáceas de cujos côcos preparam o macerato chamado "vinho" de buriti e a *buritizada* (doce feito da polpa do fruto); o óleo de buriti é alimentar, muito rico em vitamina A; vide óleo e também seiva de miriti. Da espadice e dos talos obtém-se seiva aere-doce (A. da Mata).
- butarga:** conserva de ovas de peixe, salgadas. Caviar nacional. As ovas de curimans, citadas por José Verissimo (A Pesca na Amazonia), seg. A. Vasconcelos.
- butiá:** fruto comestível, de *Cocos eriospatha* (Ch. e Quint., julho 1940, p. 100); dos cocos de *butiá azedo* ou coqueiro cabeçudo (*Cocos capitata*) obtém-se vinagre, seg. Schultz — Bot. Sist.
- buzio preto, lapú ou sapucaia:** molusco comestível, e bem assim o buzio branco, do Reconcavo Baiano. (Artur Neiva — Est. da Ling. Nac., 1940, p. 244).
- Caá** (na região ervateira): chá ou infusão de congonha ouerva-mate.
- caapcha:** vide capeba.
- caapí** — vide iagé.
- caapeua** (Amaz.): *Piper peltatum* e outras esp.; substituem a pimenta do reino (vide pimenta do mato). (A. da Mata).
- cabá:** variedade de beijú (Peq. Dicion.).
- cabauú:** mel de tanque, nos engenhos de açúcar.
- cabelo louro:** parte branca tendinosa da carne seca, aproveitada na feijoada.
- cabeluda:** *Eugenia cabelluda*, mirtacea de fruto comestível.
- cabidela:** caldo ou sopa, de sangue de vaca ou de galinha, couve, azeitonas, etc. (S. A. Oliveira).
- cabiuú:** suco espesso de mandioca.
- cabocó:** corruptela de cobotô (queijo holandês).
- caboré:** bolo de mandioca e farinha de trigo, assado ao espeto, sobre brasas.
- cabra:** fornece leite muito estimado no Nordeste; o macho (bóde) fornece carne estimada pelos sertanejos (vide bóde); os cabritos dão carne apreciada no interior e nas cidades; entra no preparo de buchada.

- cabreúva:** aguardente, açúcar e gengibre; ou fritada de ovos, feita com aguardente.
- cabrito:** vide cabra e bôde.
- caça:** muito variada, no Brasil; no presente glossário indico muitas qualidades; para estudo completo vide Código e regulamentos de caça; quanto a valor nutritivo, cunpre considerar que a caça que soffre perseguição, assim qualquer outro animal, tem a desvantagem de ficar com as carnes carregadas de toxinas de fadiga; talvez por isso, e também por outros motivos, algumas caças são consideradas "reimosas" (na linguagem popular). No vale do Paraíba, no E. de S. Paulo, o caipira considera aves que "não se come" o anunt, porque come cobra; a andorinha, que é veneno; a coruja, agourenta; o urubú, imundo. João de Barro, porque guardando os dias santos, é "bençoido". (Gentil de Camargo). Quanto à caça: come tatú, lagarto, veado, paca, cotia, raposa, ouriço, porco do mato, capivara, macaco, e mesmo onça porque "não deixa pegã "maldeazo" nem bexiga e até cura maldeazento" (Gentil de Camargo).
- caçaba ou caçabe:** farinha ou pão de mandioca; apáras de mandioca, seg. C. Pereira, em Chac. e Quint., março 1941, p. 316.
- cação;** peixe do mar (pequeno tubarão ou tubarão peipeno), vide tubarão; o nome cação é também dado a chibé apimentado (vide chibé). Nos mares do Brasil, varias especies de cação, chamados sanhapé, babaqueiro e cambeva (Ch. e Quint., jan. 1942, p. 64); da carne fazem bacalhau nacional e do fígado extraem o oleo (Ch. e Quint., jan. 1942, p. 66 que faz referencia à riqueza vitamínica e análises feitas). O nome cação é de muitos peixes, seg. A. Vasconcelos).
- cacáu:** semente do cacauero (*Theobroma cacao*, com uma forma *leiocarpum*, seg. A. Ducke), de que se extrae o chocolate. No commercio, é o chocolate, sem muita gordura (Dante Costa — Bases da Alim. Rac.). Na Amazonia, o vinho de cacau, não raro de industria caseira (como em outras regiões o licor), é frequentemente usado; Raimundo Moraes cita-o em "Os Igaráunas", p. 20; ha outras especies, de sementes também comestiveis; Th. obovatun é chamado "cabeça de urubú" (A. da Mata).
- Cacáu da praia ou Cacáu selvagem,** castanha do Ceará, paineira de Cuba, mamorana, mamcarana (*Bombax aquaticum*

(Aubl.) K. Schm. — *Pachira aquatica* Aubl., etc., bombacacea. Sementes comestíveis, com grande poder alimentício, ricas em gordura, lembrando mais a do cacáú que a da gordura de porco; fornece a banha de cacáú selvagem. (Alberto A. Lacerda — Estudo Químico das sementes de *Bombax aquaticum* e de *Pachystroma ilicifolium*”, em Rev. da Flora Medicinal, abril 1942).

Cacaurana (Amaz.): *Theobroma microcarpa* (da terra firme) e *Th. atrorubens* (da varzea); as sementes são boas para preparo de chocolate (A. da Mata).

cachaça: aguardente de cana, a principal responsável pelos males do alcoolismo, no habitat rural; os índios usam bebida alcoólica análoga, da fermentação da mandioca, sob o nome de “cauim”. A cachaça é a nefasta bebida que bate o recorde da sinonímia, neste glossário, quanto a termos da gíria, assim: abridreira (designação geral de aperitivos), anilha (corruptela de caninha), bicha (no Ceará), branquinha, cachacinha, cambraia (aguardente ou genebra), canulãia (em Campos, E. do Rio), cachichí, candieira, canguara, caninha, caxiri, cobreia (em Sergipe), cumbe, danada, jerebita, lambada, maduréba (a cachaça nos Sertões, segundo Catulo Cearense), marvada, mata-bicho, meu consolo, parati, pinga, sinhazinha, tafia, teimosa, tinguciba, tiquira, tumba (no Norte), trago, úca (no E. do Rio); segundo informação fidedigna, há até quem a chame “tome juizo”.

cachichí (ou caxixí): aguardente ou cachaça inferior. Sumo fermentado de frutas, muito apreciado, na Amazonia (A. da Mata).

cachigo: robalo pequeno (A. Vasconcelos).

cachimbáu: peixe pequeno, frequente em Campos (E. do Rio).

cachingó (Amaz.): bovino ou outro animal extremamente negro, sem ser por molestia (A. da Mata).

caçuri, cachirim (ou caxiri): líquido fermentado de mandioca, ou beijú diluído negro.

cachorro-quente (do inglês, Hot-Dog): designação que tem, mais geralmente nas cidades, uma espécie de sanduiche, feito de linguiça frita e quente, entre duas bandas ou fatias de pão comum.

cachumbi (Amaz.): jaboti macho (A. da Mata).

caetê: a folha é usada para envolver moqueca, no vale do Paraíba, E. de S. Paulo, segundo Gentil de Camargo.

- cactetú ou caititú: porco do mato, caça estimada, diferente do "queixada".
- café: infusão do pó de café torrado e moído, adoçada com açúcar, rapadura ou caldo de cana (molda geralmente em "sovaco", como produto caseiro). Como sucedaneo, é usada a semente de fedegoso, raramente.
- cafôfa: prato cearense afamado (Seg. Leonardo Mota — "No Tempo de Lanpeão", p. 194); comida feita de carne seca frita e farinha de mandioca; difere da passoca, por não ser levada ao pilão (Peq. Dicion.), nem passada ou molda na maquina. Na Amazonia: Pedacinhos de carne frita (carne de sol e de charque) misturados com a farinha suruí ou seca (A. da Mata).
- cágado: especie de quelonio, de agua doce; ha varios nomes vulgares de cágados.
- caibana: variedade de mandioca.
- caiaué ou caiué: dendezeiro indigena da Amazonia (*Elaeis melanococa*); vide dendê.
- caçuma (Amazonia): molho de tucupí, engrossado com farinha de mandioca ou batata, cará, etc., até a consistencia de papa ou purê. Seg. A. da Mata, é o sumo de mandioca, exposto ao sol para perder a toxidez; misturam-no depois a uma farinha; tucupí engrossado com farinha ou cará, até a consistencia de papa; ou suco fermentado e grosso, de macacheira, dos indios Ticunas (A. da Mata).
- caiaué ou caiué: nome indigena do dendezeiro do Pará (*Elaeis melanococca*), palmacea de que provem um dos azeites de dendê (ou de palma), inclusive na Baía, onde cultivados frequentemente o dendezeiro da Africa (*Elaeis guineensis*) e o do Pará. Vide azeite ou oleo de dendê.
- caimito (*Chrysophyllus caimito*), sapotacea: abio do Pará; caimito da mata: *Montabea aculeata*, da Amazonia (A. da Mata).
- caipú (na Argentina): vide nítria.
- cairi: guisado de galinha e pevide (?) de abobora (talvez de preferencia grelos de abobora), temperado com azeite de dendê e pimenta; é portanto prato da coziuha baiana.
- caíssima — vide caçuma.
- caititú: vide cactetú, especie de porco do mato, diferente, porem, do queixada (A. da Mata).
- cajá: nome de frutas comestiveis, da anacardiaceas do genero *Spondias*, assim cajá-manga, cajá-mirim (ou taperebá, na Amazonia); ha tambem, segundo Kuhlmann (Arch. Inst.

Biologia Vegetal, set. 1935 e Correio da Manhã de 3 de agosto de 1941), uma euforbiacea, do rio Doce, chamada "folha de serra" (*Paradripeltis ilicifolia*), cuja fruta é comestível e chamada "cajá vermelho" ou "ameixa do rio Doce".

cajú (*Anacardium occidentale*): fruta de que ha duas partes alimentares; o pedunculo carnoso e doce, que se come cru ou em doces e de que se fazem cajunadas e sorvete de cajú; a amendoa da "castanha" (sendo esta o verdadeiro fruto do cajueiro) e que, depois de desembaraçada (ao fogo) do pericarpo algo oleoso e caustico, usa-se à maneira da amendoa da Europa, em doces e confeitos, e tambem sob a forma de farinha. Para os diversos usos, vide cajunada, cajulina, moco-roco, maturim e tumbança. Vide tambem castanha de cajú.

Nora: A casca da castanha encerra substancia oleosa corrosiva, chamada "cardol". O oleo tem grande valor industrial, para varios fins (isolantes electricos, lonas e discos de fricção, papel laminado, impermeabilizantes, vernizes, tintas, revestimentos para soalhos, inseticidas, etc.). No conjunto, como arvore, pelas frutas, pelas amendoas alimentares e pelo oleo industrial que nos Estados Unidos refiram do pericarpo (casca) da castanha, o cajueiro é de grande valor, razão do Decreto Federal de 3 de set. 1941, proibindo a derrubada de cajueiros em areas rurais do territorio nacional e dá outras providencias. (Vide a respeito, o artigo na Revista da Flora Medicinal, de set. 1941; nesse artigo ha tambem a indicação de que nos E. Unidos está sendo ensaiada a separação da casca, mediante a congelação da castanha).

cajuaçú: *Anacardium giganteum* e *A. Spruceanum*; frutos de pedunculos amargos ou acidos, que dão vinho diferente do do cajú comum. Amazonia (A. da Mata).

cajunada: refresco de cajú, isto é, mistura do suco do pedunculo carnoso espremido, com agua e açucar. No Norte, chamam tumbança, ao suco fresco de cajú, com farinha de amendoa da castanha de cajú.

cajú-f (Amaz.): *Anacardium microcarpum*; frutos pequenos, sabotosos; os cajús do Brasil central são *A. humide* e *A. pumilum* (A. da Mata).

cajuina: refresco de cajú.

cajurana (Amaz.): *Sinaba guianensis*, simarubacea; dos frutos são ávidos os tambaquis. (A. da Mata).

- calalú: quibó (*Hibiscus esculentus*).
- calango (Amaz.): lagarto (A. da Mata).
- caldeirada: guisado complexo, mistura de muitos ingredientes, ou comida cozida, feita em grande quantidade; vide cozido, maniçoba, feijoadá completa, etc.
- caldo de cana: suco de cana de açúcar, espremida em moenda ou em sovâto (aparelho rustico de madeira); é também chamado "calumbá", o caldo de cana, frio ou quente, em algumas regiões.
- caldo de carne, de frango, de legumes, de cereais, de tapioca; caldo consonã, para doentes: vide Helena Santos (A Cozinha de Doentes e Convalescentes).
- caldo de açai, de tucumã, de bacaba, no Pará, com farinha d'agua (Chac. e Quint., maio 1941, p. 623).
- calta (*Caltha palustris*): ranunculacea cujas flores amarelas servem às vezes para corar manteiga. (Laud. Fr.).
- calumbá: caldo de cana, frio ou quente.
- calunga: peixe de alto mar: usa-se assada, desfiada.
- camapú (Amaz.): *Physalis angulata* e *Ph. pubescens*, solanaceas; frutos comestiveis (A. da Mata).
- camarão: crustaceo, do mar, rio ou lagoas, com varias especies; usados de varios modos, cozidos ou fritos, os camarões frescos ou secos e descascados; no Recôncavo baiano, "camarão de espeto" é prato regional afamado, sendo o espêto feito de madeira do mangue vermelho, segundo Artur Neiva (Est. da Ling. Nac.); o camarão grande de agua doce é chamado "pitú", em certas regiões; o do Rio São Francisco chama-se "aviú"; em outras regiões, o camarão miudo é chamado "cisco", ou é uma especie de camarão miudo.
- Segundo Alfredo de Andrade, os camarões secos, descascados, do Norte, dão 319 calorias. Quanto às variedades de camarão, vide A. Vasconcelos — Vocabulario.
- cambeva — vide cação.
- cambica: bebida feita de frutas; garapa; manjar feito de fruta macerada em agua fria e açúcar; é nome também de farinha de mandioca. (Laud. Fr.). Na Amazonia: sopa de leite e abobora ou gerinum cozido, amassado ou em fatias; ou macerato em leite, de certos frutos, v. gr. a polpa de murici, do Nordeste à Amazonia (A. da Mata).
- cambira: tainha seca, salgada; suindara (Laud. Fr.).
- cambito: pernil de porco.
- cambraia: aguardente ou genebra; beijú de tapioca.

- cambucá (*Marliera edulis*) e cambuci (*Paivaea* sp.); mirtáceas de frutos comestíveis.
- cambuí da praia: mirtáceas, frutos pouco apreciados, pequenos.
- cambuquira: em Minas, os grêlos ou brotos novos de abobora, cozidos; ou guisado de carne com grêlos de abobora. No vale do Paraíba, E. de S. Paulo, usam cambuquira com abobora (Gentil de Camargo).
- camocim (no Norte): robalo.
- campeiro: veado.
- canulaia (em Campos, E. do Rio): cachaça ou estar embriagado (estar na canulaia).
- camurim (Amaz.): robalo, peixe muito estimado (A. da Mata).
- cana de açúcar (*Saccharum officinarum*, gramínea); vide açúcar e caldo de cana, melado, rapadura.
- cana do brejo ou do reino: *Arundo donax*, gramínea exótica cultivada; as folhas panachadas servem como condimento para o chimarrão. (Schultz).
- canapé: comida semelhante a sanduiche (Vide Curso de Dietética, 1939, p. 94).
- canastra: pequeno caranguejo da Baía: é também nome de uma raça de porco, de boa engorda e de pequeno tamanho. *Canastão* (ou "pai de curral" na Amazonia: porco inteiro de grande tamanho). (A. da Mata).
- candida (E. do Rio): cachaça.
- candimba: espécie de lebre (seg. Catulo Cearense — "Sertão em Flôr", p. 111).
- candirú: peixe amazônico.
- canela: a casca, seca ou em pó, de *Cinnamomum zeylanicum*, Lauracea do Ceilão, frequentemente cultivada; para perfumar mingaus e doces, v. gr. rabanadas, papas, etc.; estimulante das funções digestivas.
- cangali — peixe.
- canguára: cachaça (na gira).
- canibé, babaqueiro e canibeva: nomes de diversas espécies de cação, de nossos mares (Ch. e Quint., jan. 1942, p. 64).
- caninha (na gira): cachaça.
- canja, de galinha; sopa de arroz e galinha, temperada somente com sal ou com varios temperos, inclusive, por vezes a folha de hortelã, ou louro.
- canjica: no Nordeste, designa papa de milho verde, com açúcar, leite de coco, e canela (o que se chama "papa de milho verde", no E. do Rio, onde feita às vezes sem leite

de coco); nos Estados do Sul, do Centro e do Norte (onde chamada "mungunzá ou munguzá"), é uma sopa doce, feita de milho branco quebrado (ou milho de canjica), vendida no commercio sob o nome de canjica; a sopa é feita com leite de vaca ou de coco, perfumada com canela (fragmento de casca ou canela em pó). No Estado do Rio é também chamada "corá"; vide também anguzô.

Segundo Gilberto Freire ("Açúcar", p. 124), a canjica nortista é feita com milho verde, açúcar, leite de coco, canela e manteiga.

Canjica é também nome de cisticercose de suínos (larvas de tenia), seg. A. da Mata.

canjiquinha (no Rio de Janeiro): papa de milho; vide também canjica.

canjirão (no Norte): doce de farinha de castanhas (amendoa) de cajú com xarope de cajú, apurado no fogo até o necessario ponto (C. Pereira, em Chac. e Quint., março, 1941, p. 325).

canguara: cachaça.

caninha: cachaça.

capão (galo castrado quando novo): Capão recheado é um dos pratos de S. João, no vale do Paraíba, E. de S. Paulo (Gustil de Camargo).

capéba ou caapéba (piperacea); vide carurú de capéba, da Baía.

capetão: pão de fôrnia alongada, que se prepara entre os dedos, com farinha e feijão. (Laud. Fr.).

capilé: xarope de fruta (ou de essencia de fruta), para ser dissolvido na gua, no momento de usar, como refresco.

capitarí: nome que tem o macho de tartaruga, na Amazonia.

capivara, grande roedor que vive em bandos nos rios e que, na Amazonia, é chamado cupido; a carne é estimada, pelos que sabem prepará-la, tirando a catinga que está na "ú-rólra", segundo informação verbal de um caçador no E. do Rio, isto é, o peritonio; vide também Eurico Santos, artigo sobre A Capivara, em Chac. e Quint., de out. 1941.

caqui, do Japão; fruta, cultivada principalmente em zonas temperadas.

cará: tuberculo feculento de varias dioscoreaceas; cará do ar ou cará de sapateiro (*Dioscorea bulbifera*) dá os tuberculos na axila das folhas; cará lisó (*D. subhastata*); cará barbado (*D. dodecandra*); cará-coco ou inhame de Caiena (*D. alata*); cará mimoso branco (*D. sativa*), cará

mimoso roxo (*D. piperifolia* var. *triangularis*). Os carás contêm 10 a 26% de amido, uma pequena percentagem de materias proteicas e por vezes, uma pequena percentagem de açucar (J. Decker); usam-se cozidos, em guisados ou em doces.

Segundo Hoehne, varias especies silvestres de *Dioscorea* são amargas e improprias para a alimentação; contêm substancia amarga a que Peckolt denominou "caraglutina". E que, na terminologia vulgar, se estabeleceu confusão entre os nomes cará (primeiro aplicado a *Dioscorea*) e inhame (que designava especie de aracca do genero *Alocasia*). Vide tambem japecanga (carájapecanga, de Pernambuco).

caracéu: medula de osso longo, tutano.

carambola: fruta exotica, frequentemente cultivada em pomares; usada crúa ou em doces; e serve tambem para limpar metais, como o bilimbi.

caramburú: bebida feita de milho: aluá.

caramêlo: bala ou doce de açucar ou melado, com ponto mole, como o de pucha-pucha, ou duro como rebuçado.

caranguêjo: crustaceo comestivel, mais encontradico do que os siris, porque estes têm de ser pescados nagua, ao passo que os caranguêjos se apanham, em grande numero, nos mangues; ha varias especies de caranguêjo, assim goiamú, grauçá, canastra (pequeno caranguêjo da Baía), etc. São comidos simplesmente cozidos em agua e sal, ou sob forma mais condimentada, com pimenta malagueta, misturando-se, então, a carne do caranguêjo com um pouco de farinha de trigo (para engrossar a massa) e mesmo ovos batidos; fazem-se assim fritadas de caranguêjo, ou a citada massa serve de recheio de carapaça (caranguêjo recheado).

cara suja: especie de feijão (S. A. Oliveira).

caratuan: especie de sarrabulho dos índios, preparado com miudos de veado, guariba, cuatá e outras caças (Laud. Freire).

cardamomo (*Amomum cardamomum*, zingiberacea da India; os frutos servem de condimento (A. Schultz); pouco usado. Na Amazonia, as de *Heliconia psittacorum* (musaceae, vulgo pacova catinga) são sucedaneos (A. da Mata).

cardinheira; vide "avoantes" (pombas que vivem aos bandos, nos sertões nordestinos).

- caribê:** polpa de abacate; ou farinha fina ou nungau de farinha fina; designa também refresco feito com beijú. Em "Os Igarauás", p. 109, Raimundo Moraes menciona "caribê de farinha branca, nem quente nem frio, para doente".
- caridade:** bolo de farinha de trigo, manteiga, açúcar e ovos batidos.
- caril:** pó indiano, condimentar, pouco usado, de várias especiarias a que se juntam leite, azeite, ovos, mariscos, côco, etc.
- carimã (Amazonas):** bolo de massa de mandioca, seco ao sol; farinha seca muito fina; carimã dos índios: bolo de mandioca puba (Chac. e Quint., out. 1940, p. 440); farinha seca e fina, de que se fazem caldos para crianças (Laud. Fr.); a propósito de pé de moleque, diz Ch. e Quint. (março 1941, p. 325): bolo preto de mandioca-puba ou cariman. Segundo A. da Mata, é a simples massa de mandioca, depois de submetida a calor brando; ou simplesmente lavada e depositada.
- carnaúba (Copernicia cerifera, palmacea do Nordeste):** Nas secas, o âmago de carnaúbas novas fornece fécula; o palmito é comestível e dá vinagre, como a seiva de inflorescência.
- carne (em geral):** músculos e órgãos de animais em geral, podendo ser fresca ou seca (charque); diz-se correntemente: carne de gado (bovino), de porco, de carneiro, cabrito, galinha, peixe, caça; a de peixe e de aves é chamada carne branca.
- carne defumada:** ou de fumeiro; vide charque, para distinguir; e carne de sol.
- carne de sol, de vento, do sertão; carne seca, charque, carne do Ceará; designações diversas, regionais, de carne que se salga e se expõe ao sol e ao vento para secar; pode ser carne de gado vacum, cavalari, muar, caprino (no Nordeste), de búfalo (na Ilha de Marajó e outras regiões em que se cria búfalo), charque de peixe (pirarucú, peixe-boi, tainha e outros peixes), e até mesmo de "avoantes", no Nordeste. Vide charque, jabá ou jabá e estopa; A. da Mata diz: finas mantas de carne, retiradas de colchões do gado bovino.**
- carne vegetal:** designação dada por Bottazi à massa oleaginosa alimentar da castanha do Pará; e por J. de Figueiredo, em Chac. e Quint. (de abril de 1941, p. 492), à pol-

na Je piqui. Segundo Raul de Faria (Horticultura), também a taióba é chamada carne vegetal.

carneiro: Em Pernambuco, a "buchada de carneiro" é muito estimada pelos sertanejos. (Seg. Leonardo Mota).

carôlo: espiga de milho debulhado; milho mal moído; carôços ou pequenos torrões de açúcar que sobram nos tachos caseiros de refinação; vide também açúcar-candi e tabú.

carpa: peixe exótico de que se faz criação em tanques e açudes.

caruêra, croêra, cruêra ou quirêra: pedaços de mandioca que sobram na peneira. Vide massôca.

carumbé (na Amazonia): macho adulto de jaboti.

caruré: carurú ou cuarurú (dos índios): podostemaceas, cujas cinzas servem de sal.

carurú: nome que significa "coisa que se come", e se aplica a algumas plantas, de que nem todas são alimentares; designa, na Baía, algumas comidas chamadas "carurú" em que entra uma hortaliça que pode ser: *quiabo* (carurú de quiabo), ou *taióba* (carurú de taióba), ou *capêba* (carurú de capêba), ou *brêdo* (carurú de brêdo, em que então o brêdo é planta que em certas regiões se chama carurú).

Temos, por isso, de estudar aqui separadamente:

I — *Plantas chamadas carurú*, de que algumas se usam como hortaliça (havendo também a lembrar que os índios, da Amazonia, incineram pequenas podostemaceas a que chamam carurú, cuarurú ou caruré, para usar como sal, seg. informação de Gastão Cruis e bem assim a podostemacea Mourera fluviatilis, na Amazonia, seg. A. da Mata).

II — *Plantas chamadas carurú e respectivas utilidades*: (Excluídas as podostemaceas que os índios da Amazonia incineram, para usar as cinzas como sal):

a) Carurú comum, chamado brêdo na Baía e outras regiões: Diversas espécies de amarantaceas do genero *Amaranthus*, frequentes pragas de hortas e jardins; assim *Amaranthus viridis*, *A. spinosus* (carurú ou brêdo de espinho ou carurú bravo), etc. Usam-se as folhas em grãos. Na Baía, a comida chamada "carurú de brêdo" é feita com as folhas dessas amarantaceas. Em outras regiões, fazem-se com elas os pratos chamados "rabada com carurú" e "papas do Rio Grande com carurú".

No entanto o nome brêdo é também de outras plantas, v. gr. do genero *Talinum* (portulacacea) que na Baía se chama "lingua de vaca" e serve para o preparo da comida baiana chamada "carurú de lingua de vaca", conforme informação fidedigna, mencionada adiante.

b) Carurú azedo ou vinagreira: *Hibiscus Sabdariffa* e *H. sanguineus*, malvaceas, de que no Brasil se faz geleia (seg. Hochne) e na França um chá (thé rouge), para dispepticos. Vide cuxá e vinagreira.

c) Carurú bravo, carurú-açú, carurú ou erva de cacho, carurú ou erva de tingir ovos, tintureira vulgar: *Phytolaca decandra* e *Ph. americana*, cujos frutos vermelhos fornecem materia corante, para tingir ovos, vinhos, doces, etc. *Phytolaca decandra* é citada por alguns autores, sob o nome "espinafre das Indias"; as folhas cozidas servem de alimento; os renovos podem substituir os espargos (A. da Mata).

Como se vê, os carurús comuns (*Amaranthus viridis*, *A. spinosus* e outras especies) são usados sob o nome de brêdo, na Baía, mas então nos pratos chamados "carurú de bredo"; ha, porem, na Baía, outras comidas chamadas "carurú" em que a verdura não é amarantacea, mas sim quiabo (malvacea), ou capéba (piperacea), ou lingua de vaca (portulacacea), ou taióba (aracca), como veremos a seguir. Na Amazonia o brêdo ou carurú miudo (*Amaranthus oleraceus*) e carurú de soldado (*A. viridis*), seg. A. da Mata.

Segundo o Dr. Valdemar Peckolt, as citadas amarantaceas são ricas em calcio, pelo que muito se recomendam em todas as hortas, mas principalmente nas hortas dos lares pobres, pois, uma vez plantadas, mantêm-se por si mesmas. Na Amazonia, seg. A. da Mata: carurú bravo; carurú lingua de vaca; carurú miudo (*Amaranthus sp.*) e carurú de sapo (*Oxalis sp.*).

III — Comidas chamadas "carurú": Informa Laudelino Freire, em seu Dicionario, que o verdadeiro ou legitimo "carurú à baiana" ou "carurú de quiabo" tem a seguinte composição: peixe, galinha, azeite, quiabos, pimenta, etc.

NOTA: Essa informação leva naturalmente a admitir a existencia de outros pratos chamados carurú, mas não legitimos, a cujo proposito não se encontra, porem, ne-

nham referência em dicionários e outras publicações consultadas.

Consultei então pessoalmente os ilustres botânicos, prof. Dr. Narciso Soares da Cunha, da Faculdade de Farmácia da Bahia e o prof. Honorio Monteiro Filho, da Escola Nacional de Agronomia, aos quais devo a gentileza de preciosas informações que se seguem:

Segundo o Prof. Soares da Cunha, são cinco as comidas chamadas "carurú" na Bahia, cinco fórmulas culinárias, variando a verdura componente; assim:

1. *Carurú baiano* legítimo ou "carurú de quiabo", em que a verdura é o quiabo (*Hibiscus esculentus*), malvacea, isto é, o fruto do quiabeiro. A composição, seg. Sodré Viana, é a seguinte: quiabos bem cortados, sumo de limão e os temperos e o processo de cozimento; come-se com arroz. Vide também quiabada.

2. *Carurú de brêdo*, em que a verdura é constituída pelas folhas das amarantáceas (*Amaranthus viridis*, *A. spinosus*, etc.) que na Bahia chamam brêdo; tento a acrescentar que em outras regiões chamam-nas carurú e servem para preparar as comidas denominadas "rabada com carurú", papas ao Rio Grande com carurú, etc.; em Campos, afirmaram-me que o carurú de espinho não se come, isto é, *Amaranthus spinosus*; a verificar.

3. *Carurú de capêba*, em que a verdura é a capêba (*Haekeria umbellata*) piperacea, diz-se também caapêba.

4. *Carurú de lingua de vaca*, em que a verdura é a portulacacea *Talinum patens*, chamada "língua de vaca" na Bahia e que, em outras regiões do país, se chama brêdo ou maria-gombi, etc.; este "carurú de língua de vaca" tem analogia com a comida que, em Pernambuco, se chama "bredada" e que, segundo me informou o prof. Honorio Monteiro Filho, é feita somente na Semana Santa, com planta a que chamam "brêdo maior-gomes" (*Talinum racemosum*). Vide "bredada".

5. *Carurú de taióba*, em que a verdura é a folha de taióba (*Xanthosoma sagittifolia*, aracea).

casalho: nome citado por Raimundo Morais, em "Os Igaráguas", p. 167, como sendo de uma comida, no rio Tocantins.

cassava: vide caçaba.

castanha: fruto ou semente comestível, de várias plantas exo-

ticas e indigenas e cuja parte utilizavel é a amendoa, da semente, isto é, a parte amilacea ou feculenta, oleaginosa, etc.; vide a seguir as diversas castanhas.

castanha da Europa: *Castanea vulgaris*, importada ou produzida por castanheiros cultivados em nossas zonas temperadas, do sul e de altitude.

castanha de cajú (*Anacardium occidentale*): É o verdadeiro fruto do cajueiro (pois a parte carnosa, comestivel da fruta, é o pedunculo carnoso); é uma drupa (por ter mesocarpo com liquido oleoso, como demonstrou o prof. Melo Leitão); mas tem sido considerado tambem como aquenio, por não ser muito abundante esse liquido; é por isso um tipo de transição entre drupa e aquenio, pelo que poderia ser chamado drupaquenio (*) (visando essa particularidade). A parte comestivel da castanha de cajú é a amendoa (semente), vendida secca no comercio, para numerosos fins culinarios (comidas, doces, etc.). Tem grande uso em confeitaria, à maneira da amendoa da Europa; chama-se "maturi" ou "matarim" à amendoa torrada, de cajú; vide maturi e cajú.

castanha de macaco (Amaz.): *Couroupita guianensis*; frutos comestiveis, mas desagradavel a polpa (A. da Mata).

castanha do Ceará — vide cacau selvagem.

castanha do Matanhão: semente comestive; da bombacacea *Bombax alfinis*; assada.

castanha do Pará: semente da lecitidacea amazonica *Bertholletia excelsa*; alguns autores admitem uma outra especie: *B. nobilis*, tambem da Amazonia; muito rica em substancia oleaginosa, foi denominada "carne vegetal" por Bottazi; contem, seg. Osborne, todos os acidos aminados, indispensaveis ao crescimento e ao equilibrio organico (Josué de Castro — A Alim. Bras., p. 156). Fornece 700 calorias, por cem. gr. de substancia; contem 17% de albuminas, 68% de gorduras, 6% de carboidratos e as vitaminas A e B, seg. Salvo Mendonça. Na Amazonia, o leite de castanha do Pará é usado em mingaus, de banana; milho ou arroz, e no preparo de chocolate (Raimundo Moraes, l. c., p. 143 e 167); a amendoa é comida crúa ou assada e largamente usada em doces, confeitos e

(*) A castanha de cajueiro d'agua, da Amazonia (*Anacardium microsepalum*) é suberosa, de consistencia mole. (Mfr. da Mata).

bombons. A casca da arvore é otimo combustivel, segundo informa A Noite Ilustrada, de 1-XII-1942, p. 13; o liber dá estopa e serve para tapetes e outros fins. A planta é tambem chamada "tucari" e nhã, nomes pouco usados. Ha tres tamanhos de castanhas: grande (do rio Trombetas e Cachorro); media, do Tocantins e Maracá; miuda, de Alenquer e Acre (G. Cruls).

A castanha do Pará está merecendo especial atenção dos nutrologistas, não só pelo que se pode deduzir do teor em elementos nutritivos, mas tambem por já se ter verificado que, na epoca da castanha na Amazonia, o camarada ou o viajante que se extravie ou se perca em plena floresta longinqua, pode se sustentar só de castanha por mais de um mês, nas piores condições de desconforto, privações de tudo o mais, e tendo de caminhar tão rapidamente quanto lhe seja possivel, para encontrar pelo menos uma barraca de seringueiro.

O Cel. Amílcar Botelho de Magalhães, no Jornal do Comercio de 13 de set. 1915 e depois no seu livro "Impressões da Comissão Rondon" (5. ed., 1942, p. 170 a 175), conta o caso de uma turma de exploração, que atacada pelos indios, perdeu muitos homens, fugindo os sobreviventes. Dentre estes o caçador João Pereira da Cruz desgarrrou-se na mata; quando voltou ao acampamento, encontrou-o destroçado e em poder dos indios; teve de fugir tambem, mas só 46 dias depois encontrou de novo os companheiros; os alimentos silvestres, principalmente castanhas, bastaram para sustentá-lo todo esse largo tempo.

Tambem em relação a uma expedição ao alto Cuminá se conta fato identico; nesses casos, só a castanha do Pará se encontra facilmente em quantidade para assegurar alimentação substancial, para quem esteja perdido, sem munição para caça, sem anzóis para pesca, sem machado para colher palmito, etc.

Atualmente extrac-se o oleo para uso culinário e do restante faz-se farinha alimentar, muito recomendada.

Por isso, nos sertões, onde fôr possivel cultivar a castanheira do Pará, deve ser plantada em profusão.

castanha de sapucaia: semente de varias especies de Lecitidaceas do genero *Lecythis*; são comestiveis, e tambem o funiculo carnoso, que é muito apreciado por crianças, pelos macacos e pelos morcôgos. Na Amazonia: "castanha de sapucaia" (A. da Mata).

- catuari (Amaz.): *Crataeva Benthamii*, caparidaceas; frutos apreciados pelos peixes tambaquis (A. da Mata).
- catolé, catulé, guariroba do campo ou palmito amargo (*Cocos comosa*, paluacea): fruto (coco) comestível, comum na Baía, à venda frequentemente no commercio urbano de frutas. É tambem nome de uricuri, nicuri ou ouricuri, se. A. da Mata.
- catimpuêra: sinonimo de beijú-assú; ou bebida fermentada, de aipim cozido e peneirado, com agua e mel de abeija.
- cauim (na Amaz.): bebida fermentada dos indios; de mandioca cozida ou de cajú ou milho mastigado (na boca e depois cuspidó, na ganela (?). Seg. A. da Mata; Bebida fermentada do milho; *cauim poranga*: bebida alcoolica dos brancos; *cauim-tala*: bebida fortemente alcoolica que arde na garganta.
- caúna: vide mate.
- cavála: peixe de alto mar, muito estimado. Na Baía é frequentemente usado em escaldado de peixe fresco, em postas (da mesma forma que a ciôba, peixe vermelho grande, etc.). Ha especie chamada aipi ou aipim, seg. A. Vasconcelos.
- caviar: óva (ovos) salgada de esturjão, conserva enlatada, no commercio, não raro usada em residencias rurais abastadas. Como sucedaneo, de industria nacional, a "*caviarúna*", conserva do tipo caviar, feito de óva de tainha (A Voz do Mar, agosto 1937, p. 255). Muitas outras óvas são usadas mas em estado fresco, assim de outros peixes, tartaruga, jacaré-tinga, etc.
- caxiri ou caxirim: bebida fermentada de mandioca; beijú diluida nagua.
- caxixe ou caxixi: aguardente fraca.
- cebola de cabeça (*Allium cepa*) e *cebola verde* (*Allium fistulosus*), liliaceas cultivadas, condimentos. A cebola de cabeça usa-se crúa ou cozida (como tempero) ou recheada de carne.
- cebolada: comida feita com muita cebola, v. gr. o peixe de escabeche, o bacalhau à portuguesa, quando levam muita cebola.
- celerí ou aipo (*Apium gravecolens*, umbelifera): hortaliça condimentar, de uso pouco frequente e que tambem se usa crúa, em salada.
- çenteio (*Secale cereale*, gramínea): pão de çenteio.

cerveja: bebida fermentada, de cevada e lupulo, produto industrial, de alta e baixa fermentação; a pequena industria urbana, do interior, produz às vezes a chamada "cerveja marca barbante" (porque as rolhas das garrafas são amarradas com barbante); os consumidores de cerveja, frequentadores de bars e cervejarias, usam excitar a vontade de beber, comendo tremoços cozidos com muito sal ou batatinha frita e muito salgada. A cerveja de gengibre é uma das bebidas chamadas gengibirra, nome que parece originario justamente de gengibre, mas generalizou-se a identicas bebidas fermentadas, v. gr. a gengibirra de cascas de abacaxi, da industria caseira. Vide em Chac. e Quint., de julho 1941, p. 47: "Como fabricar em casa a cerveja preta".

cevada (*Hordeum sativum*, graminea exotica); cultivada em zonas temperadas no Brasil; fornece a farinha de cevada e suas sementes maltadas são a base da fabricação de cerveja (Schultz — Bot. Sist.). Os grãos quebrados constituem a "cevadilha" do comercio, usada em sopas.

chá: infusão de folhas de chá (chá da Índia: *Thea sinensis*), geralmente perfumadas com as flores de jasmim do imperador (*Osmanthus fragrans*), distinguindo-se chá verde e chá preto, conforme o modo de preparo.

chá de burro (na fronteira do Brasil com a Bolívia): Seg. Raimundo Moraes (Os Igarauñas, p. 153): mingáu de milho.

chalota (Ius.): condimento, pouco usado.

chagas maior, capuchinha (*Tropaeolum majus*): os frutos são condimentares e substituem a alcaparra.

chagas miudas, sapatinha de jáiá ou do diaho: *Tropaeolum pentaphyllum*; tuberculos comestiveis.

champanha ou champanhe (do fr. champagne), vinho espumante, e em geral bebida espumante, assim o verdadeiro (champagne, da região do mesmo nome em França), os do Rio Grande do Sul; no Nordeste, a gengibirra, de fabricação caseira, a que chamam "champanha de cordão", porque as rolhas são amarradas com cordel, à maneira da cerveja marca-barbante.

champinhão (do fr. champignon): cogumelo comestível, geralmente conserva em lata, no comercio, e de uso limitado a casas rurais abastadas.

chanfana: sarrabulho; comida mal feita; guisado de fígado.

charapa: pequena tartaruga do Maranhão (A. Vasconcelos).

charque: conserva de carne (de gado ou peixe), salgada (curada) e seca ao vento e ao sol; mais raramente o charque de caça, inclusive aves, v. gr. a conserva de "avoantes secas", no Nordeste; correntemente o charque é chamado "carne seca" (de gado), peixe salgado (charque de pirarucú, tainha (cambira), de mapará, surubi, etc.); vide estes nomes.

Perdendo agua na secagem, os charques têm mais concentrados os princípios nutritivos e a sobrecarga de sal (curagem); assim, segundo analyses do prof. Alfredo de Andrade (tabela anexa ao citado livro do prof. Josué de Castro — O Probl. da Aliment. no Brasil), a seguinte comparação, como exemplo:

Carne fresca, de boi magro: agua 75,11; mat. seca 24,75; subst. gordas 3,04; subst. azotadas 21,00; sais 0,75.

Carne seca, do Rio Grande do Sul, magra: agua 30,09; mat. seca 70,00, subst. gordas 11,50; subst. azotadas 40,00; sais 10,50.

Varia, porem, essa composição, conforme se trate de carne, fresca ou seca, magra ou gorda; quanto ao valor alimenticio, depende tambem da presteza com que sejam salgadas as peças ou rezes abatidas, a qualidade do sal empregado (sal depurado ou impuro), etc.

Ha ainda a considerar os produtos de primeira ordem, das xarqueadas, e os de qualidades inferiores, da pequena industria; e por vezes, tambem, a imperfeição do preparo ou conserva deficiente, dando lugar á carne seca ardida.

Em Pernambuco, "a alimentação do enxadeiro é constituída quasi que apenas por um charque chamado "estopa", muito caro, e qualquer qualidade de farinha de mandioca" (F. Pompêo do Amaral — Comer para Viver, p. 91).

A proposito de conserva de carne e peixe, J. Sampaio Fernandes informa, em *Clac. e Quint.*, de dez. 1940, p. 742, que a defumação, por meio de funiaça de madeira deve ser feita com lenha que não dê gosto desagradavel ou mau cheiro, sendo por isso usadas a lenha de angico, laranjeira, tomillo e outros arbustos aromaticos; e que, segundo Saez Egaña, é preferivel usar uma boa cura, dando-se ao produto aspecto defumado, por meio de soluções especiais, coloridas, de acido pirolenioso.

Uma forma especial de conserva de peixe, é chamada *piracuí* (peixe reduzido a pó).

No Nordeste usa-se o charque importado, mais na região da Mata, ao passo que no Sertão a "carne de sol", de preparo local.

chaves: peixes de agua doce; vide buraquara.

cherimbabo ou chirimbabo: vide xerimbabo.

cheiro (azeite de), na Baía (?); vide azeite.

cheiros: condimentos que perfumam ou dão cheiro a alimentos e doces: alfavaca, hortelã, cravo, canela, etc.

chibé ou chebé (ou xibé): No Norte e no Nordeste, bebida refrigerante e reconfortante sui generis, de agua, açúcar (ou rapadura) e farinha de mandioca; bebida semelhante é a "gonguinha", em Pernambuco. A proposito, diz Bastos de Avila (No Pacoval do Carimbé, p. 147): ... "foi só prepararem uma cuia de chebé e logo recobriram forças". Vide também jacúba e ticuára. O chibé apimentado é também chamado "cação".

chica: bebida alcoolica.

chicha: milho fermentado; bebida alcoolica com mel e agua; ou da fermentação de varios frutos e do nullo em particular, na Amazonia (A. da Mata).

chicle: latex coagulado de varias sapotaceas amazonicas, usado em pedaços para serem mastigados, por quem tem esse mau habito, bem pouco elegante.

chila: abobora pequena, de que se faz doce.

chicorea (*Cichorium intybus*, composta): hortaliça: vide também endívia.

chimarrão (no Rio Grande do Sul e região ervateira, em geral): a infusão da erva mate sem açúcar, feita com agua bem quente em cuia especial e que é aspirado com uma bomba propria. Como condimento, as folhas de cana do brejo ou reino.

chimbore ou pai-João: peixe de agua doce; vide pai-João e taquara.

chinchin: vide oclunchin.

chique-chique: cardo nordestino, que durante as sêcas, serve de alimento ao gado e aos sertanejos (seg. Bernardino José de Souza — Dicion. da Terra e da Gente do Brasil, 1940, a proposito de mauê chique-chique). Aproveita-se a porção lenhosa do caule, depois de queimada a casca crugada de espinhos (Orlando Paraim).

- chispe: pé de porco; entra na composição de feijoadas completas e da maniçoba.
- chochô: vide dendê.
- chocolate: farinha muito fina ou fécula de cacau, com leite e açúcar; doces, tabletes, bombons, balas, confeitos; em forma de massa pastosa, no rocambole; contem 20% de proteínas, 13% de hidrocarbonados e 50% de gorduras (U. Costa).
- chonta (fronteira com a Bolívia): *Guiljelma insignis*, palma-cea; frutos saborosos. (A. da Mata).
- chourigo: linguiça, geralmente de produção caseira; tripa cheia de carne de porco picada e temperada, ou de sangue cozido com tempêros; diversas variedades: *chouriço doce* ou *moreçela*, isto é, linguiça de sangue com açúcar e tempêro; *chouriço de sarrabulho* ou simplesmente sarrabulho; de sangue, com tempêros, mas sem açúcar. *Doce de chourigo*: sangue de porco, farinha de mandioca e outros ingredientes, (seg. Gilberto Freire); vide também chanfana.
- chucrute (choucroute, dos europeus): repolho pisado e fermentado.
- chufa: rizoma comestível de junça (*Cyperus esculentus*), de que se faz bebida refrigerante; raramente usado no Brasil; cultivada.
- chupa (Amaz.): fruto comestível de *Gustavia* sp., lecitidácea da Amazonia (A. da Mata).
- chupa-chupa: espécie de bala em ponto mole, extensível.
- chupa-pedras (em Alagôas): peixe, vide acari.
- churrasco: carne mal assada, sobre brasas ou ao lado de braseiro. "Moquem estilizado" (Artur Neiva — Est. da Ling. Nac., p. 101), por ter analogia com a carne moqueada, dos índios. Modo de preparar: "A melhor parte da rez é representada pelas costelas que deverão ser gordas; depois de uma hora ou mais em vinhadalho (vinagre, sal, pimenta, cebola e mangerona), leva-se a assar sobre brasas, enfiada em espeto, tendo o cuidado de molliar de vez em quando a carne com o vinhadalho e um pouco de banha; uma vez assado, come-se com farinha de mandioca. (Chac. e Quint, março 1941, p. 269).
- churú (Amaz.): *Allantona lineata*; sementes comestíveis. (A. da Mata).
- cidra: fruta cítrica, para doce; ou vinho de mandioca?
- cinamômo (especiaria) — Vide E. Rodr. de Figueiredo — Especiarias.

- cipó imbê** (ou c. imbê): infrutescência comestível (banana de cipó imbê); vide guaimbé.
- ciôba:** peixe do mar, usado em escaldado de peixe fresco, na Baía, seg. Sodré Viana; citado também por Gilberto Freire, em seu livro sobre Açúcar. O Peq. Dicionário cita as duas grafias ciôba e riôba, grande peixe, de carne saborosa.
- ciricaia** (Amaz.): excelente manjar de leite, farinha de trigo, ovos batidos, açúcar..., com a parte superior levemente queimada (A. da Mata).
- ciriri:** marisco; vide siriri ou sururu.
- cruela** (na fronteira com o Peru) — vide imbaúba de vinho.
- coada:** suco de legumes cozidos e passados em coador; diz-se também decoada, em relação a barrela, lúxia. (Vide Peq. Dicion.).
- coalhada:** leite coagulado, geralmente de vaca; vide iourt; entra na composição dos biscoitos chamados "engano, póca e poquinho". "Coalhada", em tijelas de barro, nos sertões do Nordeste.
- coatú:** macaco, caça pouco estimada.
- cobú:** angú assado.
- cocáda:** doce seco, de coco da Baía ralado. A verificar se também é nome de uma mistura de leite de coco e aguardente, em Barbacena.
- cock-tail** (ingl.): aperitivo alcoólico.
- coco:** denominação geral de fruto de palmáceas e em especial de coco da Baía (quando se diz simplesmente leite de coco); há diversos cocos comestíveis ou que fornecem óleo alimentar, assim o coco de catarro ou macaúba (*Acroconia sclerocarpa*); coco guriri (*Diplothemium maritimum*); buriti ou miriti, catolé, aluá, butiá, etc. O de maior consumo alimentar é o coco da Baía (leite, copia, óleo ou panha de coco, etc.); no Nordeste é com ele feito o "feijão de coco" e o "peixe de coco", citados por Gilberto Freire, loc. cit., p. 42.
- codorna:** ave campestre, caça muito estimada.
- coelho:** o de criação doméstica fornece carne de alto valor (Ch. e Quint. abril 1940); há também *coelho selvagem* ou *do mata*.
- constrada:** molho de coentro (*Coriandrum sativum*, umbelífera).
- colchão de noiva:** doce de farinha de trigo, ovos batidos, etc., à maneira da massa de pão-de-ló e que se põe a assar

ao forno, em camadas entrecruzadas de doce de chocolate ou outro, em massa ou crême espesso. Vide Gilberto Freire — Açúcar, p. 112; vide também rocambole e chocolate.

cogumelo (comestível): Em geral, produto em lata (champignon) no comércio; vide champinhão e truta brasileira.

colhereiro: ave.

colôndro (denominação pouco usada): abóbora d'agua ou abóbora branca.

comarim ou pimenta-comari: *Capsicum frutescens* var. *baccatum* (*Capsicum comarim* Vell.) solanaceae; vide pimenta.

coloráu: massa corante ou pó, condimentar, de pimentão.

"comer de vianda": comer de pensão (Regionalismos gaúcho-nortense, A Careta, 6-2-943).

comida braba: denominação dada no Nordeste, nas regiões atingidas pelas secas periódicas, aos alimentos de emergência, de que se servem os sertanejos nas épocas calamitosas; folhas de macambira, farinha de mucunã, pareira brava, chique-chique, mangerioba, macaiba, pau de serrote, fava brava, maniçoba, mamãozinho, etc.; vide José Americo de Almeida — A Bagaceira, p. 295; e também mucunã e os demais nomes citados.

composta: nome comercial de uma mistura de banha e óleo de algodão, enlatada, para uso em padaria.

compota: doce de fruta em calda rala; geralmente produto industrial. Tem analogia com os doces caseiros, de "frutas em calda", mas então a calda é açucarada, mais espessa.

condimento: ingrediente usado para dar determinado gosto às comidas; quando aromáticos, são correntemente chamados "cheiros". Vide cheiros, jambú, pipericum, pimenta, louro, alfavaca, alho, cebola, cebolinha verde, salsa, aipo ou salsifi, alho-porró, etc. O único indispensável é o sal; o mais tóxico é a noz moscada.

confeito: doce seco, confeccionado de modo a ter longa duração: baías, bombons, caramelos, etc.

congonha: nome também dado ao mate e, mais geralmente a várias plantas sucedaneas, da mesma família e do mesmo género do mate, ou de outras famílias; da seiva de congonha de bugre ou pau doce prepara-se bebida alcoólica. Vide erva-mate. Em Minas as simplocáceas *Symplocos caparaóensis*, *S. lanceolata* e *S. variabilis* substituem o mate (Decker). Vide mate.

conservas: produtos industriais ou caseiros, tendo por fim obter longa conservação de varios generos alimenticios: carnes, peixe, camarões, ervilhas, verduras, pickles, mostarda, molho inglês e outros. Vide cada qualidade de peixe, pelo respectivo nome; e tambem mandioca-puba, raspas, copra (de coco), cambira, suindara, mixira, moqueada, peixe enlatado, etc. Na Amazonia, conserva enlatada de peixe surubim (A. da Mata); ha tambem peixe defumado, etc. (Vide Ezemann Magalhães — "Defumação do Pescado", folheto em distribuição pelo Ministerio da Agricultura, segundo informa o Correio da Manhã, de 28 dez. 1941). Vide samangaiá e sardinha.

consomê (fr.): sopa feita de caldo de carne, a que se junta gema crúa de ovo, batida ou inteira.

copiúba: *Vitex polygama* e *V. montevidensis*, verbenaceas, seg. Hochne — Bot. Agricult., p. 243.

copra (vide côco): Amendoa do côco da Baía, seca e preparada.

copú: vide cupú, cupuaçú.

coqueiro cabeçudo: vide butiá.

coquillo: amendoa do babaçú, exportavel para oleo (Peq. Dicion.).

corá (em Minas e no E. do Rio): papa de milho verde; vide canjica e jambelê.

corantes: flores de açafreão, bagas de caruru-bravo, urucú, vinagreira e anilinas vegetais.

cortiça: doce (?), citada por Gentil de Camargo, no vale do Paraíba, do E. de S. Paulo.

cotreia (em Sergipe): cachaça, aguardente ordinaria.

couro de porco: usado aos pedaços, na feijoada.

couve, couve-flor, bróccolo: hortaliças, variedades de Brassica oleracea.

cozido: guisado mais ou menos complexo, de varias carnes, vegetais e varios outros ingredientes condimentares, em caldo abundante, de que se faz pirão de farinha de mandioca, para comer junto. É uma caldeirada que na Amazonia se chama "manicoba" e no Rio Grande do Sul "fervido". Ha tambem o "cozido de galinha", proprio para doentes, muito menos complexo e de mais facil digestão. Os nossos cozidos têm alguma analogia com o cuscuz norte-africano e com a "ólia" de Portugal; e tambem com a "feijoada completa". Na Baía, seg. Sodrê Viara: Carne de vaca (peito), charque, linguiça, toucinho,

sal, abobora, quiabos, maxixes, gilós, couves, banana da terra, batata doce, aipini e xuxú, para comer com pirão de farinha de mandioca. Outros cozidos levam também paio, salsichas, lingua fresca ou salgada, carne de porco, etc.; vide maniçoba e fervido.

craca: molusco que se cria nos rochedos ou debaixo dos costados de navios, segundo Estevão Cruz *Antologia*, p. 358.

cravo: condimento aromático (cheiro), para doces: cravo das Molucas (*Eugenia caryophyllata*); cravo do mato ou da terra (*Dicypellium caryophyllatum*).

crème: nata de leite; doce de leite (com leite, ovos batidos, farinha de trigo e açúcar, em forma de purê ou papa); creme de ervas (com leite, farinha de trigo e manteiga); creme para usar com frutas; creme de baunilha, de café, de chocolate, de caramelo, de laranja, de arroz (H. Santos, l. c.); e sorvete de creme.

crêpa (do fr. crêpe) — Fina lamina, em geral redonda, frita em frigideira, de ovos batidos, com que se enrola carne picada e cozida ou doce, açúcar e limão, etc.; o ovo batido é adicionado de leite, farinha de trigo e sal; é para ser comida com arroz, quando recheada com carne, ou como sobremesa, com açúcar, canela e limão; ou com aguardente ou licor; é peculiar a casas abastadas e de classes médias.

croêra ou cruêra: vide quirêra.

croquête: bolinho de carne, ou ervas ou de camarões, etc., feito à mão e envolto de ovo batido e farinha de rosca ou pão torrado. A distinguir de almondega.

cuaráu: mingau ou doce feito de milho verde ralado (S. A. Oliveira).

cuarurú, carurú ou caruré (dos índios); vide carurú.

cubio (Amaz.): *Solanum sessiliiflora*, cultivada, de cujos frutos se faz compota, seg. A. da Mata; doce, cit. por R. Moraes (Igaráunas, p. 117).

cubú: bolo de milho, açúcar, erva doce e cravo.

cucumba: comida africana, usada na Baía (Peq. Dicion.).

cuca (do alem. Kuchen): Bolo alemão, de farinha de trigo, manteiga, ovos, fermento e coberto de açúcar (Laud. Fr.).

cuco: termo citado por A. da Mata (Vocab. Amaz.), a propósito de tuiacú-uirá, a lembrar peixe frito?

cuium: a limpadura de arroz (Laud. Fr.).

cuiucuiú (Amaz.): peixe, de carne pouco apreciada; alimenta-se de lama (A. da Mata).

cujubim: ave amazonica.

cumandá (Amaz.): feijão, cumandá-açú; feijão grande (A. da Mata).

cumari: vide pimenta; seg. A. da Mata, na Amazonia, é pimenta fusiforme, até 3 centímetros de comprimento.

cumarú ou lava tonca (Amaz.): *Dipteryx* (ou *Coumarouna*), seg. Decker; semente usada para perfumar o fubá, na Amazonia (R. Moraes, l. c., p. 154) e em medicina.

cumbe: cachaça.

cunhamucú (Amaz.): tartaruga nova.

cunurí (Amaz.): *Cunurea Spruceana*, euforbiacea; os índios comem os frutos, após cozidura (A. da Mata).

cupana: nome que tem em Venezuela o guaraná; vide este.

cupim, mel de: mel de abelha cupim, apreciado pelos índios bacairis, do Brasil central, que o usavam para adoçar o mate ou com farinha (seg. Von den Steiner).

cupido: vide capivara.

cupuaçú ou cupú: *Theobroma grandiflorum*, esterculiacea da Amazonia; fruto de cujas sementes fazem chocolate (chocolate de cupuaçú, seg. R. Moraes — Os Igarauas, p. 167); e refrigerantes, compotas e sorvetes; as sementes dão manteiga chamada de cupú (A. da Mata).

curada (Amaz.): beijú grande e espesso, feito com tapioca e fragmentos de castanhas do Pará.

curáu: canjica.

curáu ou jimbêlê: papa de milho verde com canela em pó.

curaná: vide em abacaxi.

curcuma: rizoma de *Curcuma longa*, zingiberacea asiatica; entra na composição do molho chamado "curri", como substancia principal, seg. Schultz. Na Amazonia: açafroa (*Curcuma tinctoria*, seg. Alir, da Mata).

curimã: peixe de rio.

curimatan, curimbatan: peixe da Amazonia, também chamado corumbatan ou papa-terra (A. da Mata).

curri, molho de origem asiatica, feito de pimenta, gengibre e outros ingredientes (Chambers Diction.), quasi só usado e não frequentemente na cozinha urbana; assim "arroz ao curri" (nas Rec. de Arte Culinaria, no Correio da Manhã, de 12 agosto 1941); seg. A. Schultz, o ingrediente principal é o rizoma de *Curcuma*.

curuá ou melão de caboclo (Cucurbitacea): o fruto é usado em doces, seg. referencia em artigo sobre "maracujá", no Correio da Manhã, de 25 maio 1941.

curuba: variedade de beijú. (Peq. Dicion.).

curuiri ou pitomba da Baía: vide pitomba.

curumatã (ou crumatan):: peixe de rio, frequente, por exemplo, nos rios amazonicos, no rio São Francisco, etc.; vide curimatan.

curumin-caã (Amaz.): *Muntingia calabura*, tiliacea; frutos comestiveis; vide farubá.

cuscuz: massa para sopa, em forma de granulos (Dicion. do Povo); comida feita de farinha de milho ou de arroz, cozido no vapor; cuscuz paulista: iguaria de farinha de milho e peixe (Peq. Dicion.). No Ceará, é afamado o "cuscuz de milho zarolho" (seg. Leonardo Mota — No Tempo de Lampeão, p. 194). Gilberto Freire (l. c., p. 11) diz "cuscuz dos arabes"; e a pags. 44, cita cuscuz de farinha de mandioca ou de milho. Na Amazona, seg. A. da Mata: bolo de farinha de tapioca, de milho ou de arroz, cozido em recipiente cheio de crivo, por onde penetra o vapor de panela maior.

NOTA: Na Africa do Norte é sêmola de trigo duro; a proposito, informa H. Leclerc, em artigo sobre nutrição, em *L'Année Médicale Pratique*, 1938, que na Africa do Norte chamam "cous-cous" a um prato regional, feito com sêmola de trigo duro (vendido no comercio francês, sob os nomes de "cous-cous" ou "cous-coisson"), cozida no vapor, em panela especial dupla, uma maior (marmitta), em que se ferve agua com verduras e carnes, e outra menor, perfurada e que se encaixa na maior, para que a sêmola seja cozida pelos vapores produzidos na marmitta; o cuscuz vegetariano é sem carne. "Cuscuzzeiro", no Brasil, é a vasilha, perfurada de crivos, em que se coloca a massa de cuscuz a coziuhar, envolta em pano; essa vasilha crivada é adaptada a uma panela, em que se ferve agua, para que os vapores cozinhem a massa. (A. da Mata).

cutia ou cotia: pequeno roedor, domesticavel; caça muito apreciada.

cutitiribá: fruta amazonica.

cuxá: comida feita de farinha de mandioca, quiabo e folha de vinagreira (?), a que se junta gergelim torrado e reduzido a pó. Depois de bem cozido, deita-se o cuxá sobre arroz e a isso chamam "arroz de cuxá" (Luciel, e Dicion. Ilustr.). Cumpre verificar si se trata mesmo de vi-

magreita (*Hibiscus Sabdariffa*) também chamada carurú azedo ou de Guiné, e quiabo azedo ou da Angola, pois o decocto desta malvacea talvez seja vermelho, uma vez que na França o chamado "thé rouge", para dispepticos e febricitantes, é feito com essa malvacea, mas então com as flôres.

No caso parece haver engano, pois, segundo Sodré Viana (l. c.) o "arroz de cuxá" é feito de arroz branco, cozinhado sô com sal e que, depois de pronto, é disposto em um prato, à maneira de orla, em cujo centro se coloca charque bem tostado (em frigideira com cebolas picadas), cortado em pedacinhos; serve-se com molho de acarajé. Quanto à disposição, tem analogia com "ochinchin" de galinha.

danada (na gíria): cachaça.

dendê: fruto de palmeira africana *Elaeis guineensis* e da especie amazonica *E. melanococca* (caiaúá ou caiué, na Amazonia), geralmente chamadas dendezeiro e cultivadas na Baía, principalmente, para produção de "oleo ou azeite de dendê", que, segundo Alfredo de Andrade, produz 930 calorias, como os demais azeites comestiveis; e seg. F. Pompêo do Amaral (Alimentação, p. 19), é excelente fonte de provitamina A, pelo que se atribue ao largo uso do azeite de dendê, na cozinha na Baía, o bom aspecto dos baianos. Na Baía, diz-se correntemen'te oleo ou azeite de dendê ou de palma, seg. Alfr. de Andrade.

Segundo J. Decker, o azeite de dendê altera-se depressa, pelo que de preferencia de ser preparado para uso no local da produção; ha, porem, oleo de dendê em garrafas, no comercio.

Na Amazonia, o dendezeiro indigena (*Elaeis melanococca*) tem os nomes caiaúé ou caiué, pelo que o respectivo azeite ou oleo é chamado oleo de caiaúé ou caiué, com o mesmo uso culinario e na fabricação de sabões e sabonetes; os indios e os seringueiros untam o corpo com o oleo, para evitar as picadas de carapanans. (Alir. da Mata).

Segundo Luiz de Oliveira Mendes, em artigo especial sobre "O Dendzeiro", na revista "Ag-ronomia" n.º 1 (Nov. 1941-Jan. 1942), o côco de dendê dá oleo comestivel extraido do mesocarpo, ao passo que o endosperma fornece um oleo branco e fino, chamado chochô, para perfumaria e outros usos.

- desjejum: primeira refeição do dia; expressão pouco usada, no Brasil.
- diamba — vide liamba.
- diluto (no Rio Grande do Sul): qualquer bebida diluída na água, v. gr. o vinho.
- dirigio, dirijo ou diamba: vide liamba.
- dobradinhas: bucho ou estomago de animal, em guisados com batata. Na Baía: ivro.
- douradinha, planta dos campos cerrados de Mato Grosso; o infuso substitue o café, o chá e o mate; é agradável ao paladar. (Cel. Amílcar Magalhães).
- dourado: peixe de alto mar, muito estimado; um dos pratos afamados, ao que me informou um velho marinheiro, no E. do Rio, é "cabeça de dourado com arroz". Seg. A. da Mata: Peixe fluvial, por vezes de mais de 1 metro.
- echalota (lus.): *Allium atcalonicum*, com bulbos semelhantes aos do alho; pouco usados.
- efê (na Baía): guisado, analogo ao "carurú" e feito de camarões, ervas, óleo de dendê e pimenta; seg. Sodré Viana: folhas picadas e aferventadas de língua de vaca (planta que tem esse nome, vide carurú de língua de vaca) ou de taiôba, camarões, cebolas, coentro, pimenta, sal, cabeça ou ossos de peixe e azeite de dendê.
- eixú (Amaz.): abelha mestra (A. da Mata).
- ema: grande ave do Nordeste; no Norte, é sinonimo de embriagado.
- embaúba — vide imbaúba.
- embiára: na Amazonia, presa ou o que se obtém na caça, na pesca ou na guerra; ao contrario, o caçador ou o pescador que volta sem caça ou pescado, diz-se que voltou "panêma". Vide Raimundo Moraes — Os Igarauínas, p. 105.
- empada, empadão, torta e pastel: comidas feitas com massa de farinha de trigo, envolvendo recheio de carne, peixe, galinha ou camarões cozidos, com painitô, abóbora d'água, pimenta, azeitonas, etc. Vide também volovan, para distinguir. A torta e os pasteis podem ser de carnes ou de doce.
- empêlo: ervas cozidas que se juntam aos guisados.
- engambêla-marido (em Campos, E. do Rio): portulacacea ruderal (*Talinum* sp.), frequente praga de hortas e jardins, cujas folhas, algo carnosas, são comidas em guisados, à maneira de beldroega; pouco usada. Vide beldroega; é possível que seja o mesmo brêdo, da "bredada", de Pernambuco.

engano (no E. do Rio): especie sui generis de biscoito fôfo feito de polvilho azedo, coalhada e sal, assado em bandeja ao forno; cresce muito e fica cheio de ar, pelo que o tamanho engana, quanto à quantidade de substancia: vide tambem póca e poquinho.

enomel (lus.?): xarope de vinho e mel: pouco usado.

ensopado: sinonimo de guisado.

entrita: papa feita de migas de pão. Tem analogia com açorda. ererê — marreca — ererê.

erva doce (*Pimpinella anisum*, umbelifera): aromatica para doces e medicinal carminativa, em chá caseiro.

erva-mate (*Ilex paraguariensis* e outras especies, aquifoliaceas); tambem chamada congonha e passivel de ser substituida fraudulentamente por outras plantas que têm este ultimo nome e o de caúna. Nas regiões ervateiras e na campanha do Rio Grande do Sul usa-se o mate principalmente como infuso sem açúcar, a que chamam "chimarrão"; em outras regiões, a infusão de mate queimado, com açúcar. Bebida tónica, muito estimada; contem cafeina.

erva-moura (*Solanum nigrum*): vide espinafre; em Campos, chamam-na bracaíha; vide este nome. Vilmorin-Andrieux (*Les Plantes Potagères*) dizem que nos tropicos as folhas de erva-moura são comidas como espinafre (?); vide pimenta de rato.

ervilha (*Pisum sativum*, leguminosa cultivada): Valor energetico 393,7 calorias, seg. Alfr. de Andrade. Usam-se os grãos de ervilha (petit-pois, no commercio, em latas) e as ervilhas tortas (vagens novas, de variedade proprias); em guisados e sob a forma de purê de ervilha.

escaldado: comida cozida em agua e sal ou outros tempêros.

escaróla: variedade de hortaliça (*Lactuca scariola*), pouco usada.

escorva: nome vulgar de batata (?); temo pouco usado.

espargo — vide aspargo.

esparregado: sinonimo de guisado.

espinafre: nome de varias ervas muito estimadas, especialmente em puréias ou creme de leite e farinha de trigo, manteiga e sal. Espinafre da Europa (*Spinacea oleracea*, com variedades, quenopodiacea) e o espinafre da Nova Zelandia (*Tetragonum expansa*, aizoacea) são os mais usados.

A bertalha (chamada "baiana" em Campos, (E. do Rio) é tambem chamada espinafre branco da America; por sua vez o carurú-assú (*Phytolacca decandra*) é citado

por alguns autores pelo nome de espinafre das Índias; além disso, a labaga (*Rumex brasiliense*, polygonacea) é também chamada azeda-espinafre.

Ha ainda outras plantas usadas como espinafre, assim a quenopodiacea *Atriplex hortensis*, a baselacea escandente *Boussingaultia baselloides*, a cactacea escandente *Peireskia aculeata*, chamada ora-pro-nobis; e seg. Vilniorin-Andrieux, a erva-moura (*Solanum nigrum*) é usada nos tropicos à maneira de espinafre (?). Espinafre de Caiena: *Phytolacca octandra*, folhas comestiveis; vide carurú bravo.

estopa: nome de charque, em Pernambuco; vide charque.
estrelinhas: massa de farinha de trigo, para sopa.

farinhada: Na Ilha de Marajó, festa no inicio da colheita da mandioca. No Nordeste, dizem "desmarcha" ou farinhada, festa de inicio do fabrico de farinha, segundo Gustavo Barroso — Terra de Sol, p. 65.

farinha: produto de moagem de cereais, ou de raspagem de mandioca ou de pilação de carnes, peixe, camarões, banana, amendoim, amendoa de castanha de cajú, iataí, etc.; a farinha de arroz e a de milho são também chamados fubá de arroz, fubá de milho. Vide a seguir:

farinha dagua: No Norte, farinha de mandioca previamente macerada e azoolecida magna; vide farinha de mandioca.

farinha de algodão: Seg. informa Berzaghi, no Jornal de Agricultura, de 30 de set. 1941, a torta de algodão já está sendo aproveitada para o fabrico de farinha, na Alemanha, depois de extraído o gossipol.

farinha de amendoim: grãos de amendoim, socados em pilão.

farinha de fubá de arroz (pilado ou moido): vide arroz.

farinha de banana: feita de banana ainda um pouco verde.

farinha de camarões: produto de colonias de pesca, seg. A Voz do Mar, agosto 1937, p. 255.

farinha de castanhas de cajú (no Norte e no Nordeste): produto geralmente de industria caseira, de amendoa da castanha de cajú, socada em pilão, juntamente com farinha de mandioca e rapadura (Ch. e Quint, março 1941, p. 325); entra na confeção de "tumbansa" e do "canjirão"; e de muitos doces, principalmente no Nordeste, onde a farinha de castanha de cajú é vendida em cartuchos ou feitados com tubos de papel de côr. (Gilberto Freire, l. c. p. 64).

farinha de feijão preto ou de feijão mulatinho: 378,3 calorías e 386 respectivamente, seg. Alfr. de Andrade.

farinha de fruta-pão, na Baía: 396,3 calorias.

farinha de iataí (do coco de Cocos Yatay, palmacea).

farinha de ipadú (Amaz.): mistura das folhas torradas e pulverizadas, de ipadú ou côca (*Erythroxylum coca*) e cinzas de brotos de imbauba ou com o pó de uma casca silvestre, a que juntam depois algum unido ou mesmo farinha d'agua. Os índios, nas suas viagens, usam por via boca essa mistura e engolem a saliva; é sedativo, pela cocaina.

farinha de lentilhas (400 calorias): no commercio.

farinha de mandioca: vide mandioca, aipim, tapioca e o que informo em nota, após a discriminação geral de farinhas.

farinha ou fubá de milho: 410 calorias; a maisena 398,5; o pão misto, de milho com 50% de farinha de trigo 415,5; a bróa de milho 459,5, seg. A. de^m Andrade.

farinha de mucuna, das sementes de *Mucuna urens*, leguminosa que no Nordeste constitui, nas regiões assoladas por secas, uma das "comidas brabas", de emergencia, mas nociva e a que os sertanejos recorrem, em caso extremo; na Baía e em Pernambuco a planta é chamada "coroa de frade" e no E. do Rio "olho de boi". (Vide Ovidio da Cunha — O Homem e a Paisagem, p. 140 e "comida brava").

farinha de pau: nome dado por vezes à farinha de mandioca, pois usava-se chamar páus de mandioca às hastes ou mandiba. Seg. Macgregor e Southey, citado por Aug. Saint-Hilaire (2.^a Viagem, p. 117), houve tambem outra "farinha de pau", feita mediante trituração das hastes da palmacea chamada "urucuruba", cujo uso depois cessou.

farinha de peixe ou piracuí, na Amazonia.

farinha de pupunha — vide pupunha.

farinha de soja: fabricada em Pernambuco, seg. Chac. e Quint., nov. 1941, p. 529, para uso caseiro.

farinha de tapioca: vide tapioca e mandioca.

farinha de trigo: Seg. Alfr. de Andrade, o pão de trigo brasileiro fornece 403,4 calorias; o pão misto, com 20% de mandioca 404,1; o pão misto, com 50% de fubá de milho 415,5; a proposito do problema do pão. vide F. Pompêo do Amaral — "Comer para Viver" (1939), p. 74 a 104.

Nota sobre a farinha de mandioca: No Brasil, é um dos generos alimenticios de grande consumo pelas classes pobres; faz parte tambem de formulas balanceadas de alimentos para aves (seg. Chac. e Quint., julho 1941, p. 96).

É produto caseiro, v. gr. o beijú dos índios, a farinha dagua, etc.; industrial, de fabricas chamadas "casa de farinha" no norte e centro do Brasil, "atafona", no sul.

Segundo Raimundo Moraes (Os Igarauñas, p. 293), na Amazonia, o café matinal é tomado com beijús e farinha de tapioca; quando se refere a açai (l. c., p. 72), diz: "Açai fresquinho, amassado na hora, com farinha de mandioca".

Por sua vez, Chac. e Quint. (maio 1941, p. 623): No Pará não se serve caldo de açai, de tucumau ou de bacaba, sem um pouco de farinha.

De um modo geral, em todo o país, é grande o consumo de farinha de mandioca, inclusive no Rio Grande do Sul, o churrasco com farofa ou o "fervido" com pirão de farinha; e não só no habitat rural, mas também nas cidades varias comidas em que entra essa farinha ou se come com pirão, tutú, etc.

Teodoro Peckolt deu à farinha de mandioca a denominação de "pão dos tropicos" (Chac. e Quint., set. 1939, p. 354).

Segundo estudos de Moura Campos, citados por Salvo Mendonça (Noç. Prat. de Alimentação, p. 27), é rica de vitamina B.

Na opinião do prof. Alfredo de Andrade, a mais rica em calorias é a farinha dagua; e porisso, a do Norte, por conservar maior quantidade de polvilho. Assim, segundo o modo de fabricar, varia o valor energetico da farinha de mandioca, conforme a procedencia; vide o quadro de analyses do prof. Andrade, anexo ao livro do prof. Josué de Castro — "O Problema da Alimentação no Brasil", 1934.

Informa Gastão Cruis (Amazonia Misteriosa): a farinha dagua no Norte, é feita de mandioca, depois de macerada em agua, durante tres ou quatro dias, até o amolecimento, e depois amassada, para ser levada ao forno.

No numero de maio 1941, pags. 263, de Chacaras e Quintais, Alfredo N. Pereira, tratando da mandioca no Pará, indica o modo de fazer a farinha dagua, com todas as minucias; em resumo, o processo é o seguinte:

Chegados os tuberculos à maturidade, arrancam-se da terra e botam-se dentro de poço com agua corrente ou em tanques, para que amoleçam, durante tres ou quatro

dias; uma vez amolecidos, são levados para uma espécie de taboleiro, onde descascados e amassados a mão; a massa é então posta de parte.

"Uma porção igual de tuberculos duros é ralada e junta-se à massa, antes feita com os tuberculos amolecidos; amassa-se tudo bem e passa-se em peneira de orifícios largos; depois leva-se a "tipitis" ou a prensas, para fazer escorrer a agua e pô-la quasi enxuta.

"A massa é então levada ao forno, a pouco calor, para o preparo da farinha; o fabrico da tapioca difere um pouco: faz-se massa de tuberculos ralados, junta-se agua, e passa-se em peneira de orifícios reduzidos; deixa-se repousar e decanta-se a agua que é o "tucupî", o qual é em seguida bem cozinhado e depois temperado com sal, alho, pimentas, jambús, peixes miudos (pescada e jacundá) e camarões e com ele cobrem a goma posta em cuias). O restante da massa é a tapioca, de que fazem beijús, mingau, bolos e o famoso tacacá, e grude para papel e engomados."

"A produção do amido é de 35 a 45%, por panciro de 15 quilos."

Vide tambem: Rubem Descartes de G. Paula e José L. Rangel — "A Mandioca" (sua industrialização e valor economico); publ. do Inst. Nac. de Tecnologia, Rio, 1940.

* * *

A proposito, é interessante a seguinte informação de Luiz Edmundo, em seu livro "O Rio de Janeiro no Tempo dos Vice-Reis" (2.^a ed., p. 56): o "regimen de engorda", dos pretos que chegavam da Africa nos navios negreiros, muito enfraquecidos, era constituido simplesmente de farinha de mandioca, bananas e laranjas. E diz, à p. 328, que era esse tambem no tempo da escravidão, o regime alimentar dos cativos".

Para comparar, com o que vai ainda hoje em outros países, ocorre-me transcrever aqui uma recente informação de Gileno de Carli, no Rotari-Club de Campos (E. do Rio), relativa à alimentação de trabalhadores, da lavoura de cana, no Haiti: "um bôlo de farinha de mandioca, com muito bicarbonato para crescer, mel de furo, bananas e abacates". (Palestra publicada no Monitor Campista, de 21 nov. 1941).

Regimen sem duvida deficiente, motivo da recommendação de F. P. L. Werneck, em sua "Memoria sobre a fundação de uma Fazenda", publicada em 1860 (a 3.^a edição), de ser indispensavel alimentação mais substancial, como vem recomendando atualmente os nutrologistas e recomendavam varios medicos, ao tempo da escravidão.

No Norte a "farinha d'água" tem grande consumo, até mesmo pura e secca, pelos canoeiros, por exemplo, que de regra não embarcam em suas "montarias", sem levarem consigo um paneyro ou um pouco de farinha d'água; nas refeições diarias, em mingaus, beijús, fillozes, pudins e belos, usam-na com fartura; no Pará, "não é servido caldo de açai, de lucuman, de bacaba, sem que tenha um pouco de farinha"; no fabrico, os roceiros preferem a "mandioca açai" e "seis menses", pelo gosto adoçado e saboroso que deixam à farinha". (Alfr. N. Teixeira, *Clac. e Quint.*, maio 1941, p. 263).

farinha gorda, do canyira do vale do Paraíba, no E. de S. Paulo: farinha ou fubá, molhada nagua e cozinhada depois na godura até ficar granulada, mexendo-se sempre na panela" (Seg. Gentil de Camargo).

farinha suruí (Amaz.?): (citada por A. da Mata).

Outras farinhas, de uso mais frequente nas cidades, são a de trigo, de aveia e de centeio; em arte culinaria, a farinha de rosca e a de pão torrado são productos caseiros, para bifes à milanesa e outros fins; quanto à farinha de soja, vide soja.

farnel ou matolotagem: comida que se leva pronta, em excursões ou viagens.

farófa (ou farófia): farinha de mandioca, tostada em bandeja ao forno, ou em frigideira com gordura ou manteiga, para comer com carne, peixe, galinha, etc.; ou para recheio de parú, leitão, etc. Vide também passóca, cafófa e pamonã, para distinguir.

fatias de parída (no Nordeste): doce, geralmente do Ano Novo ou Natal, que em outras regiões se chama "rabanada", isto é, fatias de pão, embebidas de leite e cobertas de gema de ovo batida, calda ou açúcar e canela, e fritas em banha ou azeite. (Vide Gilberto Freire — "Açúcar", 1939).

fato: visceras de animal, intestinos, estomago, etc.

fava brava (no Nordeste): usada em época de seca (O. Paraim).

fécua: substancia amilacea, em pó, de milho (maisena), de mandioca (polvilho), batata; trigo; sagúeiro (sagú); araruta; butiá (cocos coronata); buriti ou miriti (*Mauritia vinifera* e outras especies); muruchi (a que chamam "ipuruna"); vide cada termo de per si, e tambem xuxú, carnaúba, etc. As cotiledones que formam o caroço do abacate dão fécua, uma vez pulverizadas, mas só usada no Brasil em cataplasmas na cura de panariços (Pio Corrêa).

fedegoso (Nordeste, para o sul do Brasil): *Cassia occidentalis* e *C. corimbosa*; os grãos torrados, usados à maneira de café. Pajamaríoba, mangeríoba, folha de pagé no Pará e Amazonas (A. da Mata); vide maugeríoba.

feijão: grãos (sementes) de varias especies de *Phaseolus*, assim *Ph. lunatus*, *Ph. multiflorus*, *Ph. vulgaris*, etc. (Seg. Vilmorin-Andrieux); os pratos regionais afamados são o "feijão virado paulista", a feijoada à carioca, a feijoada completa, etc. O acarajé é feito com feijão fradinho (Seg. Sodré Viana).

Na Baía, a feijoada, seg. Sodré Viana: feijão mulatinho, carne de vaca (peito), linguiça, charque, toucinho, orelhas de porco, sal: ferve-se à noite durante tres horas; na manhã seguinte, vai novamente ao fogo até a hora do almoço, acre. contando duas ou tres folhas de louro.

No Nordeste o "feijão de côco", comida, citada por Gilberto Freire (l. c., p. 42).

A. S. Oliveira menciona tambem *cara suja*; esp. de feijão.

A propósito da Sistematica ha sempre discordancias dos autores, não só por motivo da sinonimia científica, por variar o criterio de grandes e pequenas especies, e mesmo variedades.

No estudo que nos ocupa, o mais interessante, porem, é a discriminação das variedades alimentares, a cujo propósito o prof. Alfredo de Andrade apresentou as seguintes informações, relativas a valor energetico das especies e variedades que analisou: feijão preto (*Phaseolus deramus*) 349 calorias; feijão branco (*Ph. vulgaris*) 387; feijão enxofre (*Ph. sulfureus*) 393; mulatinho (var. de *Ph. vulgaris*) 396,4; manteiga (var. de *Ph. communis*) 375,6; preto chato (*Ph. compressus*) 375. Alem dessas qualidades, ha ainda o feijão cavalo, feijão miúdo ou fradinho e outros, de uso frequente.

E os seguintes feijões rusticos: feijão-grugutuba, feijão-guandú (guando ou ervilha de sete anos), feijão-jitirana, feijão-jaraboa, feijão-marumbeva, a ver no glossario: grugutuba, guando, jaraboa, jitirana e marumbeva. O feijão de porco dá vagens verdes (novas, de tamanho medio) alimentares, considerado boa verdura (Chac. e Quint. Nov. 1941, p. 534).

Feijão freira que tambem chamam nos mercados "ervilhas japonesas", dá vagens deliciosas. (Chac. e Quint. maio 1942, p. 524).

feijão tepari (*Phaseolus acutifolius*): feijão branco, de grande valor nutritivo e grande produtividade, recomendado para zonas secas. (Chac. e Quint., abril 1940).

feijoada: Na forma mais simples, feijão cozido em agua e sal; frequentemente leva varios temperos e gordura ou azeite; não raro tambem, carne seca, e assim crescendo o numero de ingredientes (linguiça, verduras, etc.), chega-se ao maximo de complexidade, a "feijoada completa" com cabeça de porco, paio, lingua, linguiça, hortaliças, etc. O chamado "feijão virado paulista" e a "feijoada à carioca" são afamadas. Cumpre verificar a composição. No sertão do Nordeste: feijão dagua e sal, ou feijão preparado com queijo, para comer com angú de milho e carne de sol. Vide feijão.

felô: rebuçado de açúcar, em ponto maleavel (à maneira de pucha-pucha); vide alfeolo, alfelô ou felô, do Nordeste, seg. Gilberto Freire.

ferrado — embriagado.

fervido (no Rio Grande do Sul): cozido de carne e hortaliças, para comer com farinha de mandioca; vide tambem puchêro.

feita da mandioca: vide farinhada.

fiambre (fr.): presunto.

figado: de varios animais, de córte, ou de caça, aves, etc., geralmente usados frescos, em guisados, bifes, etc.; raramente sob a forma de conserva (foie-gras), no comercio. Nos campos da Amazonia e do Maranhão, é frequente o consumo de figado de jaboti, assado no espeto. Vide tambem chaufana.

filé: musculo psôas, de boi; é tambem nome culinario de fatias de figado, ou de peixe (filé de peixe), assim filé de cação. Vide tubarão.

filhós ou filhozes: Pequenos bôlos de farinha de trigo, manteiga, açúcar e casca de limão, cozidos em bastante gordura e depois envoltos em calda, assim os "filhós à pernambucana", segundo Gilberto Freire, l. c. p. 117. Tem analogia com os chamados "sonhos" (de farinha de trigo), v. gr. os "sonhos de freira", também citados por Gilberto Freire. E além disso, os "filhós de macaxeira-pacaré e mel", no Ceará, segundo C. Pereira, em Chac. e Quint., de maio 1941, p. 564. Vide também "beilhó", segundo o Dicionário de Laudelino Freire. No Vocabulário Amazonense, de Alfredo A. da Mata, o beijú é definido como "filhós" de tres especies; vide beijú.

filhóte: peixe amazonico "piraíba", quando não ultrapassa de um metro (A. da Mata); vide piraíba. Os pobres procuram muito os filhótes.

flócos: modo industrial de preparo e conservação de varios generos alimenticios, v. gr. aveia, mandioca, etc., sob a forma de felpa ou pequenas laminas; os flócos de mandioca constituem produto integral da massa de mandioca cozida, segundo Chac. e Quint., agosto 1940, p. 179.

flor de arroz ou pó de arroz: designações de fubá de arroz; vide este.

fôfa (no Ceará): doce ou biscoito de mandioca (C. Pereira, em Chac. e Quint., maio 1941, p. 564); parece ter analogia com engano, póca, poquinha.

fogo — sinonimo de lar (em demografia); estar no fogo = estar embriagado.

foie-gras: conserva de fígado de ganso, em lata, no comercio urbano.

folha de mandioca (vide malampansa e maniçoba); *folha de bananeira* (vide abará); *folha de cacté* (vide cacté); *folha de curumin-caá* (vide tarubá).

folha de pagé: vide fedegoso.

folha de serra: vide cajá vermelho.

fólhos de sinhá: doce.

forno dagua (vide milho dagua) forno de jaçanan, forno de jacaré: *Victoria regia*.

fosfatina: fecula para mingáus, no comercio, composta de chocolate, fubá de arroz ou cevada, fosfato de cal, seg. Helena Santos.

framboesa: *Rubus idacus* e *R. rosaefolius*, rosáceas; frutos comestiveis.

- frango:** galinaceo novo; no Rio Grande do Sul, designa espiga de milho assada ou espiga de milho seca.
- frangolho:** trigo mal pisado ou mal partido, que se cozinha em papas.
- fressura:** órgãos internos, de animais, visceras, feto, bofes.
- fricandó (dos restaurantes urbanos):** carne assada, lardeada com toucinho.
- fricassé (dos restaurantes):** guisado de carne ou peixe e outros ingredientes.
- frios ou entradas:** saladas, maionéses, fatias de carne assada fria, presunto, etc.
- fritada:** comida feita de carne picada ou outro ingrediente, coberta com ovos batidos e que se prepara em frigideira; assim, fritada de carne, de peixe, de camarões, de banana da terra em fatias (em Campos, E. do Rio), de linguça, etc. Tem analogia com silveira, quanto a ingredientes. Na Baía dizem "frigideira" (em vez de fritada), assim, segundo Sodré Viana, a "frigideira de camarões", com muitos temperos, azeite de dendê e leite de coco.
- frito:** No Serião baiano, segundo Sodré Viana: carne de porco ou outra, picada e frita em refogado de cebola, pimenta do reino, alho e coentro pilados; salga-se e mexe-se com farinha de mandioca, na mesma panela.
- fruta:** designação vulgar de fruto comestível; varia a parte alimentar; assim, na banana é a polpa em que se transformaram os numerosos ovulos abortados (razão por que a banana que se come, não tem semente, ao passo que a selvagem só tem sementes e não se come); na manga é o mesocarpo, assim como no piqui, havendo neste numerosos espinhos do endocarpo, pelo que é preciso cuidado, ao comer a "polpa de piqui"; na laranja, os pêlos cheios de succo, da placenta, em cada bago; no cajú, o pedunculo carnoso, como em *Hovenia dulcis* (cajuzinho japonês ou uva do Japão); na goiaba, araçá, genipapo e outros, o mesocarpo e o endocarpo carnosos; no ingá, no litchi, na pitomba ou olho de boi, a parte comestível é o arilo da semente; no abacaxi é o eixo carnoso ou raque da infrutescencia (sinantocarpo), assim como na banana de imbê e outras araceas.

Quanto às frutas, ha numerosas exóticas e muitas outras indigenas; de umas e outras, estão citadas as principais no presente glossario; para estudo completo, cumpre recorrer a obras especiais, de J. Huber, sobre fru-

teiras cultivadas na Amazonia, Eurico Teixeira da Fonseca — "Frutas do Brasil", J. Decker e outras.

São muito numerosas as qualidades de frutas cultivadas exóticas e indígenas, assim com as nativas, da vegetação rústica, mas ha zonas já muito desbravadas, e mesmo um pouco por toda parte onde se desenvolvem populações humanas, é sempre conveniente a multiplicação de fruteiras, disseminando-as até mesmo ao longo de rodovias, pois o ideal é que a nossa interlandia seja permanentemente um vasto pomar aberto, principalmente quanto às frutas que não interessam à fruticultura organizada, como já explicado em artigo sobre "Moldura florística", na Rev. Brasil. de Geogr., abr.-junho 1941.

fruta de coria (Amazonia): *Carpotroche longifolia*, flacurciaceae; sementes oleaginosas, de que são avidas as cutias (A. da Mata).

fruta-pão: *Artocarpus incisa*, moraceae, cultivadas as variedades com ou sem caroço (A. da Mata).

fruto de pomba: *Allophylus edulis* e *A. guaraniticus*, sapindaceae; comestiveis.

fubá, de milho ou de arroz, também chamado farinha (de milho ou de arroz); quando muito fino, é chamado fubá mimoso, de que um dos produtos comerciais é a subarina. Na Baía, o fubá de arroz é também chamado "flor" de arroz ou mesmo "pó" de arroz; vide angú.

fumeiro: local sobre o fogão, no qual se expõe linguiças e carnes à fumaça, para conservação, isto é, defumar.

furrundú: doce de cidra ralada e açúcar mascavo; diz-se também "furrundum", doce de cidra ralada e rapadura, no vale do Paraíba, E. de S. Paulo (Gentil de Camargo).

gaiamum, guaiamú ou ganhamum; vide goiamú.

Galinha: a mais comum das aves domésticas; é chamada carne branca; na Amazonia galinha do mato (comestivel?). "Galinha dagua": robalo (vide este).

gambá, mucura, cassaco, saruê e por vezes também raposa (em S. Paulo, seg. Arthur Neiva — Est. da Ling. Nac.; vide também Ch. e Quiat. junho 1939, p. 713); é por vezes chamado tambú ou timbú (Peq. Dicion.); é pequeno marsupial, caça só estunada pelos caçadores que sabem tirar bem a catinga.

ganso: ave doméstica; um artigo industrial é o foie-gras.

garapa: caldo de cana, destinado à fermentação alcoólica;

bebida feita de mel e agua; refresco de qualquer fruta; vide tambem grapa, tiquára, conguinha e cambica. José Americo de Almeida, em A Bagaceira, cita garapa com o sentido de caldo de cana, no glossario final desse seu livro.

garoupa: peixe do mar, tambem chamado galinha dagua. (A. Vasconcelos).

gelatina: usada em doces e geleia.

geleia: decocto espesso de mocotó ou gelatina, tapioca, etc.; ou doce geleiado, de goiaba, araçá, etc.; geleia de folhas, calice e corola de vinagreira ou carurú-azedo (*Hibiscus Sabdarifia*); vide carurú-azedo.

gemada: gema de ovo batida com açúcar e às vezes tambem canela, vinho ou licor, leite, agua de flor, rum, quiche ou outro ingrediente; vide ponche.

genebra: bebida importada, feita de bagas de zimbro e aguardente.

gingibirra: bebida fermentada, caseira, da fermentação de frutas ou cascas de frutas (v. gr. as de abacaxi) em agua com açúcar; depois de fermentada, engarrafa-se, firmando as rollas com cordão ou barbante, razão por que no Nordeste a gengibirra é chamada "champanha de cordão".

Seg. o Pêq. Dicionario Brasileiro, é feita às vezes de modo mais complicado, com frutas, gengibre, acido tartarico, fermento de pão, açúcar e agua; e segundo o citado Dicionario, a cerveja de gengibre tambem se chama gengibirra, como é natural. Vide tambem "aluá" e "gengibre".

gengibrada: bebida (?) usada no dia de S. João, no vale do Paraíba, no E. de S. Paulo (Gentil de Camargo).

gengibre ou mangarataia (na Amazonia): raiz aromatica de *Zingiber officinale*, com que se faz cerveja de gengibre; o pó, entra, por exemplo, na composição do cuxá e tem outras applicações como condimento.

genipapo (*Genipa americana*, rubiaceae): fruto comestivel, cru, em doce e para licor caseiro, vide Jenipapo.

genipapo do campo (da Amazonia) *Tocoyena formosa*, rubiaceae; fruto comestivel.

gergelim ou sésamo (*Sesamum indicum*, pedaliaceae): condimento, usado por exemplo no cuxá e em doces. Chama-se tambem gerge'im ou gingilim à farinha, muito fina, do amendoim torrado, sotado em pilão com açúcar, em Campos (E. do Rio).

geribita ou jerebita: aguardente de cana; a distinguir de geropiga.

gericoã — vide jurucua.

gerimum ou jurumum: nome de abobora, no Nordeste, onde segundo Euclides da Cunha (Os Sertões, 1935, p. 129) usam referendar a "iguaria incomparavel de gerimum com leite".

gerivã (Arceastrum (ou Cocos) Romanzoffianum, palmacea): côcos comestíveis.

geropiga ou jeropiga: mosto cuja fermentação é suspensa pela adição de aguardente; assim o vinho de cajú.

giboia: cobra; os índios botucudos comiam-na (Hartt — Geol. e Geogr. Física, p. 637).

gigô ou gigote: guisado de carne desfiada, manteiga e cacau (?).

gim: aguardente de cereais (cevada, trigo, aveia).

gingibirra: vide gengibirra.

gingilim: vide gergelim.

ginja: Eugenia sp., mirtacea da Amazonia; fruto usado em doces (A. da Mata).

girassol (Helianthus annuus): dos aquenios (frutos, frequentemente chamados "sementes" de girassol) extrac-se óleo alimenticio.

girimum: vide gerimum.

glacê (francês): banana glacê, não raro de industria caseira; marron glacê (no comercio).

gogô de guariba (Amaz.): Moutabea sp., poligalacea; fruto comestivel (A. da Mata).

goiaba: Psidium guajava e outras especies, mirtaceas, frutas estimadas, crúas ou em doces.

goiabada: doce de goiaba, em massa batida ou de cascão.

goiamú ou guaiaznú: especie de caranguejo. Do Pará ao Rio de Janeiro (A. da Mata).

goma arabica: serve para confecção de balas de goma.

goma de mandioca ou quissaman: mingau de polvilho ou de cariman, alimento para crianças no Ceará seg. C. Pereira, em Chac. e Quint. maio 1941, p. 564; vide tambem mingau de caridade; ha tambem bala de goma, feita de goma arabica.

gonguinha (em Pernambuco): bebida fermentada, de farinha de mandioca, agua e açúcar; tem analogia com o chibé, do Nordeste.

gorduras ou substancias graxas: São preferiveis, para a alimentaçãõ, as de baixo ponto de fusãõ, como as do leite, de ovo e dos vegetais (Salvio Mendonça, l. c. p. 85). Usam-se a gordura ou banha de porco (toucinho derretido, de que o residuo é o torresmo); gordura ou oleo de côco; gordura, manteiga ou oleo de tartaruga (na Amazonia); gordura de leite ou manteiga; e numerosos azeites ou oleos vegetais e margarina; ha tambem no comercio uma mistura de gordura e oleo vegetal, chamada "composta", segundo me consta.

gordura de bati (?): vide bati.

gororôba: comida mal feita.

grão de bico ou ervanço (*Cicer arietinum*, leguminosa exotica), em guisados.

grapa: abreviatura de garapa, do bagaçõ de uvas espremida; caldo de cana; qualquer bebida fermentada; mosto de caldo de cana, para o fabrico de aguardente.

grão de galo, tala ou taleiro: *Celtis tala*, ulmacea; drupas comestiveis (Schultz). No vale do Paraíba, E. de S. Paulo, ha um grãõ de galo comestivel, a que chamam gurrupia (Vide este).

graviôla ou coração de indio: fruta anonacea que se pode comer crã e serve para sorvete no Nordeste, seg. Gilberto Freire l. c.; sub-espontanea na Amazonia, onde chamada jaca do Pará, para sorvete (A. da Mata).

grêlos: brôtos novos de varias plantas, usados como hortaliças cozidas, v. gr. os grêlos de abobora, que em Minas têm o nome de "cambuira". No Norte, usam-se os grêlos ou brôtos novos de mandioca, no preparo de guisado chamado "manicoba", na Baía, Amazonas, etc. Nos restaurantes urbanos, os grêlos usados com peixe são de couve brócolo (brócolo-asparago, da Italia, seg. Vilmorin-Andrieux).

grogue (grog): bebida alcoolica misturada com agua, açucar e casca de limãõ; ou suco de limãõ, açucar, aguardente e agua.

grude: em alguns lugares do Brasil, designa massa de tapioca seca e coco ralado, assada em forno, envolta em folha de bananeira (ã maneira de abará e varias outras iguarias; vide abará); na giria, é denoninaçãõ de comida ou reficãõ. (Seg. Rodolfo Garcia, vide S. A. Almeida).

grugutuba: variedade de feijãõ, pouco conhecida.

grumixama: fruta indigena, de mirtacea *Stenocalyx brasiliensis*.

guabi-roba: nome de frutas de diversas mirtaceas indigenas, dos generos *Campomanesia*, *Psidium*, etc.

guaimbé, banana do brejo ou banana de imbê (ou imbê): inflorescencia carnosa, comestivel, do cipó imbê (*Phyllodendron bipinnatifidum*, aracea). Tambem dizem guembê, em S. Paulo, seg. Gentil de Camargo).

guajará (Amazonia): frutos comestiveis de sapotaceas dos generos *Chrysophyllum* e *Lucuma* (Gastão Cruzs — Amaz. Misteriosa) Guajará, ajará e sorva do Perú, seg. A. da Mata.

guajerú, ariú, najurú ou guarujú: vide ariú.

guzudo, feijão-guandú ou ervilha de sete anos (*Cajanus indica*) leguminosa, tambem chamada andú; grãos comestiveis, à maneira de ervilha ou feijão.

guapeva: *Pouteria laurifolia*, das restingas do E. do Rio.

guaraná, uaraná (cupana, em Venezuela, a var. tipica, de *Paullinia cupana* H. B. K. seg. Ducke): *Paullinia cupana* H. B. K., var. *sorbilis* (Mart.) Ducke (*Paullinia sorbilis* Mart.), sapindacea, rica de cafeina e teobronina, nas sementes e outros orgãos, seg. Paulo Carneiro; no commercio, a massa petrea, geralmente em forma de cilindro, obtida das sementes e que usam raspar, com lima grossa ou a chamada "lingua de pirarucú", para obter o pó com que se prepara a bebida, pondo-se um pouco do pó em agua com açúcar; das folhas, os indios fazem um infuso, a que chamam "guaraná-putinga", assim como tambem das flores; ha tambem um guaraná, no commercio, feito da massa obtida das sementes da planta, adicionada de mandioca, considerado produto inferior. Segundo Martin (Formul. Medic. Prat.), o guaraná tem propriedades tonicas, dinamóforas, anti-diarreicas.

guarapucú: vide aipí ou aipim (peixe).

guariba: macaco, caça pouco estimada; vide macaco.

guarú: peixe de rio, no Paraíba, em S. Paulo, estimado pelos caipiras que os usam em moquecas (Gentil de Camargo).

guarujú: vide ariú.

guererê (na Amazonia): alimento que o caboclo faz do grosso intestino e das vertebraes do pirarucú (A. da Mata).

guinguingú: pequena lavoura (B. J. de Souza, — Dicion.).

guisado, esparregado (termo pouto usado) ou ensopado: comida cozida, em que os ingredientes ficam em caldo mais ou menos abundante.

guitute (Amaz.): corruptela de quitute.

gureri: especie de ostra (*Ostrea brasiliensis*).

guriri, biri da praia, coqueiro-anão da praia (*Diplothemium maritimum*, palmeira): frutos (côco) comestíveis, mais estimados por crianças; têm cheiro muito ativo, algo desagradavel para algumas pessoas.

gurrupia: fruta (grão de galo), usada pelo caipira do vale do Paraíba, no E. de S. Paulo, seg. Gentil de Camargo.

herva (Seg. alguns, é a grafia certa, na nova ortografia, pela etimologia latina herba, ae; no entanto, o Peq. Dicion. Brasileiro da Língua Portuguesa e o de Laudelino Freire, grafam erva, no que os acompanho aqui).

herva-mate: vide erva-mate.

herva-moura: vide erva-moura.

hervanço: vide grão de bico.

hidromel ou mulso (termos exóticos): mistura de mel e agua; no interior, diz-se frequentemente agua doce.

hortaliças: denominação geral de plantas alimentares que se cultivam em hortas, geralmente chamadas legumes ou verduras (porque se usam verdes), raramente usadas crás (alface, beterraba vermelha, cenoura, etc.); de preferencia cozidas, seja com o fim de facilitar a digestão, seja para fazer desaparecer, pelo calor, substancias nocivas; assim, o carurú-bravo (*Phytolacca decandra*), cujas folhas novas, com uma dupla fervura, tornam-se comestíveis (F. C. Hochne — Pl. e Subst. Tox. e Med., p. 113).

Além das hortaliças comuns (alface, couve, repolho, couve-flor, cenoura, nabos, cheiros, etc.), cultivadas em quasi todas as hortas, ha um certo numero de plantas alimentares rusticas recomendáveis, e que, não raro, são mesmo pragas de hortas e jardins, mas desprezadas e arrancadas como simples mato; assim, os carurús ou bredos (na Baía), da familia das amarantáceas, as beldroegas, a serralha e outras, as quais, pela sua rusticidade, são as mais apropriadas para as pequenas hortas, junto de lares pobres e que não possam ter as grandes tratos culturais.

São aliás recomendadas por compendios de horticultura, assim no de Raul de Faria — Horticultura para todos (1941); Chacaras e Quintais tem feito interessante

propaganda dos carurús que dão pratos afamados, a papa do Rio Grande com carurú, rabada com carurú, etc. Uma das hortaliças mais recomendadas hoje é o repolho.

No Brasil, o consumo de hortaliças pelas classes rurais pobres é ainda muito pequeno; tenderá a aumentar gradativamente, graças à ação educativa exercida pelos clubes agrícolas, escolas e pela educação rural e sanitária.

hortelã: condimento: *Mentha viridis*; hartelã do mato ou paracari: *Peltodon radicans*.

iabá (em Sergipe e Baía), *jabá* (em outras regiões nordestinas): carne sêca ou charque, também chamada carne de vento ou de sol; estopa (em Pernambuco); vide charque.

iaçá: esp. de tracajá pequeno (A. Vasconcelos).

iapuá: mandioca selvagem em guaraní (A. da Mata).

iapuná-caá: vide milho dagua (Seg. informação de Gastão Cruz).

iarágua (dos indígenas): tartaruga, seg. R. Moraes, l. c. p. 262 (diz iurara, à p. 193).

iatai — vide farinha de iatai.

iauíra (Amaz.): arraias da Amazonia, de carne pouco estimada (A. da Mata).

igá ou tanajura: femea da formiga saúva (*Atta sexdena*); vide tanajura.

imbaúba ou enbaúba: os selvagens comem os frutos (R. Moraes — Aluvião, p. 194).

imbaúba de vinho (Amazonia): *Pourouma cecropiaefolia*, marceae; dos frutos por fermentação obtém-se bebida alcoólica. É também chamada "mapati" e, na fronteira com o Perú: ciruela e uvila (A. da Mata).

imbiri (Amazonia): *Caena glauca*, canaceae; rizomas seculentos e comestíveis (A. da Mata).

imbú (do Nordeste): Os tuberculos radiculares dessedentam (A. da Mata).

inajá ou indaiá (*Maximiliana regia*, palmacea amazonica): palmito comestível.

inajá-i: fruto oleaginoso, comestível.

inhambu: ave, caça muito estimada.

inhame: raiz tuberosa de algumas araceas, dos generos *Allocasia*, *Colocasia* e *Xanthosoma*; assim, inhame vermelho (*Allocasia indica*), inhame-assú ou gigante (*A. macrorrhiza*); inhame ou taióba (*Colocasia antiquorum*), de folhas e raizes comestíveis; inhame de porco ou mangarito (*Xanthosoma sagittifolia*). Ha certa confusão, talvez irreme-

diavel, entre carás (dioscoreaceas), inhame, taióba e mangarito, quanto a esses nomes vulgares. Na Amazonia, Alfredo da Mata distingue: Inhame branco ou da costa (*Colocasia antiquorum* var. *tipica*); inhame da Índia (*Dioscorea alata*); inhame taióba (*Colocasia antiquorum* var. *esculenta*).

ingá (*Inga edulis* e outras espécies); fruta, de que é comestível o arilo da semente. Diversas espécies na Amazonia e outras regiões.

ipadú: mingau feito com pouca agua. Além disso, o nome ipadú (ou ibatú) é também da coca (*Erythroxylum coca*), na Amazonia. Segundo A. da Mata, é arbusto sub-espontâneo e cultivado, de que os índios torram as folhas e reduzem-nas a pó, e igualmente as de imbaúba, e usam tal mistura em viagens, conservando-as em forma de pasta na cavidade bucal. Engolem a saliva que veicula então o principio ativo do ipadú (cocaína), de efeito sedativo, abolindo as sensações de fome e sede.

ipurunga: fécula, do caule de murixi (malpigiaceae), da Amazonia; seg. Raimundo Moraes (Os Igarauñas, p. 81), é o sagú das malocas dos índios, extraída da medula do tronco de miriti (*Mauritia flexuosa* e provavelmente outras esp.).

irapuan: abelha da Amazonia; produz mel de gosto desagradável (A. da Mata).

irára ou papa-mel: caça (?) na Amazonia.

irerê: marreca, caça muito estimada.

itacuruá ou sapo de pedra: grelha improvisada (R. Moraes l. c. p. 308); vide moquem.

itapeuá (Amaz.): Couma rígida, apocinacea; fruto saboroso (A. da Mata).

ituagú (Amaz.): *Gnetum urens*, frutos comestiveis, depois de levados ao fogo (A. da Mata).

iururá: tartaruga femea, na Amazonia (A. da Mata).

jaaraboá: especie de feijão, selvagem.

jabá ou iabá (em Sergipe e na Baía): carne seca ou charque; vide iabá.

jabota (na Amazonia): femea de jabotí.

jabotí ou jabuti: quelônio da Amazonia e do Maranhão, frequente nos campos; o figado no espeto é a parte mais estimada; o macho chama-se carunibé e a femea, jabota. Afr. da Mata distingue jabotí machado, matamatá, perema e poranga. Vide também jurará (no Maranhão).

jabotiputá: vide batiputá.

jaburú ou tuiuí: ave amazonica.

jaca (*Artocarpus integrifolia*): fruta (infrutescencia) de que se comem os "bagos", usados tambem em doce; a semente torrada tem gosto de amendoa (Decker); *jaca de pobre* ou biribá é *Duguetia Marcgraviana*, anonacea. *Jaca do Pará* = graviola.

jacarim: ave amazonica, de que ha varias especies.

jaçanan (Amazonia): piaçoca (A. da Mata).

jacaratiá: vide jaracatiá.

jacaré e jacaretinga: caça fluvial, de que é mais apreciada a rabada (v. gr. rabada de jacaré guisada, com pimenta); e tambem "jacaré moqueado", no mercado de Campos (E. do Rio), por exemplo, uma vez ou outra. Na Amazonia ha grande consumo da carne de jacaré; ha em Belem açougues que só vendem carne de jacaré; os ovos do "tinga" tambem são muito apreciados (Seg. Bruno Lobo em *Vida Domestica*, nov. 1941 p. 4 e seguintes). No vale do Paraíba, E. de S. Paulo, a carne de jacaré é estimada pelos caipiras (Gentil de Camargo).

jacatupê (*Pachyrhizus buibosus*, leguminosa): tubercas alimentares para o homem e forrageiras. Diz-se tambem jocolupé.

jacuarú: lagarto, boa caça (A. da Mata).

jacú: ave florestal, amazonica; caça muito apreciada; domesticavel. Na Amazonia diversas especies (A. da Mata), uma das quais denominada jacucáca.

jacuba (tiquara ou chibé, no Maranhão e no Pará): pirão doce, feito de farinha de mandioca, açúcar (ou mel ou rapadura) e agua, levando às vezes um pouco de cachaça.

jacundá (Amaz.): peixe; jacundá-curua, id.

jamanta — vide raia.

jambé: comida feita com os frutos de carurú (?). É possivel que se trate das bagas vermelhas do carurú-assú ou carurú bravo (*Phytolacca decandra*), que as crianças comem e que fornecem materia corante vermelha, usada para fingir ovos, massas alimentares, balas e licôres. (F. C. Hoehne — *Plantas e Substancias Toxicas e Medicinai*, p. 113).

Como se vê adiante, o termo "jembé" designa, em Minas Gerais, um guisado de carne de porco salgada e quiabo ou ervas, para comer com angú.

- jambo, branco, amarelo, incarnado ou vermelho; mirtáceas (Jambosa aqua e outras espécies).
- jambú ou agrião do Pará (*Spilantès Acmella*), composta comum nas valetas úmidas, ao longo das estradas de rodagem, no Rio de Janeiro e Estado do Rio, por exemplo. Seg. Vilmorin-Andrieux (*Les Pl. Potagères*), dá salada picante, excitante da salivação e deve ser considerada mais como medicinal do que como alimentar. De fato, no Brasil, parece mais usada como remédio caseiro (topico dentário). No Pará, porém, por motivo do gosto picante do jambú, é também chamado pimenteira e usado como condimento, de comida feita com tucupí. Vide esta denominação.
- jandaira (Amaz.): abelha, excelente mel.
- janita (Amaz.): *Sahagunia racemifera*, morácea; frutos comestíveis, cozidos.
- januaria: aguardente fortíssima, do Norte de Minas, usada no sertão baiano, misturada com sumo de limão e calda de abacaxi. (Sodré Viana).
- japecanga, como abreviação de tará-japecanga; qualidade ou espécie de cará comprido, em Pernambuco. (Chac. e Quint., maio 1941, p. 696).
- jará-assú (palmácea): o caroço dá riúza com forte proporção de sal comum, usada pelos índios.
- jaracatiá (corruptela de jacaratiá): fruto comestível de *Jacaratia dodecapaylla*, cactácea, da mesma família do mamoeiro.
- jaraqui: bebida feita com o suco de mandioca.
- jaritataca: jeritataca.
- jasmim do imperador (*Osmanthus fragrans*, oleácea); planta exótica, cultivada; as flores servem para aromatizar o chá da Índia.
- jataí: abelha, de mel recomendado como expectorante (S. A. Oliveira).
- jaú: peixe grande, do rio Paraná (seg. Teófilo de Andrade) e da Amazonia (A. da Mata); estimado.
- jauari (*Astrocarim jauary*, palmácea da Amazonia): o fruto serve de isca para o peixe tambaqui (A. da Mata).
- jembé (em Minas): guisado de carne de porco salgada e quiabo ou ervas, para comer com angú; a distinguir de jantbé, citado antes.
- jenipapo: fruta de *Genipa americana*, rubiácea, usada crua ou em doce ou licor; a variedade preferida é o jenipapo-

-manteiga, de fruta muito macia, quando bem madura. No Norte chamam "jenipapada" ao doce feito com jenipapo cortado em pedaços e misturado com açúcar, a frio. (Peq. Dicion.).

jequitaia (Amaz.): mostarda feita com o pó dos frutos torrados de pimenta (*Capicum*), segundo A. da Mata.

jerebita: aguardente de cana, cachaça.

jeritataka ou jaritataka: vide maritataka.

jeropiga: heberagem feita de mosto, aguardente e açúcar; no Brasil, o vinho de cajú é uma jeropiga, isto é, mosto cuja fermentação é suspensa pela adição de aguardente.

jética ou batata doce: tuberculo feculento de *Convolvulus* (*Ipomaea*) batatas, convolvulacea, com diversas variedades.

jilô: var. de *Solanum melongena* (beringela), de frutos pequenos, verdes e amargos, comestíveis depois de cozidos ou em doce cristalizado, inteiros.

jimbelê (canjica, no Norte, curáu em S. Paulo e Mato Grosso; corá, no Rio e Minas): papa de milho verde; vide também canjica.

jitirana: especie ou variedade de feijão, mal conhecido.

joá (do Nordeste): fruto comestível do jazeiro (*Zizyphus joazeiro*, rannacea). Diz-se também juá, nome de solanaceas, vide juá.

joão mole (Amaz.): *Pinsonia* sp., nictaginacea; os frutos são iscas para os peixes pacús (A. da Mata).

jocotupê: vide jacatupê.

juá: fruto de solanaceas do genero *Solanum*, não comestíveis.

jurará ou jururá: quelonio terrestre, consumido no Maranhão (*Salvia Mendonça*). É também da Amazonia (A. da Mata).

jurema (*Mimosa* sp., leguminosa): Fornece heberagem, estimada pelos caboclos nordestinos. (Euclides da Cunha — Sertões, 1925, p. 47). Seg. Gastão Cruis, designa enfeitada, filtro, amavio (G. Cruis — Amazonia Misteriosa).

jurití: ave, caça estimada: juritiporanga, na Amazonia.

jurucuá: nome indígena de tartaruga do Brasil (Peq. Dicion.); grafa-se também gericoá.

jurimú ou gerimum: variedade da abobora; nome usado no Norte Nordeste.

jururá: vide jurará.

jussára: nome do açáí, no Maranhão.

kefit e a corruptela kifir: vide quefir.

- labaça: vide em espinafre. Serve para saladas, na Amazonia (A. da Mata).
- lagarto: saurio, caça estimada, pelo menos algumas especies. Vide teiú.
- lagosta: crustaceo marinho ou fluvial (v. gr. a lagosta do rio Paraíba, em S. Fidelis, no E. do Rio. Em Pernambuco chamam "viúva" ou cabo verde à lagosta dos rochedos litoraneos.
- lagostim: pequena lagosta de agua doce.
- lagostão (Amaz.): grande lagosta, 2 especies, de que uma atinge 50 centim. (A. da Mata).
- lagrima de Nossa Senhora, capim de N. Senhora, capim misanga (Amaz.) ou capim de conta: Coix lacrima-jobi, graminea, de que ha uma ou mais variedades cultivadas sob a denominação de "trigo Adlai" (Adlay, trigo dos tropicos nas Filipinas), segundo informa o agronomo U. Pereira Barreto, em Chac. e Quint., de out. 1940, afirmando que a farinha pode ter os usos de trigo nobre; e que as cariôpses podem ser usadas como arroz, de excelente paladar; e que substituem o milho, para os animais. Produz durante mais de tres anos e dá duas frutificações anuais, com o valor energetico de 387 calorias (a do trigo 358). A análise quimica, divulgada pelo referido tecnico, indica: proteina 12,40%, substancias graxas 5,40, carbon-hidratos 69,90.
- No Brasil essa graminea se encontra em estado rustico, não raro em terrenos frescos à margem de estradas; a utilidade corrente é servirem as cariôpses para contas de rosario.
- lambedor: xarope peitoral, de plantas expectorantes ou peitorais.
- lanche (do fr. lunch) ou merenda: pequena refeição entre o almoço e o jantar; apresenta diferenças regionais, de que apenas posso citar aqui o exemplo de merenda no Nordeste, indicada por Euclides da Cunha, em "Os Sertões" (1935, p. 129), quando diz: ... "merendando a iguaria incomparavel de "gerimum com leite".
- laranjada: bebida refrigerante, feita de caldo de laranja, agua e açúcar.
- laranjinhas de Cametá: celebres, segundo Raimundo Morais (Os Igarauas, p. 115); *laranjinha do campo*: vide bacupari.
- laranjinha japonêsa ou cunquato (Ch. e Quint., maio 1942, p. 567).

larva de inseto: vide bicho de pão.

lasanha: massa de farinha de trigo, usada em sopas.

laticínios: vide leite.

lebre: vide candimba.

legumes: denominação geral de hortaliças ou verduras. Qualquer cereal no Nordeste, seg. o Peq. Dicion. Ao legume, fruto de leguminosa, chama-se vagem.

leguminosas: "Embora inferiores, quanto ao valor de suas proteínas, em relação às dos animais, são entretanto admitidas na alimentação, em vista de suas vantagens econômicas". (Cursos de Dietética, vide bibliografia).

leitão e leitão: suínos novos, em geral assados ao forno e cozidos com farofa e rodela de limão.

leite e laticínios: No estudo de leites na alimentação e respectivos laticínios, ha a considerar leite de vaca, de cabra (principalmente no Nordeste), de búfala (na ilha de Marajó e outras regiões), de côco, de soja, de amendoim, de castanha do Pará, etc.

Quanto a laticínios, varios produtos, desde o quefir e o iourt até os requeijões e os queijos diversos, de fabrico caseiro ou da industria organizada.

Quanto às partes em que o leite de vaca se pode dobrar, por meios mecanicos, ha a distinguir: o *leitinho* ou leite desnatado; a *nata* com que se prepara manteiga, contendo a *caseina*; o açúcar de leite ou *lactose*; e o *soro* ou parte aquosa, que se separa na coalhada ou nas desnatadeiras, e no qual permanece, pelo menos em parte, a lactose.

leite de amendoim: obtido por expressão.

leite de cabra: Muito usado no Nordeste; segundo F. C. Hoehne (Pl. e Subst. Tox. e Medici, p. 142), o leite de cabras que se tenham acostumado a comer as folhas de "Chuva de ouro" (dos Alpes: *Laburnum alpinum* ou *Cytisus Laburnum*, cultivada; não *Cassia fistula*), causa intoxicações.

leite de castanha do Pará, usado na Amazonia, em comidas e doces, v. gr., em mingãos de banana, milho ou arroz. (Rainundo Moraes — Os Igarafinas, p. 143).

leite de côco da Baía, verde ou por emulsão do albumen; mais frequentemente usado na região litoranea, onde ha as chamadas "fazendas de côco", em algumas zonas, com extensos coqueirais.

leite de soja, considerado substituto do leite de vaca; vide soja.

leitinho: leite desnatado, de que ha no comercio urbano o leitinho em pó, sob varios nomes.

letria: aletria.

Lamba: narcotico (*Cannabis sativa*, var. *indica*): alãmba, birra, diamba, dirigió, diridiço, fumo de Angola, maricaua, pango (Seg. A. da Mata).

Limão: varias rutaceas do genero *Citrus*, de que algumas servem como condimento e para limonadas, muito recomendadas, ao passo que outras (v. gr. o limão galego) só para limpar metais, v. gr. panelas, tachos e outros utensilios de cobre.

limão de Caiena ou bilimbi: *Averrhoa bilimbi*, oxalidacea; na Amazonia, os frutos verdes servem para limpar metais e tirar nódoas de pano. (A. da Mata).

limonda: refresco de suco de limão, agua e açúcar; pode ser feito com agua fervente, o que constitue a "limonada cozida".

lingua: de boi ou de vaca, fresca, sêca, afiambrada, etc.; ha tambem plantas chamadas *lingua de vaca* e entre elas a portulacacea *Talinum patens* (que em outras regiões se chama bredo, mariagombi, etc.), com que na Baía se prepara o "carurú de lingua de vaca" (vide carurú).

lingua de mulata (em Campos, E. do Rio): doce seco, em forma de biscoito, chato e alongado, feito de ovos batidos, raspas de mandioca e açúcar.

lingua de vaca: vide lingua e "carurú de lingua de vaca". A planta chamada lingua de vaca entra na composição de efô e de carurú de lingua de vaca; vide estes nomes.

linguiça: conserva de carne crúa de porco e toucinho, picados em pequenos pedaços e temperados com sal, cebola, alho, louro, pimenta de reino, etc. e acondicionada em tripa seca; quando de sangue cozido, incluindo ou não carne, chama-se "morcela" ou "chourisco". No habitat rural é frequente a linguiça de funeiro ou guardada em potes cheios de banha, formas pelas quais tambem se encontra no commercio (linguiça de funeiro e linguiça enrolada).

litchi, líxia ou alixia: fruta, muito apreciada, de *Litchi sinensis*, sapindacea da China, arvore de grande porte (como o de mangueiras), cultivada em pomares; é similar á pitomba ou olho de boi (*Talisia esculenta*), tendo como parte comestivel o arilo carnoso da semente, espesso e muito doce.

livrelho: parte de visceras de animais; vide visceras.

livro: o "folhoso", estomago menor de ruminantes; entra na composição da "manicoba", da Amazonia, seg. Raimundo

Morais — Os Igarauñas, p. 73. Na Baía, o nome é sinonimo de dobradinhas, seg. Sodré Viana.

lombo de porco, de paca, de cactetí ou outra caça; o lombo de boi ou de vaca, nos açougues, é chamada "lagarto"; é a musculatura lateral da coluna vertebral; o lombo de porco, por ser muito gorduroso, é usado frito ou bem assado, temperado com sal e vinhadallo, e comido com sumo de limão; deve ser muito assado e de carne branca, pois quando a carne é avermelhada, pode estar infestada de vermes ou germes de solitaria, triquina, etc.; na roça, chamam às vezes "pitôra" às talladas de lombo de porco frito no toucinho; usam guardar o lombo assado, imerso em muita banha, dentro de potes de barro, mas então é regra que o lombo fique antes 24 horas em vinhadallo, ainda cru (Chac. e Quint., julho 1941, p. 51).

lontra ariranha (Amaz.), mamífero fluvial; comestível (?).

lontra do Brasil: vide nítria.

losna ou absinto; embora só usada, em maceração na aguardente (as inflorescencias e sumidade floridas, de *Artemisia absinthium*, composta exotica subspontanea), como heberagem medicinal, é citada aqui, por ser planta frequente, verdadeira praga de hortas e jardins, não raro usada em heberagem alcoolica (maceraç'o em aguardente), nociva.

Macaco: símios de varias especies (macaco prego, guariba, coatá, etc.), caça pouco estimada. Hartt (Geol. e Geogr. Física p. 638) diz no entanto que os índios botocudos consideram o macaco a melhor caça. É em geral muito magra.

maçã (*Pirus malus*, rosacea exotica); cultivada em zonas temperadas.

macaíba: vide macaúba.

macambira (bromeliacea do Nordeste): O rizoma dá fécula (A. Neiva e B. Pena — Viagem Cient.); das folhas extrai-se uma goma com a qual se prepara grosseirissimo pão ou beijú (Orlando Paraim).

maçapão: bolo de farinha de trigo, ovos batidos e amendoas (Peq. Dicion.); no Nordeste: Doce maçapão: coco ralado, açúcar, manteiga, ovos batidos e farinha de trigo (Gilberto Freire l. c.).

maçarico: pequena ave das praias de rios (Amazonia) e do litoral atlântico.

- macarrão: no commercio ou da industria caseira: massa de farinha de trigo, gordura e agua, levando ou não ovos batidos; *macarronte*: macarrão de pouca espessura, de que o mais fino é a aletria, propria para doce.
- macaúba ou macaiúba (*Acroconia sclerocarpa*); é utilizada no Nordeste, durante a sêca (O. Parain).
- macaxêra (ou macaxeira), no Norte e no Nordeste: aipi (ou aipim), com variedades, v. gr. a macaxêra-pacaré ou aipim amarelo, no Ceará (Chac. e Quint., julho 1939). Segundo C. Pereira (em Chac. e Quint. de maio 1941, p. 564), os "filhós de macaxeira-pacaré com mel" são doces apreciados no Ceará; em S. Paulo: mandioca.
- machado: variedade de tartaruga do rio Tocantins.
- macororó, mcororó ou mucororó: vide mcororó.
- macuco, ave silvestre, caça muito apreciada; ponibo inanibú (Amaz.) seg. A. da Mata).
- macugé = mucugé.
- macuma: palmito pequeno, usado com tempêro (?).
- maduréba (no Sertão): bebida alcoólica, cachaça (Seg. Catulo Cearense — Marroeiro).
- mãe-d'agua (no Paraná): fermento de quifir; vide quifir, seg. Ch. e Quint., dez. 1940 p. 578.
- mairá (Amaz.): *Humiranthera Duckei*, icacinacea; entomes tuberculos, ricos de amido (A. da Mata).
- maísen: fêculo de milho, em cuja moagem separam os germes e os tegumentos; dos germes obtêm-se "óleo de milho" (Ch. e Quint., março 1940, p. 330), do tegumento o farelo de milho.
- majoí-gomes: vide bredada.
- malaguêta: pimenta malaguêta.
- malampansa ou manampansa: beijú espesso, da massa de mandioca, açúcar e erva doce, tostada ao forno, a fogo brando, entre folhas de mandioca.
- mal' assada: torta de ovos batidos e fritos; carne mal-assada é uma forma culinaria analoga ao-churrasco, mas de frigideira. Na Baía, seg. Sodré Viana, "mal-assada de ferrugem" é carne temperada com sal e frita em frigideira de ferro, em que se juntam vinagre, cebola, pimenta, tomate e salsa ralada; o caldo resultante fica côr de ferrugem; para comer com arroz e "jarofia molhada".
- mal' casado (em Pernambuco) ou *malcassá*: beijú de massa de mandioca, recheado de coco ralado; em Sergipe, é beijú de tapioca com leite de côco, assado ao forno, a fogo

brando, envolto em folha de bananaeira.

malcassá: vide mal-casado.

malte: cevada que se faz germinar e secar (Peq. Dicion.: especie de cerveja preta sem alcool ou com uma pequena quantidade de alcool (Clac. e Quint. julho 1941, p. 47).

mamãozinho (no Nordeste): Usado em época de seca (O. Parain).

mamaurana ou manorana — vide cacau selvagem.

manampansa: vide malampansa.

manati ou manatin: peixe-boi, no Pará.

manauê ou manuê: bolo de fubá de milho, mel, etc. (Peq. Dicion.); vide manuê.

mandagaia: abelha silvestre (S. A. Oliveira).

mandi: sinonimo de mandioca.

mandim (Amaz.): peixes iluviais; mandim-bandeira; mandim moela, de 40 a 60 cms., carne saborosa (A. da Mata).

mandioca: denominação de varias euforbiaceas do genero Manihot, de que as comestiveis (ou pelo menos de uso corrente) são a *mandioca amarga* (Manihot utilissima), com que se fabricam a farinha de mandioca, beijús, polvilho, etc. e o *aipim* ou *aipi* (mandioca doce, mandioca mansa ou macaxêra (no Norte e no Nordeste): Manihot aipi, M. dulcis ou M. palmata var. aipi), que se usa cozido, assado ou frito, em bôlos, etc. Em S. Paulo, chamam mandioca ou aipim.

A água de mandioca amarga, obtida por compressão da massa, nas fabricas de farinha (ou atafonas, no sul), chama-se no Norte "manicuêra" e é muito toxica, sobretudo para os porcos, mas evaporada ao sol ou ao fogo perde a toxidez e serve então no Norte, ao preparo de "tucupi" (Sumo de mandioca ou tempêro e molho feito de manicuêra).

Ao suco doce de mandioca mansa ou aipi, chamam no Norte "manicuêra", com que preparam "mandiocaba" (mingau de arroz, feito com suco doce de manicuêra).

Os brótos novos ou grêlos entram, como verdura, na composiçào do complexo cozido chamado "manicoba" na Amazonia e tambem na Baía (?), segundo uma informaçào (a verificar). Alem disso, a folha serve para envolver o beijú doce a que chamam "malampansa".

Para servir à alimentação de animais domesticos, o tuberculo é cortado em rodela, as quais, deixadas a secar

ao sol durante alguns dias, perdem a toxidez. (J. Decker — Asp. Biol.).

A mandioca doce ou aipim (macaxêra, no Nordeste) é tida como sem tóxica, mas segundo Charlard e Christisor, citados por F. C. Hoehne (Plantas e Subst. Tóxicas e Medicin.), não ha especie de Manihot totalmente isenta de acido cianídrico, o qual, se existe no aipim, é provavelmente destruido pela cocção ou outra forma de preparo culinario, a quente.

Para o preparo de doces, mingãos, etc., a amarga é passivel de ser conservada sob a forma de "mandioca-puba", isto é, que se deixa macerar na gua (frequentemente mudada, durante alguns dias), depois amassada em pequenos bolos que se põem a secar ao sol.

Chamada "pão dos tropics" por Theodoro Peckolt (Chac. e Quint., set. 1939), tem largo uso na alimentação rural, muito maior naturalmente que na urbana, seja sob a forma de farinha ou de fecula (polvilho), quer em variadas comidas e doces. A mandioca amarga (que dá a farinha e o polvilho) tem maior consumo do que a doce ou aipim, mas o aipim parece aplicar-se a maior numero de iguarias e doces.

O prof. Gilberto Freyre, em seu livro - "Açúcar", cita numerosas receitas de doces do Nordeste, com mandioca, tapioca, etc., bôlos, bolinhos, brôa de goma, pé de moleque à moda de Pernambuco, biscoitos, bôlo novo de macaxêra, tapioca molhada de Pernambuco, pudim de macaxêra, sonhos, mimos, gelêia de tapioca.

No presente glossario menciono um grande numero de comidas, doces e bebidas em que entra a mandioca amarga ou o aipim; parece fóra de duvida que a farinha de mandioca é o alimento de maior consumo em nosso hinterland, muito simplesmente por ser o que mais facilmente pode ser obtido, quer por muito facil a cultura da planta, quer por ser muito simples o preparo, sumario, da farinha, independentemente, até de "casa de farinha" ou "atafona" (como chamada a fabrica, em algumas regiões do sul). É por excellencia o alimento que o trabalhador rural pode preparar em casa e ter assim gratuito, como têm os indios o beijú.

A farinha da gua, no Norte, justamente chamada "farinha integral", porque conserva todo o coeficiente alimenticio da mandioca, inclusive o polvilho, pode ser feita pelo

simples processo de previa maceração da mandioca nagua durante alguns dias, amassando-se em seguida as raízes, descascadas, e peneirando-se a massa para separar as fibras. Levada a massa em seguida ao calor de um forno plano, mesmo de barro, tem-se a farinha pronta para usar.

Os nossos índios usam processo análogo para o preparo de seus beijús.

Ao tempo colonial, os portugueses chamavam-na farinha de pau, para distinguir da de trigo, a que davam o nome de "farinha do reino".

A farinha de trigo é superior à de mandioca, mas tanto uma como outra tem vantagens e desvantagens, a partir mesmo do simples fato de não se poder limitar a alimentação a um só alimento, ou só o pão de trigo ou só a farinha de mandioca; ou somente pão e larauja ou farinha e rapadura; a alimentação deve ser mista, equilibrada, de acordo com a natureza e a profissão de cada pessoa.

No presente glossario, o uso das duas qualidades de mandioca, amarga e doce, é indicado nos seguintes verbetes: açai (com farinha), almoço fresco, aipim, angú (de farinha ou pirão), arabú, arubé, beijú; biribú, bôlo, caba, cabiô, caboré, caçaba, cafoia, caçuma, cambraia, capetão, carimau, carne seca (com farinha de mandioca ou pirão de farinha), catinpuêra, chibé, chutraseo (a comer com farofa), cidra, cobú, cozido, cuque, cui, curadã, cuscuz, cuxá, escaldado, farinha, farofa, fécula, fervido (cozido, no Rio Graude, usado com pirão de farinha), flôcos, frito, geléia (de tapioca), goma, gonguinha, grêlos (de mandioca), grude, jaraquí, macaxêra, malampansa, mal-caçado (ou malcassá); mandioca-puba, mandocaba, manema, manicoba (a comer com pirão), manicuêra, maniguêra, manuê, manzape, massapão, melado (a comer com farinha), membeca, miapita, uingau (de tapioca), mingau-pitanga, mocotó (a comer com farinha), mujanguê, ovos escaldados (com pirão), pamonha, paçoca, puba, pudim, purê ou pureia, puri, quissaman, revirado, rochinha, sarapó, tacacá, tapioca, tarubá, teica, ticuanga, ticuára, tucupí, tucuman, totú, ungui e viúnga.

No Amazonas, cogita-se de tornar obrigatorio o plantio de mandioca em terrenos onde existem seringueis e castanheais, para a fabricação de farinha, até aqui importada pelo Estado. (A Noite Ilustrada, 1-XII-942, p. 13).

mandiocaba (Amazonas): mingau de arroz, feito com suco doce de mandioca.

mandioca-puba: mandioca azeda, mediante maceração nagua durante alguns dias; ou, à maneira dos índios, deixada enterrada em terra úmida, por alguns dias; por qualquer desses dois processos (de que o primeiro é o melhor, desde que se mude a água várias vezes), o tubérculo amolece e, depois de descascado, é facilmente amassada cada raiz com a mão, em pequenas bolas de massa azeda, que em seguida são expostos ao sol para secar. Essa massa azeda chama-se mandioca-puba; depois de seca ao sol, conserva-se indefinidamente, desde que mantida no abrigo de umidade. E na ocasião de utilizá-la, é simples questão de dissolvê-la nagua ou leite.

Ha também a "massa de mandioca fresca", que, segundo Gilberto Freire ("Açúcar", p. 83), é assim preparada no Nordeste (onde também encontrada pronta, à venda no comércio): Corta-se a mandioca descascada, põe-se dentro de um saco e lava-se muito bem em água corrente. Deixa-se depois de molho durante alguns dias, trocando sempre a água, para não dar mau cheiro. Estando a mandioca bem desmanhada, seca-se ao sol e passa-se em peneira. Essa é a "massa de mandioca fresca" que se pode guardar em lata e, quando precisar dela fresca, deixar de molho na véspera, para usar no dia seguinte".

Em Pernambuco, o mingau de mandioca-puba chama-se "mingau-pitinga".

mandioquinha-salsa, batata-salsa ou sacharachasa (da Bolívia): vide batata-salsa. (Vide Chac. e Quint., set. 1939, p. 408).

mandureba (no Sertão): cachaça (Seg. Catulo Cearense — "Sertão em Flôr", p. 57).

manemá: farinha grossa de mandioca.

manga (Mangifera indica): São numerosas as variedades de mangueiras cultivadas, de enxerto principalmente; e famosas as mangas de Itamaracá, as mangas-menina no Pará (Seg. Raimundo Morais — Os Igaráunas, p. 115, etc.; a propósito do fabrico de vinho de manga, vide Chac. e Quint., julho 1941, p. 86).

mangaba (Haucornia speciosa): apreciada fruta da mangabeira, frequente nos campos de Mato Grosso e do Nordeste; come-se crúa ou em doces ou em sorvete. Também da Amazonia (A. da Mata).

- mangarataia (Amazonia): designação regional do gengibre, a que em outras regiões também chamam mangaratiá.
- mangaraz (Seg. F. C. Hoehne — Pl. e Subst. Toxicas e Medicin.); tuberculo de *Xanthosoma Mafafa* e *X. violaceum*, araceas; vide mangarito. Euclides da Cunha, em "Os Sertões", p. 137, diz: "Restam-lhe, para desalterar e alimentar os filhos os talos tenros, os mangarás das bromeliaceas selvagens". *Mangará* é também nome da extremidade da inflorescência da bauaneira. (Peq. Dicion.).
- mangarito: tuberculo de araceas do genero *Xanthosoma*, assium *X. sagittifolium* e *X. violaceum*; segundo H. Leclerc, em *L'Année Médicale Pratique* 1938, a planta é chamada em França "chou caraibe" e seus tuberculos são recomendados para os doentes, com intolerancia pelos feculentos e que por isso precisam de alimentos hipo-azotados. Planta semelhante à taioba, é também chamada "inhame de porco" (Raul de Faria — Horticultura).
- Usam-se os tuberculos cozidos, seja para engrossar sopas, seja em guisados, à maneira da batatiuha, ou com açúcar, calda, melado ou mel.
- mangerioba ou fedegoso (*Cassia occidentalis*): No nordeste, usam as sementes torradas à maneira de café (Orlando Parain).
- mangerona: *Origanum majorana* (ou *Majorana hortensis*), labiada exotica, de que se usam as folhas e as extremidades dos brótos, como condimento (muito usado em França, seg. Vilmorin-Andrieux); no Brasil, usa-se como condimento de churrasco, quando preparado com previo vinhadalho (Seg. Chac. e Quint., março 1941, p. 269); vide churrasco.
- mangostan (*Garcinia mangostana*, gutifera exotica, cultivado em pomares): fruto comestível.
- mangue vermelho (*Rhizophora mangle*): a madeira é usada como espeto proprio para o "camarão de espeto"; vide este.
- maniçoba (na Amazonia): guisado, por vezes muito complexo, de carne ou peixe, grãos ou mesmo folhas de mandioca, sal, pimenta, etc.; no Pará, segundo Raimundo Moraes ("Os Igaruinás", p. 73), é comida feita de folhas de maniva socadas em pilão, os adubos, lingua de vaca, chispas, cabeça de porco, mocotó, livro, tripa, eborriço e pimenta de cheiro. Pela complexidade, tem analogia com as feijoadas completas. Na Baía, ha também comida chama-

da "maniçoba"; no Nordeste, porém, é nome de varias especies de Manihot, produtoras de latex (Manihot Glaziovii e outras). Segundo Rocha Pita, os indios e os portuguezes comiam as folhas de mandioca ou de aipim, com o nome de maniçoba. (Hoehe — Bot. e Agricult., p. 332). Referindo-se à mulata de chinela na ponta do pé, diz Raimundo Moraes, à pag. 142 de "Amphitheatro Amazonico": "Sempre limpa e rescendendo a jasmim e a pri-prioca, é quasi desaparecida, existindo uma ou outra no Mercado de Ferro, vendendo tacacá, mingau de milho ou de arroz, maniçoba e peixe-frito".

manicueira (ou manicueira): No Norte, especie (?) de mandioca que dá suco doce, com que se prepara "mandioca-ba"; vide este termo.

manipuêra (manipueira): suco leitoso, toxico, obtido por compressão da mandioca ralada, o qual, evaporado ao fogo ou ao sol, perde a toxidez e se usa então como mólho chamado "tucupi"; é o caldo de mandi, depois de longa fervura (Chac. e Quint., abril 1940, p. 546).

maniva ou mandiba (em Campos, E. do Rio): tolêtes da haste da mandioca ou de aipim, para replanta, mas indica tambem a propria planta, como se vê acima, a proposito de maniçoba. Na Amazonia, maniva é sinonimo de mandioca (Manihot utilissima), e vem de tupi "manib": planta que se come (A. da Mata).

manjar: sinonimo de comida ou refeição; ou é nome de doce de maisena e leite; manjar do ceu, em Pernambuco, seg. Gilberto Freire ("Açucar"), é doce de maisena, leite de coco e açucar.

manjuba: pequeninno peixe (pititinga), de agua doce ou do mar, de que ha conserva (manjuba enlatada), seg. A Voz do Mar, agosto 1937, p. 255. Na Baía, manjuba é denominação popular de comida ou refeição, como se diz "grú-de" ou "boia", em outras regiões. No litoral do E. de S. Paulo, ha varias fabricas modernas de conserva de manjuba, seg. o Bol. n.º 6 do Depart. Estad. de Impr. e Propaganda. Vide aletria.

manteiga: denominação geral de substancia gordurosa, extrai-da do leite de vaca, do côco de Baía, do côco de açai, da carne de tartaruga, etc. Distinguem-se manteiga de mēsa ou fina e manteiga de tempêro, informa Gilberto Freire, em seu livro "Açucar".

Genero alimenticio de primeira ordem, quando puro e recente, mas sujeito a facil deterioração (ranço) e fraudes; Raimundo Morais, diz, em "Os Igarauñas" p. 73: "a manteiga rançosa não era sequer margarina, mas sêbo puro".

Seg. Alfredo de Andrade, a manteiga fresca, de leite de vaca, tem o valor energetico de 905,6 calorias por cem gramas de materia secca (ou 760,7 por cem gramas de substancia). Pertence ao numero das gorduras preferiveis para a alimentação, por ser de baixo ponto de fusão; vide gorduras.

Em estado natural, a manteiga é branca; a amarela contem corantes (açafraão, calta, etc.). Na Amazonia, manteiga é nome de quasi todos os oleos ou gorduras, assim de tartaruga, peixe-boi, castanha, cacau.

manteiga de tartaruga: Na Amazonia, seg. Gastão Cruis — Amaz. Mister., vide "mixira".

mantimento: tudo o que serve de alimento (S. A. Oliveira).

manteiga-vegetal — Vide abacate.

manuê ou manauê: bolo de fubá de milho, mel, etc.; no Nordeste, seg. Gilberto Freire, manuê de cará é bolo feito com massa de cará, coco, gema de ovos e açúcar; manuê de milho: farinha de milho, leite de coco, sal, açúcar e canela em pó; bolo-manuê: massa de mandioca fresca, leite de coco com 3 chicanas d'agua, manteiga, erva doce, cravo e açúcar; feita a massa é dividida em porções que se enrolam em folha de bananeira, para assar em forno quente.

manzape (no Norte): bolo de milho ou de farinha de mandioca.

mão de vaca: mocotó.

mapará: peixe de rio, a que se refere Raimundo Morais, em "Os Igarauñas" p. 128, dizendo haver epoca de grande abundancia, no Rio Tocantins, peixe de que fazem "charque de mapará". Peixe sem escamas, gorduroso, de carne regular, atingindo até meio metro. (A. da Mata).

mzpatí (Amaz.): vide imbaúba de vinho e ciruela (que é nome tambem de malpigiacea amazonica *Bunchosia* sp., de frutos comestiveis (A. da Mata).

maracanã: psittacideo, parecido com o papagaio.

maracujá: fruto comestivel de algumas especies de *Passiflora*, assim *P. edulis*, *P. quadrangularis*, *P. macrocarpa*, etc.; para doce é frequentemente usado o maracujá-mirim, tam-

bem chamado maracujá-suspiro. No Ceará ha um maracujá-peroba, de que fazem refresco. (Chac. e Quint., julho 1941, p. 92).

maranho: molho de tripas; miúdos de carneiro com arroz, bocados de galinha, etc.

marapatá (Amaz.): beijú em folha de bauaneira e assado em cinza quente ou rescaldo, contendo ou não banha de tataruga e pedacinhos de castanha, seg. A. da Mata.

margarina: substancia gorda, semelhante e mesmo sucedanea da manteiga, extraida da gordura animal ou de oleo vegetal; o valor energetico, da margarina brasileira, segundo Alfredo de Andrade: 868,6 calorias. Vide oleo de dendê.

mariagome ou mariagombi (*Talinum patens* e outras especies, portulacaceas), usada como verdura, é planta ruderal ou viaria, praga frequente de hortas e jardins.

Segundo informaçao pessoal do prof. Honorio Monteiro Filho, em Pernambuco ha, só na Semana Santa, uma comida regional, popular, a que chamam "bredada" e que é feita com as folhas de "breda majoi-gomes" (*Talinum racemosum* (L.) Rohrb., frequentemente citada sob a denominação de *T. crenatum*), levando tambem azeite de dendê, sendo prato analogo ao "carurú de lingua de vaca" na Baía; vide carurú.

maricana (Amaz.): *Datura insignis*, solanacea; o infuso das folhas é hipnotico; na Amazonia fazem cigarrilhos das folhas, como de liamba. Vide A. da Mata.

maria-izabel (Amaz.): cozido de carne e arroz, geralmente usado no Baixo Amazonas. (J. Paternostro).

marimari (Amaz.): *Cassia leiandra*, de vagens com polpa comestivel. (A. da Mata).

marinada: sal, viragre e alho (seg. Maria Teresa); é pois um vinhadalho.

marióla: tijolinho de doce em massa (de goiabada, bananada, marmelada ou outro doce batido), no commercio, geralmente envolto em papel; no E. do Rio: goiabada, em pequenas porções envoltas em palha de milho.

marirana (Amaz.): *Couepia subcordata*, rosacea cultivada; frutos pouco apreciados.

mariscos: denominação geral de crustaceos e moluscos comestiveis.

- maritataca, jaritataca ou jeritataca: carniccio do Nordeste, que os caboclos caçam e comem. (Chac. e Quint., julho 1941, p. 69).
- marmelo: fruto de que se fazem marmelada e sopas, muito estimadas.
- marreca: ave (caça estimada), aquatica, de agua doce (brejos e lagoas); varias especies.
- marreco: ave domestica.
- marumbeva ou feijão marumbeva; feijão rustico, das capuêras de Lages (S. Catarina) que os caboclos comem, quando lhes falta o feijão de planta, comum; é duro de cozinhar e causa empanturramento. (Chac. e Quint., abril 1940, artigo referente a "Soja silvestre?").
- massambará ou capim massambará (*Sorghum halepense*, graminca): sorgo brasileiro, tão rico em alimentos azotados, qual o trigo, o milho e feijão, seg. W. Peckolt, em Chac. e Quint., de out. 1941, p. 485.
- massaranduba: *Lucuma procera* Mart., sapotacea; frutos comestiveis.
- massas: de farinha de trigo (macarrão, macarronete, talharim, estrelinhas, aletria, massas para sopa, etc.), feitas em casa ou à venda no comercio. O prof. Alfredo de Andrade (na tabela de analyses, anexa ao livro do prof. Josué de Castro), cita na rubrica de massas alimenticias: pão, broa de milho e macarrão e atribue a este 426 calorias, por cem gramas de substancia.
- massamorda: comida mal feita.
- massapão: vide maçapão.
- massóca (Amaz.): Alimento para crianças, extraido da curêra (apáras de mandioca que sobra na peneira); esta é triturada e passada em fina urupema (peneira); o pó serve para mingáuis, cremes e papas, seg. A. da Mata.
- mata-bicho: caculça.
- mata-fome: uma gulozeima; ou uma variedade de doce de tableiro, no Nordeste, seg. Gilberto Freire (l. c. p. 56); é nome tambem de uma palmacea, da Baía, Cocos matafome Bond. (citada no folheto "Flora Brasiliensis — Comemoração do Centenario", p. 12, publ. feita na Baía, em 1941).
- matalotagem: farnel, comida que se leva pronta, em viagem, excursões, etc.
- matámatá: quelonio do Norte, pouco estimado (Chac. e Quint. maio 1941, p. 617); vide jaboti.

- mate (*Ilex paraguariensis* ou *I. paraguayensis*), também chamado congonha; vide crva-mate.
- matrinchão (Amaz.): Peixes fluviais, de carne branca, apreciada (A. da Mata).
- matula: farnel, matalotagem.
- maturin, maturi ou muturi: a amendoa retirada da castanha de cajú e que se come torrada. (Rev. da Flora Medic., junho 1941, p. 53).
- maxizada, e nata, na Baía, seg. Sodré Viana, l. c.: Charque escaldado e cortado em pedaços, cebola, coentro, alho, salsa, vinagre, rodélas de maxixe e nata de coalhada; para comer com farinha de mandioca.
- mel, de abelha: usado em natureza (o produto de criação e o mel de abelhas indígenas, rústicas) ou em doces (manuê, melindro, mexido, filhós de macaxeira-pacaré), ou bebida fermentada (catimpuêra), ou simples solução de mel em água (hidromel), ou misturado com aguardente (cachimbo, meladinha). No sertão do Nordeste, o mel da abelha urucú, nativa, é apreciado. Nos "gerais", do Nordeste e em grande zona de Goiás, o mel de abelha selvagem com um pouco de farinha e alguns cocos, constitui a refeição ordinária. (Artur Neiva e Bel. Pena). Outras abelhas de bom mel são jandaíra, arapuá e outras; vide abelha. A propósito de uso, vide Chac. e Quint. de agosto e nov. 1941.
- mel de cachorro: abelha.
- mel de cor desagradável: Bora, irapuan.
- mel de engenho: o melado de engenhos de banguê; no sul, diz-se melado (segundo Gilberto Freire), para o qual há também pequenas fabricas especializadas.
- mel de furo (No Nordeste): o mel de engenho mais ordinário (Gilb. Freire).
- melaço (na Baía): mel de usinas.
- meladinha: aperitivo baiano, feito de mel, aguardente e gota de limão, seg. Sodré Viana, l. c.
- melado (ou mel de engenho (de banguê) no Norte e outras regiões): produto resultante da evaporação de caldo de cana, com simultânea depuração, até a consistência pastosa. Vide "Fábrica Caseiro de Açúcar", em Chac. e Quint. de julho 1941, p. 51.
- meladura: caldeirada de caldo de cana.
- melão: fruta, cucurbitacea exótica, cultivada; são afamados, os melões de certas zonas, assim os "melões de Assú", no

- Rio Grande do Norte (Seg. o art.^o Divulgadora Assuense, em A Manhã, de 18 out. 1941). O melão de S. Caetano (*Momordica charantia*) dá pequenas capsulas carnosas, comestiveis para crianças; quanto a melão de caboclo, vide curuá.
- melindre: doce em que entra mel; ou doce de coco ralado, açúcar e ovos (G. Fr.).
- mendubi, mendunbin, mundubi ou mendu: vide amendoim.
- meninico (no Norte): vide viuvada.
- mero: peixe de alto mar; ferventa-se primeiro, depois refoga-se e tempera-se.
- meu consôlo (em Campos, E. do Rio): cachaça.
- mexido: doce para consoada, de pão ralado, calda de açúcar, mel e casca de limão.
- mexilhões: moluscos comestiveis; sururú ou siriri; vide molusco e sururú.
- miapita: variedade de bijú.
- milho: *Zea Mays*, com sub-espécies e variedades, ou varias espécies de *Zea*, conforme os autores. Cercal de grande consumo, em especial no Estado de Minas Gerais, rende em media 426 calorias (milho sêco) e 429,5 (o milho verde, seg. Alfr. de Andrade. Usado de varias formas: *milho verde*, assado na brava ou em cinzeiro, ou cozido em agua e sal ou nas sopas; farinha ou *lubá* de milho, em comidas, biscoitos e doces; *fécula* (maizena) em doces, mingaus, vatapá, etc.; *cangica* (milho branco, sêco e quebrado, do commercio); *oleo* de milho (dos germes, vide maizena); *aguardente* de milho. O chamado correntemente, *milho sem olhos*, ou *desolhado*, é o grão desprovido do germe ou embrião, com o que perde a vitamina B, que tem no germe; é usado no fabrico da maizena, no preparo do munguzá e parece que tambem no prato regional cearense chamado "cuscuiz de milho zarolho", o que cumpre verificar.
- As comidas chamadas "papa de milho" e "papa de lubá" são diferentes; a primeira é um doce, feito de milho verde socado ou passado na maquina (vide cangica), ou uma sopa doce (vide cangica e munguzá); a segunda é uma sopa comum, de lubá, agua, sal e outros temperos, podendo levar muitos ingredientes, hortaliças, paio, toucinho, carnes diversas; assim, por exemplo, "papa ao Rio Grande com carurú". As comidas, rurais ou urbanas, em que entra o milho verde, têm em algumas regiões o nome geral de "mojangué". Vide tambem angú.

- milho dagua:** semente de *Victoria regia* e *V. Cruziana*, ninfeáceas aquáticas fluviais amazônicas, que os índios comem assadas ou torradas (J. Decker); a planta é também chamada forno dagua, forno de jaçanan, forno de jacaré (por motivo de suas grandes folhas, de 1,50 a 2 m, com o feitiço de forno); e também abati-uauapé, iapunataá, uapê-açú, uapê-iapuna; uapê-jaçanan, uapê, abati-uapê (A. da Mata).
- mineiro com botas** (da gíria urbana): sobremesa, de queijo, banana e goiabada.
- mingáu:** nome geral de doce de consistência mole, também chamado papa ou papinha, de várias farinhas e feculas, assim mingau de farinha de trigo, de fubá de milho ou de arroz, de aveia, de tapioca, maisena, sagú, araruta, etc. No Ceará, o "mingau de caridade" é de farinha de tapioca, cozida em água e sal, e às vezes com pimenta do reino (Seg. C. Pereira, em Chac. e Quint. maio 1941, p. 564). Em Pernambuco, o mingau-petinga é de mandioca; na Amazonia, segundo Raimundo Moraes (Os Igaráguas, página 143), há mingau de banana, de milho ou de arroz, feito com leite de castanha do Pará. Vide também quisaman, goma de mandioca, fosfatina, chá de burro e huré.
- miólos:** órgãos contidos na cavidade crancana, de que se desprezam as meninges; fazem-se guisados, fritadas, etc.; um prato regional; miólos à baiana".
- miúdos:** vísceras, geralmente de galinha, peru, leitão, etc.; que se usam cozidos ou fritos, em guisado ou como recheio de aves ou leitão ou de chouriço; os miúdos (rins, fígado, miolos) são alimentos ricos em proteínas, sais e vitaminas (Cursos de Dietética, p. 100).
- mixira** (no Norte): conserva de carne ou peixe, em azeite de tartaruga ou de peixe-boi (Gastão Cruís — Amaz. Mistás). Em geral preparada no próprio azeite ou gordura do animal; assim mixira de tambaqui, tucunaré, tartaruga e peixe-boi são usuais na Amazonia; fechada em vasilhame e envolta na banha, conserva-se longo tempo. (A. da Mata).
- mocanga:** variedade de abóbora.
- mocó** (no Nordeste): espécie de preá; o local ou moradia: mocosal.
- moço-roco:** suco fermentado de cajú, muito alcoólico (C. Pereira, em Chac. e Quint., março 1941, p. 325); moço-roco ou matororó: suco de cajú, com que se faz cajuada (Rev. da Flora Medicinal, jan.-junho 1941, p. 74).

mocotó ou **mão de vaca**; usado em cozido, com sal e outros temperos, com ou sem pimenta malagueta, para comer com farinha de mandioca, arroz, pão, carne, etc. O cozido à baiana, seg. Sodré Viana (Cad. de Xangô, p. 60), muito complexo, leva muitas carnes, vísceras e temperos, além de mocotó ou mão de vaca.

moela de mutum (Amaz): frutos agri-doces de *Lacunaria* sp. (A. da Mata).

mojanguê: comida em que entra milho verde (Peq. Dicion.); a distinguir de **mujanguê** (comida feita de ovos de tartaruga, na Amazonia).

molho: caldo para carne ou peixe e que resulta do preparo deste, ou feito à parte no caldo; ou conserva, em álcool ou vinagre (v. gr. o molho de pimenta), molho de mostarda, molho inglês, etc. O molho toma o nome de creme, quando feito de leite e maisena ou farinha de trigo, ou outro ingrediente que dê espessura.

Na Baía, seg. Sodré Viana, o mais comum é o molho de pimenta e limão, para guisados; há ainda, o molho de acarajé, molho de azeite e vinagre e o molho de nagô (também chamado molho de guloso ou de lambão). Quanto a outros, vide mostarda, pickles, arabé, tucupi, mussambê, curri, tacatá, alcaparra, coentrada.

molho inglês: produto industrial complexo, o qual, seg. Ch. e Quint. de agosto 1941, p. 195, compõe-se de vinagre, açúcar, noz moscada, cravo, pimenta do reino branca, pimenta verde, sal, gengibre, aipo, salsa e louro; um produto nacional é o "Molho Farrapo", do Rio Grande do Sul.

moluscos (ostras, uruá, aibí, polvo, caracóis); alimentos ricos em fosfatos; cumpre, porém, que procedam de águas limpas e não de água poluídas (v. gr. as chamadas "ostras estercoreárias" que vivem nas proximidades de cloacas ou locais de esgoto). São usados frescos ou salgados, com exceção, creio, dos caracóis ou caramujos que se usam frescos e de que, no mercado do Rio de Janeiro, há à venda a espécie *Strophocheilus ovatus*, que chegam a atingir 200 gramas de peso (Ch. e Quint., jan. 1941, p. 76).

mombuca ou **mumbuca**: abelha, dá bom mel (S. A. Oliveira).
moqueada: carne, caça ou peixe, que se assam em moquem, sobre ou ao lado de brasas; vide moquem e balcia.

moqueca ou **muqueca** (duas formas, seg. Arthur Neiva — Est. da Ling. Nac., p. 263): vide muqueca. Na Amazonia, apreciado alimento, preparado com peixe, azeite de dendê

ou caiavé e outros condimentos; a distinguir de poqueca (A. da Mata).

moquem: designação indígena, por vezes de caça ou pestado moqueado, cu mais geralmente o assadouro, grelha ou armação de varas, sobre o qual se mantêm, a alguma distancia de um braseiro, as carnes a assar (ou moquear). Segundo A. da Mata: Alimento sobre brasas, no assador, especie de grelha, ai feita de pequeninas varas sem resinas e latex; assim a carne e o peixe são rapidamente preparados, na Amazonia. Em outras regiões, a caça, peixe ou leitão moqueada é assada em forno de barro, aquecido com lenha de que ficam brasas sobre as quais se coloca a frigideira com o que se quer assar.

Seg. Gastão Cruz (Amaz. Hist.), é assadouro ou grelha, geralmente de forma triangular, descansando sobre uma pedra ou sobre uma forquilha de madeira; seg. Raimundo Morais, itacuruá ou sapo de pedra é a grelha improvisada; quanto a moqueans permanentes, à beira de rios, nos pontos prediletos de pesca, os indios fazem com varas, cruzadas, sobre estacas de 70 a 80 centímetros de altura, e por baixo dessa grelha, o braseiro. Assim, os moquens de forma quadrada, que vi ao longo de afluente do rio Cuminá, em 1928, quando tomei parte na Expedição Rondón à Serra Tumucumaque.

O termo "moquem", segundo Arthur Neiva (Est. da Lingua Nacional, 1940, p. 10 é de origem tupi e significa assar mal e por isso o referido autor opinou que "o churrasco é um moquem estilizado; e que na Baía (l. c. p. 216), as pretas vendiam nas ruas antigamente, sob o nome de "moqueada", a carne de baleia assada sobre grelha.

Na Amazonia: "ventrechas de tartaruga, assadas em grelha improvisada (itacuruá ou sapo de pedra), informa Raimundo Morais, em "Os Igaruás", p. 308.

Cumpra lembrar que os indios, alem de moquem, usam assar a caça em forno, a que chamam biaribá (vide este termo).

moranga: qualidade de abóbora.

morcéla, morcilha ou chouriço doce: especie de linguiça, cheia de sangue de porco, cozido e temperado com sal, louro, etc.

mortadéla (do comercio): especie de salame, chouriço grosso.

mosqueiro (na gíria): casa de pasto de infima classe, em que abundam moscas.

mostarda ou mustarda: hortaliça (*Sinapis alba*, mostarda branca, crucifera) ou massa picante obtida das sementes de mostarda preta (*Brassica nigra*). Seg. Vilmorin-An-drieux, a hortaliça chamada mostarda da China, com folhas de couve, é uma das verduras mais apreciadas nos países quentes.

J. Decker (Asp. Biolog.) distingue mostarda branca (*Sinapis arvensis*) e mostarda preta (*Brassica nigra*); diz que as sementes de ambas contém óleo sinápico, muito caustico; que a farinha das sementes, adicionada de vinagre e açúcar, constitue o condimento picante, chamado "mostarda" (mustard, dos ingleses); e que as sementes de mostarda branca dão um molho mais doce e menos picante. Vide tambem, como sucedaneo, mussambê; e bem assim jequitaita.

muacara: pimenta vermelha.

mucororó: vide mororocó e moco-ro-ro.

muguã ou mucuan: pequeno cágado da Amazonia, muito apreciado.

mucugé: *Couma rigida* Muell. Arg., seg. Hochne. — Bot. e Agric. p. 233.

mucunã ou mucunan: leguminosa do género *Mucuna*, de que os sertanejos do Nordeste aproveitam as amendoas, das sementes de *Mucuna urens*, nas épocas de grande secca, como alimento de emergência e que é para eles então uma das "comidas brabas"; de fato as sementes causam intoxicações alimentares, por vezes mortais; não obstante, os sertanejos preparam uma "farinha de mucunã" (vide esta denominação). A propósito de mucunan da Amazonia (*M. altissima* e *M. rostrata*), Alfr. da Mata diz que as sementes devem ser preparadas em varias aguas, para expurgá-las de principios toxicos. No Nordeste comem as sementes cozidas, depois de lavagem demorada, varias vezes (Orlando Parain).

No Estado do Rio, é frequente encontrarem-se, nas praias do litoral, sementes de *Mucuna urens*, trazidas ao mar pelas aguas dos rios; chamam-nas "Olho de boi" (nome tambem da sapindacea *Talisia esculenta*) e, na cren-dice popular, é tida como capaz de facilitar a saída dos dentes das crianças, desde que seja pendurada uma semente (a que chamam "coronha"), ao pescoço da criança. A mucuna preta é excelente forragem (Correio da Manhã, 3 de agosto 1941).

- mucura:** gambá.
- mucuri:** castanha verde de cajú, assada, em fritadas, guisados, etc., no Norte, seg. O Jornal, 23 fev. 1942.
- mugica (Amaz.):** qualquer preparação culinária, submetida a prolongada cozedura, de modo a ficar transformada em grosso caldo, por vezes tornado ainda mais pastoso, por adição de farinha de mandioca ou qualquer outro feculento (A. da Mata); mugicar: engrossar o caldo.
- mugunzá ou munguzá (no Nordeste) ou cangica no Sul:** milho cozido em água e adicionado de açúcar, ou em leite de coco ou de vaca; o "munguzá de engenho" em Pernambuco, seg. Gilberto Freire (l. c.), é feito de milho próprio, sem olhos (isto é, de que se separaram os olhos ou embriões) e que se encontra preparado no comércio ou se desolham em casa; é posto a macerar na água fria, durante a noite, ou em leite de vaca. Na Baía, seg. Sodré Viana, o "mungunzá de colhér" e o "mungunzá de cortar" são feitos de milho branco descorticado e desolhado, côco ralado, leite de côco, cravo, canela, água de flor, açúcar, sal, manteiga e "pó de arroz" para engrossar.
- mungunzá:** vide mugunzá ou munguzá (sendo esta última denominação a mais certa).
- mundêu (caça de):** a caça (mundéuporá) que se apanha em armadilha chamada mundêu (A. da Mata).
- muirá (Amaz.):** *Humirianthera Duckei*, icacinacea; grandes rizomas feculentos, dando até 15 quilos de amido que, bem lavado, perde todo o tóxico (A. da Mata).
- muirapucú (Amaz.):** *Lactia corymbulosa*, flacurciacea; os frutos são isca do peixe tambaqui. (A. da Mata).
- muiraqueteca (Amaz.):** *Doliocarpus Rolandii*, dileniacea; cipó de que se obtém água potável (A. da Mata); vide cipó dagua.
- mujanguê (a distinguir de mojanguê: comida em que entra milho verde, seg. Peq. Dic.):** Na Amazonia, comida feita de gemas crúas, de ovos de tartaruga, batidas e misturadas com açúcar e farinha dagua (Seg. Bastos de Avila). É feita também às vezes com ovos de gaivotas; e adicionada de condimentos, seg. A. da Mata.
- mulso:** hidromel.
- mumbazo (no Paraná):** xerimbabo, na Amazonia, isto é, criação doméstica, dos terreiros rurais. (Ou mumbavo?).
- raqueca, moqueca ou poqueca (no Pará):** guisado de peixe ou de mariscos ou de carne, com pimenta e azeite, for-

mando massa a qual é dividida em porções que são então envolvidas em folhas de bananeira (no que tem analogia com abará, abarem, beijú-moqueca, grude, pamonha, manuê (bolo-manuê) e malcassá; e mesmo com a marióla e pamonha de milho verde (que se enrolam em palha de milho) e malampansa que se leva ao forno, entre folhas de mandioca, para tostar. Gilberto Freire, em seu livro "Açúcar" indica bolo do mato e bolo-manuê, enrolados em folha de bananeira. Vide moqueca, para verificar uma diferença de poqueca.

A moqueca também pode ser simples guisado de peixe ensopado e pirão de farinha, sem ser envolto em folha de bananeira (Vide Almanaque do Correio da Manhã, 1939, p. 338). As moquecas na Baía, seg. Sodré Viana não são envoltas em folha de bananeira. Em S. Paulo, no vale do Paraíba, o caipira usa a folha de bananeira ou de caeté (Gentil de Camargo); e faz assim moquecas de peixes (guarús e piquiras, do rio).

murici ou murichi (Byrsonima verbascifolia e outras espécies, malpigiáceas) que na Amazonia chamam muruchi (assim, doce de muruchi, seg. Raimundo Morais — Os Igaráunas, p. 117); frutas comestíveis, campestres, silvestres e das restingas; também chamada douradinha. São agridoces.

mussambê (Cicome spinosa, caparidacea): As sementes são sucedaneas da mostarda, no preparo de molho, seg. F. C. Hoelne.

mutamba (Amaz.): Guazuma ulmifolia, esterculiacea; frutos mucilaginosos, comestíveis.

mutum: ave, caça muito apreciada, frequente na Amazonia; distinguem mutum-cavalo e mutum-pinima (A. da Mata).

maturi, maturi e maturim: amendoas da castanha de cajú, para ser torrada. (Rev. da Fl. Medic., jan.-junho 1941, p. 54).

muxiba ou pelanca: carne magra.

nabada: caldeirada, de nabos cozidos.

nagô (molho, na Baía): molho feito de pimenta, sal, camarões secos cozidos, sumo de limão, quiabos e gilos cozidos. (Seg. Sodré Viana).

najurú ou guarujú: vide ariú.

nandú ou nandú-ema (Amaz.): ema.

nhá - - tuari.

nhandi (Amaz.): Piper caudatum; o fruto substitue a pimenta da Índia (A. da Mata); vide betre.

- noque ou inhoque: bolinho de farinha de trigo, leite, sal, manteiga e queijo parmesão, para comer com molho de carne. Comida de lares ricos ou remediados, pode ser feita de quatro modos, segundo O Jornal, de 29 de nov. de 1942: Nhoques à moda holandêza, nhoques de batatas, nhoques de batatas e verduras e nhoques de batatas e ricota (?).
- noz, da Europa (*Juglans regia*), no comércio, produto importado ou de produção de zonas temperadas do Brasil, v. gr. em Campanha (Alim. do Correio da Manhã, 1939, p. 346); usada em natureza ou em doces. A noz da amendoeira (*Terminalia catappa*), frequentemente cultivada no litoral do E. do Rio, (onde chamada "anoz" pelos praianos) é comestível, pouco apreciada.
- noz moscada (*Myristica fragrans*): arilo e semente condimentares, estimulantes da digestão, mas têm qualidades narcóticas (A. Schultz); seg. Kunkel, a noz moscada é o mais tóxico dos condimentos. (F. C. Hoehne — Pl. e Subst. Tox.).
- nugá (fr. nougat): doce de amendoas, em tijolinhos, no comércio.
- nútria, ratão do banhado, lontra do Brasil ou caipá (na Argentina): caça fina, produtora de valiosa pele; passível de criação em larga escala, como já se faz, em zonas temperadas. (Chac. e Quint., jan. 1941, p. 95).
- ochicachin (na Baía, seg. Sodrê Viana): galinha cozida com camarões, salsa, coentro, cebola, pimenta e azeite de dendê.
- oiti (*Moquilea tomentosa*, rosacea): fruto comestível muito apreciado na Amazonia (A. da Mata); semente oleaginosa; o fruto de oiti cultivado na Baía (*Moquilea Salzmanni*) chega a pesar 400 a 600 grs. (Hoehne — Bot. e Agric. p. 234).
- oiticorô (de Pernambuco): vide Hoehne — Algo sobre a identidade botânica do Oiti e do Piquiá, em Anais da Acad. Bras. de Ciências, 1932 — *Couepia rufa* Ducke (seg. Hoehne — Bot. e Agric. p. 316).
- óleo ou azeite, alimentar: de algodão, dendê, piqui, coco, bacaba, gergelim, amendoim, etc., citados separadamente a seguir; os que foram examinados pelo prof. Aliredo de Andrade (cf. quadro de análises anexo ao livro de Josué de Castro — O Probl. da Alim. no Brasil) revelaram o valor energético de 930 calorias, igual ao do azeite doce

ou azeite de oliveira, assim os oleos de amendoim, babaça, buriti, coco de dendê ou de palma.

A cozinha rural no Brasil usa os seguintes oleos ou azeites alimentares:

1. Oleo de algodão, de que ha varias marcas industriais no comercio.

2. Oleo ou azeite de aluá (palmacea do Ceará), finissimo e saboroso, segundo J. Decker (Asp. Biolog.).

3. Oleo ou azeite de amendoim (*Arachis hypogaea* e outras esp., leguminosas) usado pelos praezeiros nordestinos, para assar peixe e outros fins culinarios, seg. A. Vasconcelos — Dicionário.

4. Oleo de babaçú (*Orbignya Martiana* e outras especies, palmaceas), comestivel, finissimo, seg. J. Decker; é tambem combustivel.

5. Oleo de babaça (*Oenocarpus distichus* e *Oc. babaça*, palmaceas amazonicas), o oleo serve tambem para iluminação.

6. Oleo de batiputá ou de jabotiputá (*Gomphia jabotiputa*); vide batiputá.

7. Oleo de buriti (no Nordeste e Brasil Central), buriti ou miriti na Amazonia, de *Mauritia vivifera* e outras especies, palmacca. Muito rico em vitamina A, recomenda-se muito para uso culinario. (Vide Cursos de Dietetica, p. 91 (1939) da Superint. do Ensino Profiss. de São Paulo.

8. Oleo de caiaué (Amaz.); é o do dendezeiro da Amazonia (*Elaeis melanoca*) chamado caiaué; tem o mesmo valor e uso do dendezeiro da Baía.

9. Oleo ou azeite de cheiro, na Baía: (?)

10. Oleo ou banha de coco da Baía (*Cocos nucifera*), tambem em latas no comercio.

11. Oleo ou azeite de dendê (ou de palma), de *Elaeis guineensis* (da Africa) e de *E. melanococca* (da Amazonia, onde chamada caiaué ou cainê), ambas cultivadas na Baía; o azeite é obtido da polpa do fruto, ao passo que a semente fornece um oleo vegetal, muito utilizado na fabricação de margarina, seg. J. Decker.

12. Oleo de girassol, de sementes (como se diz correntemente, mas são os aqúenios) de *Helianthus annuus*, composta cultivada.

13. Oleo de milho (dos germens ou embriões, destacados dos grãos); vide maíscna.

14. Oleo de miriti: vide oleo de buriti.

15. Oleo de paineira (*Chorizia speciosa*, bombacacea), extraível das sementes; oleo vermelho, de primeira qualidade, dotado de um cheiro muito agradável e podendo entrar na arte culinária, seg. J. Decker.

16. Oleo de palma: vide oleo de dendê.

17. Oleo de pataúá: vide pataná.

18. Oleo de piqui (*Caryocar brasiliensis* e outras espécies, cariocaraceas indígenas), obtido da polpa do fruto e da semente; usado nos sertões semi-secos de Minas Gerais, seg. Dr. Octacilio Lisboa, em Chac. e Quint., de abril 1941; os índios utilizam igualmente a polpa do fruto e a semente, e aproveitam o endocarpo corneo, na confecção de colares e chocalhos, de piqui.

19. Oleo de oliva ou azeite doce, da oliveira da Europa (*Olea europaea*), cultivada em zonas temperadas, seg. Chac. e Quint., julho 1941, p. 54.

20. Oleo ou azeite de peixe-boi, na Amazonia; vide mixira.

21. Oleo, azeite ou manteiga de tartaruga, na Amazonia.

22. Oleo de tomate: A semente rende 18% de oleo comestível, segundo recentes estudos do Ministerio da Agricultura, como divulgou o Correio da Manhã, de 1 de agosto de 1941, p. 12).

23. Oleo de uacú — vide este nome.

NOTA: A flora brasileira conta um grande numero de plantas oleaginosas, de que nem todas são alimentares ou já utilizadas como tal.

Por outro lado, cumpre lembrar que o oleo de fígado de bacalhau, de alibú, de cação e outros peixes, usados como remedios, pelas suas vitaminas, são igualmente citaveis, como alimentos supletivos ou suplementares, como tambem o são em geral os preparados de vitaminas; o oleo de cação, no Nordeste principalmente, está sendo posto em evidencia, por ter sido revelada nele grande riqueza em vitamina, em comparação com o oleo de fígado de bacalhau.

Quanto à tecnologia de nossos oleos, vide a bibliografia indicada pelo Dr. A. Corrêa Meyer, da Secretaria da Agricultura do Estado de S. Paulo, em Chac. e Quint. de maio de 1941, p. 539.

ôlha (lus.): comida portuguesa muito complexa, de varias carnes, linguiça, nabos, alhos, sal e outros condimentos. (Luis Edmundo — O Rio de Janeiro ao tempo dos Vice-Reis, 2.^a ed., p. 334).

olho de boi ou **pitomba**: fruto da sapindacea *Talisia esculenta*, de que é comestivel o arilo da semente; o nome "olho de boi" é dado tambem á semente de mucuna (vide esta).

oliveira (*Olea europaea*), fruteira exotica de que provêm as azeitonas e o azeite doce ou oleo de oliva; são cultivadas em regiões temperadas do Brasil, algumas variedades proprias para produção de azeitona e outras para azeite (Chac. e Quint., julho 1941, p. 54).

oloniti (dos Parecis): bebida espumante, alcoolica, da seiva fermentada de buriti, seg. Cel. Amílcar Magalhães, l. c. p. 71.

omelete (fr.): comida feita de ovos batidos e sal, rapidamente frito e enrolado, podendo levar salsa picada ou ser recheado com ervas, carne, peixe, camarões, banana, etc. Tem analogia nutritiva com fritada, crepa e silveira.

onagra (Amaz.): *Onagracca*, de raizes usadas depois de cozidas (A. da Mata).

onça e outros carnívoros: são comidos pelos indios botucudos (Hartt-Geol. e Geogr. Fis. p. 637).

ora-pro-nobis (*Peireskia aculeata*, cactacea escandente): As folhas usam-se cozidas, á maneira de espinafre.

origones (termo exótico): passas de pessego, especialmente no sul.

ostra: vide moluscos; a ostra do mangue (*Ostrea edulis*) chama-se *reritê*.

ouricurí: vide uricurí.

ova, de peixe, geralmente usada frita; vide caviar e caviarina.

ovo, de galinha, gansa, galinhola, pata, etc.; na Amazonia, alem desses, os ovos de tartaruga, tracajá e outros quelônios; e os de jacaré-tinga (vide jacaré) comidos crus ou pelos outros varios modos usuais (quentes, estrelados, escaldados com pirão de farinha de mandioca, omelete, crepa, silveira, fritada, mexidos, gemada, massas alimenticias, balas (de ovo), doces diversos, etc. Quanto a ovos de tartaruga e de gaivota, vide *nujanguê*.

A gema é mais rica em albuminas e gorduras do que a clara (albumina pura) e contem, seg. Salvo Mendonça (l. c. p. 37), as vitaminas A, B e D.

No interior, é frequente o uso de ovos escaldados ou pochê, com pirão de farinha de mandioca, a titulo de

comida de rápida confecção. Também se diz "ovos escaudados" que, na Baía, são enfeitados com folha de coentro, segundo Sodré Viana.

oximel (termo exótico, pouco usado): mistura de vinagre, água e mel.

paca: roedor silvestre, muito estimado, em especial o lombo. Na Amazonia ha paca e pacarana, domesticaveis (A. da Mata).

pacaré: macaxeira-pacaré, no Ceará (Ch. e Quint., julho 1939, p. 69).

pacavaré ou betú: molusco comestível, usado também como isca.

pachicá (Amaz.): guisado de fígado de tartaruga e limão, sal e pimenta malagueta (A. da Mata).

paçoca: carne fresca ou seca, assada ou frita, desfiada ou cortada em pedaços pequenos e socada ao pilão, ou passada à máquina, com farinha de mandioca. Na Amazonia, paçoca de castanha do Pará e de cajú (Raimundo Moraes l. c. p. 73); no Ceará, paçoca com banana é afamada (Leonardo Mota l. c. p. 194). A paçoca distingue-se de "farofa ou farofia de carne", por ser socada em pilão ou passada na máquina; por outro lado, farofa é apenas a farinha de mandioca, ligeiramente tostada, com ou sem gordura ou manteiga, para comer com churrasco ou recheiar peru, frango, leitão assada, etc. No vale do Paraíba, no E. de S. Paulo, usam-se, paçoca de carne e a de amendoim (Gentil de Camargo). É também mistura de farinha d'agua ou seca, com a castanha de cajú assada e pulverizada, com o gergelim, na Amazonia e nordeste. Na Amazonia ha também paçoca de castanha do Pará, assada e socada em pilão, a que juntam açúcar e sal; é assim vendida em cartuchos, segundo A. da Mata.

pacova: banana-pacova, banana da terra.

Pacova catunga (Amazonia): vide cardamomo.

pacú: peixe grande, de rio. Muito gorduroso (A. da Mata).

pacuri: vide bacuri.

paiauará: sumo de fruta com beijú; a distinguir de pajaurá.

pai João ou chimboré: peixe de água doce, frequente no mercado de Santos, seg. Chac. e Quint., Julho 1941, p. 4.

paineira (Chorizia speciosa, bombacacea): a semente dá óleo fino, o qual se presta para uso culinário (J. Decker); *paineira de Cuba* — vide cacau selvagem.

paio ou salsichão: grande linguiça, feita de tripa grossa (intestino grosso), de carne de porco muito temperada, para

- servir como condimento de sopas ou usar em cozidos.
- pajamarioba (Amaz.): vide mangerioba e fedegoso.
- pajauarú (Amaz.): Bebida que resulta da fermentação da massa de mandioca (A. da Mata); a distinguir de paiauarú.
- pajurá (Amaz.): *Parinarium* e outras esp., rosaceas; frutos pouco saborosos; ha tambem pajurá cultivado (*Couepia bracteosa* e outras esp.) de frnto oleaginoso, comestivel; e *pajurá-rana* (*Lucuma speciosa*, sapotacea e *Licania parinarioides* (A. da Mata).
- palha de milho: usada para envolver muqueca, pamonha e marióla.
- palilo (Amaz.): *Campomanesia cornifolia*, mirtacea — araçá-lima (A. da Mata).
- palmito: porção central, tenra e branca, do gonto terminal de estipe de palmaceas; ha palmito doce e palmito amargoso; assim o palmito de açai, de babaçú, de palmeira bambú e muitas outras palmaceas, inclusive da palmeira imperial (quando se apresenta oportunidade de aproveitar o palmito). Contra o beriberi, na Amazonia, a cura é de frutas silvestres e sobretudo palmitos crus ou cozidos, seg. Comte. Braz de Aguiar (Anais do IX Congr. Bras. de Geogr. II, p. 321).
- pamonã: mistura de farinha, milho e carne; matalotagem tambem chamada "revirado". Vide farofa.
- pamonha: massa cozida de milho verde, que se envolve, por pequenas porções, em folha de bananeira (à maneira de abará e outras) ou em palha de milho (S. A. Oliveira). O nome "pamonha" é dado tambem, pelos pescadores da Baía, a uma baleia, segundo a revista "A Voz do Mar", agosto 1937, p. 249, a proposito de cuja carne, vide moquem e baleia.
- panada ou agua de pão: fatias de pão (de preferencia tostadas no forno), fervidas nagua que em seguida se cõa para servir a doentes (H. Santos l. c.).
- panqueca: pudim feito de leite, ovos, farinha de trigo e queijo (de Minas) ralado; tem semelhança com "dom bocado" e pudim de queijo. Espécie de fritada, de ovos batidos, servida com açúcar (S. A. Oliveira).
- pão: massa feita de farinha, gordura, agua e fermento, assim de trigo, centeio, milho, pão misto, bróas, etc.
- pão de adlai: feito com mistura de farinha de trigo com a do "trigo adlai", segundo Chac. e Quint., maio 1941, p. 629.

- pão doce (v. gr. o chamado "pão de Petropolis"), pão de minuto, etc.; produtos caseiros ou de confeitarias, padarias, etc.
- pão de trigo, de que se distingue *pão integral* ou de trigo candial, mais nutritivo, e *pão branco* (feito de trigo sem o germe, certas camadas proteicas do grão e fermentos, pelo que é menos nutritivo); na moagem, as principais substancias nutritivas ficam no farelo: o pão integral tem mais albuminas, gorduras e hidratos de carbono que o branco; um e outro encerram as vitaminas A e B; o pão integral 262 calorias, o branco 231 e o pão torrado 360. (Salvio Mendonça, l. c. p. 39). Seg. Alfredo de Andrade, os pães mistos, de farinha de mandioca e de trigo, ou de fubá de milho e farinha de trigo, vendem maior numero de calorias, mas o pão de trigo, tipo brasileiro, tem mais albuminas e mais substancias gordas. A proposito do problema do pão, vide por exemplo F. Pompêo do Amaral — Comer para Viver (1939).
- pão-de-ló: bolo muito fofo, de ovos batidos, farinha de trigo e açúcar.
- pão dos índios ou saporema: cogumelo tuberoso comestível; vide trufa brasileira.
- papa: nome de sopa de fubá de milho e varios outros ingredientes, v. gr. a papa ao Rio Grande com carurú; a papa de milho verde (canjica, no Nordeste); papa de banana (ou quibebe de banana, no E. do Rio), ou de abóbora (tambem chamada quibebe de abóbora, no E. do Rio), não raro chamadas purê ou pureia de banana ou abóbora, como tambem de batata, ervilha, etc. Vide corá, curau, cangica, buré, caçuma, jimbelê e frangollo.
- papa mel ou irara (Amazonia): especie de marta brasileira (A. da Mata).
- papagaio: ave, caça apreciada, v. gr. "papagaio com arroz" (R. Moraes l. c. p. 177); é tambem nome de uma raiá (peixe).
- papazana: comezaina.
- papel: serve para enrolar balas, mariola, etc.
- paquêra: fressura de boi (S. A. Oliveira).
- paracai (Amaz.): *Pentaclethra filamentosa*; frutos oleaginosos; oleo amarelo, usado como condimento e em savoria; pracachi (A. da Mata).
- paracari — vide boiacaá e hortelã.
- paracutaca (Amaz.) — *Swartzia acuminata*, alimento de tartarugas. (A. da Mata).

partasana: vide tabúa.

parari (no Nordeste): sinonimo de avoantes, pombas de arribação.

parati: aguardente de cana; é tambem nome de uma casta de mandioca e de um peixe (traira), seg. Arthur Neiva — Est. da Lingua Nac. p. 162).

parreira brava (*Cissampelos parreira*): No nordeste, no tempo da seca, o sertanejo obtem da raiz uma farinha arroxçada para o preparo de papas (Orlando Parain).

passa: fruta sêca, de uva, banana, carambola, etc.

passaros: vide aves.

passôca: vide paçôca.

pastel: formula culinaria em que se inclue em um involucro pequeno (ou grande, nos pastelões), de massa de farinha de trigo, um recheio qualquer (de carne, peixe, camarões, doce, etc.), indo depois a frigir em gordura ou azeite ou a assar ao forno. Tem analogia com empada, variando muito o recheio, quanto a ingredientes.

pastinaca: *Pastinacia sativa*, umbelifera cultivada; as raizes como legumes.

pato: ave domestica; *pato bravo* ou do mato, de toda a Amer. trop.

pataná (Amaz.): *Oenocarpus batáua*, palmacea; dos frutos obtem-se oleo que, purificado, substitue o de oliveira e faz-se "vinho" do coco (A. da Mata). Ou "batauí".

paturi: ave domestica.

pau de serrote (do Nordeste): Aproveitado durante as sêcas (O. Parain).

paulista de ferrugem, na Baía, seg. Sodré Viana: carne de vaca (lagarto), lardada de toucinho ou chouriço, temperada com salsa, hortelã, cebola, alho, pimenta do reino e vinagre; cozinha-se em muita agua até secar, em panela de ferro, e juntam-se banha, cebolas, pimentão, tomate, salsa, hortelã, alho e vinagre; tem analogia com "malassado de ferrugem". (A cor de ferrugem, do caldo, decorre da panela de ferro).

peba: especie de tatú de cabeça chata (S. A. Oliveira).

pé de moleque: bolo de mandioca, no Norte; pé de moleque à moda de Pernambuco, seg. Gilberto Freire: bolo de massa de mandioca, ovos batidos, açúcar de segunda, castanhas de cajú pisadas, manteiga, erva doce, cravo e sal.

No E. do Rio, é doce seco de açúcar, rapadura ou melado com fragmentos de amendoas ou de amendoim.

pé de porco ou **chispe**: entra na composição de cozidos muito complexos (cozido, ôlha, maniçoba, feijoada completa, etc.).

pedra e cal: na Baía, seg. Sodré Viana: charque cozinhado com alho, hortelã, pimenta do reino, cebola, sal, toucinho derretido com os torresmos; junta-se arroz para cozinhar junto; e condimenta-se com pimenta de cheiro.

peguaba ou **peguira**: vide *baguaba*.

peito de forno (Amaz.): Carne picada de tartaruga, bem temperada, coberta de leve camada de farinha d'agua e assada no forno, na parte ventral (peito) da tartaruga (A. da Mata).

peixes: muito numerosos, marítimos, fluviais e lacustres; cada região tem seus peixes afamados e mais frequentes: mapará no rio Tocantins, surubi, no rio S. Francisco, pirarucú no Amazonas, etc.; segundo Sodré Viana, os peixes pequenos, de pouco mais de um palmo, são os mais próprios para moqueca, e os carnudos mais empregados para escaldados, na Baía. Vide cada peixe, neste glossário, pelo nome vulgar. E para o estudo completo, consultem-se o Código de Pesca e respectivos regulamentos; Azurem Furtado — Peixes do Rio de Janeiro; Alípio de Miranda Ribeiro — Peixes, nos Arquivos do Museu Nacional; A. C. de Magalhães — Monografia dos Peixes Fluviais; as publicações dos Serviços oficiais de Piscicultura; A Voz do Mar; e Vocabulário de Ictiologia e Pesca, editado em 1938, pela Liga de Defesa Nacional, etc.

Em arte culinária, distinguem-se correntemente peixes de escama e peixes de pele ou couro; usam-se os peixes frescos ou salgados (charque de pirarucú, mapará, surubi, tainha, etc.; vide charque e bacalhau). Usa-se também o piracuí (peixe reduzido a pó). No Nordeste, o "peixe de côco", iguaria citada por Gilberto Freire (l. c. p. 42).

peixe-boi, **manati** ou **manatim** (na Amazonia): mamífero aquático pisciforme amazônico; segundo Gastão Cruls (Amaz. Mist.), a mixira é feita em azeite de peixe boi ou na manteiga de tartaruga. Peixe gorduroso, de digestão algo difícil, seg. A. da Mata.

peixe de escabêche: peixe frito, com abundante molho de vinagre, azeite e muita cebola; em geral, das casas de pasto, nas cidades.

peixe em conserva, **enlatado**: vide sardinha, munjuba, surubim, mapará, pescada; vide conservas.

- peixe rei, de agua doce: nas lagoas do Rio Grande do Sul (Kleerekoper no Correio da Manhã, de 27-XII-942).
- peixe salgado: charque de peixe; vide charque, bacalhau, cambira, mapará, etc.
- pelanca ou muxeiba: carne magra.
- penosa: nome que dão à galinha, em Sergipe.
- pepino: *Cucumis sativus*; *cucurbitarica hortícola*; *pepino do mato* (Amaz.): *Ambellania tenuiflora*, apocinacea; fruto polposo, lactescente; retiram o epicarpo e deixam-no em maceração ou batem-no com espatula para facilitar a saída do latex e assim torná-lo comestível (A. da Mata). Em S. Catarina, é usado em salada nas refeições o pepino azedo (Magalhães Corrêa).
- pequoca ou poqueca: variedade de beijú; vide poqueca.
- pêra: *Pirus communis*, rosacea exótica, cultivada em zonas temperadas.
- perdiz: ave, caça muito apreciada.
- perú: ave, grande galinaceo domestico.
- pescada: peixe do mar, muito estimado. Na Amazonia, a pescada fluvial ou peixe pedra, tambem apreciada (A. da Mata).
- pescado: nome geral do colhido nas pescarias: vide Código de Pesca e regulamentos respectivos. Quanto á conserva, vide Elzamann Magalhães — "Defumação do Pescado", folheto em distribuição pelo Ministerio da Agricultura, seg. Correio da Manhã, 28 dez. 1941).
- pêssego: *Prunus persica*, rosacea cultivada.
- petitinga: pititinga.
- piába: peixe pequeno; biri-biri.
- piau: peixe.
- picante: molho apimentado ou acre; qualquer substancia acre.
- pichericum, pijerecum, pijerichú, pimenta da costa e pindaiba: serientes aromaticas de anonaceas do genero *Xylopia*, usadas como condimento; *Xylopia aromatica* (tambem chamada pimenta de macaco), *X. sericea* (pimenta do sertão) e *X. frutescens*.
- picles (ingl.): conserva picante de pepinos novos e outros ingredientes, em vinagre ou aguardente; os outros ingredientes são mais frequentemente pequenas cebolas, couve-flor, vagens, etc.; em vidros no comercio ou produto caseiro.
- Seg. Vilmorin-Andrieux, a martiniacea brasileira *Martynia lutea* é cultivada nos Estados Unidos, e usado o fruto em picles.

picota: Ave amazonica que usam criar em casa; a proposito, diz Raimundo Moraes, em Os Igarauñas (p. 115 e 189). varias picotas de ninhadas recentes).

pecuí caboclo (Amaz.): ave, excelente caça (A. da Mata).

pijerecum: vide pichericum.

pilé: açúcar cristalizado, em torrões; tem analogia com o açúcar candi, do commercio e com o carolo que sobra no tacho de refinação caseira de açúcar.

pimenta: denominação de varios frutos e sementes picantes, condimentares; a mais usada é a pimenta malaguêta, principalmente na Baía, como condimento de varias comidas ou sob a forma de conserva em vinagre ou aguardente chamada "molho de pimenta". Seg. Sodré Viana, a malagueta verde é a materia prima do "molho baiano"; a malagueta madura só no "molho de acarajé".

Seg. Arthur Neiva (Est. da Língua Nacional, 1940, p. 254), o vocabulo "cumari" que designa uma especie do genero Capsicum, utilizada pelos indios na Baía, não é mais empregado pela população baiana que usa o vocabulo "malagueta"; cumari, nome de uma pimenta, é no entanto corrente em outros pontos do territorio nacional.

Vilmorin-Andrieux, em seu livro "Les Plantes Potagères", não citam comari e consideram as pimentas do genero Capsicum como variedades de uma só especie.

Comari ou pimenta comari, seg. Veloso na Flora Fluminense, é Capsicum comarum Vell.: Capsicum frutescens Willd., var. baccatum. Vide jequitiaia da Amazonia).

Na Amazonia: *pimenta dos indios*, betre ou nhandi (Piper candatum), tambem chamada pimenta do mato ou pimenta de rato, substitue a pimenta da India. Capsicum annuum: todas as pimentas deste genero, seja a malagueta (C. frutescens, de outros autores), a pimenta redonda ou cumari (C. cerasiforme), pimenta de cheiro, pimentões (verde ou vermelho). Na Baía, é frequente o uso de pimenta de cheiro e da pimenta malagueta, verde ou seca, conforme os casos.

Pimentas (seg. Hoehne — Bot. e Agricult. no Brasil (Sec. XVI), 1937), citadas por Gabriel Soares de Souza em seu "Tratado Descritivo do Brasil em 1587".

Pimentão grande ou pimentão: Capsicum annuum L., var. longum, a que os indios na Baía (seg. G. S. de Souza) chamam cuiemoçú.

Pimenta (juquirai, dos índios na Baía, seg. Gabriel Soares de Souza e que os índios cortem, com sal e farinha. *Capsicum annuum* L.

Cujejirimú (dos índios, por ter a feição de abobora): *Capsicum annuum* var. *grossum*, que tem mais de uma forma.

Cuepiá, dos índios da Baía, seg. Gabriel S. de Souza: Talvez *Capsicum Rabenii* Sendt (citada como natural das cercanias do Rio de Janeiro, seg. Hochne l. c. p. 218): talvez seja a *C. torulosum* Vell.; talvez desaparecida, seg. Hochne.

Cumari (dos índios): *Capsicum baccatum*; bravia, nasce pelos matos, campos e roças (seg. Gabriel S. de Souza); é, seg. Hochne, a especie mais apreciada pelas aves e por elas disseminadas, nas fezes, em todas as capueiras e roças; frutos eliptico-globulares, menores do que todos os outros referidos. Malagueta-*Capsicum frutescens* Willd.

pimenta da costa: vide *pichericum*.

pimenta da India: pimenta do reino.

pimenta de macaco (*Xylopiá aromática*); vide *pichericum*.

pimenta de rato ou crva moura: *Solanum olcraceum*, seg. A. da Mata; vide crva moura.

pimenta da Jamaica: especiaria (Vide E. R. de Figueiredo — Especiarias.

pimenta do mato ou caapena cheirosa (Antaz.): *Piper marginatum* (A. da Mata).

pimenta do reino, pimenta preta, pimenta da India ou pimentarana (em certas zonas do Pará): fruto sêco e semente de *Piper nigrum*, pulverizados para condimento picante. Segundo informa a Seção Agrícola, de O Jornal, de 18 maio 1941, distinguem-se pimenta preta (a que conserva o pericarpo, o qual enegrece ao secar) e pimenta branca (só a semente, sem o pericarpo); e que o uso é mundial, principalmente no Oriente, mas o abuso (como o de qualquer picante), causa irritação gastrica e pode ocasionar perigosas inflamações.

No Pará, ha culturas em que a planta figura sob o nome de pimentarana; e grandes plantações em Acará, Castanhal (E. F. Bragança) e em Barcarem, no Baixo Amazonas; e que o consumo, no referido Estado, vai além de 20.000 quilos anuais. Vide também nhandí; na Amazonia, a *pimenta do mato* (*Piper marginatum*) e a pimenta

de bôto (anonacea *Cymbopetalum odoratissimum*) dão frutos sucedaneos (A. da Mata).

pimenta preta: vide pimenta do reino.

pimentão, verde ou vermelho; legume, cozido, ou em conserva; na Espanha, "colorau" de pimentão; vide pimenta.

pimenteira: vide jambú ou agrião do Pará.

pindaíba: vide pichericum.

pindoba: vide babassú.

pinga (da gira); aguardente; no Ceará é nome de aguardente de cajú (Chac. e Quint., março, 1941).

pinhão: na linguagem vulgar, a semente (aliás fruto, de pericarpo unilateral ou fruto imperfeito), do pinheiro do Paraná (*Araucaria brasiliana* = *A. angustifolia*); usa-se cozido ou assado. No vale do Paraíba, pinhão cozido faz parte dos cardápios da quinta-feira Santa (Gentil de Camargo).

pintado: No Sertão Baiano, seg. Sodré Viana: comida usual, ao almoço, dos trabalhadores de roça: feijoada completa, feita de feijão, milho pilado, sal, pimenta, cominho, alho e cebola esmagados, toucinho, carne seca, carne de porco e um osso longo fraturado, para que todo o tutano seja aproveitado; pintado é também nome de um peixe grande de rio.

pioitú (na Amazonia): vide pupunha.

pipoca: grão de milho branco que arrebenta ao fogo (ao contrario de piruá; milho que não pipoca). No Pará: pororoca (nome também do grande banzeiro, da foz do Amazonas). Na Amazonia: milho, assado sobre arcia muito aquecida ou sobre brasas (A. da Mata).

piqui (*Caryocar brasiliensis* e outras especies); fruto, de mesocarpo e semente comestiveis; vide oleo de piqui.

piquiá da Baía: *Macoubea guianensis* Aubl. (*Tabernaemontana reticulata*, na Fl. Mart.), seg. Hoehne — Bot. e Agricultura no Brasil (Sec. XVI) p. 232.

piquiá (Amaz.): *Caryocar villosum*, cariocaracea; fruto oleaginoso; o oleo, obtido por expressão ou decocção da polpa, é de gosto sui generis. A polpa, quando cozida é comestivel; fornece mais de 60% de substancia similar à manteiga, empregada em arte culinaria.

piquirá: pequeno peixe do rio Paraíba em S. Paulo, estimado pelos caipiras que com eles fazem moquecas, enroladas em folha de cactê ou de bananeira.

piracamburú = surubi; vide pirambucú.

- piracuí (Amazonia): farinha de peixe assado em moquem até secar; assim o pirarucú, tucuniaré, pescada, tambaqui. (A. da Mata).
- piraem (Amaz.): peixe seco ao sol, depois de salgado. (A. da Mata).
- piraíba (Amaz.): grande peixe fluvial, pouco estimado, de que os filhotes são muito procurados pela gente pobre (A. da Mata); é também chamado piratinga. Vide "filhote".
- pirambucú ou piracamburú (Amaz.): surubim.
- piranha: peixe, frequente em varios rios e comestível.
- pirão: especie de papa ou purcia, de farinha de mandioca, no caldo de carne cozida, galinha ou peixe, com que tenha de ser comido junto; ha também pirão de farinha de mandioca em agua fria, ou agua quente ou em leite. Um prato regional cearense, afamado, é "carne assada com pirão de leite", seg. Leonardo Mota l. c. p. 194.
- pirarucú (Arapaima gigas): grande peixe dos rios e lagos amazonicos, muito apreciado, seja fresco, seja salgado e de que ha industria de charque (bacalháu da Amazonia). Quando novo, é chamado "bodéco".
- pirapininga (Amaz.): peixe de carne regular (A. da Mata).
- piratinga — vide piraíba.
- pirapucú (Amaz.): peixe (A. da Mata).
- piruá: milho que não pipóca, isto é, que não arrebenta ao fogo.
- pirulito: doce caramelado, de mel escuro e suco de fruta ou essencia.
- pita napolitana: ?, em restaurantes de S. Paulo.
- pitanga (Eugenia uniflora e outras especies, mirtaceas): fruta frequente no litoral; é nome também giria, significando, então, comida, pensão. Pitanga do mato (Amazonia): *Stenocalyx* sp., mirtacea; amarela (A. da Mata).
- piteira (da giria): bebedeira.
- pitêu (da giria): comida gostosa.
- pitica: nome que tem a banana caturra, em S. Catarina (Ch. e Quint. V-941, p. 573).
- pititanga: vide manjuba.
- pititú: quelonio amazonico, de carne almiscarada. (Gastão Cruz — Amazon. que est vi, p. 130).
- pitomba (Talisia esculenta): fruto comestível (arilo da semente); ou olho de boi; ha também pitomba da Baía ou curuí: Eugenia Luschnathiana, mirtacea.
- pitóra: talhadas de lombo frito com toucinho.
- pitú: grande camarão de agua doce; é afamado o pitú do rio

- Una, em Pernambuco, seg. Gilberto Freire l. c. p. 40.
 pixé (no Norte): comida com cheiro e gosto de fumaça.
 pìxirica (Amaz.): *Clidemia hirta*, melastomaceas; frutos adocicados, comestiveis. (A. da Mata).
 póca: massa de polvilho azedo e leite coalhado, que se assa em bandeja ao forno em pequenas porções, dando então pócas ou poquimbas, conforme o tamanho; quando grandes, tomam forma irregular e chamam-se "engano". Parece ter analogia com a iôfa", do Ceará.
 pochê (fr.): escaldado, v. gr. ovos escaldados (ou pochêa) e pirão de farinha.
 pó de arroz (na Baía, seg. Sodré Viana) = flor de arroz ou fubá de arroz; vide angú.
 poia: pão alto ou bolo grande de trigo.
 polenta (ital.): angú de fubá, agua, sal e manteiga, a que se pode juntar queijo; fica mais nutritiva, quando feita com leite, em vez de agua (F. Pompêo do Amaral — Comer Para Viver, p. 108).
 polvilho: fécula ou amido da mandioca.
 pombas de bando: ou avoantes (no Nordeste); vide avoantes; *pomba-furiti*, *pomba-rôla*: pequenas aves, caça estimada.
 porrô: vide alho-porrô.
 pomba: varias especies de aves, dos generos *Zenaida* (avoantes), *Columba*, *Gymnoderus*, *Columbela*, etc. (A. da Mata).
 pombo, comum: na alimentação de doente, os filhotes.
 ponche: refresco de frutas, em Alagôas; mistura feita de chá, aguardente ou rum, sumo de limão, açúcar, etc.; ponche com ovos: gema batida com açúcar, vinho doce (Malaga, Santos, Moscatel ou outro) ou rum, pelo que corresponde a uma "goinada" na linguagem corrente.
 poqueca ou puqueca: vide moqueca e pequeca, para distinguir; na Amazonia, poqueca é peixe temperado e embrulhado em folha de bananaeira ou de camaçú, assado no rescaldo; é preferido o pescado pequeno (A. da Mata).
 porco: animal domestico; vide canastra, canastrão, porco do mato.
 porqueira: abobora-porqueira ou abobora-moranga.
 porrô — vide alho-porrô.
 pracaxi — vide paracachi.
 prajã: doce de melão e ovos.
 pralina: confeito de amendoa.
 prazeres (E. do Rio): lamina de massa circular de farinha de trigo e açúcar, assada ao forno, enrolada em cartucho afu-

nilado; vendido nas ruas, por ambulantes, em Campos, por exemplo.

preá: pequeno roedor, frequente nos grandes capinzais frescos, de capim de Angola, geralmente; caça apreciada. No Nordeste ha uma especie a que chamam "mocó" (Gustavo Barroso — Terra de Sol, p. 40).

prego (Amaz.): cachaça, erva doce, cascas de lina ou de laranja e folhas de losna; aperitivo (A. da Mata).

presunto ou fiambre: pernil de porco, salgado e curado por processo especial ou ao funceiro, mais geralmente em maceração no salitre, como se faz a "língua afiambrada".

proventos da região: expressão citada por Magalhães Correa (Excursão, Correio da Manhã, 8 fev. 1942), como sobremesa em um almoço em Papanduvás, S. Catarina.

puba (fermentado): diz-se da mandioca que se deixa amolecer, e em parte fermentar em agua (ou na lama como fazem os indios); vide mandioca-puba.

puçanga (Amaz.): indicada por A. da Mata, a proposito de taribá.

pucha-pucha: calça muito densa, maleavel, de açúcar ou melado — vide puxa-puxa.

puchêro (no R. Gr. do Sul): cozido de osso (fresco), batatinha, milho, cenoura, etc.; vide tambem "fervido".

puçim: doce, de pouca consistencia, assado em fôrma, ao forno.

pupunha ou pioitú (*Bactris speciosa*): palmacea amazonica, cujo coco é rico em materia amilacea (J. Decker). Frutos oleaginosos e de mesocarpo saboroso, quando cozidos. Triturados e torrados dão farinha apreciada pelos naturais (A. da Mata).

pupunhára (Amaz.): *Cocos* sp., palmacea, fr. comestivel.

Purê ou pureia: comida de consistencia pastosa, em fôrma de papa ou creme, feita de ingredientes amassados ou muito picados (v. gr. de crvas, batata, abobora, etc.); vide papa, creme e angú.

puti: especie ou variedade de mandioca.

purui grande ou apurui (Amaz.): *Thielodoxa stipularis* e *Th. corbilis*, rubiaceas; fructo acidulo, polposo, comestivel (A. da Mata) = apurui.

purunga (Amaz.): *Lagenaria vulgaris*, cucurbitaceas; fructo polposo, comestivel; abobora dagua (?). Cabaça, vasilha para transporte de agua (S. A. Oliveira).

- paruruca, sururuca, trigo charuto: var. de milho (Ch. e Quint., abr. 1941, p. 405).
- puxa-puxa: melado ou calda de açúcar muito espessa, esticável, maleável.
- queijada: pastel chato, de queijo, leite, ovos, açúcar e farinha de trigo.
- queijadinha (de iaiá, seg. Gilberto Freire): farinha de trigo, ovos e manteiga.
- queijo: laticínio, rico em cálcio; vários tipos, de fabricação caseira ou de grande indústria; para condimento, o parmesão. De produção sertaneja, são afamados o queijo de Minas, o de Seridó (R. Gr. do Norte), de São Bento Pernambuco), etc.
- queixada: caça muito estimada; vide caetetú (outra espécie).
- quelônios: tartaruga, tracajá, muçuan, jaboti, cágado, jurará, jurucú, matámatá (de carne pouco estimada); vide também pitió.
- quentão (?): citado como sobremesa, no dia de S. João, no vale do Paraíba, E. de S. Paulo (Gentil de Camargo).
- quépi ou quibi (comida síria, introduzida na alimentação brasileira): carne moída e temperada com cebola, hortelã, sal e pimenta do reino, a que se junta trigo em grão, moído depois de macerado na água. Vide modo de preparar, à pág.
- queque: espécie de doce (Ch. e Quint. agosto 1941, p. 234).
- quererê (Amaz.): comida feita de vertebras e intestino grosso de piracucú (A. da Mata).
- quiabada (na Baía): quiabos, carne, osso gorduroso, sal, cebola, alho, salsa, pimenta do reino e camarões secos. (Seg. Sodré Viana).
- quiabo, gombô ou quigombô (*Hibiscus esculentus*): legume; usam-se os frutos verdes, ricos em mucilagem, cozidos ou guisados; é a verdura do verdadeiro "carurú baiano", também chamado "carurú de quiabo"; vide carurú.
- quibêbe: papa ou purê de abobora ou de banana, água e sal, para comer com ensopado de carne ou outra comida; ou com farinha de mandioca. Em Campos (E. do Rio); é frequentemente usado o quibêbe de banana com paçoca; na Baía, seg. Sodré Viana: abobora cortada em pequenos cubos e charque escaldado e também cortado em pedaços; temperos machucados (alho, cebola, salsa), pimenta do reino e um pouco de banha, se necessaria. Cozinha-se até o caldo engrossar muito. Na Amazonia: massa de

abobora cozida a que juntam leite. (A. da Mata). Seg. S. A. Oliveira é alimento preparado com grãos de abobora (vide cambuquira).

quibi — vide quépi.

quifir (corruptela de kefir, leite fermentado, do Cáucaso); no Pará, refresco feito com um fermento a que chamam "mãe-d'agua" ou "água-viva" (?); seg. Chac. e Quint., maio 1941, p. 578, é lactosibiosine.

quimbembé (no Norte): espécie de aluá.

quindim: doce, de gema de ovo, coco ralado, açúcar, manteiga, cravo ou canela, água de flor de laranjeira (assim o quindim de iná, em Pernambuco, seg. Gilberto Freire).

quincê: variedade de arroz.

quipoqué (no Rio Grande do Sul): feijão partido e cozinhado com vários temperos.

quirera: porção grossa que não passa na peneira, assim quirera de arroz (em casca, usada na alimentação de animais, seg. Ch. e Quint. de jan. 1941, p. 108). Também se diz caruera, croera ou cruera, v. gr. de mandioca, que no Pará serve para fazer mingaus, beijú, filhoses, pudins e bolos, como da própria farinha d'agua, seg. Alfredo N. Pereira, em Chac. e Quint., de maio 1941, p. 623. Ha moinhos para quirera (de milho? arroz?), seg. Chac. e Quintais, set. 1940, p. 277.

quirsche (Kirsch): bebida alcoólica estrangeira, pouco usada.

quissaman: mingau de polvilho ou goma de mandioca.

quitute (da giria): comida gostosa, manjar delicado.

quixaba: fruta de quixabeira, frequente, por exemplo, nas vizinhanças do Arraial de Canudos (Euel da Cunha — Os Sertões, p. 341, onde diz: "um plaine de quixabeiras"; e em Mato Grosso, seg. Hoehne (Mapa Fisíonomico).

rã: Rana esculenta, batraquio, iguaria de hotel de luxo e para dieta de doentes (Vide Helena Santos, l. c.).

rabada (rabo de boi, de jacaré, etc.): guisado de músculos vertebrais e vértebras de rabo de boi, jacaré, etc.; assim rabada com carurú, para comer com angú de milho ou tutú de feijão. Na Amazônia, a ventrecha do piracú é mais saborosa do que a rabada (A. da Mata).

rabanada (fatias de parida, no Nordeste, seg. Gilberto Freire l. c.); espécie de doce, mais geralmente para Natal e Ano Bom, feito de fatias de pão, embebidas em leite e passadas em ovos batidos e depois fritas em banha ou azeite; em seguida são polvilhadas com açúcar e canela.

rabanete e *rábano*: hortaliças.

ragú (dos restaurantes): guisados de pedaços de carne de gado, carneiro, etc.

raia ou arraia, jabupirã viola, borboleta, aereba, papagaio, ticouha, jamaná, tremie-tremie e outras variedades (A. Vasconccios).

rapa-canôa (Mato-Grosso): peixe, vide acari.

rapadura: ladrilhos, isto é, porções de açúcar mascado, endurecidas em fôrmas retangulares.

raposa (por erro ou por analogia): vide gambá. Ha em S. Paulo, uma caça chamada raposa, estimada pelos caipiras (Gentil de Camargo).

raspas de mandioca: um dos modos de preparar mandioca, para servir ao fabrico de pão misto e outros fins.

ratão do banhado: vide nûtria.

Tato, apreciado pelos indios uhambiquáras: vide arantacú.

raviôla ou ravioli: rodellas de massa de farinha de mandioca, enrolando recheio de carne ou erva.

rebaçã (no Nordeste): sinonimo de avoante, pomba de arribação.

rebeca = matula (S. A. Oliveira).

rebuçado: bala de açúcar ou mel, simples ou com essencia e materia corante (que deve ser de origem vegetal); pode levar amendoas, amendoim, etc. Na Amazonia usam caldos e essencias, de bacuri, cupuaçú, hortelã pimenta, mangarataia. Bala (no Rio), queimada (Baía).

redem (Amaz.): tecido gorduroso que envolve os intestinos do animal (A. da Mata).

refogado: termo da rotina culinaria, com o sentido de refogar (fazer um refogado, isto é, ferver previamente em gordura ou azeite os tempêros destinados ao preparo de arroz, carnes, sopas, etc. (em que se use o refogado).

O termo "refogado" tem varias acepções: 1 — Molho com gordura, cebola e outros tempêros (Peq. Dicion.); 2 — Seg. Maria Teresa, refogado: cebolas, tomates, cheiros, alho e sal, fritos em manteiga, gordura ou azeite quente; 3 — Por sua vez, Helena Santos indica, para a cozinha de campanha, refogados de carne, banha, cebolas, farinha de trigo, sal, agua quente, pimenta do reino, mostarda, salsa e ramos de cheiros; refogado de carneiro: carne de carneiro, feijão branco cozido, banha, lombo de Minas magro, cebolas, alho, sal, farinha de

trigo, linguiça ou paio, cheiros e eravo; e refogado de carne em conserva. Por sua vez, refogar significa fazer ferver em gordura os tempêros, ou simplesmente guisar, v. gr. "fritar carne, peixe ou legume num refogado" (Maria Terêsa).

refolhado: comida ou doce, envoltos em massa folhada.

reimoso, a: diz-se da comida que causa rêuma ou agrava molestias preexistentes, causa urticaria, etc.; comida carregada (na gíria); varias caças, por exemplo; ha pessoas para quem, a seu ver, tambem são reimosos o xuxú, a galinha e outras comidas.

repolêgo: a orla, mais dura e tostada, de empada, pastel e torta.

requeijão: laticínio, geralmente de fabricação caseira, feito de leite de vaca ou de cabra (no Nordeste). Requeijão mole, como cangica, em grandes travessas, frequente no Sertão do Nordeste.

teri-etê: ostra do mangue (*Ostrea edulis*).

revirado ou pamonã: farinha de milho e carne.

ricota (?) — vide nhoque; O Jornal, de 29 de nov. 1942, citando 4 modos de preparar nhoques, menciona, em um deles, trezentas gramas de ricota fresca, a verificar.

rijume = regimen.

rim, de boi, de carneiro, etc.: guisado de rim e batatinha; rim grelado, rim de espeto, etc.; contem a vitamina G (ou B2), seg. Josué de Castro — Alim. Bras. 1937, p. 96).

robalo: peixe do mar que sobe o curso dos rios; em Campos (E. do Rio): robalo-pêba e robalo-pucun; na Amazonia: bicudo e flêcha (A. da Mata). Chamado em algumas praias "galinha dagua", seg. A. Silva Melo.

robalête: peixe de boa carne, porem, menos apreciada. (A. da Mata).

rocambole ou colchão de noiva: massa de pão-de-ló em camadas alternadas com creme de chocolate cozido ou qualquer outra massa doce, dando a ideia de almofada ou colchão.

rochina: especie ou variedade de mandioca.

rôla: pequena ave columbidea, de que uma das especies comuns é chamada rolinha (A. da Mata).

rolête ou tolete de cana de açúcar: porções, descascadas ou não, de cana de açúcar, para chupar; em Hécife, há nas ruas vendedoras ambulantes.

roupa velha: carne sêca ou fresca, assada ou cozida de vespera (ou que sôbra de refeição da vespera), desfiada e levada ao fogo, em refogado.

ruibarbo, das hortas: *Rheum rhapontium*, poligonacca; o peciolo das folhas grandes serve para doce, em compota (Schultz).

Sabongo: doce, de coco ralado, melado e cravo da India, no Nordeste (G. Fr.).

sacharachara (da Bolivia): vide mandioquinha-salsa.

sacurá: bebida fermentada dos indios Aparais, da Amazonia (Anais IX Congr. II, p. 324).

sagú: fecula, de varias plantas denominadas sagúeiros, assim varias palmaceas exóticas (v. gr. *Borassus flabelliformis*, da India, e outras) e cicadaceas: *Cycas revoluta*, *C. circinalis* e outras especies asiaticas de que são frequentemente cultivadas em nossos parques e jardins urbanos as duas citadas, principalmente *Cycas revoluta*, com o aspecto de pequeno coqueiro de 1 a 3 metros de altura, de estipe simples ou ramificado, coroado por um capitel de longas e graciosas folhas penadas, de use frequente nas cidades na confecção de palmas e grinaldas de flores naturais.

O sagú extraído da medula de miriti ou buriti (*Mauritia vinifera* e outras especies do norte e centro do Brasil) é chamado iparuna; vide este termo.

saguirú ou sairú: peixe.

saguaritá: molusco comestível (Seg. A. Vasconcelos).

sal, de cozinha (cloreto de sodio): Segundo os nutrologistas, é o unico tempêro indispensavel, na pequena dose de 5 gramas diarias e por pessoa, no tempêro das refeições. Seg. Jean de Leri (1578) os indios tiravam sal da agua do mar. (F. C. Hochne-A Bot. e a Agricult. no Brasil (Seculo XVI), p. 157).

Na Amazonia e no Nordeste ha palmeiras que dão sal (das cinzas das raizes ou dos frutos), vide jará-assú.

Nas cidades e até onde chega o comercio no interior, usa-se mais frequentemente o sal marinho, refinado por processo industrial; nos sertões, porem, não é raro o sal de *barreiro* ou *lambedor*, isto é, de baixadas salobras que por ocasião das chuvas se transformam em lagoas salinas ou simples alagados, de cujas aguas se extrai sal impuro para consumo; vide *barreiro*, tambem chamado *lambedor*, porque quando se escôam as aguas, o gado

lambe o barro salôbro, ávido de sal; segundo L. Mota (No Tempo de Lampeão, p. 114), lambedor significa terreno salgado, alagadiço. De acordo com os Cursos de Dietética, é preciso ter então em conta o perigo que oferecem os sais impuros ou mal refinados. Os índios meinacús queimavam taquara e agnapé e diluindo as cinzas obtinham do filtrado um residuo salino, e usavam também diretamente, uma terra avermelhada, com aspecto de cinza salino (Von der Steinen — l. c. p. 101).

salada: comida fria, geralmente de hortaliças, temperada com sal, vinagre ou limão, azeite, etc.; quando inclui carnes cozidas, presunto ou outra conserva, camarões, lagosta, peixe, ovos, etc., e tem molho mais ou menos denso, constitui a chamada "maionêse", em que variam muito os temperos.

salame, do commercio: especie de paio, para comer crú.

salchicha (do commercio ou de fabricação caseira, mais frequentemente no sul): especie de linguiça, feita de carne de porco pisada ou passada na maquina e temperada com sal, pimenta, etc.; o tipo espanhol leva alho, pimentão e outros ingredientes. Vide fabrico, em Chac. e Quint., agosto 1939, p. 236.

salprêso (adj.): salgado, assim peixe salprêso, toucinho salprêso, etc.

salsichão: sinonimo de paio.

salsifis: hortaliça, pouco usada, tuberosa.

samangaiá, em mollio: conserva de peixe, preparada em São Paulo, seg. A Voz do Mar, agosto 1937, p. 255.

sanduche (ingl. sandwich): carne, presunto, queijo ou outro ingrediente, entre duas fatias de pão comum ou pão proprio para sanduche; quando feito com linguiça, é chamado "cachorro quente" (trad. de Hot-dog) nas cidades.

sangria: bebida refrigerante, de vinho, agua e açúcar (Citada por Luiz Edmundo, em seu livro "O Rio de Janeiro ao tempo dos Vice-Reis, 2.^a ed., p. 271).

sanhaçú: pequeno passaro.

sanhapé — vide cação

sapo de pedra: vide itacuruá.

saporêma, pão dos indios ou trufa brasileira: cogumelo tuberoso (*Polyporus saporëma*); vide trufa brasileira.

sapota (Amaz.): *Matisia cordata*, bombacacea; fruto adocicado, pouco saboroso (A. da Mata).

sapotí: *Achras sapota*; fruto muito estimado.

- sapucaia (*Lecythis Pisonis* e outras espécies, *lecitidaceas*): a semente é comestível, oleaginosa e tem funículo carnosos, doce, também comestível. Vide também buzio. Na Amazônia: "castanha sapucaia" (A. da Mata).
- saracura: ave, estimada na Amazônia, onde faz parte do xerimbabo (criação doméstica); vide xerimbabo.
- sarapó = beijú de coco.
- sardinha: peixe do mar; é consumido fresco ou em conserva, importada ou nacional (preparada em São Paulo, seg. *A Voz do Mar*, agosto 1937, p. 255). Sardinha do Amazonas: cardumes de setembro a novembro (A. da Mata).
- sarnambi: molusco comestível, chamado "amcijoá" em Cananéia, no Estado de São Paulo, seg. Artur Neiva (*Est. da Ling. Nac.*, 1940, p. 252); o *Peq. Dicion. Bras.* indica "sarnambi": molusco lamelibranquio marinho (*Mesodesma maetroides*).
- sarrabulho: guisado de sangue de porco, coagulado, com sal e outros temperos, e às vezes também com fígado cozido e banha de porco; pode ser ainda mais complexo, com outras "fressuras", além de fígado, assim rim, coração de porco ou de carneiro, pulmão (bofe) e caldo condimentado, constituindo então o chamado "sarrapatel" (balburdia, confusão) e chanfana (comida mal feita); vide estes termos.
- sarrapatel (balburdia, confusão): sarrabulho muito complexo; vide sarrabulho; na Baía, seg. Sodré Viana: Tripas e miúdos de porco, lavados com limão e bem picados; temperos (coentro, salsa, cebola, alho, sal, louro, pimenta do reino, cominho, cravo); sangue de porco aferventado e pimenta de cheiro. Molho de pimenta e limão.
- sautê (fr.); vide sotê.
- sêmola: grãos quebrados de trigo (J. Decker), vide cuscuz; ou fécula de farinha de arroz (*Peq. Dicion.*). *Semolinha*: grãos quebrados de trigo.
- sequilhos: bolinhos de farinha de trigo, no Nordeste, seg. Gilberto Freire l. c.; bolo seco e simples (*Peq. Dicion. Bras.*).
- seiva de miriti: água doce encontrada no interior do espadice novo da palmácea miriti (Raimundo Moraes — *Os Igaráguas*, p. 80) e de outros coqueiros.
- silveira: carne assada ou cozida, picada e misturada com ovos mexidos; vide fritada, para distinguir.
- sinhaninha (da gira): cachaça, aguardente.

sioba — vide cioba.

siri: crustaceo marinho, de que se consome a carne cozida, geralmente condimentada com pimenta malaqueta e misturada com massa de farinha de trigo, fazendo-se então o chamado "siri recheado", que vai ao forno para tostar.

siricai: leite, açúcar e ovos.

siriri: vide sururú.

soda (no comercio, farmacia): entra na composição do "bôlo de estouro" e no "bôlo paraibano", do Nordeste, seg. Gilberto Freire, l. c.

soja (*Glycine hispida* ou Soja hispida, leguminosa cultivada no Brasil): grãos alimentícios oleaginosos, de grande consumo na Manchúria; por expressão, dão leite (oleo) que substitue o de vaca; a cultura está sendo recomendada por H. Lobbe, do Ministerio da Agricultura, em Chacaras e Quintais. Sob a denominação de "soja silvestre"? (Em dúvida), Chácaras e Quintais, de abril 1940, regista a informação de um seu consulente, de que, no interior do municipio de Lages (S. Catarina), os caboclos, na épocas em que ficam sem feijão, recorrem ao feijão rustico das capueiras ou "marumbeava", ainda não identificado; e pergunta se não se trata de soja silvestre, o que fica a verificar. Vide marumbeava.

sonho: doce de farinha de trigo, em massa fôfa, para comer com açúcar ou calda; ha tambem sonho de milho verde (Seg. Almanaque do Correio da Manhã, 1939, p. 343). Vide tambem beilhó e iilhós.

sopa: caldo de carne, ou de cereais, ou de legumes (sopa juliana), ou de camarões, tendo o nome de "consomé" quando constituída apenas de caldo de carne e gemas de ovos inteiras, lançadas crúas na sopa, no momento de servir.

Ha tambem sopas muito complexas, de caldo de osso, levando ainda gordura e varios temperos, alem de sal; e numerosas variedades, assim sopa de aveia, pão, ervilha, feijão (branco ou preto), de legumes (juliana, de legumes frescos ou secos). As sopas podem ser tambem feitas sem carne, sem osso e sem gordura. *Sopa mineira*, segundo informação fidedigna, é nome que tem no Vale do Itapimirim, no E. do E. Santo, o purê de abobora cozida, adicionado de leite frio ou quente, (é mais usado o frio), açúcar, sal e canela.

sorvete: água doce congelada, de caldo de frutas, açúcar e água; ou de leite, creme (de ovos batidos), chocolate, etc.

No Nordeste, segundo Gilberto Freire, os sorvetes de frutas, mais comuns, são os de abacaxi (que distinguem do de ananás), de cajú, graviola ou coração de índio, jaca, mangaba e pitanga; e fazem também sorvetes de canela, água e açúcar.

sorva (Amaz.): duas espécies de apocinaceas do gen. *Couma* e de sapotaceas do gen. *Chrysophyllum*; frutos comestíveis (A. da Mata); vide ajará.

sotê (na fonética; fr. *sauté*): cozinhado na manteiga, a fogo vivo, seg. Maria Teresa); ou na gordura, ou no azeite; assim batatas sotê.

sovaco: prancha de madeira, de pequeno tamanho, fixada a um esteio e sobre a qual expremem caua de açúcar, com um pau fixado a um buraco do esteio.

subiu e desceu: na Baía, aferventado de charque, quiabos e giló, para comer com pirão feito do caldo e molho de nagô (Sodré Viara).

suaçuaparã (Amaz.): veado campeiro (A. da Mata).

suco ou sumo de frutas: fresco ou conservado, usa-se em laranjadas, cajuadas, limonadas, sorvetes, etc.; a conservação é, porém, difícil e precária. (Ch. e Quint., julho 1941, p. 92). Vide paiauarú.

sucuri, sucurijú ou sucuriú: grande cobra de rios e alagados do Norte, na região amazônica, em geral, cuja carne é considerada a melhor caça e muito estimada pelos índios canelas, do Maranhão, que frequentemente a caçam nos banhados. (Seg. Frois Abreu — Na Terra das Palmeiras). O nome sucuri é dado também a cação, no Norte, seg. o Peq. Dicion.; vide também A. Vasconcelos — Vocabulário de Ictiologia e Pesca.

sufê (soufflé, fr.): clara de ovo, batida em neve. (H. Santos l. c.).

suindara: termo citado por Laudelino Freire, em seu Dicionário, a propósito de cambira (tainha seca, salgada).

sumo ou suco de fruta: vide suco.

surubí ou surubim: peixe de rios do Norte, frequente no rio São Francisco; também da Amazonia, Goiás e Mato Grosso (A. da Mata).

Na Amazonia, varias espécies; o surubim pirambucú ou piracamburú e de carne apreciada; usam-na muito, irrigada em banha de peixe-boi, depois em molho condimen-

- tado para preparo do escabêche. Enlatada em conserva, submetido previamente a banho-maria. (A. da Mata).
- sururú ou sirirí: marisco comestível, que vive na lama de lagoas; corresponde ao termo lusitano "mexilhões", seg. Artur Neiva (Est. da Ling. Nac. p. 252). É afamado o prato regional chamado "sururú" em Alagôas, seg. L. Mota, "No Tempo de Lampeão", p. 194.
- sururuca: vide pururuca.
- tabú: açúcar que não coalhou bem. (Peq. Dicion.); vide também "carôlo".
- tabúa (partasana na Amazonia): *Typha domingensis*, dos brejos; rizomas feculentos, pouco usados.
- tacacá: no Pará, caldo grosso, apimentado, de mandioca.
- taiá: aguardente de cana de açúcar.
- taiá (o rizoma) e taioba (a folha) da aracea cultivada *Colocasia antiquorum*, seg. F. C. Hochne (Pl. e Subst. Tox.); os tuberculos são também chamados inhame. Umaz variedade servem para engordar porcos, e outras para alimentação humana (Schultz); taioba e mangarito (*Xanthosoma sagittifolia*) coniuendem-se comumente pelo nome de taioba, pelo mesmo uso das folhas, em arte culinaria (à maneira de couve); os tuberculos, porém, são diferentes. Vide caturú de taioba, na Baía e efô. A taioba é também chamada jarro e tajá (Amaz.).
- tainha: peixe estimado e frequente; a tainha salgada chama-se "cambira"; segundo Marcgrave: parati (A. da Mata).
- taioha — vide taiá.
- tala ou talcuro: vide grão de galo.
- talbarim: massa de farinha de trigo, ovos e gordura ou manteiga.
- tamanduá: caça estimada pelos índios botucudos. (Hartt. Geol. p. 637).
- tamboril (Amaz.): *Enterolobium maximum*, leguminosa, arvore cujos frutos são muito procurados pela caça; é também chamada tamboriúva.
- tâmara: fruta, de tamareira (*Phoenix dactylifera*), palmacca exotica cultivada.
- tamarindo (*Tamarindus indica*, leguminosa): utiliza-se o arilo doce das sementes, em tamarindadas (refrescos) e doces batidos (raramente); a polpa de tamarindo tem uso terapêutico, nas farmacias.
- tamarú e tamarutaca: crustaceos semelhantes a pequena lagosta.

tambaqui: peixe, na Amazonia, frequente; seg. A. da Mata, o tambaqui, a tartaruga e o pirarucú constituem a triade alimentar amazonense mais comum.

tanajura ou içá: femea, de formiga saúva, cujo abdomen, cheio de ovos, é muito apreciado, pelos indios principalmente, e por alguns habitantes rurais; usam-no assado à maneira de amendoim, ou frito em gordura, sal e pimenta, segundo Gilberto Freire l. c.; no vale do Paraíba, no E. de S. Paulo, o caipira come "içá torrado" (Gentil de Camargo).

tangaraca-açú (Amaz.): *Coccoloba crescentiaefolia*, poligonacea, de frutos acidos e adstringentes (A. da Mata).

tapará (Amaz.): grandes poças d'agua, que ficam das enchentes dos rios e onde morrem peixes em quantidade prodigiosa (A. da Mata).

taperebá (na Amazonia) ou cajá mirim, amarelo (no Brasil extra-amazonico): *Spondias lutea*, anacardiacea silvestre e frequentemente cultivada; os frutos são comestiveis, crus ou em doces; taperebá do sertão: *Spondias dulcis* (cajá manga, em outros Estados) (A. da Mata).

tapiá (Crataeva tapia, caparidacea): frutos comestiveis.

tapióca: polvilho de mandioca, torrado e granulado em fogo brando (J. Decker); ou sinonimo de beijú (beijú de tapióca), em varias regiões do país e que no Nordeste, é feito às vezes com uma camada de coco ralado, que se include na tapióca, no momento de dobrá-la ou enrolá-la. Ha assim tapióca dobrada ao meio, enrolada e mesmo de forma plana (o beijú dos indios).

Outros definem tapióca como polvilho ainda úmido que se leva ao forno; aliás, em *Materia Medica*, tapióca ou goma de batata de purga é a fecula (Rev. da Fl. Med., julho 1941, p. 176).

No Pará, fazem a "tapióca", pondo agua em massa de mandioca, obtida de tuberculos ralados; mexem-se bem e fazem-na passar em peneira de orificios reduzidos; deixam repousar e decantam a agua que é então o "tucupi". (Chac. e Quint., maio 1941, p. 623). Na Amazonia; segundo A. da Mata, tapióca é a farinha granulada e preparada com o residuo recentemente retirado da fecula de mandioca branca, submetida a calor brando. Escocada a ultima agua do polvilho, a massa bem seca e previamente passada na urupema, é levada a forno brando e prolongado, e sempre mexida. Formam-se os granulos, aumen-

tam de volume; espoucam uns e aglutinam-se outros e disso resulta a farinha de tapióca; esplendida e insubstituível quase, em garapas, chibés, mingãos, cuscús, bôlos.

No Nordeste, a "tapióca molhada" é apresentada em folha de bananeira (G. Freire l. c. p. 52).

tapir ou anta: caça de grande porte, de que alguns caçadores preferem o fígado, mas o consideram mais "carregado" ou "reimoso". Na Amazonia chamam anta, tapir ou tapiretê (A. da Mata).

taquára: vide bicho de pau.

tartaruga: grande quelônio marinho, ou fluvial da Amazonia, de que se usam a carne, os ovos e o azeite, óleo ou manteiga; chama-se "machado" a tartaruga do rio Tocantins; o nome indígena da tartaruga, seg. Raimundo Morais l. c. p. 282, é iaragua e da grande: iguaragua-açú; da tartaruga nova: cunhamucú (l. c. p. 307). O Peq. Dicion. indica também "jurucná"; tartaruga do Brasil. Cumpre verificar o consumo de tartaruga e respectivos ovos em outras regiões do país; em Guarujá (E. S. Paulo), por exemplo, é afamada a "Praia das Tartarugas". Quanto a tartarugas marítimas informa Ch. Fred. Hartt — Geologia e Geografia Física do Brasil (1870), trad., 1941 — c. 138 e 141:

Nas praias do Espírito Santo, entre o Rio Doce e o São Mateus — 4 espécies ocorrem na costa; a mais abundante é *Thalassochelys cauana*, muito comum na costa brasileira. (Vulgo "cauana").

Viu que uma tartaruga põe de uma vez 120 a 150 óvos, pouco maiores que os de galinha, arredondados; a porção albuminosa é clara e não endurece fervendo. A gema é muito grande, amarelo-escura e é a única parte comestível, geralmente misturada com açúcar e farinha.

Põe em Nov., Dez. e Janeiro. A carne é vermelha-escura e grosseira e não achou muito boa. A banha é abundante e usada para vários fins.

Os ovários estão sempre cheios de óvos ainda em formação, muito estimados pelos habitantes que, por isso, matam as tartarugas em grande numero (para tirar a "ova").

Na costa brasileira ha a cauana, a tartaruga de pente, a tartaruga de couro e a tartaruga verde.

No Maranhão, ha um pequena tartaruga chamada charapa. (A. Vasconcelos).

- tarubá: bebida fermentada, de beijú dissolvido nagua. Seg. A. da Mata: Caribé preparado com o beijútarubá, isto é, beijú rapidamente mergulhado nagua, embrulhado em folha de curumin-caá e depositado sobre folhas de bananeira, estendidas em girau, este na casa de farinha ou próximo à cozinha. Polvilham o beijú com puçanga (?) e empilham-se sempre polvilhados. Nota: Puçanga? — Seg. Bernardino José de Souza — Dicion., é remedio, feitiço; a verificar. Curumin-caá, no Vocabulario Amazonense, de A. da Mata, é *Muntingia calabura*, tiliacea, de frutos comestiveis.
- tatú: nome de varias especies de desdentados; caça apreciada, exceto o tatú canastra grande ou papa defunto ou puiú na Amazonia (A. da Mata).
- tatuí: pequeno crustaceo das praias do mar; comestivel?
- tavúia ou papa-cacau (Amaz.): papagaio (A. da Mata).
- teica: variedade de beijú.
- teimosa: nome dado à cachaça, nos sertões do Nordeste, seg. Eucl. da Cunha — Os Sertões, p. 135.
- teiu, tejú, tejuacú: lagarto, da Amazonia; caça sofrivel; e teiu-açú ou teiju-açú é boa caça (A. da Mata).
- tempêros: condimentos, de que os aromaticos são chamados cheiros.
- tiambô: variedade de cana de açúcar. (Peq. Dicion.).
- ticonha — vide raia.
- ticuanga (Amaz.): bolo de mandioca, côco e castanha do Pará.
- ticuára (ou chibé ou xibé): farinha de mandioca, agua e açúcar ou rapadura.
- tinga (na giria, na Amazonia: abreviatura de jacaré-tinga); vide jacaré.
- tipua (Amaz.): Última quantidade de leite tirado da vaca (A. da Mata).
- tiqara: garapa, qualquer bebida fermentada.
- tiqira (no Norte): aguardente de mandioca, preparada por fermentação de beijú-assú.
- tijelada: variedade de pudim (Peq. Dicion.).
- tijô de castanha (de cajú), no Norte: doce em massa consistente, feito de amendoas da castanha de cajú, inteiras ou quebradas, com xarope de açúcar, canela, cravo e casquinhas de laranja ou de limão (Ch. e Quint., março 1941, p. 325).
- tintureira: nome de uma especie de cação (Vide Ch. e Quint., jan. 1942 p. 66).

tiorga: bebedeira, embriaguez.

tisana (para doentes): caldo doce, de maçã ou de cereais, com açúcar e um perfume (canela ou baunilha, limão, água de flôr, etc.).

tiúba (no Norte): cachaça.

tocari: nome indígena da castanha do Pará.

tomate: *Lycopersicum esculentum*, solanacea; em salada ou como tempero, molho, massa de tomate, etc.; o óleo da semente é comestível. Do *tomate francês* ou tomate de árvore (*Cyphomandra betacea*, solanacea), faz-se doce de calda ou em massa (Chac. e Quint. agosto 1939, p. 232).

topinambor (ou de preferência, *topinambu?*): *Helianthus tuberosus*, composta; tubérculo comestível e que, seg. Werneck (l. c.), presta-se ao fabrico de "Pão de topinambor".

torresmo: resíduos do fabrico de banha, de toucinho de porco, isto é, pedaços que ficam, mais ou menos tostados, nos tachos em que se derrete banha.

torta: pastelão recheado de doce em massa ou outro (Vide Nietlispacht — "Pasteis, Empadas e Tortas", citado por Chac. e Quint., julho 1941, p. 7).

toucinho: gordura de porco, de que se usa a banha, bem como o próprio toucinho fresco ou salgado (com rama, defumado, etc.); vide também *beicon* (bacon).

tracajá: pequeno quelônio da Amazonia, de que são muito estimados os ovos; seg. A. da Mata, é o macho de *tartaruga* (?).

traíra: peixe de água doce, muito estimado e frequente em certas regiões; vide *parati*.

trago (de cachaça ou aguardente): góle de cachaça.

treme-treme: vide *raia*.

tremôços: variedades comestíveis de *Lupinus luteus*, leguminosa exótica, de que os grãos ou sementes, cozidos com muito sal, são comidos pelos apreciadores de cerveja; encontram-se frequentemente nas cervejarias populares e bares, à disposição dos freguêses, para aumentar-lhes o desejo de beber; para o mesmo fim, usam também batatas fritas, muito salgadas, cortadas em tiras.

trigo: nome dado a diversas variedades cultivadas de algumas espécies de gramíneas do genero *Triticum*, de que a espécie-tipo mais geralmente citada é *T. sativum*; os grãos fornecem a chamada "farinha de trigo ou do reino" para o fabrico de pão, bolos e doces, usado também em varias comidas, v. gr. sopas, crêmes e maionêses, para en-

grossar; empadas, pasteis, macarrão e outras massas, biscoitos, etc.

O "pão integral", isto é, com todo o valor nutritivo do trigo, deve ser feito com a farinha feita com os grãos moídos com o respectivo tegumento e o embrião; a moagem, porém, é feita geralmente dos grãos reduzidos ao albumen. Vide "O Problema do Pão", em F. Pompêo do Amaral — "Comer para Viver", p. 77.

Alfredo de Andrade verificou na farinha de trigo 351,2 a 360,4 calorias, por cem gramas de substância (ou 410 a 496,7 por cem gramas de matéria seca). No Rio Grande do Sul, o trigo quebrado é preparado com água ou leite e sal à maneira de cangica, para comer com charque ou diluído em leite, constituindo comida de uso frequente, muito estimada (Seg. informação fidedigna); vide também quibi ou quépi.

trigo Adlai ou trigo chinês, *trigo-charuto* (vide pururuca) são designações de outras plantas, merecendo aqui mais destaque o *trigo Adlai* ou trigo-chinês (var. da gramínea *Coix Lacrima-Jobi*), cuja cultura no Brasil tem sido aconselhada pelo agrônomo U. Pereira Barreto, em publicações especiais, inclusive em Chacaras e Quintais, de maio 1941, p. 629, onde a informação de que o trigo Adlai é usado em Bananal (E. de São Paulo), à maneira do arroz, depois de descascado e brunido, à máquina ou em pilão, ou com farinha no fabrico de pão, biscoitos, doces, etc. Não contém glúten.

tripas (intestinos), em guisados, fritas ou postas a secar, e insufladas de ar, para servirem à confecção de linguiças, chouriços, salsichas, etc., para conserva em fumeiro ou em gordura derretida.

trufa brasileira ou pão dos índios (por acreditar-se que os índios o comem), ou saporêma: cogumelo tuberoso (*Polyporus saporenia*), cuja tubera encontra-se à venda no mercado de São Paulo (Seg. A. C. Brade, no Bol. do Mus. Nac., dez. 1930, citado por Eurico Santos, em artigo sobre a "Trufa", em "O Jornal", de 18 de maio 1941).

tubarão ou cação; carne comestível, sendo preferível o chamado "filé de cação"; o óleo é sucedâneo do de fígado de bacalháu. (Chac. e Quint., março 1940, p. 423). Segundo noticiou a imprensa do Rio (em Out. 1941), as análises feitas pelo Ministério da Agricultura, revelaram

no de cação maior teor vitamínico que o de bacalhau; vide cação.

tucumã (ou tucuman): palmacea amazonica (*Astrocaryum tucumana*), de cujo coco preparam no Pará o "caldo de tucuman" que usam com farinha d'agua (Chac. e Quint., maio 1941, p. 623).

tucunaré: peixe dos rios amazonicos; bom pescado (A. da Mata).

tucupí (Amazonia): tempêro e molho feito de manipuêra e pimenta; designa sumo de mandioca, que passa no tipiti (A. da Mata). A couida em que se usa o tucupí, chama-se *tucupí-pôca*. Vide tambem caçuma. Seg. Alfredo Pereira, em Chac. e Quint., maio 1941, p. 623, no Pará tucupí é a agua de decaução da massa de mandioca; de pois de bem cozinhada temperada com sal, alho, pimenta e jambú, juntam peixes miúdos e cantarões, o cobrem com goma de mandioca. É excelente molho para a carne, a caça e o pescado. O "tucupí apimentado" é o que tem muita pimenta; *tucupí-pirana*, quando reduzido o volume à metade, ao fogo, o que o torna condimento excelente e muito apreciado; *tucupipôra* é nome de quem se alimenta de tucupí, durante algum tempo (A. da Mata).

tucari ou nhá — vide castanha do Pará.

tumbansa (no Norte): suco fresco de cajú, com farinha de castanha de cajú, seg. Chac. e Quint., março 1941, p. 325.

tururuva: casa de cupim, seca e de que o caiçira tira blocos para seu fogão.

tutano: medula de ossos longos.

tutú: pirão feito de feijão cozido e farinha de mandioca, o qual se leva ao fogo para cozinhar a farinha e adquirir consistencia. O tutú com roupa velha (carne seca ou fresca, cozida ou assada e desfiada), é prato caseiro, estimado no E. do Rio e faz parte do numero dos pratos em que se aproveita comida da vespera, como é tambem o tutú (feito com feijão cozido de vespera); vide tambem "ungui".

uacú (Amaz.): *Monopteryx uacu*, leguminosa, sementes oleaginosas, oleo comestivel (A. da Mata).

uapê (Amaz.): *Victoria regia*, ninfeacea; batata feculenta, comestivel depois de passada ao fogo, estimada pelos indios; é tambem chamada abati-uapê e uapê-jaçana. Vide milho d'agua.

uapê, uapê-açu, uapê-iapuna — vide milho d'agua.

uaraná: guaraná.

uauaçu: babaçu.

úca (da giria, no E. do Rio): cachaça.

uçá ou auçá: vide auçá. Uçá e uçu-una são nomes de pequenino caranguejo da Amazonia (A. da Mata).

uchi (ou uxi): fruta do Norte, frequentemente cultivada nos pomares amazonicos (*Saccoglottis uchi*, linacea-humirioides (ou humíriaceas, segundo os autores).

umari (Amaz.): *Poraqueiba sericea* e *P. paraensis*, icaciaceas; frutos comestíveis, mas enjoativos (A. da Mata).

umaricana (Amaz.): *Couepia subcordata*, rosacea; fruto comestível (A. da Mata).

umbú ou imbú (do Nordeste): frutos comestíveis de umbuzeiro (*Spondias tuberosa*, anacardiacea), de que se preparam a "umbuzada" (da polpa do fruto bem maduro, misturada com leite fervido e adoçado, seg. Pimentel Gomes, em Chac. e Quint., dez. 1940, p. 701) e doces. Doce de umbú, no Nordeste, seg. Gilberto Freire; massa de umbús cozidos (maduros ou inchados) a que se juntam açúcar; serve para enlatar.

O umbuzeiro fornece também tuberculos comestíveis (raízes tuberosas), de que no Nordeste fazem "cocada de batata de umbú", com açúcar, coco moído, batata de umbú e mel de açúcar. (Seg. Gilberto Freire).

NOTA: No Rio Grande do Sul, chamam imbú, ceboleiro ou bela sombra a uma arvore muito diferente (*Phytolacca dioica*), sem as utilidades do umbuzeiro do Nordeste (*Spondias tuberosa*). O nome "ceboleiro", da fitolacacea citada, decorre do forte cheiro de cebola que exalam os ramos cortados e que, segundo Hoehne (*Pl. e Subst. Tox. e Medicin.*), são utilizados pelos criadores gaúchos, contra a febre aftosa, fazendo o gado pisar as folhas dos gallos cortados, de ceboleiro. Arthur Neiva (*Est. da Lingua Nacional*, p. 78) indica umbú do sul e diz umbú ou imbú do Norte.

ungú: tutú, comido com farinha de mandioca ou de milho.

unto (da giria): banha de porco, quando usada pelos pretos e caboclos em geral para "untar" os cabelos e outros fios.

uricuri ou ouricuri: coco comestível, de palmacea; no Nordeste "ouricuris saborosos" (Euclides da Cunha — *Os Sertões*, p. 337).

uruá (*Ampularia* sp.): molusco de agua doce, comestível, usado pelos caboclos dos Estados do Norte e do Centro,

segundo Moojen de Oliveira (Chac. e Quint., jan. 1941, p. 77).

uruçú: abelha indígena, cujo mel é muito usado pelo sertanejo da zona da mata, no Nordeste.

urupêma (Amaz.): peneira para massa de farinha e outros fins.

urucú (*Bixa orellana*, *bixacea* indígena): das sementes extrai-se matéria corante vermelha, para queijo e faz-se em massa para corar arroz e outros fins; contém grande quantidade de vitamina C (seg. J. Decker). *Urucú arboreo* (*Bixa arborea* Hub.), árvore gigantesca, também chamada urucurana da mata (A. da Mata).

urucuri (Amaz.): *Attalea excelsa*, frutos oleaginosos (A. da Mata).

uva (*Vitis vinifera* e outras espécies, de que se cultivam muitas variedades); a fruta, vinho, suco de uva.

uva do Japão (*Hovenia dulcis*): pedunculo carnosos, doce, do fruto ou de toda a infrutescência. (Vide Chac. e Quint., agosto 1939, p. 152).

uvaia ou uvalha: fruta de *Eugenia uvulha*, mirtacea e outras espécies, v. gr. *Eugenia pyriformis* (uvaia do campo).

uvila (na fronteira com o Perú): imbaúba de vinho.

uxi ou uchi: *Saccoglottis uchi*, linacea-humirioides (ou lumiriacae, seg. outros autores); é citada como fruta do rio Tocantins (Raimundo Morais l. c. p. 145).

vaca parida: corruptela de bacupari, em S. Paulo (Gentil de Camargo).

vagem: legume de feijão verde, cozido ou em conserva; vagem de ervilha torta.

vanilina: essência, natural ou artificial, de baunilha, para doces.

vatapá (Baía): a mais afamada iguaria da cozinha baiana; segundo o Almanaque do Correio da Manhã 1939, a composição é a seguinte: peixe (garoupa), camarões frescos, leite de coco, amendoim torrado e socado, camarões secos e socados, azeite de dendê, fubá de arroz, angú de maisena e pimenta malagueta.

No vatapá de galinha, esta substitue o peixe (Rosa Maria - A Arte de Comer Bem).

Segundo Sodrê Viana, vatapá é o pirão de fubá de arroz ou miolo de pão dormido, coentro, gengibre, sal, pimenta, cebola, azeite de dendê e leite de coco.

veação: carne de caça.

- veado:** caça estimada (Vide Veados do Brasil, em Ch. e Quint., set. 1940, p. 330).
- vegetalina (do comercio):** banha de coco da Baía.
- ventrecha:** Seg. Raimundo Morais (os Igarauínas, p. 368), a posta de peixe, depois da cabeça. O Peq. Dicion. indica o mesmo significado.
- vermelho:** peixe.
- Victoria regia,** ninfeacea fluvial amazonica; vide milho dagua, uapê.
- vinagre:** de vinho de uva, de frutas fermentadas (laranja, banana, abacaxi, butiá azedo, etc.), de palmito, de alcool (por diluição e acidificação), etc.; e também da seiva doce que se encontra no interior da espata da inflorescência, (ainda fechada), de varias palmaceas. Vide seiva.
- vinagreira ou carurú azedo:** Hibiscus Sabdariffa e H. bifurcatus, malvaceas, de que, seg. Hoehne (Pl. e Subst. Tox.) se faz excelente gelcia, das folhas, calice e corola (de H. Sabdariffa); cumpre verificar se é de fato um dos ingredientes do cuxá (vide este termo). Em França, seg. H. Lecerre, fazem um chá vermelho (thé rouge), de sabor adocicado, fortemente diuretico e ligeiramente aforetico, ativamente da secreção hepática, util na arterio-esclerose.
- vinhadalho:** mistura condimentar, feita de vinagre (ou suco de limão) sal, alho, pimenta e cheiros, podendo levar ou não vinho, para temperar carnes, peixe, caça, etc.; vide também marinada.
- vinho:** liquido alcoolico, da fermentação de frutas pisadas, assim vinho de uva; ou simples maceratos: vinho de açai, buriti, patauí, tarumã (na Amazonia); vinho de cajú, do Nordeste (vide mocorocó); vinho de laranja (da casca); vinho de abacaxi, vinho de manga (Chac. e Quint.). O vinho de taperebá, na Amazonia, é medicinal, feito da polpa do fruto, mediante macerato; util contra cistites e uretrites. (Chac. e Quint. agosto 1942, p. 170).
- viola** — vide raia.
- virado:** comida feita de alguma cousa cozida, que depois se passa em um refogado com gordura, sal e cebolinha, mexendo-se com um pouco de farinha ou fubá; vide "virado de milho verde", em F. Pompeo do Amaral — Comer para Viver, p. 121. O feijão virado paulista é prato regional afamado. Uma variante é o virado de feijão-jaú; também se diz farinha de milho virado, na linguagem do caipira em S. Paulo, seg. Gentil de Camargo.

visceras: órgãos internos, dos animais, também chamadas frescuras ou bofes; visceras, da cavidade crancana (miólos), da toraxica (coração, pulmões, etc.), da abdominal (estômago, tripas ou intestinos, fígado, rins, pâncreas), na cavidade bucal (língua, etc.). Vide cada viscera em separado, e bem assim livro e livrelho.

vitamina: denominação ilada por Funk a princípios nutritivos que agem em doses infinitesimais e devem ser levadas ao organismo, como parte integrante dos alimentos ou em produtos industriais, valendo como alimentos supletivos. Quando a alimentação não leva ao organismo a dose adequada de vitaminas, surgem molestias, chamadas de carencia, cujo tratamento depende de regimen alimentar adequado; assim: beriberi, raquitismo, escorbuto, pelagra, cegueira noturna, cegueira diurna, distúrbios de crescimento, etc.

Por esse motivo, distinguem-se vitamina de crescimento (vitamina A), antineurítica (vit. B); antipelagrosa (vit. C), antiraquitica (vit. D), de reprodução (vit. E), etc. (Vide Josué de Castro — *A Alimentação Brasileira*, 1937, p. 89) e entre outras publicações mais recentes, a *Folha Medica*, março 1939; e Fássekus — *O Romance das Vitaminas*.

O termo vitamina já é de uso corrente, até mesmo nos pertões, graças à radiodifusão e a educação sanitária.

vitínga: especie de farinha.

viúva ou cabo verde: lagosta dos recifes de Pernambuco.

viuvada, meninico, almoço fresco ou de fato: No Norte, guisado de vísceras frescas, muito condimentado e indigesto. (A. da Silva Melo, p. 264).

voador: peixe.

volovan (fr. vol-au-vent): especie de empadão, de carne picada, peixe ou galinha, palmito, abobora da gúaa, ovos cozidos, pimenta malagueta, etc.

xarope: calda rala, de agua e açúcar, a que se juntam essencia ou suco de frutas (vide capilé); quando adicionados de aguardente, passa a licor.

xarque: vide charque.

xerimbabo (na Amazonia) ou mumbázo (ou numbavo?, no Paraná): todo animal de criação (Peq. Dic.); animal domestico, criação (A. da Mata); em "Os Igaraúnas" (p. 29), de Raimundo Moraes, lê-se: "Ela paga em xerim-

- babo: galinha, jabôta, porco, mutum, saracura...; es-
creve-se também cherimbabo ou chirimbabo (A. da Mata).
xibê — vide chibê.
- xinxin: ensopado de galinha, a cujo caldo se juntam azeite de
dendê, pimenta malaguêta e camarões secos, cozidos e
passados na máquina (Vide Receitas de Arte Culinária,
no Correio da Manhã, de 31 de agosto de 1941).
- xumbruquêta (no Sertão): bebedeira (seg. Catulo Cearense
— Sertão em Flor, p. 238).
- xuxú ou chuchú (*Seslium edule*, cucurbitacea): hortaliça (o
fruto). Segundo J. Decker, as raízes são tuberosas e oti-
mas, quando assadas ou fritas, dando feccia utilizavel em
doces gostosos.
- yapé (Amaz.); vide caapi: *Banisteria caapi*, malpigiacea, es-
tupefaciente (A. da Mata).
- zabclê (no Norte) ou jaô (no Sul): especie de pombo nhampú.
- zequinha: doce (?) citado por Gentil de Camargo, no vale do
Paraíba, no E. de S. Paulo.
- zoró: comida feita de camarões e quiabos (J. Seguíer — Di-
cion.).
- zurrapa: vinho ou qualquer bebida de má qualidade.

BIBLIOGRAFIA

I — Orientação e Obras Fundamentais a que se subordina:

O presente livro é virtualmente o segundo volume de minha Biogeografia Dinâmica, publicada em 1935, na Série "Brasíliana"; então estudei a Natureza e o Homem no Brasil; agora estudo o homem e a natureza, no que esta pode assegurar, como provimento e auto-suficiência regional relativa, isto é, como pode a vegetação rústica e cultivada concorrer para a fatura alimentar.

Inspirando-se nos ensinamentos de Pereira Barreto, Alberto Torres, Oliveira Vianna, Alberto Rangel, General Rondon, Roquete Pinto, Artur Neiva, Belisario Pena e outros expoentes de nossa nacionalidade, concentra sua atenção nas condições atuais e subordina-se às seguintes obras, nos seus conceitos fundamentais:

- 1 — Getúlio Vargas — A Nova Política Nacional, 1939, vols. I a V.
- 2 — José Carlos de Macedo Soares — Discurso, na Rev. Bras. de Geogr., julho 1942.
- 3 — Ministro Marcondes Filho — Palestras na "Hora do Brasil", pelo Rádio.
- 4 — Castelo Branco Clark — Os Grandes Problemas de Colonização e Imigração no Brasil. — A Manhã, 8 de jan. 1943.
- 5 — Pierre Deffontaine — Geografia Humana do Brasil — Rev. Bras. de Geogr., 1939.
- 6 — Pierre Monbeig — Colonization, Peuplement et Plantation de Cacao, dans le Sud de l'État de Bahia — Annales de Géographie, Paris, jan. 1936, (a que me referi em not. bibliogr. no Boletim de Ariel, Rio, agosto 1937).

II — A proposito de Nutrologia, Dietologia, Medicina e Eugenia, subordino-me às seguintes publicações oficiais e outras:

- F. Pompão do Amaral — Comer para Viver — Publ. da Superint. do Ens. Prof. de S. Paulo, 1939; "Alimentação", Conferências, idem, 1941.

- Rubem do Amaral — Prefacio do livro de F. Pompêo do Amaral — Comer para Viver.
- Alfredo de Andrade — Análises Químicas, publicação do Museu Nacional e em anexo no livro de Josué de Castro — O Probl. da Aliment. no Brasil, 1934.
- U. Pereira Barreto — Artigos sobre o trigo Adlai, em Chacaras e Quintais.
- M. N. Berzaghi — Torta e Farelo de Algodão — *Jornal de Agricultura*, 30-IX-94.
- Paulo E. de Berredo Carneiro — Le Guaraná et Paullinia cupana. Contributions à l'Étude des Plantes à caféine, Paris, 1931.
- Josué de Castro — O Problema da Alimentação no Brasil, 1934; A Alimentação Brasileira à luz da Geografia Humana, 1937.
- Dante Costa — Bases da Alimentação Racional, 1938.
- Maria Teresa A. Costa — Noções de Arte Culinária.
- P. L. de Araujo Feio — Anacardium occidentale L. — *Rev. da Flora Medicinal*, VI-941.
- Katherine Fischer — Vegetais, para a vitoria das Vitaminas — Art. no Sup'em. Ilustr. de O jornal, 19 de-out. 1941.
- Eurico Teixeira da Fonseca — Frutas do Brasil — *Suplemento do Correio da Manhã*, 1941.
- Oscar Fontenele — *Prática Médica*, 1941.
- Gilberto Freire — Açúcar, Algumas receitas de doces e bolos dos engenhos do Nordeste, 1939; Contrastes da Alimentação, art.º em O Jornal, de 5 jan. 1941.
- Martagão Gesteira — Puericultura, seg. citação de Floriano de Lemos, no *Correio da Manhã*, de 20 dez. 1942.
- Pimentel Gomes — Artigos sobre o cajueiro, em Ch. e Quint., de maio a agosto 1940.
- Victor G. Heiser — Somos o que comemos . . . O Jornal, 24 março 1940.
- F. C. Hoehne — Plantas e Substancias Vegetais Toxicas e Mediciniais, 1939.
- O gen. Arachis, na Flora Brasilica, fasc. 2, 1940.
- Botanica e Agricultura no Brasil no Seculo XVI, 1937.
- Renato Kehl — Catecismo para Adultos, 1942 (Eugenia).
- H. Kleerekoper — Limnologia e Biologia das Lagôas, etc., art.º no *Correio da Manhã*, 27 dez. 1942; "Estudo Limnológico da Bacia do rio Mogi-grassú", 1941.
- H. Leclerc — Phytotherapie, em L'Année Médicale Pratique, 1938.

- Floriano de Lemos — *Cronica Cientifica — Correio da Manhã*, 2 nov. 1941.
- Octacílio Lishôa — *O Piquizeiro — Chac. e Quint.*, abr. 1941.
- Bruno Lobo — *O Almiscar dos Jacarés — Vida Domestica*, nov. 1941.
- Martin — *Formulaire Magistrale*.
- A. da Silva Melo — *Alimentação, Instinto, Cultura. Perspectivas para uma vida mais feliz*. 1943.
- Amendo Mendes — *O Peixe-boi, Trichechus manatus*. *Chac. e Quint.*, março 1941.
- Salvio Mendonça — *Noções Praticas de Alimentação*, 1938.
- Helén S. Mitchell — *A America espera que cada um cozinhe, cumprindo o seu dever*. *Art. no Suplem. Ilustr. de O Jornal*, de 19 out. 1941.
- Alexandre Moscoso — *Alimentação do Trabalhador*, 1940. *Publ. do Serv. de Propag. e Educação Sanitaria do Ministerio de Educação e Saúde*.
- Antonio Pereira Nunes — *Relat. 1944, da Assist. Medico-Social da Usina S. José*.
- Orlando Parain — *O Problema Alimentar no Sertão, Recife*, 1940.
- Celina de Moraes Passos — *A Organização Simples e Practica de Cardapios, para internatos, colegiais*, 1939. *Publ. da Superint. do Ens. Prof. de S. Paulo*.
- Gustavo Peckolt — *O Massambará, sorgo brasileiro de grandes propriedades — Chac. e Quint.*, out. 1941.
- Afranio Peixoto — *Clima e Saude; e citação de Rubem do Amaral, no prefacio do livro de F. Pompêo do Amaral: Comer para Viver*.
- C. Pereira — *O Cajuí e outras virtudes do cajueiro — Chac. e Quint.*, março 1941.
- Adalberto Mario Ribeiro — *O Problema Nacional da Alimentação — Reportagem realizada no Serv. de Alim. da Previdencia Social, para a Revista do Serv. Publico*, abr. 1941. *Publ. do Serv. de Estatística da Previd. e do Trab., do Ministerio do Trab., Ind. e Comercio*.
- Victor Sperling — *O Problema da Alimentação Humana — Publ. da Diret. de Public. Agric. da Secret. de Agricult., Ind. e Com. do E. de S. Paulo*, 1941.
- Helena Santos — *A Cozinha de Doentes e Convalescentes*, 1938.
- Cacilda T. Seabra — *Arte Culinária Brasileira*.
- Paulo Seabra — *Alimentação no Trabalho — Confer. na Soc.*

- Flum. de Medic. e Cirurgia de Campos — Monitor Campista, 17 jan. 1941 e depois em folheto.
 F. P. L. Werneck — Memoria sobre a fundação de uma fazenda, 1860 (?), 3.^a ed.
 Sodré Viana — Caderno de Xangô, 1939.
 Vilmorin-Andrieux — Les Plantes Potagères.
 e bem assim o Almanaque do Correio da Manhã, de 1939.

III — Vocabulários

- Bernardino José de Souza — Dicionario da Terra e da Gente do Brasil, 1941.
 Artur Neiva — Estudos da Lingua Nacional, 1940.
 Pequeno Dicionario Brasileiro da Lingua Portuguesa, 3.^a ed. 1942.
 Pio Corrêa — Dicionario Ilustrado das Plantas Uteis do Brasil, vol. I e II.
 Jaime de Sêguir — Dicionario Pratico Ilustrado, 1935.
 Laudelino Freire — Grande e Novissimo Dicionario Português, fasc. publicados.
 Enciclopedia e Dicionario Internacional.
 A. Goeldi — Album das Aves Amazonicas.
 Alfredo A. da Mata — Vocabulario Amazonense, 1939.
 Rodolfo von Ihering — Dicionario dos Animais do Brasil (a ser consultado pelos interessados, quanto aos termos que não menciono no glossario).
 Sebastião Almeida Oliveira — Expressões do Populario Sertanejo, Vocabulario e Superstições, 1940.
 Vocabulario de Ictiologia e Pesca — Ed. da Liga de Def. Nav. Bras., Recife, 1938.

IV. — Outras Publicações, relativas a Condições Habitacionais

- S. Frois Abreu — Na Terra das Palmeiras, 1 vol. e "Regiões Naturais da Baía" (Rev. Bras. de Geogr., jan. 1939).
 José Americo de Almeida — A Bagaceira, 3.^a ed., 1928.
 Teófilo de Andrade — Aventuras de um Jornalista nas Selvas do Paraná — art.^o em A Noite Ilustrada, 20-1-942.
 Bastos de Avila — No Pacoval de Carimbé, 1935.
 Fernando de Azevedo — O Problema da Educação Rural — Jornal do Comercio, agosto 1933.
 Laercio Coutinho de Barros — Notas para um estudo sobre alguns aspectos da Economia Pernambucana — Bol. da

- Secret. de Agric., Ind. e Com. de Pernambuco, set. 1942.
Gustavo Barroso — *Terra de Sol* (2.^a ed.) e *Alma Sertaneja*, 1923.
Hugo Bettem — *Vale do Itajai* (Jornadas de Civismo), 1937.
Eugenio Di Carli — *Civilização do Açúcar* — *Rev. Bras. de Geogr.*, julho 1940.
Carvalho Barbosa — *Revestimentos Florísticos do Brasil* — *Bol. de Agricultura*, S. Paulo, nov.-dez. 1930.
J. Mesquita de Carvalho — *Gramática e Antologia Nacional*, 1937.
Catulo Cearense — *Sertão em Flor*, 1928.
Gastão Cruls — *A Amazonia Misteriosa; A Amazonia que eu vi*.
General Couto de Magalhães — *Viagem ao Araguaia*, 3.^a ed.
Estevão Cruz — *Antologia da Língua Brasileira*, 1934.
Euclides da Cunha — *Os Sertões* (ed. de 1925); *Contrastes e Confrontos*.
Ovidio da Cunha — *O Homem e a Paisagem*, 1938.
J. Decker — *Aspectos Biológicos da Flora Brasileira*, 1936.
Otavio Domingues — *Os Carneiros sem lã do Nordeste* — *Carioca* — III — 939.
João Duarte Filho — *O Sertão e o Centro*, 1938.
A. Ducke — *As espécies brasileiras de cacau* (gen. *Theobroma* L.) *na Botânica Sistem. e Geográfica* — *Rodriguesia*, 1940; *Diversidade dos guaranás*, id. 1937.
Luiz Edmundo — *O Rio de Janeiro no Tempo dos Vice-Reis*.
Raul de Faria — *Horticultura para todos*.
Estevão Fásckas — *O Romance das Vitaminas*, trad. — *Comentários em O Globo*, de 17 de dez. 1942.
J. Figueiredo Filho — *Mutirão, o "adjunto" nordestino* — *Rev. Sul America*, dez. 1942.
F. H. Finch — *O Zebú no melhoramento do gado bovino* — *A Fazenda*, maio 1942.
Gilberto Freire — *Sociologia e Estatística* — *Rev. Bras. de Estatística*, set. 1942.
Clóvis de Gusmão — *Rondon*, 1942.
Pimentel Gomes — *Na Terra dos Dez Mil Lagos* (*Correio da Manhã*, 13 nov. 1940); *Santo Antonio do Rio Madeira* (*Correio da Manhã*, 10 de Jan. 1943).
Alberto Lamego Filho — *A Planície do Solar e da Senzala*, 1934.
Ph. von Luetzelburg — *Estudo Botânico do Nordeste*, 3 vols.

- Cel. Amílcar Botelho de Magalhães — Impressões da Comissão Rondon, 1942.
- Magalhães Correa — Sertão Carioca; Terra Carioca, 1939; Primeiro Núcleo fundado pelos portugueses no Brasil (Correio da Manhã, 19 out. 1941); Excursão Rio-S. Paulo-Paraná-S. Catarina (Correio da Manhã, 8 fev. 1942); Excursão Rio-Vitoria (id., 31 jan. 1943).
- Alvaro Maia — Aprendizagem na Selva — O Jornal, 14 fev. 1943.
- Messias do Carmo — Educação Popular: Industrias Rurais — O Globo, 12-XII-942.
- Jaime de Moraes — Problemas Políticos da Africa — Correio da Manhã, 27 dez. 1942.
- Raimundo Moraes — Os Igaráguas, 1938; Aluvião.
- Leonardo Mota — No Tempo de Lampeão, 1930.
- Arnaldo Peixoto de Oliveira — O Ouricuri — Bol. da Secret. de Agric., Pernambuco, set. 1942.
- Americo Leonides Barbosa de Oliveira — O Vale Tocantins-Araguaia — Relat. ao Exmo. Snr. Ministro da Viação e Obras Públicas, 1941.
- Julio Paternostro — Blumenau — 1.^a parte, Rev. do Brasil, set. 1939; Conversando de Brasileiros, O Jornal, 22 dez. 1940.
- Artur Ramos — As Culturas Negras do Novo Mundo (cit. por J. Figueiredo Filho).
- Alberto Rangel — Rumos e Perspectivas.
- Costa Rego — A Pesca mal organizada — Correio da Manhã, 15 jan. 1943.
- Cassiano Ricardo — Marcha para Oeste. A Influência da Zandeira na formação social e política do Brasil, 2.^a ed.
- Aquilino Ribeiro — Os Dolmenes de que está semeada a Terra Portuguesa — O Jornal, 14 fev. 1943.
- Geraldo Rocha — Palestras com o meu retinho (A Noite, 8 agosto 1938); O Rio São Francisco.
- E. Roquete Pinto — Rondonia; O Brasil e a Antropogeografia.
- A. J. de Sampaio — Biogeografia Dinâmica, 1935; Junto de cada choupana uma horta e um pomar (Bol. de Aciel, agosto 1937). O Probl. Municipal de Reflorestamento (Anais do Congr. de Geogr. de Florianópolis, 1940). Moldura Florística às obras de Engenh. Rural. Rev. Bras. de Geogr., junho 1941.
- Moacir M. F. Silva — Geografia dos Transportes no Brasil — Rev. Bras. de Geogr., jan. 1940.

- Alarich R. Schultz — *Introdução ao Estudo da Botânica Sistemática*, 1939.
- Alberto Torres — *As Fontes da Vida no Brasil; A Organização Nacional; O Problema Nacional Brasileiro*.
- Artur Torres Filho: art.º sobre Exodo Rural.
- Oliveira Viana — *Populações Meridionais do Brasil*.
- Vaüssière — *Psicologia Pedagógica e Psicologia Experimental*.
- Vasconcelos Sobrinho — *Viagem à Cidade de Patos* — *Boi. da Secret. de Agricult., Ind. e Com. de Pernambuco*, vol. II, n. 1, 1937.
- P. Arlindo Vieira, S. J. — *Populações Rurais* — *Correio da Manhã*, 30 out. 1941.

INDICE

- abundancia — 30, 95.
Acad. de Hist. da Tribu — 138.
Acre e novos territ. feder. — 93, 111.
açude — 65.
adjutorio, ajuda, putirum — 76, 116, 124.
agua — 76.
ajucá — 48.
ajuri, ajuricaba — 124.
Alagoas — 73.
ala sertan. de escotismo — 197.
alimentação em geral — 64, 66, 69, 70.
alim., instinto e cultura — 9.
alim. sertan. e a Dietol. — 142.
alim. de emergencia na flor. amaz. — 61.
alim. no vale do Paraíba — 154.
alimentos fracos e fortes — 10.
alim. frios e al. quentes — 10.
alim. de atleta — 60.
alim. com trigo em grão (sirió) — 181.
alim. reimosos — 10.
alma do indio — 138.
Amazonas — 93.
Amazonia — 72, 74, 76, 82, 94, 99, 112.
antropofagia — 130.
Araguaia — 75, 80.
arborização de estradas — 51, 57.
arrendam. de castanhais — 92.
assist. medica aos sertões — 124.
assistencia social — 67.
arvores — 51.
arvores frutíferas — 51.
arv. maravilhosas — 50.
auto-suficiencia — 7.
avião e aviação — 121.
avoantes — vide Nordeste.
azeite de dendê — 179.
Bahia — 70, 72, 74, 158.
baianas (quitandeiras) — 190.
Baix. Fluminense — 94, 99, 107.
baixios — 100, 175.
balsa — 77.
barifada — 182.
Barb. Rodr. — 136.
Biogeografia Dinamica — 7.
boa saude dos selvagens — 171.
brabos — 92.
caboclicação — 41.
caboclos — 42, 43.
cabras, no Nordeste — 82, 173.
caça de onça — 113.
cafundós de Judas — 44.
caip. do Vale do Paraíba — 154.

- camarada de rico — 68.
 campo de aviação feito por índio — 137.
 campos gerais — 101.
 Campos (E. do Rio) 25.
 campos do Rio Branco — 159.
 canoeiros (rios S. Francisco e Tocantins).
 cangaço — 122.
 cardápios escolares — 182.
 carne a 6 cr. o quilo — 92.
 carneiro deslanado — 82, 173.
 carne vegetal — 61.
 Ceará — 73, 173.
 chibê ou chibé — 75.
 chefe-escoteiro — 37, 124.
 ciclo do avião e do turismo — 121.
 cidade de energia — 41.
 Ciencia da Nutrição — 149.
 civilização africana —
 civilização caipira — 76.
 civilização do índio — 130, 139.
 classif. de regiões e zonas — 162.
 coef. munic. de fruteiras — 177.
 colônias de férias — 152.
 comercio sertanejo — 112.
 comer para viver — 95.
 comidas frias e comidas quentes — 10.
 com. region. mais típicas — 72.
 Comissão Rondon — 130, 132.
 Conceição do Araguaia (rio Araguaia) —
 Congr. period. de sertanismo — 41, 110.
 coqueiros em praças públ. — 67.
 cozinha ambulante — 65.
 cozinha das casas grandes de Pern. — 98.
 cozinha amazonica — 158, etc.
 cozinha baiana — 158.
 custo da vida — 92.
 Sura, Darci Vargas (vide Assist. Social).
 Defesa Nacional (vide Pesca).
 deficit alimentar — 65.
 densidade demografica — 110.
 desnutridos — 95.
 desertização — 173.
 destruição de plantas — 83, 153.
 Dietologia — 149.
 direito dos índios — 130.
 Distrito Federal — 19.
 ecletismo e intelig. empirismo — 84.
 economia rural, sertaneja — 90, 140.
 empirismo — 85, 172.
 energia — 100, 172.
 epoca da fruta — 46.
 escotismo — 37, 127.
 prof. P. Escudero (vide Alimentação).
 E. do Rio — 66, 137, 158, 186.
 E. de S. Paulo — 72, 82.
 estatística de rebanhos — 174.
 estradas de seringueiras — 92.
 etnografia — 130.
 eugenia — 100.
 eutecnica — 149.
 exemplo de Tennessee — 107.
 êxodo rural — 105, 113.
 feijão, considerado indigesto — 180.
 festas joaninas — 151.
 fervido — 75.
 floresta, zona de colheita — 179.

- A Formiga — 118.
Fronteiras — 93.
fruteiras, coef. munic. — 100, 187.
Genética intuitiva dos Índios — 133; Norma de ensino — 146.
Gen. Meira de Vasconcelos — Vide Escotismo e Vale do Itajai.
Gen. Rondon — 130, 135.
Goiáz — 81, 159.
grandes secas — 105.
granja central — 65.
grilo — 40.
habitações rústicas ou pobres — 122.
habitat agric., sertan. e de índios — 7.
habitat praiano — 150.
habitats, tipos e variantes — 150.
hábitos alimentares region. — 71.
higidez do índio — 172.
liponutrição — 95.
humanização das terras — 13.
impostos no Tocantins — 91.
índios telegrafistas — 140.
índios — 46, 90, 129, 130.
um jovem índio — sábio étnologo — 138.
indústrias caseiras — 189, 190.
industrialização — 109.
inércia obrig. — 92.
intelig. empirismo — 84.
interior e sertão — 21.
Interv. Agam. de Magalhães — 119.
Interv. Amaraí Peixoto — 66, 185.
Interv. Alvaro Maia — 92.
jangadeiros — 77.
jêca — 28.
jejum de doces — 156.
Juvent. Bras. — 118.
Literatura — 145.
Leg. Bras. de Assist. — 118, 177.
manijoba — 74.
maquillage dos índios domest. — 132.
Marajó — 139.
Maranhão — 72.
marcha, do caipira — 60.
Marcha para Oeste — 18, 52, 106, 110.
Mato Grosso — 81, 129, 130, 140, 159.
medicina dos índios — 141.
medicos do interior — 125.
medicos itinerantes — 125.
menino sertanejo — 45, 178.
merenda escolar — 71.
Minas Gerais — 69, 72, 159.
Min. Marcondes Filho — 68.
missões de catequese — 129.
modelos vivos de beleza — 172.
moldura florística — 51, 96.
molestias trop. — 97.
monitor agrícola — 177.
munic. sertan. de Salgueiro — 100, 175.
mumbazo — 11.
mutirão ou puticum — 76, 116, 124.
natural do caipira — 42.
Nordenskjöldt e a alma do índio — 138.
Nordeste — 42, 1, 74, 81, 94, 100, 106, 114, 144, 174, 195.

- nordestinos — 42 90, 105.
 Nova Div. Territ. — 93, 111.
 Nova Política Nacional — 32,
 97, 149.
 Obras de Engenh. — 94.
 onças — 35, 113.
 õnibus culinários — 77.
 onomastica — 199.
 orient. biogeogr. — 149.
 padrões de energia — 94, 105.
 país da carne — 173.
 Pantanal — 81, 159.
 Pará — 69, 72, 81.
 paradoxo demográfico — 104.
 Paraná — 73.
 párias — 95.
 Parque Nac. do Iguaçu —
 121.
 pequ. probl. sertanejos — 39,
 189.
 Pernambuco — 72, 83, 119.
 person. condicionada pelo meio
 — 28.
 pesca (organização) — 186.
 peso normal — 184.
 Piauí — 81.
 píqui — 48.
 piscicultura — 186.
 plantio de fruteiras — 177.
 poder de resistencia — 115.
 poligamia — 130.
 possibilidades dos índios nas
 prof. liberais — 140.
 pouso de avião, por índios —
 vide índios.
 povoamento — 104, 114.
 Pref. Mario Mota — 66.
 Presidente Getúlio Vargas —
 52, 96, 97, 116, 117, 119, 149,
 192, 194.
 princ. ger. de aliment. — 183.
 problema alimentar — 53, 98,
 100.
 problema municipal de reflores-
 tamento — 57.
 prod. aliment. —
 psicologia — 43.
 psicossomatica — 128.
 quantas fruteiras por municí-
 pio — 177.
 queijos do Nordeste — 174.
 quepi ou quibi — 181.
 raça branca em país trop. ra-
 ção equilibrada — 170.
 rapadura — 38, 113.
 rebanhos do Nordeste — 174.
 recuo ante a linha de destrava-
 mento — 41, 59.
 reflorestamento — 57.
 refugos — 59.
 regime de engorda — 62.
 regiões e zonas — 105, 160.
 regiões naturais — 105, 160.
 rendeiras do Ceará — 190.
 resist. física do caipira — 60, 62.
 Rio Branco — 159.
 rio Araguaia — 75, 80, 86, 87.
 rio Cumimé — 81.
 rio S. Francisco — 78, 86, 113,
 173.
 rio Madeira — 103.
 rio Tocantins — 76, 86, 87, 91.
 Rio Gr. do Norte — 71, 72,
 173.
 Rio Gr. do Sul — 72, 75, 173.
 romance das vitaminas — 64.
 Rondonia — 133.
 rotina — 85.
 ruralismo — 41.
 Salgueiro — 100, 175.
 S. Ant. do Rio Madeira — 103.

- S. Catarina — 157.
São Paulo — 72, 82.
Serra do Araripe — 113.
sertanejos — 27, 75, 87.
sertanismo — 41, 110.
sertanópolis — 20.
sertão carioca — 19.
sertões, no Nordeste — Zonas
fisiográficas.
sertões de Campos — 137.
sertão, defin. do termo — 21.
sertão; onde ficam? — 21.
Serviço Militar — 118.
Serv. de Prot. aos índios —
129, 131.
socialização das terras — 13.
Soc. das Nações: exemplo —
106.
sombream. de caixais — 59.
sub-homens, sub-nação — 95.
tabús — 184.
Tennessee (exemplo) — 107.
Terra dos dez mil lagos — 63.
Territórios autônomos — 93,
111.
trigo integral — 159.
tuberculose — 125.
turismo — 121.
umbú — 47.
urbanização e urbanismo — 41,
109.
usinas de açúcar, em Pernam-
buco — 119.
usinas de açúcar, em Campos
— 66, 120.
vacina B. C. G. — 125.
Vale do Itajaí — 52, 86.
Vale Tocantins-Araguaia — 86,
87.
Vale do Paraíba — 154.
vegetarianismo — 168.
vitaminas (classificação) — 79,
128.
voluntariado p. chefe-escot.
sertanz 117.
xerimbabo — 11, 79.
zonas e regiões — 105, 160.
zonas fisiográficas — 21.

ÍNDICE

1.ª PARTE

CONSIDERAÇÕES GERAIS

Duas palavras de início	7
Caps.	
I — Onde ficam os sertões	21
II — Outros subsídios esparsos de ambientação	64
III — Padrões de energia	94
IV — O ciclo do avião e do turismo	121
V — Algumas considerações sobre os índios	129
VI - A alimentação sertaneja em face da dietologia	142
VII - Outras informações, a esmo	179

2.ª PARTE

ONOMÁSTICA DA ALIMENTAÇÃO RURAL E SERTANEJA

Glossário de comidas, bebidas e condimentos	199
Bibliografia	329
Índice alfabético	337

★ *Este livro foi composto e impresso nas oficinas da Empresa Gráfica da "Revista dos Tribunais" Ltda., à rua Conde de Sarzedas, 38, São Paulo, para a Companhia Editora Nacional, em novembro de 1944.*

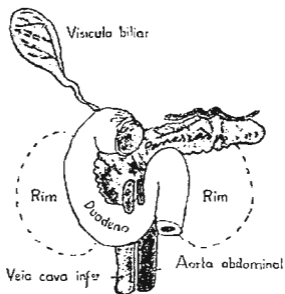
IMPRESSO NOS ESTADOS UNIDOS DO BRASIL

PRINTED IN THE UNITED STATES OF BRAZIL

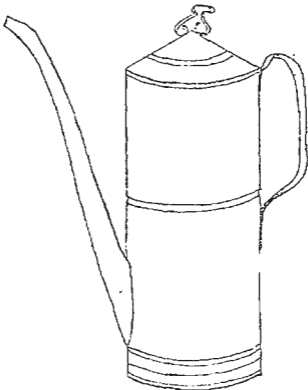


Emu, de que há uma espécie do Nordeste, outra no centro e sul e a terceira no sudoeste de Mato Grosso. Util por fornecer penas, ovos e peles. Dr. Ariur Neiva verificou criação do emu no Piauí. É ave a proteger da extinção de que está ameaçada.

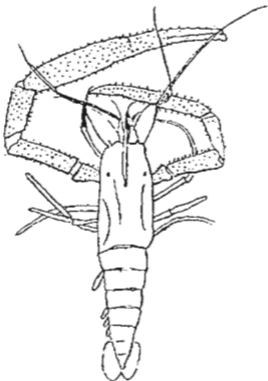
(*Sep. Eurico Santos, Ch. e Quint. I, 1931.*)



Duodeno, Pancreas e Vesícula Biliar
(Esquemático, seg. Paulo Décourt
Zoologia).



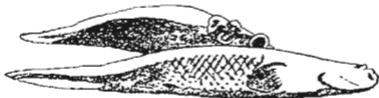
"Cafeteira Campista", usada na cidade de Campos, E. do Rio, e também nas zonas rurais, vizinhas. O escudo, de pano, pendente, incluso. (Original.)



Pitú (camarão ou lagosta de água doce)
(Esquemático)

Atinge 30 a 45 centímetros e pode ser criado facilmente em qualquer lago de 2 a 3 palmos de profundidade, escavado na terra, com 70 metros de diâmetro, em parte coberto de plantas aquáticas e abastecido por um filete de água limpa, de renovação.

(*Seg. Trab. do Inst. Oskarito Cruz, em Ch. a Quint, de nov. 1941.*)



Pirarucú o peixe-boi, dos rios da Amazonia.

(*Croquis, seg. fotogr. de W. L. Schwarz, em The Nat. Geogr. Mag. Abr. 1926.*)



Fabrico de furfural e bolô por indias do extremo norte do Brasil, na confluencia do Aracansa com o Uraricoera, nas proximidades da fronteira com Venezuela. Bolo e cocho para a polpa. tipiti e o forno de pedra, para o bolô.

(Seg. fotografuras de A. W. Stevens, em *The Nat. Geogr. Mag.*, abril de 1926).
Baqumassico.



O Calpira, do Vale do Paraíba, à beira de seu fogão rustico.
(Decalque esquemático)
(*Scp. Gentil de Cantargo, na Rev. do Arquivo
Municipal de S. Paulo, 1937*).

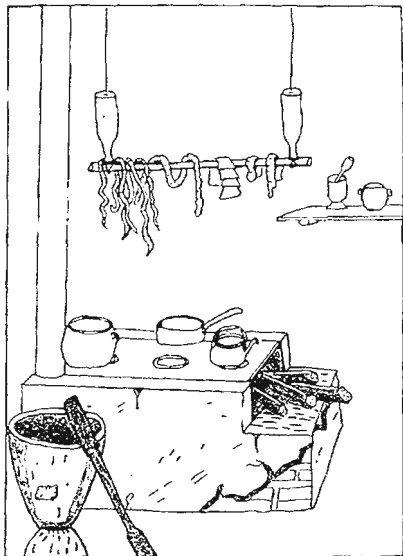


*Fogão do Caipira, sobre blocos de "lucruva"
(Decalque esquemático)
(Seg. Gentil de Camargo — Rev. Arq.
Mus. de S. Paulo).*



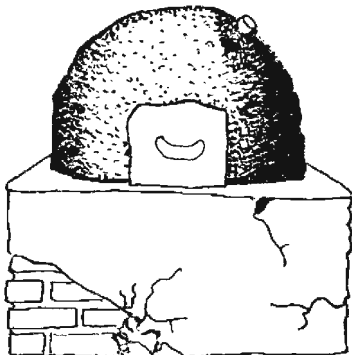
"Coator" de café, do Caiçara do Vale do Paraíba
(Desenho esquemático)

(Seg. Gentil de Camargo, Rev. do Arquivo Municipal de S. Paulo, 1937).



Fogão burguês, no habitat rural
(Decalque esquemático)

(Seg. Gentil de Camargo, na Rev. do
Arq. Munic. de S. Paulo, 1937).



"Forno de barro", dos remedidos, no Vale do Paraíba.
(Desenho esquemático)

(Sen. Geníl de Camargo, *Rev. do Arq. do Mus. de S. Paulo*)



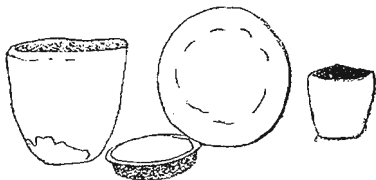
"Viração" de tartarugas, à margem florestal do rio Negro,
esperando transporte para Manaus.

(Croquis, seg. A. W. Stevens — em *The Nat. Geogr. Mag.*, 3-926)



"Vendedor de Café", na Paraíba do Norte e em Pernambuco.

(Seg. Manuel Bandeira, em Chac. e Quint., VI-1940).



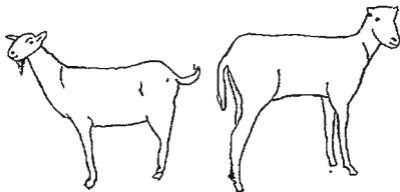
Utensílios de cozinha, dos índios Chavantes, nos pés da Serra do Rorador.

(Seg. fotogr. de A. O. Nébias, na Rev. Bras. de Geogr., abr. 1940).

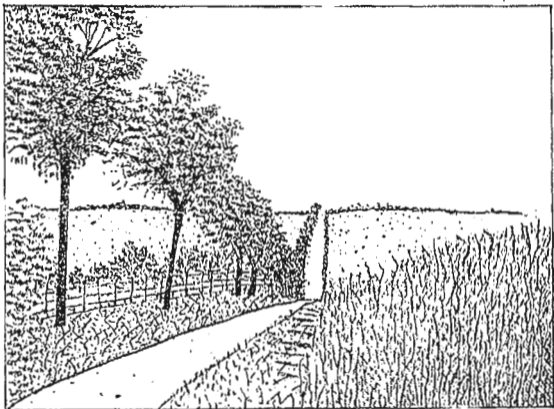


Um Tunnel de Sombra na Ardenia do Sertão
Uma rua com mangueiras seculares, em Carolina, no Tocantins
(Decalque, seg. fotograf. de Barbosa de Oliveira)
(Esquemático)

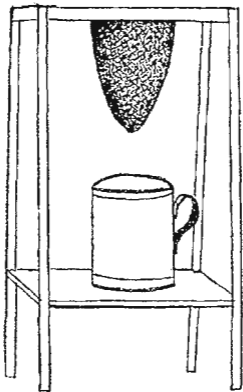
Convidá ter nos sertões muita sombra como esta!



Cabra Canindé (do Norte) e Carneiro destanado
(Seg. Chac. o Quint., III, 1940) o
(Seg. Prof. O. Domingues, em Ch. e Quint.
IX-1942).



Estrada para transporte de cana, recentemente arborizada, em Pernambuco.
(Dealgue e qu'rico seg. fotograv. da Rev. Bras. de Geogr.
julho de 1919).



"Moleque", suporte para coador de café
(Original.)



A horta em canteiros ramos
(Seg. Paul de Paris)
Depois de plantar, é preciso regar diariamente
e limpar o mato, afrouxando ao mesmo tempo a