

A farmácia escondida no cerrado

Universitários aprendem, no meio do mato, que barbatimão é cicatrizante e que sucupira é imbatível na cura da infecção de garganta

Rovênia Amorim
 Da equipe do Correio

Quando a cobra pica o tiú, o maior dos lagartos brasileiros — pode medir até quase dois metros de comprimento —, ele sai à procura da raiz milagrosa. Morde a batata para se curar e volta para enfrentar a cobra. Decido a matá-la. A história, que até parece lenda, é contada aos alunos que fazem o curso de plantas medicinais do cerrado. Enquanto a turma percorre a trilha entre a exuberante natureza que rodeia a Lagoa Bonita, na Estação Ecológica de Águas Emendadas, o caso do tiú (ou tiú, como também é chamado) é relembrado, entre gargalhadas.

“Olha aí a cobra!”, grita uma moça. “Qualquer coisa a gente chama o tiú”, diverte-se outro aprendiz do cerrado. O professor intervém. “Tiú nós temos por aqui, mas a batata de tiú nunca foi encontrada em Brasília”, diz o agrônomo Marcus Vinícius Martins, 32 anos, um pesquisador de plantas do cerrado. “E apesar de ser um soro antiofídico natural para o tiú, não há comprovação científica de que funcione para as pessoas.”

Enquanto caminham, os alunos vão tocando e identificando as plantas que conheceram na apostila em aula teórica. Os nomes das plantas soam estranhos, populares demais. Pimenta de macaco é um tempero, mas é usado contra prisão de ventre. Assa-peixe serve para amenizar problemas respiratórios, asma por exemplo. E a raiz-da-jarrinha ou papo-de-peru é usada para problemas digestivos. Mas, cuidado: também tem propriedades abortivas.

Até a incômoda verruga que enfeia os dedos tem cura no cerrado, perto de casa. Da folha rasgada da tiberna escorre um “leite”. Um pingo certo é o suficiente para secá-la. E o barbatimão? É fácil de encontrar a árvore, que traz na entrecasca poderes cicatrizantes.

Coisas simples, de uso popular, mas que muita gente não dá valor. Outro exemplo vem de um aluno, estudante do segundo semestre de Farmácia na Universidade de Brasília (UnB). “Conhecia a semente de sucupira porque minha mãe me dava para dor de garganta. Mas não sabia que realmente curava nem que era do cerrado”, comenta Tiago Oliveira, 18 anos. E assim, com aulas teóricas e práti-

cas, os alunos vão aprendendo a respeitar o cerrado. É esse o objetivo principal do curso que o agrônomo e a professora aposentada Ivanilde Vasconcelos, 62 anos, querem tornar mais frequentes na Estação Ecológica de Águas Emendadas, em Planaltina. Das dez mil espécies conhecidas do cerrado, de apenas cem já se estudou a ação química ou farmacológica.

Por isso, durante o curso é lembrado o caso do tal vendedor de arnica, que anda nos ônibus do Plano Piloto oferecendo ramos da planta em extinção por R\$ 1,00. As folhas e caule, mergulhados em álcool, são um remédio natural contra pancadas e hematomas, com ação anti-inflamatória comprovada pela ciência. “Os índios já usavam a arnica contra picadas de mosquito”, diz o professor Marcus Vinícius.

O único problema é que o extrativismo predatório colocou a planta na lista das ameaçadas de extinção. “As pessoas não têm consciência ecológica. Os fazendeiros costumam limpar os pastos, com queimadas. E isso elimina a arnica”, reclama a microempresária Wilma Braga, 39 anos, que fez o curso com a filha Violeta, de 11. “Desde que ela usava fralda que me acompanha pelo cerrado. Só nos tratamos com terapia natural. Violeta nunca tomou antibiótico.”

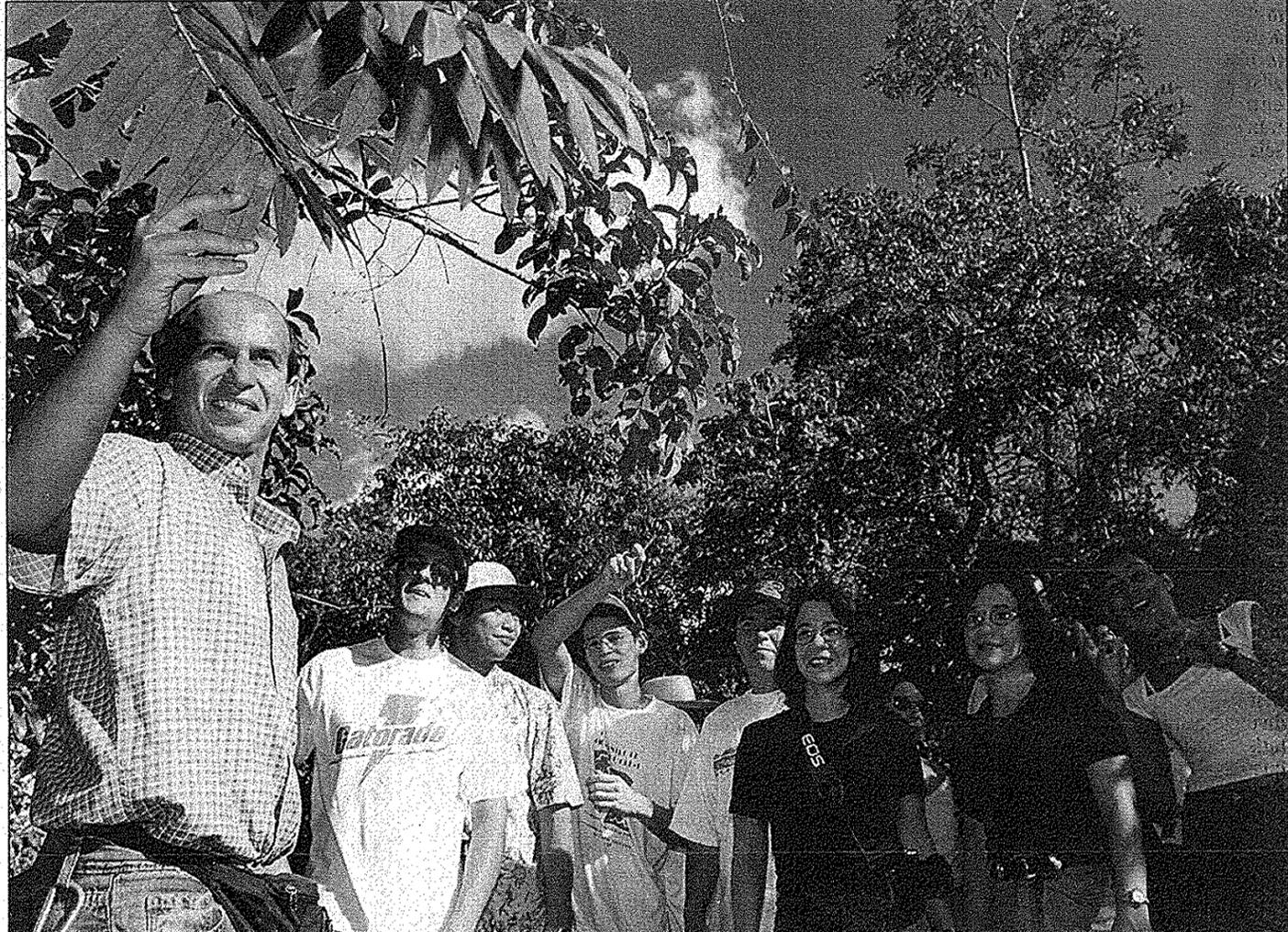
Além da consciência ecológica, Marcus Vinícius tenta também popularizar os frutos do cerrado, que podem ser utilizados na comida como importantes fontes de vitamina e proteína. “As pessoas têm preconceito. Falam que o jatobá tem cheiro de chulé, mas é muito saboroso. É um pedaço de bolo de jatobá enriquece mais que um pão francês”, diz o agrônomo.

O técnico Valdir Pereira de Lima, responsável pela cozinha experimental da Embrapa Cerrado, já testou a qualidade nutricional do fruto. “O jatobá é rico em cálcio e fósforo. Um litro de farinha de jatobá contém três vezes mais cálcio do que o leite de vaca”, afirma (veja receita de bolo de jatobá).

SERVIÇO

Em 19 de junho, haverá curso sobre Plantas Medicinais Cultiváveis. As inscrições já estão abertas e custam R\$ 30,00. Em julho, haverá curso sobre Aproveitamento Alimentar dos Frutos Nativos do Cerrado. Informações: 983-6462 (professor Marcus Vinícius) ou 501-4843 (professora Ivanilde). Qualquer pessoa pode participar dos cursos.

André Corrêa



Marcus Vinícius Martins, pesquisador de plantas do cerrado, conta a lenda do lagarto gigante que foi picado por uma cobra, comeu uma batata do mato e se salvou

PRINCIPAIS PLANTAS MEDICINAIS DO CERRADO

NOME POPULAR (CIENTÍFICO)	USO POPULAR	COMPROVADO PELA CIÊNCIA
Arnica <i>Lychnophora ericoides</i>	pancadas, hematomas,	atividade antiinflamatória
Barbatimão <i>Stryphnodendron adstringens</i>	cicatrizante e problemas ginecológicos	adstringente, anti-séptica e vasoconstritora
Batata-de-tiú <i>Jatropha elliptica</i>	antiofídica	a substância jatrofona é indicativa de atividade antitumoral
Carapiá <i>Dorstenia asaroides</i>	gripes e febres	é purgativa
Catuaba <i>Anemopaegma arvense</i>	afrodisíacas	tônica e estimulante
Faveiro <i>Dimorphandra mollis</i>	cicatrizante	as favas são tóxicas para o gado e o fruto é fonte de rutina, um anti-hemorragico
Jalapa <i>Mandevilla illustris</i>	depurativa do sangue, purgativo	potencial antiinflamatório
Lobeira <i>Solanum aff. lycocarpum</i>	problema respiratório e diabete	substâncias anticoncepcionais, anabolizantes e antiinflamatórias. Ação contra diabete
Macela <i>Achyrocline satureioides</i>	problemas digestivos, dor de cabeça, calmante	ação antiinflamatória, analgésica e sedativa
Mama-cadela aromática Sucupira branca <i>Pterodon pubescens</i>	depurativa do sangue, melanina, no tratamento de vitiligo dor de garganta	estimula a produção de <i>Brosimum gaudichaudii</i>
Velame branco <i>Macrosiphonia velame</i>	depurativa do sangue	—

RECEITA

BOLO DE JATOBÁ

Ingredientes

2 xícaras de chá de farinha de trigo
 1 xícara de chá de farinha de jatobá (*)
 1 1/2 xícara de chá de leite morno
 1/2 xícara de chá de manteiga
 1 1/2 de chá de açúcar
 1 colher de sopa de fermento em pó
 3 ovos
 1 pitada de sal

Modo de fazer

Bater as claras em neve. Juntar as gemas, o açúcar e a manteiga, batendo bem. Peneirar junto a farinha de trigo, a farinha de jatobá, o fermento e o sal, acrescentando aos poucos à mistura os ovos, o açúcar e a manteiga. Por último, acrescentar o leite morno, mexendo devagar. Colocar em forma untada com manteiga ou margarina. Colocar em forno quente.

(*) A farinha de jatobá ainda não está disponível no mercado de Brasília. Mas os frutos são encontrados facilmente no cerrado do Distrito Federal. Basta quebrar a casca e retirar o fruto, que deve ser socado no pilão. Daí, é só peneirar. Três frutos rendem uma xícara de chá de farinha.