

Alimentação e Cultura

A diversidade de abóboras no Brasil e sua relação histórica com a cultura

Publicado em Quinta, 01 Março 2012 10:38

Escrito por Rosa Lía Barbieri

Acessos: 627



O Brasil, originalmente, era habitado por diversas nações indígenas. Navegadores portugueses chegaram às terras brasileiras no ano de 1500, quando este território passou a se constituir em uma das colônias de Portugal. Os portugueses trouxeram escravos da África, já no século XVI. No século XIX, o país tornou-se independente de Portugal e, pouco depois, aboliu a escravidão. Ainda nesse século, chegou ao país um grande número de imigrantes, especialmente alemães e italianos. Mais tarde, vieram também imigrantes de outras partes do mundo, com

destaque para japoneses, chineses, poloneses e russos. Cada etnia trouxe consigo sua cultura, valores, culinária e, muitas vezes, sementes de variedades de cereais, hortaliças, frutas, forrageiras, condimentos e plantas medicinais. Acompanhando as sementes, vinha também o conhecimento necessário para o plantio, cultivo, colheita, armazenamento e uso dos produtos. A confluência de diferentes etnias resultou na diversidade do povo brasileiro, de sua religiosidade e, também, em uma culinária diferenciada, marcada, em cada região do país, por uma forte correlação com a história de ocupação local e com a origem de seus habitantes.

Desse modo, ainda hoje, são cultivadas no Brasil muitas variedades crioulas, de um grande número de espécies – sejam espécies nativas, como a mandioca (*Manihot esculenta*), ou espécies não nativas, como é o caso da cebola (*Onion cepa*), que veio com os portugueses. São denominadas de variedades crioulas aquelas variedades que foram desenvolvidas pelos próprios agricultores, resultantes da seleção de plantas por eles realizada ao longo do tempo, cujas sementes são passadas de geração a geração e também trocadas entre vizinhos e parentes. Um caso que merece destaque é o das variedades crioulas de abóboras, por sua diversidade e pelo manejo realizado pelos agricultores.



As abóboras pertencem ao gênero *Cucurbita* (família Cucurbitaceae), que compreende várias espécies silvestres e domesticadas nativas das Américas. Cinco espécies de *Cucurbita* foram domesticadas há milhares de anos e compreendem as hortaliças conhecidas como abóboras, morangas, gilas, mogangos e abóboras ornamentais: *Cucurbita maxima*, *Cucurbita moschata*, *Cucurbita ficifolia*, *Cucurbita argyrosperma* e *Cucurbita pepo*.

Quando os primeiros navegadores portugueses desembarcaram em terras brasileiras, há cinco séculos, os indígenas cultivavam suas próprias variedades de abóboras. Naquela época, elas eram o terceiro produto agrícola em ordem de importância para os indígenas, sendo suplantadas

apenas pela mandioca e pelo milho. As abóboras cultivadas pelos índios brasileiros foram levadas para a Europa pelos portugueses, enquanto que os espanhóis, que colonizaram outros países das Américas, levaram para lá as variedades de abóboras cultivadas pelos astecas, maias e incas. As abóboras fizeram sucesso e circularam rapidamente entre os diferentes países do Velho Mundo, chegando à Alemanha e à Itália ainda no século XVI. Quando os imigrantes alemães e italianos vieram ao Brasil, no século XIX, trouxeram consigo sementes de suas próprias seleções de abóboras, para seguir cultivando no Brasil aquelas que já haviam sido incorporadas à sua cultura havia três séculos.

Assim, atualmente, existe no Brasil o seguinte cenário: alguns agricultores ainda mantêm suas variedades crioulas de abóboras, realizando seleção recorrente para os tipos de frutos que mais lhe agradam, de acordo com suas preferências pessoais, ditadas por sua cultura. Um pequeno número desses agricultores tem papel de destaque nessa dinâmica de conservação *in situ / on farm*, atuando como guardiões dessas sementes, que são passadas de geração a geração e são objeto de trocas entre parentes e vizinhos. O maior número de variedades crioulas em cultivo no



país é das espécies *Cucurbita maxima* e *Cucurbita moschata*. A primeira apresenta grande variabilidade genética para características morfológicas externas do fruto, como tamanho, formato, cor e textura da casca, o que resulta em uma diversidade de nomes atribuídos para cada tipo, como abobrinha, abóbora, abóbora-crioula, abóbora-cogumelo, abóbora-coração-de-boi, abóbora-gaúcha, moranga e moranga-de-bunda, entre outros. Já os frutos de *Cucurbita moschata*, conhecidos popularmente como abóbora-de-pescoço, moranga ou abóbora-menina, representam uma importante reserva de alimento para animais domésticos (principalmente suínos e bovinos), além de serem bastante utilizados no preparo de doces – em calda e em pasta – e também de pratos salgados (quibebe, sopas e cozidos).

A maior diversidade de *Cucurbita* em cultivo no país é mantida pelos agricultores da Região Sul, onde podem ser encontradas as cinco espécies domesticadas de *Cucurbita*, como resultado do processo histórico de colonização. Nesse contexto, agricultores descendentes de portugueses mantêm variedades crioulas de *Cucurbita pepo*, cujos frutos de casca bastante dura e polpa fibrosa, denominados mogangos, são apreciados no preparo de "mogango caramelado" e também em pratos salgados. Em número bem menor, alguns descendentes de portugueses no Sul do país também mantêm variedades crioulas de gila (*Cucurbita ficifolia*), com frutos de casca extremamente dura e com polpa branca e muito fibrosa, utilizados no preparo de um doce típico português, denominado "doce de gila", cuja textura é semelhante ao doce de fios-de-ovos, mas com coloração branca e sabor característico.



Os afrodescendentes, particularmente em comunidades negras rurais, têm suas próprias variedades crioulas, com destaque para os mogangos (*Cucurbita pepo*). Eles também mantêm variedades crioulas de *Cucurbita maxima* e de *Cucurbita moschata*. Os descendentes de imigrantes alemães, além de *Cucurbita maxima* e de *Cucurbita moschata*, mantêm variedades ornamentais de *Cucurbita pepo*, algumas com frutos comestíveis e outras não adequadas para o consumo, devido ao amargor da polpa. Com cores intensas e bastante variadas, além de formas

bastante diversas (periformes, ovais, discóides, redondos, estrelados), os frutos são usados na decoração de residências. De formato periforme, os chamados poronguinhos ornamentais não são comestíveis, apresentam grande variabilidade e podem ser utilizados em decoração, com grande durabilidade pós-colheita. Quando

apresentam formato estrelado, recebem os nomes de abóbora-estrela, abóbora-teta-de-égua ou abóbora-dez-mandamentos, sendo utilizadas no preparo de doces, com ou sem adição de coco ralado. Por sua vez, os descendentes de imigrantes italianos no Sul do país dão preferência a variedades crioulas de *Cucurbita maxima* com frutos achatados de polpa bastante consistente e coloração alaranjada, os quais são usados para o preparo do recheio de *tortei*, prato típico da culinária italiana; e de *Cucurbita moschata*, com frutos grandes de pescoço, para fazer doces em cubos e em pasta.



Essas variedades crioulas de abóboras são parte de manifestações culturais: desde o nome a elas atribuído até seu preparo, como componentes de diferentes pratos tradicionais, ou por meio de outros usos, como ornamental, por exemplo.



Durante muito tempo, a perpetuação dessas variedades coube unicamente ao esforço de agricultores familiares em propagar e cultivar suas sementes, cuja origem está intrinsecamente ligada com a história das famílias. Porém, as variedades crioulas de abóboras cultivadas no Brasil vêm sofrendo perdas significativas nas últimas três décadas, devido à substituição por variedades híbridas e também pelo abandono do cultivo, causado muitas vezes pelo êxodo rural – particularmente o juvenil – e pela expansão urbana. Essas variedades crioulas constituem um

importante patrimônio genético e cultural da agricultura familiar – e do Brasil –, que não pode ser perdido, merecendo maior valorização no cenário nacional.

Nota da edição: as fotos aqui exibidas foram, em sua maior parte, produzidas pela autora do artigo. Quando a foto for de outro autor (como no caso deste maravilhoso quindão de gila, ao lado), seu nome aparecerá, juntamente com a legenda, quando o mouse for colocado sobre a foto.

* [Rosa Líá Barbieri](#) é bióloga, Doutora em Genética e Biologia Molecular, pesquisadora da [Embrapa Clima Temperado](#) (Pelotas, Rio Grande do Sul)

