

# Vinagreira

*Patrimônio Cultural  
Imaterial Brasileiro*

No Maranhão a vinagreira ocupa um lugar de destaque na culinária local. Desde 2000, virou Bens Imateriais do Patrimônio Cultural Brasileiro, sendo o ingrediente básico do principal prato da culinária maranhense: o arroz de cuxá.

Das especulações feitas sobre as origens e os nomes que recebe a vinagreira, uma das histórias mais interessantes consta nos estudos do pesquisador norte-americano Walter Wawthorne. Segundo ele, lá pelos idos do século 18, quando o Marquês de Pombal enviou para a capitania do Grão-Pará e do Maranhão uma mão de obra escrava vinda da Guiné, que se deu início à popularização do consumo da vinagreira nas regiões Norte e Nordeste do Brasil. Esse grupo de negros, chamado Mandinga, passou a trabalhar nas lavouras de arroz, onde cultivava e consumia a tal vinagreira, que em suas origens africanas era chamada kutxá.

Diz ainda que foi nesse período que o kutxá, plantado em regiões ribeirinhas da baixada maranhense, passou a ser consumido pelos negros como acompanhamento de peixe frito ou assado. Com o passar do tempo, tanto o camarão como o arroz começaram a acompanhar os pratos de kutxá, transformando-se no tradicional cuxá maranhense.

**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](http://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*

# Vinagreira



Planta da família Malvaceae, a mesma do quiabo e do algodão, a vinagreira é originária da África e assumiu grande importância no Brasil no estado do Maranhão, especialmente com o típico prato arroz de cuxá. Também é uma hortaliça bastante difundida em vários países de clima tropical e subtropical. Já os cálices são utilizados como matéria-prima para chás, refrescos e geleias.

É um arbusto ereto, vigoroso, podendo atingir até 3 m de altura, com caule arroxeadado. As folhas são alternadas e dentadas, com coloração verde, nervuras em geral de cor púrpura, com 5 a 12 cm de comprimento. As flores são solitárias, nascem nas axilas das folhas, possuem cálice carnoso roxo e corola amarela com o centro roxo, que irão formar os frutos, do tipo cápsula deiscente. Há possibilidade de extrair óleo das sementes, que também podem ser consumidas torradas.

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

## Vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*)

NOMES POPULARES: cuxá, hibisco, rosela, groselha, quiabo-azedo, quiabo-de-angola

### Plantio

A propagação é feita por sementes, mas o enraizamento de estacas é fácil e viável na fase vegetativa, antes do florescimento. O plantio pode ser feito diretamente no local definitivo ou em bandejas com transplante das mudas quando atingirem por volta de 15 cm. O cultivo pode ser realizado o ano inteiro em regiões tropicais e equatoriais, desde que haja disponibilidade de água, enquanto em regiões subtropicais ou tropicais de altitude, o cultivo é restrito à época mais quente do ano (setembro a abril).



O espaçamento deve ser de 1,0 m a 1,5 m entre plantas. A colheita tem início entre 60 e 90 dias após o plantio quando os ramos são cortados com 30 cm a 50 cm de comprimento, formando maços para comercialização. Para o uso dos cálices frescos ou secos, deixa-se a planta desenvolver plenamente até a fase reprodutiva e o florescimento, a partir de 150 dias.

### Conservação e usos

As folhas de vinagreira podem ser conservadas de 4 a 6 dias em embalagens plásticas armazenadas a 5 °C. A utilização das folhas, com um leve sabor ácido, é preparada muitas vezes com arroz, sendo no “arroz de cuxá” o ingrediente básico, juntamente com arroz e camarão seco. Os cálices secos ou frescos são utilizados para produção de doces, sucos, geleias e chás, dando uma coloração vermelha bastante atraente. Os cálices são ricos em antocianinas, uma substância antioxidante derivada de pigmentos naturais, que confere cor avermelhada aos produtos. As sementes maduras podem ser torradas ou moídas e usadas como ingrediente na fabricação de pães.

### O projeto

A vinagreira está sendo estudada 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, bertalha, capuchinha, cará-do-ar, caruru, fisális, jambu, major-gomes, mangarito, maxixe-do-reino, muricato, ora-pro-nóbis, peixinho, serralha e taioba.

## Receita

### Arroz de vinagreira

#### Ingredientes

1 xícara (chá) de arroz  
4 folhas de vinagreira  
2 xícaras de água  
1 cebola média  
Sal, alho, óleo e pimenta a gosto

#### Modo de preparo

1. Bata a vinagreira no liquidificador com a água, ou corte as folhas em pequenas tiras.
2. Corte a cebola e refogue no óleo com o alho. Na sequência, coloque o arroz e refogue mais um pouco.
3. Acrescente a vinagreira triturada e o sal. Misture, tampe a panela e deixe cozinhar por 25 minutos ou até que o arroz fique macio.

