

O UNIVERSO CAIPIRA E AS PANC'S QUE COMPÕEM SUA ALIMENTAÇÃO: o mangarito na alimentação do caipira

Daniela Vilela Peixoto¹
Roseli Aparecida Saltoratto²

RESUMO: O objetivo deste artigo é despertar nos brasileiros o interesse pelo mangarito (*Xanthosoma riedelianum* Schott), um rizoma saboroso e com altos valores nutritivos dentro do universo da cultura caipira, e seu aproveitamento alimentar na chamada Cozinha Caipira. Este pequeno rizoma, nativo do território brasileiro era conhecido como alimento pelos índios brasileiros. A partir deste conhecimento indígena, o ingrediente passou a fazer parte da dieta dos brasileiros na época do descobrimento do Brasil principalmente no período colonial quando podia ser apreciado fartamente. Era extremamente utilizado no café da manhã com melado de cana. É obrigação de todo brasileiro conhecer e valorizar ingredientes nativos e bastante utilizados outrora; aquele que não conhece o passado e as antigas formas de alimentação não conseguirá entender os sabores desconhecidos da atualidade. O mangarito é um ingrediente que se insere neste contexto por ser um alimento de sabor incomparável, brasileiro e que deixou de ser tradicional, tornando-se um ingrediente do esquecimento. Relembrar este ingrediente dentro da Cozinha Caipira é reativar memórias e sabores.

Palavras chave: Mangarito; *Xanthosoma riedelianum* Schott; Nutrição. Tradição; Cozinha Caipira.

¹ Mestranda em Ciências – Química pela Universidade Cruzeiro do Sul; Especialista em Vigilância Sanitária em Alimentos pela USP e graduada em Tecnologia em Gastronomia pelo Senac-ASP. Professora universitária das matérias de panificação, confeitaria, garde-manger e habilidades básicas de cozinha.

² Graduada em Direito com especializações em Direito Civil e Direito Processual Civil; Graduada em Gastronomia pela FMU.

THE RUSTIC CULTURE UNIVERSE AND THIS PANC'S THAT MAKE UP ITS FOOD: mangarito in food

Daniela Vilela Peixoto
Roseli Aparecida Saltoratto

ABSTRACT: The aim of this article is to awaken in Brazilians the interest in mangarite (*Xanthosoma riedelianum* Schott), a tasty rhizome with high nutritional values within the universe of rustic culture, and its use in food in the so-called rustic kitchen. This small rhizome, native to Brazilian territory, was known as food by Brazilian Indians. Based on this indigenous knowledge, the ingredient became part of the Brazilian diet at the time of the discovery of Brazil, especially in the colonial period, when it could be enjoyed in abundance. It was extremely used for breakfast with sugarcane syrup. It is the obligation of every Brazilian to know and value native and widely used ingredients in the past; those who do not know the past and the old ways of eating will not be able to understand the unknown flavors of today. Mangarite is an ingredient that fits in this context as it is a food with an incomparable flavor, Brazilian and that is no longer traditional, becoming an ingredient of oblivion. Remembering this ingredient within the Caipira kitchen is to reactivate memories and flavors.

Key words: Mangarito; *Xanthosoma riedelianum* Schott; Nutrition; Caipira Kitchen

INTRODUÇÃO

A valorização cultural do comportamento alimentar confirma ser a comida o meio pelo qual se podem mesclar os valores simbólicos antigos e modernos, incluindo-se as manifestações regionais porque “a comida representa a manifestação da organização social, a chave simbólica dos costumes, o registro do modo de pensar a corporalidade no mundo, em qualquer que seja a sociedade” (FREITAS, 1996, p.2). E é na manifestação dos costumes advindos da formação social da cidade de São Paulo, dos movimentos do bandeirantismo, do tropeirismo, do indígena e do português colonizador que se compreende a sua culinária tradicional, a cultura caipira e o caipira.

Definida como “simples, porém saborosa” (BELLUZZO, 2008) a comida caipira tem suas raízes junto ao sistema alimentar dos índios tupis e também no bandeirantismo e tropeirismo que foram os precursores desse tipo de alimentação aonde a simplicidade e, sobretudo a “sustância” davam as diretrizes do modo de se alimentar.

Candido (1971) relata em seu livro “Os parceiros do Rio Bonito” que a mobilidade dos bandeirantes e a incorporação do território paulista às suas conquistas começaram a dar características de uma subcultura, derivada do índio com o português que se pode chamar de “cultura caipira”. Essa cultura caipira é de fato um prolongamento da cultura bandeirista que foi assimilando dos índios, utensílios, plantas comestíveis, hábitos de pescar e caçar e mesclando com hábitos dos portugueses que contribuíram com ensinamentos em fazer hortas e pomares, criar porcos, galinhas e gado e sobre tudo introduzindo as suas técnicas culinárias.

Dessa cultura caipira, fruto da miscigenação entre brancos e índios (mamelucos) e mais tarde, os negros, é que surgem os primeiros paulistas, habitantes do interior, ou seja, os caipiras. É dessa identidade social dos caipiras e de seu jeito de ser que se estabelece a cozinha tradicional paulista.

Quem é o caipira? Muitos autores o definem. Lobato (1959) em seu livro *Urupês* define ser o caipira o sujeito de vida pacata, conhecido como o “Jeca Tatu” que plantava as suas roças para a sua subsistência:

Da terra só quer a mandioca, o milho e a cana. A primeira, por ser um pão já amassado pela natureza. Basta arrancar uma raiz e deitá-la nas brasas. Não impõe colheita, nem exige celeiro. O plantio se faz com um palmo de rama fincada em qualquer chão. [...] Outro precioso auxiliar da calaçaria é a cana. Dá rapadura, e para Jeca, simplificador da vida, dá garapa. [...] E assim como ao lado do restolho cresce o bom pé de milho [...] (LOBATO, 1959, p.284,285).

Candido (1971) define caipira como o tipo que se formou nas camadas inferiores de cultivadores da terra que em razão de deslocamentos constantes devidos à posse irregular da terra mantinha vida simples, casa simples, e meios de subsistência fáceis e mínimos apenas o suficiente para manter a vida. Era uma população “dispersa, móvel, livre, branca ou mestiça, geralmente de branco e índio, com pouco sangue negro” (CANDIDO, 1971). Para o autor o termo caipira exprime um modo de ser, um tipo de vida e não, propriamente, um tipo racial.

A cozinha caipira paulista é culturalmente conhecida como uma cozinha rústica e pela utilização de ingredientes ícones que imortalizam seus sabores como o milho, feijão, abóbora, mandioca, farofa de içás, uso de hortaliças e outras raízes que o caipira utilizava em sua alimentação diária.

O fato é que ser caipira inclui estilos de ser e pensar. Considerados preguiçosos e indolentes, despojados de terras e de seus direitos de trabalho, se isolavam, fora dos centros urbanos, em razão da frágil posse sobre a terra que os obrigava a uma vida muito simples, limitada ao que o meio ambiente lhes oferecia e ao pequeno cultivo da terra.

Assim, a questão da vadiagem ou da fuga ao trabalho não pode ser interpretada apenas à luz das raízes históricas – na civilização vinculada ao aventureiro e a escravidão do indígena – com também as determinantes econômicas, culturais. Resumindo, podemos dizer que o desamor ao trabalho estava ligado à desnecessidade de trabalhar, condicionada pela falta de estímulos prementes, às técnicas sumárias, e, em muitos casos, a espoliação eventual da terra obtida por posse ou concessão. (CANDIDO, 1971, p.86).

Por outro lado, lhe sobrava lazer: pescar, caçar, cantar, tocar moda de viola e ser extremamente religioso alicerçam sua vida e jeito de ser. Possuía modos típicos de se vestir: algodão grosseiro colhido e fiado na própria casa. (VIEIRA, 1903, p.24). Seus utensílios domésticos eram simples feitos de barro, ferro e madeira rústica assim como sua forma de linguajar.

O fato é que essa cultura nos deixa grandes ensinamentos do comer do paulista nos tempos coloniais. Como estabelece Max Weber (1991) o homem é um animal amarrado a teias de significados que ele mesmo teceu e portanto devemos entender a cultura (e nesse caso a caipira) como sendo teias significativas dessa cultura.

No caso da Cultura Caipira examinar os seus ingredientes e em especial o mangarito, estabelece-se uma conexão de conhecimentos alimentares esquecidos e que devem ser exaltados na modernidade. Estudar esses "quintais" e seus ingredientes constitui uma atitude reveladora da história paulista e da gastronomia.

É com essa intenção que se irá analisar o mangarito na cozinha típica paulista.

Pequenos, alguns menores ainda, de sabor delicado e suave, são apenas algumas qualidades que definem este rizoma, o mangarito, que fazia parte da composição alimentar dos brasileiros nos tempos de outrora.

Conhecido dos índios brasileiros passou a ser apreciado pelos nossos antepassados; podia ser colhido nos quintais e hortas de antigamente e guarnecia preparações como atesta um dos mais antigos receituários brasileiros, "O cozinheiro nacional", com data incerta, provavelmente 1870.

O que teria acontecido com esta iguaria através dos tempos?

Como se perdeu esta tradição alimentar?

Porque a maioria atual dos brasileiros desconhece o mangarito?

As respostas a essas perguntas definem os objetivos deste trabalho e, ao analisarem-se as possibilidades alimentares e nutricionais do mangarito, justifica-se tentar recuperar este elo que

se perdeu. Redescobrir o valor deste alimento é ressignificá-lo em nossa alimentação como um ingrediente saboroso e nutritivo, como demonstram estudos antigos dos cronistas quinhentistas Gabriel Soares (1587) e do jesuíta Fernão Cardim (1625) e na atualidade os pesquisadores Joaquim Adelino de Azevedo Filho, Nuno Madeira, Valdely Knupp, Harri Lorenzi entre outros.

Atualmente, classificado como um alimento não convencional ou como parte das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), acrônimo que significa, de acordo com Knupp e Lorenzi (2014), aquelas plantas nativas, silvestres ou autóctones e que são desconhecidas, ainda, da maioria das pessoas. São também aquelas plantas denominadas “daninhas”, “matos”, “infestantes” e até em alguns casos “nocivas” simplesmente porque ocorrem no meio de lavouras convencionais ou porque as pessoas consideram que não devam nascer em jardins e locais inusitados como calçadas e até rachaduras em cimento; enfim, são aquelas plantas que nascem espontaneamente sem qualquer intervenção humana. Vale também ressaltar que, por absoluta falta de conhecimento, as pessoas tendem a se envergonhar em experimentar essas possibilidades gastronômicas apenas considerando o preconceito: será possível se alimentar de uma planta considerada “mato”?

Sim, esta possibilidade existe e na maioria das vezes são insumos de alto valor nutritivo com indicações funcionais e medicinais. Neste contexto, encontra-se o mangarito, um rizoma de alto valor nutritivo e genuinamente brasileiro, não por ser considerado mato, mas pelo desconhecimento pela maioria das pessoas.

E com base nos costumes do passado, o mangarito, também denominado de “batatinha do Brasil” deve recuperar seu espaço como ingrediente na mesa do brasileiro e deixar de ser apenas uma lembrança histórica e, efetivamente, se estabelecer como iguaria para uso na gastronomia.

Para a realização deste trabalho foi utilizada ampla revisão bibliográfica.

A revisão literária consistiu em ampla busca bibliográfica e na realização de entrevistas não estruturadas com alguns produtores e pesquisadores. Os autores pesquisados como Hoehne (1937), Soares (1587), Cardim (1625) e as receitas encontradas no Cozinheiro Nacional (s/d) mencionam a dimensão histórica de como este ingrediente esteve presente na dieta dos brasileiros e posteriormente dos portugueses. Mais recentemente, Kinupp; Lorenzi (2014) estabelecem a situação de quase esquecimento em que o ingrediente se encontra na atualidade. Pesquisadores como Joaquim Adelino de Azevedo Filho, Nuno Madeira, com seus artigos científicos nos mostram o interesse em melhorar as formas de plantio de maneira e aumentar a produtividade.

Gilberto Vilhena³ e Joaquim Adelino Azevedo Filho⁴, através de entrevistas que fizemos em visita às suas propriedades e escritório, confirmam que, apesar da dificuldade da produção e do baixo rendimento, toda a produção de mangarito é rapidamente vendida para a população do entorno ou para chefs de cozinha.

Conforme Lakatos e Marconi (1985, p. 81), método é aquilo que é percebido como um conjunto de atividades organizadas em um sistema lógico a fim de alcançar-se um objetivo. Nesse

3 Entrevista com Gilberto Vilhena em 01/10/2014, Paraibuna, SP.

4 Visita a APTA Monte Alegre do Sul, SP em 06/10/2014.

capítulo então, serão apresentados os procedimentos realizados para o alcance dos objetivos deste estudo e resposta ao problema de pesquisa.

Em relação aos fins deste estudo, a pesquisa utilizada é a descritiva. A pesquisa descritiva é a mais indicada para se obter um melhor entendimento das origens e motivos de um determinado fenômeno. “A pesquisa descritiva descreve, sistematicamente, fatos e características em uma determinada população ou área de interesse” (GRESSLER, 2003).

A pesquisa descritiva não tem como objetivo a proposição de soluções, mas sim a descrição de fenômenos. Isso não significa que nessa modalidade de pesquisa não exista interpretação ou aprofundamento. Aqui, o objeto é analisado de forma a penetrar em sua natureza, descrevendo todos os seus lados e características. (BONAT, 2009, p. 12).

E, tendo-se em vista que o ingrediente era muito utilizado à época do Brasil colonial, configura-se descrever um pouco sobre a alimentação dessa época no Brasil e a importância do ingrediente na composição alimentar dos brasileiros.

1 - COMO ENTENDER A ALIMENTAÇÃO COLONIAL BRASILEIRA E O MANGARITO

Para que se entenda a importância deste rizoma, hoje considerado uma PANC de acordo com Knupp; Lorenzi (2014) é necessário que se volte aos tempos do Brasil colonial.

A carta de Pero Vaz de Caminha, o escrevente da carta do descobrimento do Brasil em 1500, menciona que o Brasil era “uma terra em que se plantando, tudo dá”. Logo, o colonizador descobriu sabores novos que a terra brasileira podia oferecer em termos de alimentação.

Relatos históricos revelam que a carestia alimentar no Brasil colônia era grande. Dois motivos embasam essa peculiaridade, o primeiro seria uma grande resistência do português para se adaptar aos alimentos da terra e que faziam parte do sistema alimentar indígena. De acordo com o historiador Evaldo Cabral de Melo (2000) esse tipo de alimentação era comida considerada de pobre, das classes inferiores, comida de bugre, de escravos e que também servia para alimentar animais e aves. Nessa conjuntura alimentar os produtos da terra como milho e mandioca demoraram a se adaptar à mesa do colonizador. Essa “deslusitanização” alimentar foi lenta e foi preciso que a mulher portuguesa, através dos seus conhecimentos e técnicas de culinária, fosse elaborando essa substituição e criando a cozinha brasileira.

Outro fator relevante é que a agricultura colonial brasileira tinha como base a monocultura como a cana de açúcar. Não havia interesse em se plantar outros produtos agrícolas. O interesse estava no cultivo da cana de açúcar e mais tarde na lavoura cafeeira.

Desta forma, era evidente a falta de víveres cultivados em grande escala para a alimentação dos colonizadores e suas famílias. A carestia alimentar era tão grande que havia um decreto real que obrigava os senhores de engenho a plantar mandioca para a alimentação da população negra escrava.

Silva (2006) estabelece ser a comida cotidiana dos engenhos simples e monótona e muito menos

saborosa do que relatavam os viajantes quinhentistas que por aqui vieram à época da colonização. A autora relata ser uma dieta baseada em “produtos da terra” sustentada pela farinha de mandioca, por peixes e carnes de caça quase sempre secos, com exceção da carne de porco, cozida ou assada, feijões de caldo ralo e tubérculos como o mangarito, comidos cozidos:

Assim é que se tem uma terra cheia de pomares, recheados de abacates, açáis, ananases, cajás, ingás, jacas e marmelos, para não falar dos diversos tipos de bananas, laranjas e das mangas espalhadas por todo o território. Hortas repletas de cheiros e temperos, como alho, cebola, cebolinha, salsa, coentro, louro.

As pimentas amarelas, vermelhas, verdes, pimenta-castanha, pimenta cumari, pimenta malagueta, pimenta-fidalga. Verduras e legumes como abóboras, aspargos, maxixes, nabos, palmitos, pepinos, quiabos, além de raízes e tubérculos nativos, como mandioca, batata doce, cará, inhame e dos deliciosos mangaritos que alegravam os olhos dos viajantes e deixavam, nos relatos, uma sensação de água na boca (SILVA, 2006, p.16).

O texto acima relata o uso de pomares nos quintais que complementavam a alimentação no cotidiano da Colônia.

Herança herdada do colonizador, os quintais foram ambientes imprescindíveis no Brasil colonial. Tornaram-se extensões da casa rural e urbana, e foram palco de boa parte das atividades cotidianas e despensa que garantiu a subsistência familiar, em uma época na qual, de modo geral, havia precárias redes de produção e comércio de alimentos. No campo, funcionaram como balão-de-ensaio da agricultura trazida pelo colonizador e, nas cidades, formalizaram os primeiros espaços verdes, bem antes da formação de passeios e praças públicas (DOURADO, 2004, p.85).

De acordo com Dourado (2004), a palavra quintal vem do latim *quintanale* e designa uma pequena quinta ou pequena área cultivada junto à habitação. O dicionário Houaiss e Salles (2003) define quintal como um terreno, geralmente com jardim ou horta, atrás de uma casa ou moradia ou junto a ela.

O fato, porém, de acordo com Dourado (2004), é que o quintal pode ter múltiplos significados ligados ao cotidiano das habitações. Pode ser apenas um simples vazio para o qual se volta a habitação ou ambiente vivo e dinâmico na rotina da casa. Pode também relacionar atividades ligadas à manutenção da vida familiar, como o cultivo de espécies frutíferas, verduras e legumes ou ao simples prazer de se cultivar flores para embelezar.

É nessa realidade de escassez e uso de hortas e quintais que o mangarito entra na alimentação dos brasileiros à época colonial.

Os mangaritos eram alimentos conhecidos dos índios brasileiros que entraram na nossa comensalidade em ensopados e guisados trazidos pelo colonizador. De acordo com Dória (2008) é no livro *o Cozinheiro Nacional* que temos o encontro perfeito, a simbiose da tradição de culinária europeia, mais especificamente portuguesa e francesa que precisaram se adaptar às ofertas tropicais de ingredientes, legitimando deste modo os sabores locais.

É desta mescla de ingredientes indígenas e tradições europeias que a nossa culinária brasileira expressa a prática de produções alimentares definindo tradições e identidades dos modos brasileiros de se alimentar.

Embora seja uma planta nativa brasileira que foi bastante utilizada no passado, hoje está quase extinta devido ao desuso. O mangarito era consumido pelos índios na época do descobrimento e foi relatado em diários de viajantes do século XVI como Gabriel Soares de Souza, Fernão Cardim, frei Vicente de Salvador e Sebastião da Rocha Pitta conforme descrito por Hoehne (1937) em seu livro *Botânica e Agricultura no Brasil no Século XVI*. Era comum comê-lo ao amanhecer, no café da manhã, cozido e recoberto de melado de cana. O livro *Cozinheiro Nacional* também menciona à p.347 que se podem preparar os mangaritos de todas as maneiras que se preparam as batatas, além de apresentar inúmeras receitas do ingrediente em ensopados de carnes de caças como pacas e capivaras.

Pode-se afirmar ser o mangarito um patrimônio cultural alimentar e que deve ser reutilizado na cultura alimentar atual dos brasileiros. De acordo com Alvarez (2002) o patrimônio não é fato dado, uma realidade que existe por si mesma; ela resulta de uma construção histórica, uma concepção e uma representação que é criada de um processo que intervém nos interesses de classes e grupos sociais que integram uma nação.

Poulain (2004) diz ser o patrimônio alimentar uma transformação das representações ligadas ao espaço social alimentar, considerando os produtos alimentares, elaborados ou não, os objetos e as habilidades utilizadas na produção, transformação, conservação e consumo. Entre eles estão os “modos de comer e beber” como objetos culturais portadores de uma parte da história e da identidade de um grupo social.

É nesta parte da história que se deseja religar os tempos coloniais aos tempos de hoje, onde o mangarito era um ingrediente de uso constante e abundante no território brasileiro.

De acordo com Montanari (2009) muito mais do que a língua que se fala, a comida auxilia na intermediação entre culturas diferentes abrindo os sistemas culinários a todas as formas de invenções, cruzamentos e contaminações. O autor, também estabelece que, essa identidade cultural alimentar se faz de “trocas” que formam um patrimônio cultural de cada sociedade e desta forma reconhecendo o seu passado (MONTANARI, 2009, p.12).

Portanto, este ingrediente, o mangarito, genuinamente brasileiro e advindo do sistema alimentar indígena não pode se perder nas lembranças do passado. Ele deve ser considerado um produto de *terroir* que definiu o gosto alimentar dos brasileiros e que deve retomar seu uso no Brasil.

Porque este alimento entra no esquecimento alimentar dos brasileiros?

Porque vários chefs de cozinha brasileiros já tentaram recuperar este ingrediente sem sucesso?

Seria conveniente abandonarmos este alimento de nossa memória gustativa?

As respostas a esses questionamentos serão definidas no item seguinte ao se analisar o que é o mangarito, seu valor nutricional e a sua atual situação como produto comercial no Brasil.

2 - O QUE É O MANGARITO E SUA SITUAÇÃO ATUAL

Mangarito (*Xanthosoma riedelianum Schott*) é conhecido também por outros nomes populares como macabo, mangará, mangará-mirim, mangareto, tayaó, malangay (KINUPP; LORENZI, 2014). É

nativo do Brasil. Durante muito tempo foi referido erroneamente pelo nome científico *Xanthosoma maffafa*, uma espécie de taioba.

O mangarito (*Xanthosoma riedelianum* Schott) pertence à família das Araceae, a mesma família da taioba (*Xanthosoma taioba*) e do taro (*Colocasia esculenta*) e é muito apreciado pelos seus rizomas e folhas, mas principalmente pelos rizomas. Há diversas variedades com diferentes colorações do rizoma. É chamado de “batatinha brasileira”, consumido cozido, muito saboroso, lembrando o sabor da castanha portuguesa, porém, de consistência macia, desmanchando na boca.

Figura 1: Rizomas de Mangarito



Fonte: Nuno R. Madeira ⁵

É um produto de alto valor nutritivo tanto dos rizomas como das folhas, que também são bastante saborosas e podem ser consumidas cozidas. Mas, o destaque para o consumo dessa planta está nos rizomas, devido ao sabor inigualável.

Botanicamente, de acordo com Kinupp; Lorenzi (2014), é uma herbácea tuberosa, que perde suas folhas no inverno, de 30-50 cm, nativa no Rio de Janeiro, Minas Gerais e São Paulo. As folhas têm 20 a 35 cm de comprimento, com pecíolo ereto de 30 a 50 cm. A propagação é feita pelos rizomas.

O mangarito pertence ao grupo das *amiláceae* e é considerado uma das espécies mais energéticas, atrás somente da mandioca (*Manihoc esculenta*) e da mandioquinha-salsa (*Arracacia xanthorrhiza*)” (MADEIRA, R.N. et al, 2015). O mangarito apresenta também teores significativos de cálcio, fósforo e ferro (CEREDA, 2002) além de ser reserva de carboidratos, fonte de vitaminas A, B1, B2 e C e niacina (CASTRO, C.M.; DEVIDE, A.C.P., 2016).

Atualmente é cultivado em Santa Catarina, Rio de Janeiro, São Paulo, Minas Gerais e Mato Grosso do Sul. O tempo entre a plantação e a colheita é de aproximadamente dez meses, sendo agosto e setembro os meses mais indicados para o plantio com colheita para maio e junho.

O mangarito é uma iguaria brasileira consumida no Brasil desde os tempos do descobrimento

5

Disponível em: http://www.cnph.embrapa.br/organica/090713_tecmes_mangarito.html#p2. Acesso em 8 fev. 2016.

conforme atestam escritos do século XVI sobre a botânica do nosso continente (HOEHNE, 1937). Sobre Gabriel Soares de Souza, Hoehne comenta que foi o que melhor e mais detalhadamente descreveu a botânica e agricultura no Brasil:

Sobre os mangarazes escreveu Soares “dão-se nesta terra outras raízes tamanhas como nozes e avelãs, que se chamam mangarazes e quando se colhem arrancam-nos de baixo da terra em touças como junça e tirando-se de cada pé duzentos e trezentos juntos e o que está no meio é como um ovo e como um punho que é a planta donde nasceram os outros; o qual se guarda para tornar a plantar. E quando o plantam se faz em talhadas, como as batatas e carazes... as raízes desses mangarazes se comem cozidas” (HOEHNE, 1937, p.208).

Atualmente o cultivo é em pequena escala por produtores das zonas rurais principalmente de São Paulo, Santa Catarina, Minas e Mato Grosso do Sul.

O tempo entre a plantação e a colheita é de dez meses, concorrendo com tubérculos de ciclo bem menor, como o taro, por exemplo, comercialmente bem mais interessante, podendo oferecer várias colheitas por ano enquanto o mangarito uma única colheita ao ano. O taro também é conhecido como inhame no Sul e Sudeste do Brasil.

Com isso e devido à dificuldade da produção uma vez que há pouquíssimos estudos sobre a cultura e sua melhoria, o mangarito corre sério risco de se extinguir. Um rizoma de mangarito é muito menor se comparado, por exemplo, ao tamanho do taro, outro fator que desestimula o produtor e comerciante.

Há alguns artigos científicos relatando pesquisas culturais com o mangarito sobretudo quanto ao tamanho dos rizomas-sementes, espaçamento entre as plantas, época de plantio, visando o aumento da produção. Porém são muito poucos e insuficientes. Há também dificuldade de os produtores terem acesso a essas pesquisas. Mais estudos e publicações sobre a cultura ajudariam no aumento da produção, no combate a eventuais pragas e na melhoria do produto final principalmente na questão de rendimento.

O mangarito era um alimento de consumo regular pelos brasileiros como atesta o livro “Cozinheiro Nacional”, primeiro receituário brasileiro que traz receitas como aves refogadas, guisadas ou fritas com mangarito, caças guisadas com mangarito, mangarito ensopado ou assado. Era também muito apreciado pela população no café da manhã cozido e coberto com melado de cana.

Essa hortaliça tradicional brasileira está com risco de desaparecer e entrar em esquecimento pelo baixo interesse dos agricultores em cultivá-la. Ao longo dos anos, os produtores foram optando por hortaliças de propagação mais fácil e mais produtivas, por consequência, mais lucrativas. Atualmente ele é consumido pela população rural próxima às áreas de cultivo e sazonalmente.

Precisa ser resgatado pelos seus valores alimentícios, mas, acima de tudo, pelas suas qualidades organolépticas e para se preservar um patrimônio cultural e alimentício.

Atualmente são poucos os produtores, alegando dificuldades em obter sementes e informações técnicas para melhoria da cultura. Essas dificuldades causam baixo rendimento na colheita e preço alto, dificultando a venda, conforme relatado pelo agricultor Gilberto Vilhena de Paraibuna em visita que

fizemos à sua propriedade em 2014. Vilhena, entretanto, relata que toda a produção é rapidamente vendida em feiras das regiões próximas. Mas, quem compra são pessoas geralmente mais idosas que tiveram contato com o ingrediente no passado e não esquecem do bom sabor.

Existem documentos relatando a cultura também no Vale do Itajaí em Santa Catarina, no Rio de Janeiro, em Minas Gerais no território rural dos municípios no entorno das Serras da Piedade e do Caraça e em Montes Claros, em Paraibuna, São Paulo e em Mato Grosso do Sul. De acordo com Kinupp; Lorenzi (2014), em algumas regiões de Minas Gerais a planta é regularmente cultivada e consumida.

O comércio dessa produção é feito em feiras próximo aos locais de produção e somente na época da colheita (entre junho e agosto). É comum os agricultores relatarem não ver mangarito há décadas, sempre com saudosismo e sentimento de perda.

No Santuário do Caraça em Minas Gerais foi feito um trabalho pela Empresa de Assistência Técnica e Rural (EMATER-MG) resgatando a horta do santuário. Foram plantadas inúmeras mudas não convencionais, entre elas o mangarito ⁶.

Não temos notícias de comunidades totalmente dependentes dessa cultura, pois, outras culturas acabaram prevalecendo pelo maior rendimento e menor custo, embora perdendo na qualidade e sabor, quando comparadas.

Atualmente a produção é limitada e novos estudos são necessários para que haja aumento da produção e da qualidade comercial de seus rizomas

Para se ter uma ideia, segundo publicação da Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais (EPAMIG) a produtividade pode atingir 10.000 kg/ha. A fazenda São Vicente, em Paraibuna, embora não seja dedicada exclusivamente ao cultivo do mangarito, produz uma tonelada por ano (dados de 2014). Estes dados mostram a necessidade de mais informações técnicas chegarem aos agricultores.

Embora o mangarito tenha sido um produto de consumo regular pelos indígenas na época do descobrimento do Brasil e tenha feito parte da culinária brasileira no século XIX, atualmente só é consumido pelas comunidades rurais ou cidades próximas às culturas, vendido em feiras livres.

Nos anos 2000, como tentativa de resgate, passou a ser utilizado na alta gastronomia, como no restaurante Tordesilhas da chef Mara Salles. O mangarito também é listado entre os ingredientes brasileiros pela chef e pesquisadora Ana Luiza Trajano, em seu livro *Misture a gosto: glossário de ingredientes do Brasil*, 2015. A autora destaca a importância de se mudar o cenário de quase extinção para trazer de volta a relevância desse produto.

Devido à carência de pesquisas e informações técnicas sobre melhorias das sementes e processos de cultura, é um produto de difícil cultivo, com rendimento bem menor do que outros que seriam seu substituto como a batata, batata doce, taro. Por esse motivo é mais caro para o consumidor final. Apesar disso, os consumidores alegam que o sabor justifica o valor diferenciado. Também não é encontrado o ano todo e o consumidor acaba se acostumando ao uso de outros ingredientes

6

http://www.emater.mg.gov.br/portal.cgi?flagweb=site_tpl_paginas_internas2&id=15897#.VrjQrBgrLcs

substitutos e mais facilmente encontrados nos mercados.

O consumo é baixo devido à baixa produtividade no campo. Além disso, com o passar do tempo os produtores foram optando por hortaliças de plantio mais fácil e com maior rendimento, gerando mais lucros.

Todas essas dificuldades podem ser superadas se houver mais pesquisas, mais divulgação e interação entre pesquisadores e agricultores.

Existem estudos de diversas entidades governamentais, de pesquisadores e de universidades sobre tratos culturais para diferentes qualidades de mangarito, aumentando a produtividade, qualidade, diminuindo a sazonalidade e procurando incentivar novos produtores. Porém são insuficientes e, aparentemente, essas informações não chegam aos produtores, conforme alega Gilberto Vilhena, agricultor de Paraibuna, SP.

CONCLUSÃO

De acordo com as novas tendências mundiais, estabelecer novas possibilidades gastronômicas, com ingredientes alternativos, ecológicos e com uma história verdadeira são uma constante na alimentação atual.

Cada vez mais as pessoas se preocupam com o desperdício alimentar e valorizam alimentos ecológicos e sustentáveis, privilegiando os pequenos agricultores e insumos diferenciados que possam ajudar a valorizar preparações gastronômicas.

Pelo que se expôs sobre o mangarito, pode-se considerar ser um produto que entra nessa nova tendência: saudável, saboroso, original, orgânico e sem modificações genéticas. Além disso, outra tendência, especialmente interessante, é a valorização da origem do produto. Um produto fresco, que envolve uma questão social e que pode ajudar uma comunidade causa impacto para uma determinada região e se tornam possibilidades economicamente viáveis.

Com este trabalho, pretende-se exatamente isso, fazer com que o mangarito se transforme num ingrediente ícone, exclusivamente brasileiro e que possa incentivar os grandes chefes a incluí-lo em suas preparações.

Com novos estudos e incentivos a pequenos produtores pode-se recuperar este ingrediente tornando-o um produto *premium* e desta forma internacionalizar seu uso e sabor.

Recuperar o mangarito é a intenção de chefes brasileiros como Mara Salles, Neide Rigo, Ana Luiza Trajano entre outros, que tentam recuperar esta tradição; assim como de pesquisadores nacionais que incentivam a produção do mangarito em escala mais comercial.

É necessário que se avancem os estudos, que novas tecnologias e seleção de rizomas de mangaritos avancem, que haja empenho de órgãos governamentais ligados à agricultura para que pequenos agricultores se empenhem em produzir este ingrediente.

O movimento do Slow Food, através da Arca do Gosto, considera o mangarito um insumo em

extinção e que deve ser recuperado pois, representa a cultura alimentar brasileira.

Somente pela ampla divulgação e informação é que poderemos construir uma nova trajetória para a “batatinha do Brasil”.

Voltemos às nossas origens, valorizemos nossos ingredientes e a nossa cultura alimentar com respeito ao nosso agricultor e principalmente à nossa história.

Um povo sem história, é um povo sem memória. A realização deste artigo valoriza a história do ingrediente, procurando aumentar sua divulgação e utilização como ingrediente gastronômico.

REFERÊNCIAS

ALVAREZ, M. La cocina como patrimônio (in)tangibile. IN: MARONESE. I. (org.) **Primeiras jornadas de patrimônio gastronômico**. CPPHC-CABA: Buenos Aires, 2002.

AZEVEDO Fo., J.A. **Mangarito “a batatinha brasileira”: produção em sistema orgânico**. Disponível em: <http://www.aptaregional.sp.gov.br/acesse-os-artigos-pesquisa-e-tecnologia/edicao-2012/janeiro-junho-2/1203-mangarito-a-batatinha-brasileira-producao-em-sistema-organico/file.html>. Acesso em 3 fev. 2016.

BONAT, D. **Metodologia da pesquisa**. 3ªed. Curitiba; IESDE Brasil S.A, 2009.

CASTRO, C.M.; DEVIDE, A.C.P. **Cultivo e Propriedade das Plantas Alimentícias Não Convencionais PANC**. Pindamonhangaba: APTA Polo Regional de Pindamonhangaba, 2016.

CEREDA, M.P. **Agricultura tuberosas amiláceas latinoamericanas**. São Paulo: Fundação Cargill, 2002.

DÓRIA, Carlos Alberto. **A cozinha nacional antes da feijoada**. IN; O Cozinheiro Nacional ou coleção das melhores receitas brasileiras e europeias para preparação de sopas, molhos, carnes... São Paulo: Editora Senac São Paulo, 2008.

DOURADO, Guilherme Mazza. **Vegetações e quintais da casa brasileira**. Revista Paisagem Ambiente: ensaios, n19. P.83-102, São Paulo, 2004.

HOEHNE, F.C. **Botânica e Agricultura no Brasil no Século XVI**. São Paulo: Cia. Editora Nacional, 1937.

KNUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

MADEIRA, N.R. et al. **Desafios na conservação e promoção do uso do mangarito (*xanthosoma riedelianum* Schott)**. Disponível em: <http://memoriasocla.agro.unlp.edu.ar/pdf/B4-576.pdf>. Acesso em 3 fev. 2016.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E.M. **Fundamentos de metodologia**. São Paulo: Atlas, 1985.

MELLO, E. C. **Nas fronteiras do paladar**. In: Folha de São Paulo, São Paulo, 2000. “Mais!”, p. 7-10

MONTANARI, M. **A cozinha, lugar da identidade e das trocas.** IN: O mundo na Cozinha; história, identidade, trocas. São Paulo: Senac, 2009.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação: os comedores e o espaço social alimentar.** Florianópolis: UFSC, 2004.

SILVA, Paula Pinto e. **A cozinha da Colônia.** Textos do Brasil nº13. Revista Nossa História, ano 3, nº 29, março, 2006.

TRAJANO, A.L. **Misture a gosto:** glossário de ingredientes do Brasil. São Paulo: Melhoramentos, 2015.

WEBER, Max. **Economia e sociedade: fundamentos da sociologia compreensiva.** Brasília. Editora Universidade de Brasília, vol. I, 1991.