

FLOR DO AMENDOIM

Do centro da flor fecundada sai o ginóforo – o pedúnculo – que penetra no solo, onde crescem os frutos e a vagem do amendoim



Em meio a tantos aromas e cores, o amendoim é uma das estrelas nas bancas dos mercados. Em sacos de estopa brancos, logo avisto o mais tradicional, com a casca clara e lisa, em grãos de pele vermelha. É bem menor que o torrado oferecido como degustação por uma vendedora do Mercado Municipal de Campinas, de pele mais alaranja-

da e solta, grãos graúdos, parecendo com um terceiro tipo de amendoim em casca grossa, com sulcos bem marcados, que comprei para torrar em casa.

É tempo de festa junina. O mês é dedicado a Santo Antônio, São Pedro e São João, mas a festa leva o nome deste último. Ou assim reza a lenda, pois lá pelo Século 4, nos países europeus católicos,

chamava-se festa joanina. Aqui no Brasil, trazida pelos portugueses, virou junina. Em grandes centros, nem sempre, mas em municípios menores com frequência erguem-se os mastros dedicados aos três santos. E não vamos nos esquecer do pau-de-sebo, da fogueira, das bandeirinhas, da quadrilha, dos fogos de artifício e muita comida, acompanhadas de vinho quente e

quentão. As mais comuns são à base de milho e, claro, o nosso amendoim.

A espécie comercial – *Arachis hypogaea* – é originária da região central da América do Sul: Brasil, Argentina, Uruguai, Paraguai e Bolívia. Mas não é a única espécie comestível desse gênero. Segundo Evaristo Eduardo de Miranda, chefe geral da Embrapa Monitora-

Frutos embaixo da terra

texto EVARISTO EDUARDO DE MIRANDA

O nosso amendoim, ou mandubi, possui um processo muito especial de frutificar, denominado geocarpia (do grego *geo* carpos). O desenvolvimento e a maturação de seus frutos (carpos) dão-se no interior do solo (geo). Para quem olha, a impressão é de que a planta está soltando raízes dos ramos em direção ao solo. Parece até uma miniatura das árvores de mangue, cheias de raízes aéreas. O período de florescimento e frutificação do amendoim é muito longo. Após a fecundação de cada flor, desenvolve-se o ginóforo, uma espécie de pedúnculo que sustenta o ovário na extremidade. O ginóforo vai crescendo, alonga-se, curva-se, até penetrar na terra. É dentro do solo, bem protegidos de acidentes, da seca e dos predadores, que crescem os frutos e a vagem do amendoim. Isso explica a origem, grega também, do nome científico *Arachis hypogaea*: vagem subterrânea. A estratégia da geocarpia ocorre em outras leguminosas como no trevo forrageiro (*Trifolium subterraneum*) e no feijão-de-corda subterrâneo (*Vigna subterranea*). Para germinar naturalmente, o amendoim nativo precisa de períodos pronunciados de estiagem, de forma a dessecar seus grãos longe do sol. Quando chove, a vagem se degrada e só então os grãos germinam. Isso dá origem a muitas de amendoim. Os animais cavadores, sobretudo mamíferos, podem contribuir na dispersão dos frutos. Mas, definitivamente, o negócio do amendoim não é viajar e sim viver no seu pedacinho de terra, nutrindo-se de sua capacidade de fixar nitrogênio do ar e mantendo seus descendentes por perto.

O amendoim ajuda o coração, o sistema nervoso e previne a esterilidade

mento por Satélite, o gênero *Arachis* é composto por 69 espécies já descritas, podendo chegar a 80, considerando as coletadas, esperando identificação. "O amendoim foi descoberto e explorado muito antes de os atuais índios surgirem. Tudo indica que foi domesticado há mais de 4 mil anos. Desde então faz parte da dieta dos povos que habitavam as Américas. Os índios, como os conhecemos hoje, herdaram esse cultivo", conta.

Daqui a cultura foi levada para a África pelos portugueses e lá

salvou da fome diversos povos do Sahel, no limite sul do Saara. Aqui mesmo o grão viajou do oeste para o leste, para o norte e para o sul, e caiu no gosto popular de todos os habitantes – nativos, imigrantes e mestiços – em todo o País. Ao lado do produto *in natura*, os comerciantes hoje expõem a rapadura de amendoim, a paçoca. Nos carrinhos, nas mãos dos ambulantes, pelas esquinas das cidades, não pode faltar o amendoim. No armazenamento mais sofisticado, não é difícil encontrar amendoim. Num jogo de futebol, lá está o vendedor com os cones de papel rosado cheios de... amendoim. E a cada jogada, cada gol desperdiçado, mãos

