

CAPÍTULO 1

A PRAXIS CURATIVA DOS RELIGIOSOS CARMELITAS FUNDAMENTADA NO COLÓQUIO DOS SIMPLES DE GARCIA DA ORTA



<https://doi.org/10.22533/at.ed.630112526021>

Data de aceite: 25/02/2025

Marízia Dias Pereira

Engenheira Biofísica. Departamento de Planeamento, Ambiente e Ordenamento, Escola de Ciências e Tecnologia, Universidade de Évora, Rua Romão Ramalho, 7000-671 Évora, Portugal

Maria do Céu Simões Tereno

Departamento de Arquitetura. Universidade de Évora, Colégio dos Leões, Estrada dos Leões, 7000-208 Évora, Portugal

Maria Filomena Mourato Monteiro

Arquiteta

pimenta-do-reino (*Piper nigrum*), eram especiarias muito apreciadas e difíceis de obter em Portugal, não só por ser utilizada na culinária, mas também por serem medicinais. Foi neste ambiente de deslumbramento pelos produtos exóticos que Garcia d'Orta, médico e botânico português partiu para a Índia em 1534. Após as viagens pela Índia, estabeleceu-se em Goa, familiarizou-se com a literatura médica india e iniciou pesquisas sobre as propriedades curativas das plantas locais e drogas, entre outros, as enfermidades mais comuns na sociedade india e o modo de curar os males de saúde.

THE CURATIVE PRAXIS OF CARMELITE RELIGIOUS BASED ON COLLOQUIUM OF THE SIMPLES OF GARCIA DA ORTA

ABSTRACT: The discovery of the maritime route to India under the command of the Portuguese navigator Vasco da Gama during the reign of King D. Manuel I, between 1497-1498, boosted the spice trade. At that time, India (Goa) was the center of attention for the Portuguese due to its riches, singularities and novelties, where gold, ivory, spices and medicinal plants, among others, stood out. cinnamon (*Cinnamomum cassia*), ginger

RESUMO: A descoberta do caminho marítimo para a Índia sob o comando do navegador português Vasco da Gama durante o reinado do rei D. Manuel I, entre 1497-1498, impulsionou o comércio de especiarias. Nesta época, a Índia (Goa), foi para os portugueses o centro das atenções pelas riquezas, singularidades e novidades, onde se destacava o ouro, marfim, especiarias e plantas medicinais, entre outros. A canela (*Cinnamomum cassia*), o gengibre (*Zingiber officinale*), o cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), a noz-moscada (*Myristica fragrans*) e a

(*Zingiber officinale*), cloves (*Syzygium aromaticum*), nutmeg (*Myristica fragrans*) and black pepper (*Piper nigrum*) were much appreciated spices and difficult to obtain in Portugal, not only because they are used in cooking, but also because they are medicinal. It was in this atmosphere of fascination with exotic products that Garcia d'Orta, a Portuguese physician and botanist, left for India in 1534. After his travels through India, he settled in Goa, became familiar with Indian medical literature and began research on the healing properties of local plants and drugs, among others, the most common illnesses in Indian society and the way to cure health ailments.

INTRODUÇÃO

Garcia d'Orta, nasceu em 1501 em Castelo de Vide de pais judeus convertidos ao cristianismo, os cristãos-novos. Frequentou as universidades de Salamanca e Alcalá em Espanha, onde estudou gramática, artes e filosofia natural e, em 1523, licenciou-se em medicina.

Em março de 1534, embarcou para a Índia, como médico a bordo da armada do capitão-mor do mar da Índia, Martim Afonso de Sousa, com o objetivo de defender as feitorias portuguesas, dos ataques de corsários e ocupação estrangeira.

Segundo LIBERATO (2011: 113), Garcia d'Orta saiu de Portugal porque, não só pela segurança porque não tinha conhecimento de movimentos contra os judeus, mas também pelo desejo de conhecer novas drogas medicinais, mezinhas, frutas, saber os nomes em várias línguas, de onde proviam e como eram utilizadas pelos físicos indianos.

Durante quatro anos acompanhou Afonso de Sousa, onde viajou por algumas regiões portuguesas e indianas, testemunhando tratados de paz com reis locais e tratamentos prescritos e efetuados por médicos árabes, entre outros acontecimentos (LIBERATO, 2011: 113).

Afonso de Sousa regressou ao reino de Portugal nos finais de 1538 e Garcia d'Orta permaneceu em Goa. Estabeleceu-se como médico no hospital e prisão, além de atender as personalidades importantes e todos que necessitassem dos seus serviços. Adquiriu grande reputação pelos trabalhos e investigações que desenvolveu durante aproximadamente 30 anos, até à sua morte, por volta de 1568. Durante esse tempo, recolheu, estudou e descreveu algumas plantas indianas e as suas aplicações, divulgando espécies novas e reclasificando outras já conhecidas.

O trabalho desenvolvido por Garcia d'Orta, foi publicado em Goa em 1563, com o título *Colóquio dos simples e drogas e coisas medicinais da Índia*, em 58 colóquios, organizados por ordem alfabética e cada um trata de uma ou mais plantas e das respetivas mezinhas. Também descreve as características botânicas de espécies consumidas em Goa, a origem geográfica e propriedades terapêuticas.

Constitui o primeiro contributo científico europeu para o conhecimento das plantas medicinais orientais (LIBERATO, 2011: 117).

Está escrito em forma de diálogo com o seu real, provável ou fictício colega recém-chegado Ruano e descreve, entre outros assuntos, os usos e costumes indianos, além da forma de curar as doenças.

Depois da primeira edição de 1563, houve mais duas tentativas em 1841 e 1872 de reimpressão, mas nenhuma teve bom resultado. Posteriormente, a Academia Real das Ciências de Lisboa que designou Francisco Manuel de Mello Breyner, 4º Conde de Ficalho, para cuidar de uma reimpressão dos Colóquios que foi publicada em 1891 pela Imprensa Nacional de Lisboa. Seria reeditado numa segunda edição em 1895 e, em 1913, numa tradução inglesa em Londres (ROQUE, 2018: 115). Em 1964, na comemoração do quarto centenário da edição original dos Colóquios, foi publicada uma nova edição pela Junta de Investigações do Ultramar (ROQUE, 2018: 115).

Garcia d'Orta deparou-se com doenças desconhecidas e para as quais procurou remédios. Incapaz de vencer alguns males locais, aceitou que os físicos da terra o ajudassem e corrigissem (CARVALHO, 2017: 45). Com o *Colóquio dos simples e drogas e coisas medicinais da Índia*, foi possível divulgar pela Europa, as propriedades das drogas vindas do oriente, os locais de origem, preços de transação, mercados de distribuição e rotas de circulação (CARVALHO, 2017: 44).

AS PLANTAS MEDICINAIS DO ORIENTE

Os portugueses foram os primeiros europeus a estabelecer pequenas feitorias ao longo da costa africana para ampliar a área comercial com as comunidades locais (LEVI, 2008: 441). Deste modo conseguiam obter diversas mercadorias, tais como metais preciosos (ouro), sal, minerais e especiarias, evitando o oneroso intercâmbio veneziano e os pouco confiáveis intermediários muçulmanos do Magreb, Egipto e do resto do Médio Oriente (LEVI, 2008: 441).

Nas trocas comerciais, foi muito importante o papel desenvolvido pelas Ordens Mendicantes, os Agostinhos, os Carmelitas, os Dominicanos, os Franciscanos e os Jesuítas que, na busca de indícios sociolíngüísticos de tribos e/ou etnias para levar-lhes o Cristianismo, atravessaram grande parte da área ocidental do Sara e as regiões ao sul do grande deserto (LEVI, 2008: 440). Era provável que nestas digressões, os religiosos tivessem contacto com plantas e outros elementos medicinais utilizados pelas populações locais para a cura dos males. Essas informações, provavelmente poderiam ter sido transmitidas para as casas-mãe asiáticas e europeias. WALKER (2010) *in* ROQUE (2018: 116), refere que a divulgação de drogas e medicamentos indianos, para Portugal e as colónias, foi uma prática corrente entre meados do século XVII e o início do século XIX.

AYURVEDA, UM SISTEMA INDIANO DE MEDICINA TRADICIONAL

Ayurveda, palavra da língua sânscrita, provavelmente originária do Nepal e da Índia, significa “ciência da vida”. De acordo com DEVEZA (2013: 157), conhecer a origens desta ciência, poderá ser um trabalho árduo ou impossível, porque no início muitos textos e tradições antigas eram transmitidas oralmente de mestre para o discípulo e só a partir de

232 a.C. é que a transmissão do conhecimento passou a ser por escrito. A prática preconizada por esta ciência tem sido aconselhada e aplicada ao longo dos tempos da civilização indiana, em que o conhecimento e as ideias foram sendo ordenadas, tornando o Ayurveda numa doutrina organizada no século V a.C. (DEVEZA, 2013: 157).

Tem sido considerado como o mais antigo sistema de saúde, com cerca de 5 mil anos e do quarto para o terceiro milênio a.C., aparecem as primeiras referências sobre esta medicina tradicional, que foi fundada por uma civilização do Vale do Indo, que atualmente corresponde ao noroeste da Índia, nordeste do Afeganistão e parte do Paquistão. As terapias incluem mezinhas/medicamentos (complexos de vegetais e minerais), dietas especiais, meditação, ioga, massagem, laxantes e óleos medicinais, entre outros.

Esta medicina tradicional, considera que a doença se inicia muito antes de chegar à fase em que é identificada. Os pequenos desequilíbrios tendem a aumentar com o passar do tempo e se não forem corrigidos, originam doenças numa fase tardia.

AS PLANTAS MEDICINAIS DE ORIGEM ORIENTAL DA BOTICA CARMELITA

Com base na documentação consultada dos inventários da extinção dos conventos e mosteiros da Ordem dos Carmelitas Descalços posterior a 1834, efetuou-se um levantamento de espécies vegetais de origem asiática e deu-se particular atenção a algumas espécies citadas por Garcia d'Orta, no *Colóquio dos simples e drogas e coisas medicinais da Índia* (1891).

A informação de cada espécie foi sistematizada de seguinte forma: nome comum (nome científico, família), origem (área de proveniência geográfica) e usos. Muita informação relativa aos usos das espécies vegetais asiáticas, vem da experiência pessoal por transmissão oral de familiares e amigos que recorrem frequentemente às práticas ayurveda em Goa.

1. Açafrão-da-índia (*Curcuma longa L.*, *Zingiberaceae*), planta herbácea do sul e sudeste da Ásia (Índia) [Fig. 1]. Parte utilizada: rizoma. Na medicina Ayurveda, é considerado quente, amargo, picante, adstringente e secante. Previne as doenças de pele e utilizada em inchaços e furúnculos. Uma decocção é usada como loção refrescante na conjuntivite e, fervida em leite e adoçada com açúcar, é um remédio popular na Índia para resfriados, usado em icterícia e outras doenças do fígado.



Fig. 1. Açafrão-da-índia (*Curcuma longa*). Do rizoma seco e moído obtém-se uma especiaria muito utilizado como condimento ou corante de cor amarela e brilhante na culinária e preparação de medicamentos. Fonte: <https://shre.ink/krwP>

2. Alcaçuz (*Glycyrrhiza glabra* L., *Fabaceae*), planta herbácea nativa da Ásia Ocidental, Norte de África e Sul da Europa [Fig. 2]. Parte utilizada: raiz. Na medicina tradicional Oriental aromatiza os ingredientes de mezinhas. O consumo excessivo de alcaçuz, mais de 2 mg/dia de ácido glicirrícico puro, pode resultar em efeitos adversos, em pacientes que apresentam baixo nível de potássio (K) no sangue e fraqueza muscular.



Fig. 2. É a partir de *Glycyrrhiza glabra* que se obtém a maior parte de alcaçuz que se utiliza na doçaria. Fonte: <https://shre.ink/cfeK>.

3. Assa-fétida (*Ferula assafoetida*, *Apiaceae*), planta herbácea oriunda da Ásia Central, desde o Irão até ao Afeganistão [Fig. 3]. Parte utilizada: seiva. Atinge a maturidade

ao fim de quatro anos, período em que é coletada, cortando rente pela raiz. A partir do corte, obtém-se uma seiva leitosa que solidifica rapidamente, transformando-se numa goma ou massa resinosa castanha-avermelhada.



Fig. 3. A assa-fétida possui um cheiro forte e é muito utilizada em pó na culinária e na medicina Ayurveda. Fonte: <https://shre.ink/cfeQ>

Nesta fase, exala odor desagradável ou mesmo fétido, semelhante a uma mistura intensa de alho e cebola. A goma com características medicinais, tem sido consumida desde o Império Romano, para o tratamento de várias doenças. Protege a saúde do coração, melhora a respiração, combate a constipação e controla o nível de açúcar no sangue. Como especiaria, normalmente é comercializada em pó.

4. Azebre, aloé ou erva-babosa (*Aloe perryi* Padeiro, *Asphodelaceae*), é um subarbusto suculento. Era provável que ocorressem na metade sul da Península Arábica, no Norte da África (Marrocos, Mauritânia, Egito) e no Sudão [Fig. 4]. Parte utilizada: seiva. Segundo Garcia d'Orta, o aloé a da ilha de Socotra (Iémen), conhecida como aloé socotriño era de boa qualidade e enviada para Portugal, depois da análise de cada espécime (FICALHO, 1891: 25). Os físicos indianos, têm utilizado em purgas, para matar lombrigas e colírios. Para “encarnar” e matar o “bicho” de algumas chagas, aplicavam uma mezinha conhecida como *mocebar*, feita de azevre e mirra, que era também utilizada para curar os cavalos (FICALHO, 1891: 28).



Fig. 4. A espécie de aloé ou erva-babosa [*Aloe vera* (L.) Burm. f.] consumida em Portugal, com fins medicinais. Fonte: <https://shre.ink/cfPH>

5. Benjoim (*Styrax benzoin* Dryand., *Styracaceae*), é uma árvore das florestas de Sumatra (Indonésia), onde alcança cerca de 12 a 30 metros de altura. É uma espécie muito comum encontrada em quase todas boticas de várias ordens religiosas em Portugal [Fig. 5]. Parte utilizada: seiva branca. Faz-se incisões no tronco, para que a seiva escorra no ritidoma (casca).



Fig. 5. Reprodução de um ramo florido de benjoim (*Styrax benzoin*). Fonte: <https://shre.ink/cfPF>

Após 4-6 meses, endurece e pode ser extraída. A seiva endurecida não é limpa e depois de bem seca está pronta para exportação. O benjoim é tradicionalmente usado como defumador e para fazer o “Balsamo do monge”, uma tintura (extrato alcoólico) indicada para problemas respiratórios. As sementes são usadas artesanalmente como contas de rosários.

6. Brindões, maçãs-da-índia ou mangostão (*Garcinia indica* Choisy, *Clusiaceae*), árvore originária das florestas tropicais da Índia [Fig. 6]. Partes utilizadas: casca da baga e semente. De acordo com Garcia d'Orta, as cascas secas ao sol serviam para fazer vinagre, nas viagens de mar e em Portugal (FICALHO, 1891: 126). Das sementes extraem um óleo ou manteiga vegetal (*kokam*), usado em pomadas e supositórios. Tem aplicação em produtos para pele (acne e tônico) e cabelo. Na gastronomia goesa utiliza-se as cascas secas (*solans de brindão*) na preparação dos molhos, adubos e em vários tipos de caril, como acidificante.

7. Cálamo-aromático (*Acorus calamus* L., *Acoraceae*), planta aquática que se encontra na Índia, Ásia central, Europa e América do Norte [Fig. 7]. Partes utilizadas: folha e rizoma. O óleo essencial extraído do rizoma, é utilizado na medicina tradicional para doenças gastrointestinais e no tratamento da dor. No entanto, não há evidências clínicas de sua segurança ou eficácia, porque ingerido pode ser tóxico. O cálamo-aromático foi introduzido na Europa Oriental no século XIII pelos Táraros, que o utilizavam para desinfetar a água que bebiam.



Fig. 6. Desenho ilustrativo das folhas e frutos dos brindões, maçãs-da-índia ou mangostões (*Garcinia indica*). Fonte: <https://shre.ink/cfPh>



Fig. 7. O rizoma do cálamo-aromático (*Acorus calamus*), é utilizado desde os tempos bíblicos. No século XVII era tão requisitado, que a colheita excessiva quase levou à sua extinção. Fonte: <https://shre.ink/krDg>

8. Caneleira [*Cinnamomum cassia* (Nees & T.Nees) J.Presl, *Lauraceae*], árvore originária do sueste da China [Fig. 8]. Partes utilizadas: ritidoma (casca) dos ramos juvenis, folhas e botões florais. Utilizada para produção de canela e na extração de um óleo essencial comercializado para perfumaria e medicina tradicional. O ritidoma serve para tratar problemas cardíacos, renais, digestivos, menstruais, dores lombares e artrite.



Fig. 8. A canela (*Cinnamomum cassia*), muito valorizada entre os povos antigos que era oferecida como presente aos reis e altos dignatários. Fonte: <rb.gy/88x6v2>

9. Cardamomo [*Elettaria cardamomum* (L.) Maton, *Zingiberaceae*], é uma planta vivaz herbácea, originária do sudoeste da Índia, das florestas tropicais secas [Fig. 9]. Partes utilizadas: sementes. É utilizado na medicina *Ayurveda* desde o século IV a.C. As sementes em infusão são usadas para reduzir flatulência e estimular apetite em pacientes que apresentam anorexia. As sementes moídas é um ingrediente comum em vários tipos de caril e para aromatizar o café e o chá.



Fig. 9. Ilustração botânica de uma planta de cardamomo (*Elettaria cardamomum*) com flores e os frutos com sementes. Fonte: <https://shre.ink/cfPI>

10. Cominho (*Cuminum cyminum* L., *Apiaceae*), planta herbácea, nativa da região de irano-turaniana. É uma planta muito antiga, utilizada por várias civilizações, desde os celtas, passando pelos romanos e chegando aos árabes [Fig. 10]. Partes utilizadas: sementes. Na Índia, as sementes são pulverizadas e usadas em decocção, decocção fermentada e em comprimidos, processadas com *ghee* (manteiga clarificada semifluida). Nas práticas de medicina tradicional de vários países, acredita-se que as sementes secas tenham fins medicinais, embora não haja evidências científicas para qualquer uso como droga ou medicamento. Na culinária, são utilizadas por muitas culturas tanto na forma inteira quanto moída.



Fig. 10. As sementes aromáticas do cominho (*Cuminum cyminum*) são indispensáveis em alguns pratos da cozinha tradicional portuguesa. Fonte: <https://shre.ink/cfu4>

11. Cravo-da-índia [*Syzygium aromaticum* (L.) Merril & Perry, *Myrtaceae*], árvore perenifólia, natural da Filipinas e leste da África [Fig. 11]. Partes utilizadas: botões florais e folhas. O chá dos botões florais como carminativo e estimulante das funções digestivas, é muito popular na Ásia. Na Índia é utilizado pela medicina *Ayurveda*, nos tratamentos respiratórios e transtornos alimentares. As propriedades antissépticas e antibióticas são tidas em conta na preparação de dentífricos caseiros e enxaguatórios bucais. A flor do craveiro usada como tempero desde a antiguidade, é uma especiaria india que motivou inúmeras viagens de navegadores europeus para o continente asiático. No início do século XVI, foi uma das especiarias mais valorizada, porque um 1 kg de cravo-da-índia poderia equivaler a sete gramas de ouro.

12. Cubeba (*Piper cubeba* L.f., *Piperaceae*), planta herbácea nativa de florestas tropicais húmidas, desde a Indochina até à Malásia [Fig. 12]. Partes utilizadas: bagas. No século XIV, a cubeba foi exportada para a Europa do litoral da África Ocidental e utilizada como repulsiva para os demónios europeus.



Fig. 11. O cravo-da-índia (*Syzygium aromaticum*), muito apreciado como condimento. Fonte: <https://shre.ink/cfuw>

Na Europa, durante a Idade Média, a cubeba foi uma das especiarias mais valiosas. Moída, servia de tempero para carnes e molhos. Uma receita medieval, descreve o molho *sarcenes*, que consistia em leite de amêndoas e diversas especiarias, entre elas a cubeba. Na confeitoraria, era frequentemente cristalizado e comido inteiro.



Fig. 12. Algumas mezinhas de Ayurveda têm como ingrediente a cubeba (*Piper cubeba*), recomendadas para as doenças bucais e dentais. Fonte: <https://shre.ink/cfuZ>

13. Estoraque (*Liquidambar orientalis* L., *Altingiaceae*), árvore caduca natural da região entre o sudoeste da Turquia e a ilha de *Rhodes* [Fig. 13]. Parte utilizada: seiva.

Desde os séculos VI e VII, é utilizada para o tratamento de doenças de pele (fungos e sarna), problemas gástricos, asma e bronquite. A extração da seiva, produção do bálsamo e as exportações, desempenharam um papel importante nas economias locais da Grécia e da Turquia. A colheita da seiva e a preparação do óleo envolvem tarefas bastante árduas que duram sete meses (maio-novembro) com várias fases. Arrancando gradualmente o ritidoma de um quarto do tronco no sentido do comprimento, faz com que a seiva apareça e pode ser mais estimulada batendo no tronco. A seiva é colocada em água a ferver para amolecer e depois prensada. Por destilação a vapor, obtém-se um óleo amarelado. No Egito, entrava no fabrico do perfume da Cleópatra e o óleo era utilizado durante o embalsamamento. Ânforas cheias de óleo desenterradas de navios fenícios naufragados são testemunhos que o óleo de estorache ocupou um lugar importante no comércio do Mediterrâneo.



Fig. 13. A destilação da resina extraída do tronco do estorache (*Liquidambar orientalis*) é muito aromática e tem sido utilizada na perfumaria, desde os tempos mais remotos. Fonte: <https://shre.ink/cfuG>

14. Galanga [*Alpinia galanga* (L.) Sw., Zingiberaceae], planta herbácea, nativa do Sudeste Asiático [Fig. 14]. Partes utilizadas: rizoma. É uma planta tradicionalmente utilizada tanto na cozinha como na medicina natural. É receitado como tônico cardíaco, para a asma, tosse e dor de garganta, entre outras doenças. É um ingrediente comum em caril e sopas tailandesas, usado fresco em pedaços ou cortado em fatias finas, amassado e misturado à pasta do caril. Também é tradicionalmente fermentado com mel para produzir um vinho.



Fig. 14. O rizoma aromático da galanga (*Alpinia galanga*) é utilizado na gastronomia asiática, principalmente a tailandesa. Fonte: <https://shre.ink/cfuc>

15. Gengibre (*Zingiber officinale* Roscoe, Zingiberaceae), planta herbácea, originária do sudeste da Ásia e do Arquipélago Malaio [Fig. 15]. Partes utilizadas: rizoma. Devido às propriedades como especiaria e medicinal, contribuiu para a sua difusão a nível mundial. Existem relatos históricos de que já era usada em medicina tradicional, a aproximadamente 5000 anos, na China e na Índia.



Fig. 15. O rizoma do gengibre (*Zingiber officinale*) é amplamente comercializado na indústria alimentar, perfumaria e medicinal popular. Fonte: <https://shre.ink/cfue>

Durante a época dos Descobrimentos, foi distribuída a nível mundial, chegando a Portugal como especiaria no século XV. Nessa época era utilizado fresco, seco, em pó e em conserva. O gengibre é indicado para a prevenção de náuseas/enjoo, dispepsia, obstipação, constipações, artrite e cefaleias.

16. Nôz-moscada/macis (*Myristica fragrans* Houtt., *Myristicaceae*), árvore nativa das Ilhas Molucas da Indonésia [Fig. 16]. Partes utilizadas: casca da fruta, macis (membrana que envolve a semente) e a semente, donde se extrai o óleo essencial. A noz-moscada é usada para tratar reumatismo e diarreia, além de apresentar atividades antibacterianas, antivirais e anticancerígenas.

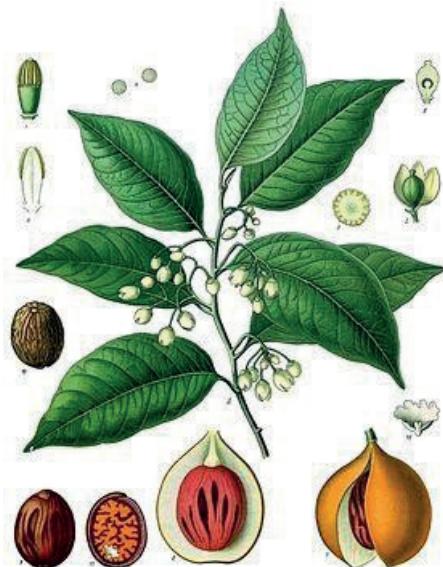


Fig. 16. Na Europa, durante o período da Peste Negra, era frequente utilizar saquinhos com noz-moscada (*Myristica fragrans*), pendurados no pescoço. Esta doença mortífera era transmitida por pulgas e o uso desta especiaria atuava como repelente. Fonte: <https://shre.ink/cfuW>

17. Pimenta-longa (*Piper longum* L., *M Piperaceae*), trepadeira nativa de Java (Indonésia) [Fig. 17]. Parte utilizada: fruto (amentilho). A primeira referência sobre esta planta, vem de antigos livros de Ayurveda, onde os usos medicinal e dietético são descritos em detalhes. Era muito utilizada nos tempos medievais em misturas de especiarias e, atualmente, é muito rara na culinária europeia. De acordo com a medicina tradicional, é uma das ervas ayurvedas mais utilizada, para melhorar a digestão, assimilação e metabolismo dos alimentos.

18. Pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L., *Piperaceae*), trepadeira originária do sul da Índia [Fig. 18]. Partes utilizadas: fruto (drupa) em cacho. A piperina, o composto que dá o sabor picante, tem algumas propriedades antimicrobianas.



Fig. 17. As folhas e os frutos da pimenta-longa (*Piper longum*). Fonte: <https://shre.ink/cfbn>

Em conjunto com outras especiarias, desempenharam um papel importante no sabor das carnes conservadas por muito tempo. O comércio da pimenta era bastante ativo no subcontinente indiano, levado para o Ocidente e distribuído por genoveses e venezianos. Devido ao seu valor muito elevado, era utilizado como moeda.



Fig. 18. Pimenta-do-reino ou pimenta-negra (*Piper nigrum*, com espigas de grãos imaturos. Fonte: <https://shre.ink/cfbC>

A sua procura, foi uma das principais causas da expansão e apogeu do império português no Oriente. Um quintal de grãos de pimenta (≈ 60 kg) chegou a valer, 52 gr de

ouro. Também se diz que durante a Idade Média, era empregue para esconder o sabor da carne parcialmente podre, o que seria altamente improvável. A especiaria era muito cara e só acessível aos ricos, que tinham disponibilidade de obter carne em boas condições.

CONCLUSÃO

Com a documentação consultada sobre a extinção dos conventos e mosteiros da Ordem dos Carmelitas Descalços posterior a 1834 e o tratado de Garcia d'Orta *Colóquio dos simples e drogas e coisas medicinais da Índia*, obteve-se um elenco florístico com espécies asiáticas (Península Arábica, Turquia e Índia).

Na elaboração da listagem deparou-se com várias dificuldades, nomeadamente a nível da grafia manuscrita de algumas espécies medicinais do tratado de Garcia d'Orta. Destaca-se a dificuldade em identificar as espécies medicinais, porque recorre frequentemente à nomenclatura comum das plantas e drogas, em *konkani* (dialecto de Goa), árabe e línguas indianas, quer as sâncritas do Norte, como as dravídicas do sul. Este facto limitou a identificação correta dos nomes comuns de algumas espécies e a atualização dos nomes latinos científicos.

O comércio de especiarias e plantas medicinais asiáticas era bastante ativo no subcontinente indiano, norte de África (Egipto), Corno de África e península arábica. De acordo com Garcia d'Orta, as especiarias e as plantas secas medicinais eram exportadas regularmente para Portugal, mas verificou-se que muitas delas não faziam parte do espólio da botica carmelita.

REFERÊNCIAS

- CARVALHO, Teresa Nobre de – 2017. A figura de Garcia de Orta traçada pelo Conde de Ficalho. Os diálogos entre o biógrafo e Colóquios dos Simples. *Limite*. Vol. 11.1, 2017, pp. 43-71. ISSN: 1888-4067
- DEVEZA, Antonio Cesar Ribeiro Silva – 2013. Ayurveda – A medicina clássica Indiana / Ayurveda – the classical Indian medicine. *Rev Med* (São Paulo). Jul.- set., 92(3):156-65.
- FICALHO, Conde de (org.) – 1981. *Colóquio dos simples e drogas da Índia por Garcia da Orta*. Lisboa: Academia Real das Ciências.
- LEVI, Joseph Abraham – 2008. A missão em África nos séculos XVI-XVII, análise de uma atitude. *Revista Lusófona de Ciência das Religiões* – Ano VII, 2008 / n. 13/14 – 439-462
- LIBERATO, Maria Cândida. – 2011. Contribuição para o conhecimento de Garcia de Orta Contribution to the knowledge of Garcia de Orta. *Revista de Ciências Agrárias*, Vol 34, Iss 1, Pp 110-119.
- ROQUE, Ricardo – 2018. O trigo e o joio: segredos e botânica médica em Goa, c. 1840- 1930. *Revista Crítica de Ciências Sociais*. 115: p. 113-136, ISSN: 0254-1106. Número semestral. Edição electrónica URL: <http://journals.openedition.org/rccs/7019>, DOI: 10.4000/rccs.7019, ISSN: 2182-7435.
- WALKER, Timothy – 2001. Remedies from the Carreira da Índia: Asian Influences on Portuguese Medicine During the Age of Enlightenment. *Portuguese Studies Review*, 9(1 -2), 170 -193.