

Jambu

*Indispensável na
culinária amazônica*

A Amazônia abriga expressiva quantidade de comunidades indígenas e populações tradicionais que são detentores de um vasto conhecimento sobre as plantas e seu ambiente. Esses conhecimentos têm passado de geração para geração, estando intimamente interligados com a necessidade dos povos em aplicá-los em seu proveito e manter a sua tradição.

O jambu é mencionado pelo padre jesuíta João Daniel (1722- 1776) em seu tratado sobre a região amazônica, no qual o cita como a hortaliça mais usada no Estado do Pará. Ainda nos tempos atuais, o jambu continua sendo muito apreciado e consumido, merecendo destaque na culinária local. Cita-se que o consumo de jambu se intensifica nos períodos festivos. Por exemplo, no Círio de Nazaré, principal evento do Pará, o consumo do jambu é ainda maior em pratos típicos como o pato no tucupi, o tacacá e a maniçoba.



Imagem meramente ilustrativa

Embrapa

Hortaliças

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
BR 060 Km 09 Brasília/Anápolis
Caixa Postal 218, CEP 70275-970, Brasília-DF
Fone: (61) 3385-9110 - Fax: (61) 3556-5744
E-mail: sac@embrapa.br
www.embrapa.br/hortaliças

Saiba mais em:
www.embrapa.br

Equipe Técnica

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Raphael Augusto de Castro e Melo
Geovani Bernardo Amaro

Fotos

Neide Botrel
Nuno Rodrigo Madeira
Paula Fernandes Rodrigues
Beatriz Ferreira da Cruz

Ilustração

Henrique Martins Gianvecchio Carvalho

Embrapa

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO

BRASIL
GOVERNO FEDERAL

HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS
Hortaliças Tradicionais

Jambu



Tiragem: 2.000 exemplares. Maio/2017. Projeto gráfico: Beatriz Ferreira da Cruz

Pertencente à família Asteraceae, nativa da região amazônica. Trata-se de uma hortaliça herbácea, perene, de crescimento predominantemente prostrado, atingindo entre 30 cm e 40 cm de altura. Possui folhas simples, pecioladas, com até 6 cm de comprimento, de cor verde-intenso. Suas inflorescências são constituídas de pequenas flores amarelas, dispostas em capítulos. O jambu apresenta pleno desenvolvimento em regiões de clima quente e úmido, com temperaturas acima de 25 °C. Ambiente seco e temperaturas abaixo de 18 °C prejudicam seu crescimento. Os solos devem ser leves, bem drenados e com bom teor de matéria orgânica.

Jambu (*Spilanthes oleracea*)

NOMES POPULARES: Agrião-do-pará, agrião-do-norte, agrião-do-brasil

Plantio

A propagação é feita por sementes ou pelo enraizamento de ramos (estacas), que devem ser rapidamente transplantados, pois a desidratação é muito rápida. Pode-se fazer as mudas em recipientes à sombra e, posteriormente, transplantá-las para canteiros semelhantes aos usados para alface. O espaçamento deve ser de 20 cm a 25 cm entre plantas. Em regiões de clima quente e úmido, o cultivo pode ser realizado o ano inteiro. Em regiões tropicais com inverno ameno ou frio, o plantio pode ser realizado de agosto a fevereiro. Recomenda-se irrigar e capinar sempre que necessário. A colheita de ramos é feita a partir de 45 dias após o transplântio das estacas ou a partir de 80 dias após o semeio, o que normalmente coincide com a emissão dos botões florais. Produz de dois a três maços por metro quadrado a cada 2 a 4 semanas, cada maço com cerca de 250 g. Havendo perda de vigor é necessário renovar o canteiro.



Conservação e usos

As folhas são consumidas cozidas, especialmente em caldeiradas de peixe. Está presente em pratos típicos do Pará e do Amazonas, como o tacacá, que é feito à base de goma de mandioca, tucupi e camarão seco. Também é utilizado como ingrediente no famoso “pato no tucupi”. Além disso, do jambu se extrai um óleo essencial, que já está sendo usado pela indústria de cosméticos. Apresenta paladar muito peculiar, especialmente quando se utiliza as pequenas flores amarelas, algo como um amortecimento inebriante das mucosas causado pela substância espilantina. A vida útil das folhas do jambu, assim como da maioria das folhosas, é curta, sobretudo quando conservada em temperatura ambiente. Mas, se embaladas em sacos plásticos e colocadas na parte baixa da geladeira, podem ser mantidas por até 7 dias.

O projeto

O jambu está sendo estudado no âmbito do projeto “Avaliação agrônômica, caracterização nutricional e estudo da vida útil de hortaliças não convencionais”, da Embrapa Hortaliças, que busca tornar acessíveis as informações sobre essas espécies com o intuito de fomentar a produção, o consumo e a comercialização. Outras hortaliças estudadas são: almeirão-de-árvore, amaranto, anredera, azedinha, beldroega, bortalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, major-gomes, mangarito, maxixe-do-reino, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha, taioba e vinagreira.

Receita

Caldeirada de peixe com jambu

Ingredientes

½ kg de peixe em postas
1 cebola média
1 pimentão verde
1 tomate
½ litro de água
5 hastes de jambu
Óleo ou azeite e sal a gosto

Modo de preparo

1. Tempere o peixe com sal, limão e alho.
2. Corte a cebola, o pimentão e o tomate.
3. Em uma panela, aqueça o óleo ou o azeite e coloque a cebola, o pimentão e o tomate.
4. Coloque a água e, quando começar a ferver, adicione as postas de peixe e o jambu. Deixe ferver até o peixe ficar cozido.

