

## Resenha

---

# Um reino em movimento: o impacto da circulação de plantas no mundo imperial

A moving kingdom: The impact of the movement of plants in the imperial world

Danielle Sanches Almeida<sup>1</sup>

danielle.sanchesx@gmail.com

Frederico Tavares de Mello Abdalla<sup>1</sup>

fredericotma@gmail.com

KURY, L. (org.) 2013. *Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX*. Rio de Janeiro, Editora Andrea Jakobsson, 324 p.

A circulação de vegetais constitui um dos maiores eventos da modernidade na transformação do mundo físico e humano. O desenvolvimento do conhecimento acerca das plantas e os seus usos está intimamente relacionado ao fluxo e ao refluxo de objetos, pessoas e ideias em escala global. Entre os séculos XVI e XIX, diversos indivíduos envolveram-se na recolha de espécies pelos quatro cantos do mundo e na sua transferência para ambientes – naturais ou artificiais – diversos do seu local de origem. Nesse deslocamento, as plantas acabavam sofrendo diversas transformações, podendo ter suas capacidades ampliadas ou reduzidas e recebendo novos usos pelos homens. Tratava-se de um verdadeiro Reino em movimento, se quisermos aludir à caracterização do Império português por Russell-Wood como um mundo em movimento. *Usos e circulação de plantas no Brasil – séculos XVI-XIX*, o novo livro organizado pela historiadora Lorelai Brillhante Kury e publicado pela Estúdio Editorial Andrea Jakobsson, trata desse tema com propriedade. O volume em questão está dividido em 6 capítulos e foi escrito por diferentes especialistas que abordam o tema da história da circulação das plantas apontando para a transferência inter e intracontinental de espécies, a produção e a transmissão de conhecimentos eruditos e práticos a respeito de suas propriedades, as mudanças de hábitos alimentares devido à entrada de novas culturas e as complexas atividades de campo envolvendo espaços e técnicas diversas, como a aclimação em jardins, as formas apropriadas de descrições, as coletas e os modos de transporte. O livro é ricamente ilustrado com iconografia diversa – pinturas, desenhos, gravuras –, coletada amplamente em acervos do Brasil e do mundo. Longe de serem meramente ilustrativas, as imagens constituem registros visuais fundamentais na compreensão das relações

<sup>1</sup> Doutorandos em História das Ciências e da Saúde - COC/FioCruz.

e das representações entre homens e plantas ao longo dos séculos e devem ser lidas e apreciadas como parte ativa da construção dessa narrativa historiográfica.

Na obra em questão, os usos e a circulação de plantas são abordados com foco na porção territorial luso-americana que viria a constituir o Brasil, sem, contudo, deixar de situar um campo de visão maior que está inserido em uma perspectiva da extensão das redes tecidas no Império Ultramarino português e, mais globalmente, no painel geopolítico da Época Moderna, que envolvia os principais Estados europeus e suas colônias na Ásia, na América, no Pacífico e na África. Na premissa de análise dos autores, entende-se que os vegetais só podem ser conhecidos ao levar-se em conta fatores como a mudança e a mobilidade, variáveis que adquirem aqui alta significância epistemológica. Como foi tratado pelo sociólogo francês Bruno Latour (2012), o trabalho científico funcionava como uma prática de transformação constante de objetos e por isso apontava para a importância dos objetos e das práticas realizadas em campo. Ainda que não apenas restringindo-se aos seus usos científicos, as plantas também são entendidas aqui no seu caráter plástico, isto é, de objeto constantemente transformado no espaço pelo homem e nas suas relações com o ambiente natural. Assim, destaca-se o papel das redes de circulação, os fluxos e refluxos de materiais, pessoas e ideias na construção de saberes e as trocas culturais durante a coleta e o aprendizado *in loco*.

No primeiro capítulo, *A América portuguesa e a circulação de plantas, séculos XVI-XVIII*, Heloisa Meireles Gesteira destaca a importância que a expansão marítima portuguesa teve na transformação da paisagem das regiões coloniais e no surgimento de novos hábitos de consumo na América portuguesa – alimentos e remédios – com a entrada de novas espécies e a incorporação de plantas nativas no uso cotidiano. Impulsionados pelo comércio, pela diplomacia e pela missão evangelizadora, os portugueses entraram em contato com povos da África e da Ásia e adquiriram, entre outros, produtos vegetais, como a pimenta, o cravo, a noz-moscada, a canela, o gengibre, o ópio e a madeira. Com o descobrimento das terras do Novo Mundo, extraíram o pau-brasil, cultivaram a cana-de-açúcar e acessaram diversos produtos da floresta Amazônica. Trouxeram, à América, o trigo, a romã, a laranja, o limão, a couve, a salsaparrilha e a abóbora e plantaram pés de jaca, fruta-pão, manga e carambola. Por outro lado, os portugueses aprenderam com os indígenas a consumir a mandioca, a batata-doce, o milho e o tabaco e levaram esses produtos para outras partes do globo, onde foram difundidos. Ao longo da exposição, entre muitas outras ilustrações, foram selecionados diversos mapas portugueses, italianos e espanhóis da época que ampliam

a visão sobre as rotas e as representações dos lugares e do comércio entre europeus, africanos e asiáticos.

Gesteira destaca também a criação de um Jardim de história natural no nordeste holandês – onde se introduziram espécies exóticas como o coco, a laranja, o limão, a romã e o figo e onde se realizaram observações e experiências com vegetais – e também a contribuição dos jesuítas que cultivaram, entre outros, cravinhos, canelas, gengibres e difundiram o óleo de copaíba mundo afora. Essa difusão e a circulação de saberes médicos entre as redes dos jesuítas pode ser percebida, por exemplo, através do *Libro primero de la propiedad y virtudes de los arboles i plantas das missões y províncias de Tucuman com algunas Del Brasil e Del Oriente*, de Pedro de Montenegro, missionário espanhol que esteve na América e deixou um manuscrito em parte reproduzido no capítulo. Por fim, a autora marca, no século XVIII, o surgimento de políticas mais sistematizadas por parte do Estado para promover a busca por conhecimentos úteis no território brasileiro e a iniciativa de projetos editoriais que visavam à divulgação de saberes e técnicas agrícolas.

No capítulo seguinte, *Verdes que em vosso tempo se mostrou. Das boticas jesuíticas da Província do Brasil, séculos XVII-XVIII*, Bruno Martins Boto detém-se mais especificamente ao estudo do uso das plantas medicinais pelos jesuítas. O autor destaca a importância das redes globais na qual a Companhia de Jesus organizava-se e fazia circular plantas e outros objetos naturais. Nesse movimento, as boticas formavam espaços anexos aos Colégios e ali se produziam remédios e trocavam-se receitas. No caso do Brasil, as mais importantes boticas foram as do Recife, da Bahia e do Rio de Janeiro e, tal como atesta a *Coleção de várias receitas e segredos particulares* – importante manuscrito de 1766 –, ali se faziam receitas como o Óleo de Bicuiba expresso, o Óleo de Erva da Costa, a Panacea Mercurial, a Pedra infernal, as Pímulas angélicas, a Rosa Solis e a famosa Triaga brasileira. O autor situa essa produção no cruzamento de tradições como a considerada clássica de Galeno, a moderna de Paracelso e a árabe, somada ao acúmulo de saberes trazidos pelos portugueses e espanhóis no seu contato com o ultramar, a exemplo da flora e da fauna do Brasil. O historiador também aponta que a maior parte das plantas utilizadas nas receitas das boticas – essas “europas portáteis”, tal como chama – já era conhecida pelos portugueses, sendo as restantes adquiridas do contato com o Oriente e a América. Isso atestaria o caráter de circulação dos vegetais e também seria uma das marcas do processo colonizador. Bruno Martins também considera o importante papel de intelectuais como Garcia da Orta e Nicolau Monardes na transferência de conhecimentos da Ásia e da América espanhola para as boticas dos domínios portugueses. O sigilo das receitas

das boticas teria preservado um conhecimento de longa data das plantas brasileiras pelos jesuítas, que só viria a ser divulgado, em parte, com a publicação de obras de história natural como a *Historia Naturalis Brasiliae* de Guilherme Piso. O autor também considera a presença das receitas com ingredientes do Brasil nas boticas europeias, como a quina, o óleo de copaíba, o cravo-do-maranhão e bagas de aroeira. Um grande destaque, nesse capítulo, são as ilustrações de *Pedacio Dioscorides Anarzabeo, acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*, obra do autor greco-romano Pedânio Dioscórides, que foi traduzida para o castelhano em 1555. Algumas plantas como a chicória, a arruda, a aristolochia redonda, a rosa, a laranja, o limão e aloe são reproduzidas e comentadas com mais detalhes em notas.

No terceiro capítulo, Flávio Edler aborda a presença da flora brasílica nas farmacopeias portuguesas e europeias entre os séculos XVII e XVIII. Segundo Edler, entre os séculos XVII e XVIII, a medicina universitária europeia permanecia sob bases holísticas e a concepção de doença era predominantemente orgânica e constitucional, estando ligada aos processos físicos e não relacionada a possessões do espírito ou bruxaria. Essa concepção acerca da doença percorrerá o embate entre a medicina oficial e os terapeutas populares durante todo o período colonial, chegando até as primeiras décadas do século XIX. Contudo, a partir do conhecimento advindo do contato dos colonos portugueses com os ameríndios e principalmente pelo conhecimento circulante que os Colégios Jesuítas engendravam, as plantas brasílicas foram aumentando com o tempo, o que contribuiu para a propagação de certas drogas da América portuguesa na Europa, como o óleo de copaíba, a semente do jenipapo e a Triaga Brasílica. Entre outras, ganham destaque, ao longo do texto, algumas pranchas do Frei Mariano da Conceição Veloso, reproduzidas da obra *Florae Fluminensis*, que resultam da sua coleta na província do Rio de Janeiro na década de 1780.

É importante ressaltar que, neste capítulo, abordam-se as formas terapêuticas utilizadas para o tratamento de doenças a partir do pensamento médico curativo oficial do período seiscentista e do setecentista e suas aplicações no universo colonial. O autor mostra que a incorporação das drogas brasílicas nas farmacopeias europeias não se deu de forma linear, pois a quantidade de fármacos não aumentava com o passar do tempo. No século XVIII, chegou-se a ter o mesmo número de espécies incorporadas no século XVII, o que aponta para a questão do pouco uso feito pelos médicos portugueses das plantas medicinais da colônia devido à moda de curar europeia – de acordo com o autor, os médicos não aprendiam, nas universidades da Europa, receituário que incluísse os remédios nativos e, por essa razão, não os receitavam.

A partir da participação ativa dos bandeirantes paulistas e dos mineradores, no final do século XVII, no aprendizado das mezinhas e na localização e na identificação de ervas apreendidas com os carijós, foram sendo criados os chamados remédios de pobres, que, em muitos casos, salvaram os colonos em terras ultramarinas. Nesse sentido, o texto de Edler evidencia uma abordagem ausente na historiografia acerca das artes médicas e curativas coloniais: a inserção das plantas da América portuguesa nas farmacopeias europeias, chamando atenção para seu pouco uso ou para sua pequena inclusão – apenas 37 espécies ao longo de dois séculos – tendo em vista a rica flora conhecida e utilizada pelos os ameríndios.

No capítulo seguinte, intitulado *A arte de cozinhar e as plantas do Brasil, séculos XVI-XVII*, Leila Mezan Algranti traça um rico panorama da absorção dos vegetais exóticos nas refeições dos europeus, além de apontar para a domesticação e para a aclimação de espécies como a mandioca na África e o café asiático na América, ela aborda a forma como esses vegetais tiveram funções importantes na economia externa das regiões para as quais foram transplantados. De acordo com a autora, no final do século XVII, a circulação de plantas alimentícias entre as várias localidades do Império português já tinha proporcionado um grande impacto nos hábitos de consumo das populações, seja na Europa ou na África. Embora seja uma tarefa difícil precisar cronologicamente a transplantação de plantas, Algranti conseguiu mapear o aparecimento do consumo das espécies a partir dos relatos de viajantes naturalistas e comerciantes em diferentes partes do Império, que identificaram hábitos, como o consumo da mandioca no Congo, na Guiné, em Angola ou em São Tomé da mesma maneira que na América: em forma de farinha. Isso demonstra que os portugueses transportavam, junto com o produto, as técnicas apreendidas com os índios para a sua fabricação.

Um ponto muito importante abordado pela autora é o fato de que a circulação de plantas entre as diversas partes do Império português, mais do que simplesmente proporcionar o deslocamento de mudas e sementes, resultou em um intercâmbio cultural que se expressou além dos produtos, chegando às formas de elaboração dos pratos a serem consumidos. Aqui se chama a atenção para o uso do chocolate, conhecido pelos astecas como bebida dos deuses e absorvido pelos espanhóis no momento da colonização. Porém, somente quando a bebida chega à corte espanhola e se mistura com o açúcar americano é que se torna verdadeiramente saborosa e populariza-se. Em uma das pinturas reproduzidas no capítulo, de autor desconhecido, representa-se o rei D. João V tomando chocolate na casa do Duque de Lafões. Além dessa, aparecem outras de Pietro Lunghi, Jean-Étienne Liotard e

Luiz Egidio Meléndez que representam o hábito entre a nobreza europeia.

Para Algranti, alguns produtos demoram a fazer parte do receituário alimentício das populações, a exemplo dos doces, que apenas com o advento do açúcar e sua popularização é que começaram a fazer parte das mesas europeias. Da mesma forma que o próprio açúcar era inicialmente considerado remédio e fazia parte dos receituários das boticas ao longo do século XVII e tornou-se posteriormente um produto alimentar, os doces passaram a ser inseridos nas refeições num momento “entre os pratos”, ou seja, no meio da refeição e posteriormente ao final, encerrando um deleite à mesa. Para a autora, o tempo de aceitação dos produtos destinados à alimentação está relacionado a diversos motivos, principalmente os relacionados ao paladar, que atribuem às práticas alimentares identidade cultural, pois o paladar é um produto social que se origina na experiência coletiva e que se transforma ao longo do tempo por meio do convívio e do contato com novos alimentos.

No capítulo intitulado *Plantas nativas, índios coloniais: usos e apropriação da flora da América portuguesa*, a historiadora Juciene Ricarte Apolinário aborda a questão praticamente inédita da apropriação da farmacopeia indígena pelos colonizadores portugueses, principalmente a partir do século XVIII. De acordo com a autora, os índios possuíam uma relação simbólica com a natureza e com todas as suas potencialidades mágico-curativas, pois detinham conhecimentos tradicionais repassados pelos anciães, pajés e xamãs das aldeias que mantinham um arsenal riquíssimo no que tange ao conhecimento de ervas, raízes, cascas e cipós encontrados nas diferentes florestas brasileiras. A historiadora aborda o contato do colonizador com diferentes etnias ameríndias e a coleta de informação a partir dessa variedade de conhecimento que contribuiu para a ampliação dos conhecimentos metropolitanos acerca da flora e da fauna brasileiras.

Ao analisar um manuscrito oitocentista de autoria do militar Domingos Alves Branco Muniz Barreto, Juciene R. Apolinário aponta para o caráter etnográfico que muitos homens de ciência e de Estado relataram em seus diários de expedições. De acordo com a autora, Muniz Barreto era capitão e governador da Fortaleza do Morro de São Paulo e realizou algumas viagens pelo interior da comarca de Ilhéus, a fim de produzir documentos que revelassem as riquezas da região e a utilidade que o Estado português poderia ter delas, bem ao gosto do saber iluminista da época. A obra de Muniz Barreto relata as ervas medicinais conhecidas pelos índios, tendo narrado os procedimentos de identificação e coleta das espécies pela tribo em questão, apontando para a importância dos anciães como detentores do saber sem escrita. A historia-

dora aborda a importância da obra do governador como um legado da medicina ameríndia nos tempos coloniais e indica que esse saber indígena é situado num processo de longa duração em que, até hoje, se percebe seus resquícios entre os grupos indígenas remanescentes e entre seus descendentes. Da mesma forma, relações interétnicas ocorridas por migrações forçadas – ora por perseguições, ora por políticas de Estado – permitiram que os indígenas apreendessem novos saberes e enriquecessem sua farmacopeia, transmitindo assim sua herança no trato com os vegetais para seus parentes com etnicidades diferentes. Ao longo do texto de Apolinário, o leitor poderá acompanhar algumas ilustrações de plantas e prospectos de vilas contidas nos manuscritos de Muniz Barreto.

No capítulo final, *Plantas sem fronteiras: jardins, livros e viagens, séculos XVIII-XIX*, Lorelai Kury explora diversas formas de circulação e desenvolve um texto acerca do poder de expansão das fronteiras naturais pelas técnicas de criação de ambientes artificiais – como os jardins e as estufas – e sobre os diversos processos materiais e intelectuais envolvidos na confecção dos saberes sobre as plantas. A autora analisa a introdução de espécies exóticas no Brasil a partir das disputas diplomáticas entre Portugal e França no início do século XIX sobre o território da Guiana. Em Caiena, havia um jardim que guardava plantas das colônias francesas do Índico como a moscadeira, o cravo-da-índia e a caneleira e do qual foram contrabandeadas, para o jardim botânico do Grão-Pará, espécies como o fruto-pão, o cravo e a canela. Do Pará, muitas plantas acabavam seguindo para Olinda e, posteriormente, para o Rio de Janeiro.

Kury também aponta que homens de ciência da colônia também foram incentivados a viajarem para fora do Império para investigar a agricultura estrangeira, como é o caso de Hipólito da Costa em sua passagem pelos Estados Unidos na virada do século XVIII para o XIX. Costa recebeu a instrução de observar o cultivo do tabaco, do algodão, do cânhamo e do índigo, entre outros. O incentivo também trouxe projetos editoriais, como o do Arco do Cego e a publicação do *Fazendeiro do Brasil*, obra de diversos volumes escrita pelo Frei Mariano Velloso para dar a conhecer e incentivar a exploração de produtos coloniais.

A autora também analisa procedimentos textuais na produção de informações sobre as plantas a partir do caso de *Quassia amara* e *simaruba* – plantas com virtudes medicinais que eram muito procuradas por autoridades, comerciantes e viajantes. No caso, o frei Velloso recolheu informações sobre a história da *Quassia*, espécie nomeada por Lineu em meados do século XVIII em homenagem a um ex-escravo africano chamado Graman, que era reconhecido por suas receitas secretas e curas e que possivelmente adquiriu o conhecimento da planta a partir

do contato dos negros do Suriname com os indígenas. Veloso, no entanto, ignorou essa história e preocupou-se em utilizar apenas referências que entendia serem de autores mais exatos como Carl Blom, William Woodville, Jean-Baptiste Patris e Gottfried Schillin. Na sua prática intelectual, ao escrever e ilustrar a *Quassia*, foi mesclando esses autores e subtraindo e adicionando informações, conforme os padrões que julgava serem mais corretos, ilustrando assim um dos modos de como se produzia conhecimento botânico. Ao longo da análise, reproduções das estampas produzidas por esses autores podem ser visualizadas e comparadas.

A autora ainda destaca alguns aspectos do trabalho em campo, como instruções para coleta - um conjunto de orientações que formavam um gênero textual adaptado aos interesses de cada viagem -, caixas para acomodação das plantas, estufas e vasos que tentavam manter a planta viva. Além disso, também considera as formas de aprendizado sobre as plantas, que vão desde o contato local até o uso de uma técnica específica. Sobre isso, a historiadora descreve o caso dos “canarins” de Goa, que chegaram à Bahia para extrair um certo licor da palmeira que servia

ao preparo de uma bebida chamada urraque. A tentativa fracassou, pois, embora a técnica funcionasse, constatou-se que as espécies de palmeiras da Bahia eram diferentes das palmeiras do Oriente.

Deve-se apontar que os estudos apresentados em *Usos e circulação de plantas no Brasil, séculos XVI-XIX* certamente abrem caminhos de pesquisa aos historiadores, trazendo perspectivas e possibilidades de abordagens de temas que compreendem ideias, objetos, pessoas, técnicas e gêneros em movimento. A leitura faz emergir uma interpretação nova sobre as redes tecidas no Império e evidencia o impacto das trocas intelectuais, dietéticas e culturais das populações. Embora não aprofunde debates historiográficos sobre o assunto abordado, já que se configura como uma obra de divulgação, o livro traz ao leitor pesquisas de ponta que levam a caminhos que podem e devem ser percorridos por novos estudos acerca do tema.

## Referências

LATOURE, B. 2012. *Ciência em Ação. Como seguir cientistas e engenheiros sociedade afora*. São Paulo, Editora UNESP, 440 p.

Danielle Sanches Almeida  
Casa de Oswaldo Cruz/FioCruz  
Av. Brasil, 4036, Casa de Oswaldo Cruz  
Prédio da Expansão, 4º andar, sala 404, Mangueiras  
20040-361, Rio de Janeiro, RJ, Brasil

Frederico Tavares de Mello Abdalla  
Casa de Oswaldo Cruz/FioCruz  
Av. Brasil, 4036, Casa de Oswaldo Cruz  
Prédio da Expansão, 4º andar, sala 404, Mangueiras  
20040-361, Rio de Janeiro, RJ, Brasil