



# Mangabeira: uma espécie historicamente pernambucana

Josué Francisco da Silva Junior<sup>1</sup>; Dalva Maria da Mota<sup>2</sup>; Heribert Schmitz<sup>3</sup> & Raquel Fernandes de Araújo Rodrigues<sup>4</sup>

**1** Embrapa Tabuleiros Costeiros, Unidade de Execução de Pesquisa e Desenvolvimento de Recife, Recife, PE, Brasil. josue.francisco@embrapa.br

**2** Embrapa Amazônia Oriental, Belém, PA, Brasil. dalva.mota@embrapa.br

**3** Universidade Federal do Pará, Belém, PA, Brasil. heri@zedat.fu-berlin.de

**4** Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju, SE, Brasil. raquel.fernandes@embrapa.br

## Correspondência

Embrapa Tabuleiros Costeiros, Unidade de Execução de Pesquisa e Desenvolvimento de Recife, Rua Antônio Falcão, 402, Boa Viagem, 510020-240 - Recife, PE. josue.francisco@embrapa.br

## Recebido

Abril de 2017

## Revisado

Outubro de 2017

## Aceito

Outubro de 2017

## Editor

Jefferson Rodrigues Maciel

## Abstract

The present article consists of a historical survey of mangaba in Pernambuco and aimed to recover the importance that the species played for that state, not only by the quantity of records found throughout history in the sciences and the arts but also by its cultural and social role associated to the people from Pernambuco. The work consists of an introduction and five parts that address the vision of the first chroniclers and travelers about the plant since the 16th century; the role of mangaba tree in the latex production in the 19th and 20th centuries; the use of fruit in cooking; the artistic production on the mangaba; researches with the species; and final considerations.

## Keywords

*Hancornia speciosa*, mangaba, flora of Pernambuco, Dutch in Brazil, latex.

## Resumo

O presente artigo consiste de um levantamento histórico sobre a mangabeira em Pernambuco e teve o objetivo de resgatar a importância que a espécie desempenhou para o estado, não apenas pela quantidade de registros encontrados ao longo da história nas ciências e nas artes, mas também pelo seu destacado papel cultural e social associado ao povo pernambucano. O trabalho é constituído de uma introdução e cinco partes que abordam a visão dos primeiros cronistas e viajantes sobre a planta desde o século XVI; o papel da mangabeira na produção de látex nos séculos XIX e XX; o uso do fruto na culinária; a produção artística sobre a mangaba; as pesquisas com a espécie; e as considerações finais.

## Palavras-chave

*Hancornia speciosa*, mangaba, flora de Pernambuco, holandeses no Brasil, látex.



## Introdução

A mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes) é uma árvore frutífera de porte médio a alto da família Apocynaceae, cuja copa caracteriza-se pelos ramos pendentes de aspecto “chorão”, o que lhe dá a aparência do salgueiro europeu (*Salix* spp.), ao qual foi comparada e que, pela sua beleza, impressionou tantos viajantes estrangeiros desde o século XVI. Com uma ampla área de ocorrência natural no Brasil, que se estende do Amapá até o norte do Paraná, a mangabeira vegeta em solos arenosos dos tabuleiros costeiros, restingas, chapadas e cerrados brasileiros. Sua presença também é registrada no Paraguai, na Bolívia e no Peru (Monachino 1945).

O botânico Dárdano de Andrade-Lima, no importante *Estudos Fitogeográficos de Pernambuco*, aponta a mangabeira como espécie predominante do litoral, sendo comum nos campos de restinga; e das savanas, principalmente dos tabuleiros do estado (Andrade-Lima 1957). Nos tabuleiros nordestinos, conforme Tavares (1964), que realizou um trabalho referência sobre a sua cobertura vegetal em Pernambuco, Paraíba e Rio Grande do Norte, a mangabeira é uma das plantas típicas desse ambiente, sendo mais adaptada às areias quartzosas do que aos solos argilosos. Esse predomínio da mangabeira na vegetação de tabuleiro fez com que, em publicação do Serviço de Divulgação do Horto Florestal da Ibura, em Sergipe, o agrônomo Roberto da Costa Barros a cognominasse de *Rainha dos Tabuleiros* (Barros 1960).

De fato, já em 1859, o explorador alemão Robert Avé-Lallemant, nas *Viagens pelas Províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe*, fazia um relato interessante da vegetação do tabuleiro que “[...]parece mais original e típico quando ali medram apenas duas espécies de árvores, o murici e a mangabeira”. E continua: “A companheira do murici no deserto, a mangabeira (*Hancornia mangaba*), uma apocínea, apresenta-se muito mais elegante” (Avé-Lallemant 1980).

Getúlio César, no seu livro intitulado *Curiosidades de Nossa Flora*, de 1956, que trata das plantas de Pernambuco, introduz a mangaba da seguinte forma (César 1956):

Uma ocasião, o Major Valdevino [fazendeiro do Município de São Bento do Una] viajou, em companhia de um compadre amigo, para comprar uma ‘cabeça de gado’ (uma pequena boiada) nas Alagoas. De volta, passaram em um tabuleiro onde inúmeras mangabeiras ostentavam, convidativas, frutos nacarados; uns, suspensos nos galhos, e outros, maduros ponteando o chão.

O pioneiro ecólogo João Vasconcelos Sobrinho registrou na clássica obra *As Regiões Naturais de Pernambuco, o Meio e a Civilização*, que a mangabeira era dominante nas planícies arenosas, na chamada Sub-Zona Marítima (Vasconcelos Sobrinho 1949). Ele também destacou a importância da mangabeira como a terceira das espécies nativas ou naturalizadas da vegetação litorânea [para ele, o coqueiro (*Cocos nucifera* L.) e o cajueiro (*Anacardium occidentale* L.) seriam as primeiras], ressaltando o fato que “o fruto é um dos mais promissores para o enriquecimento da nossa pomicultura, quando devidamente melhorado”. E, anos depois, foi além (Vasconcelos Sobrinho 1970):

Seu cultivo, porém, exige ainda estudos, pois as sementes perdem o poder germinativo rapidamente (dentro de cinco dias) e as plantinhas novas exigem condições especiais, ainda desconhecidas, para a sobrevivência. Possivelmente, trata-se de um micorrizo ou outro simbionte radícula cuja presença no solo lhe seja indispensável.



O geógrafo Mário Lacerda de Melo na descrição do seu conhecido *Paisagens do Nordeste em Pernambuco e Paraíba*, de 1958, similarmente, elencou a mangabeira como espécie importante da vegetação da planície litorânea e dos cerrados e tabuleiros desses estados (Melo 2012).

Seu nome científico é *Hancornia speciosa* Gomes, em que *Hancornia* foi dado em homenagem ao botânico inglês Philip Hancorn e *speciosa*, que significa bela, magnífica, vistosa (Gomes 1812, Pott & Pott 1994). Foi identificada pelo médico e naturalista português Bernardino Antônio Gomes (pai), sendo descrita e publicada independentemente, segundo Monachino (1945), em 1803, e depois em 1812, nas *Observationum Botanico-Medicarum das Memórias de Mathematica e Physica da Academia Real das Sciencias de Lisboa* (Gomes 1812). No entanto, o médico e naturalista paraibano radicado em Pernambuco, Manuel Arruda da Câmara, que dedicou especial atenção à mangabeira, também realizou a identificação e descrição dessa espécie nas *Centúrias das Plantas Novas de Pernambuco*, em 1810, dando a denominação científica de *Ribeirea sorbilis*, em homenagem ao seu discípulo, Padre João Ribeiro Pessoa Monte Negro, “[...]pela curiosa e filosófica observação que fez sobre um admirável fenômeno na maneira de frutificarem as mesmas plantas mangabeiras [...]” (Arruda da Câmara 1982).

O gênero *Hancornia* é monotípico, o que significa que há apenas uma única espécie — *H. speciosa* — sendo aceitas seis diferentes variedades botânicas distribuídas pelo Brasil (Monachino 1945). No Estado de Pernambuco, ocorre apenas a variedade típica, *H. speciosa* var. *speciosa*. A mangabeira produz frutos de sabor, aroma e coloração singulares utilizados amplamente, hoje em dia, na agroindústria e na fabricação caseira de polpas, sucos e sorvetes. No passado, também foram usados no estado, como matéria-prima para a feitura de doces, compotas, batidas e licores. Em Pernambuco, o consumo da mangaba se reveste de uma atmosfera saudosista, uma vez que a planta praticamente desapareceu das áreas naturais e os frutos dos locais tradicionais de comercialização e consumo. Apesar de bastante dizimada, a mangabeira sempre teve um relevante papel histórico, cultural e social para o estado (Silva Junior et al. 2011).

Este trabalho consiste de um levantamento histórico sobre a mangabeira em Pernambuco e tem o objetivo de resgatar a importância que a espécie desempenha para o estado, não apenas pela quantidade de registros encontrados ao longo da história nas ciências e nas artes, mas também pelo seu destacado papel cultural e social associado ao povo pernambucano.

## Cronistas e Viajantes Apresentam a Mangaba: “Não sei se a América produz alguma fruta mais bela e gostosa.”

Documentação sobre a mangaba na literatura pode ser encontrada desde o século XVI, relacionando-a a diversas regiões do Brasil (Brasil Central, Nordeste, Maranhão e Grão-Pará), porém foi em Pernambuco, cujo desenvolvimento diferenciado permitiu a vinda de muitos estudiosos, viajantes e artistas, que os relatos sobre a espécie estão entre os mais prolíficos e, por essa razão, apresentados e discutidos neste trabalho.

Embora usada pelos índios desde o período pré-cabralino, as primeiras menções no Brasil remontam à época da chegada dos portugueses. Como descrito na obra *Monumenta Brasiliae*, do historiador jesuíta Padre Serafim Leite, o primeiro registro da fruta em língua portuguesa coube ao padre Brás Lourenço, da Companhia de Jesus, que veio ao Brasil com o segundo Governador Geral, D. Duarte da Costa, e que relatou em uma carta de 1554 o uso da mangaba como alimento no Sul da Bahia, por ocasião de um naufrágio nos baixios da atual região de Caravelas: “[...]De dia nos íamos por esses matos a comer frutas silvestres, que chamam mangabas, que são como sorvas de Portugal[...]” (Leite 1957).



Outro português, Ambrósio Fernandes Brandão, que viveu em Olinda, PE, e na Paraíba, nos seus célebres *Diálogos da Grandeza do Brasil*, de 1618, menciona também, no Diálogo IV entre Brandônio e Alviano: “[...]mangava, fruta que pode ser estimada entre as boas que há no mundo, a qual semelha às sorvas de Portugal”[...] (Brandão 2010).

No entanto, as mais belas e detalhadas descrições da época, inclusive com fenologia, usos e ilustrações da planta, estão na magnífica *Historia Naturalis Brasiliae*, de 1648, obra-prima escrita pelos naturalistas holandeses Georg Marckgraf (Jorge Marcgrave) e Willem Pies (Guilherme Piso), os primeiros cientistas do Novo Mundo e membros da comitiva do Conde João Maurício de Nassau-Siegen, em Pernambuco (Marcgrave 1942, Piso 1948):

O excelente fruto desta árvore, a que chamam Mangaíba, penso não deve ser ignorado nem omitido, embora seja antes uma iguaria das mesas, que concerne às nossas preocupações medicinais. Pois lisonjeia tão deliciosamente a gula e tem sabor tão agradável, que não sei se a América produz alguma fruta mais bela e gostosa. Árvore bela, crespa e fecundíssima não se eleva a altura maior que a da ameixeira europeia, com a qual rivaliza pelo fruto e sobretudo pelo caule e pelas folhas. Veem-se, viçosas, constituírem bosques inteiros em certos lugares da Baía e de Paranamucó. Esgalha-se em muitos ramos, por sua vez subdivididos em finos ramúsculos como os da bétula, a cujo caule e córtice muito se assemelha. Existe umas folhas pequenas, rijas, de um belo verde, sempre opostas entre si duas a duas, tendo no meio, no sentido longitudinal da nervura, não tanto vênulas como linhas finíssimas paralelamente dispostas. Começa a florescer no fim do inverno, i.é, no mês de agosto e carrega-se e orna-se, para além de nove meses, com frutas ou ameixas. Produz uma flor pequena, branca e mui cheirosa; o fruto é redondo, comestível, dourado na face exposta ao sol, salpicada de manchas vermelhas, a parecer um damasco. Coberto de tenuíssima cutícula, contém dentro cinco ou seis grânulos, cheios de leite a ponto de, apertados ainda que de leve, verter um líquido níveo e mui agradável ao paladar; e embora a sua polpa seja viscosa e mole, nada disso porém se percebe ao comê-la; e introduzida na boca logo se liquefaz. Na árvore nunca amadurece, mas caindo em terra logo chega à maturidade. Ignorando-o, os adventícios, atraídos pela beleza externa da fruta, assim que o levaram à boca logo o puseram fora como cáustico e mui amargo; pois, quando verde, nem mesmo os animais nele tocam. Bem maduro é de fácil digestão, dissipa os ardores das vísceras e faz bem aos fabricantes, como o experimentei comigo mesmo e com muitos outros. Demais, de ordinário estas frutas não fazem mal, mesmo comidas em quantidade e com estômago jejuo; porém, sendo frias, úmidas e de fácil estrago, desatam o ventre e provocam flatos, o que a solércia das nossas mulheres do povo costuma corrigir por meio de condimentos. Os portugueses preparam os frutos inteiros e então não cedem a nenhuma outra iguaria.

In: *Historia Naturalis Brasiliae*, de 1648, por Georg Marckgraf e Willem Pies, Volume I. De medicina brasiliensi, Livro IV. De Facultabis Simplicium, por Willem Pies.



O fruto desta árvore se chama Mangaba. Árvore que, em tamanho e figura, iguala nossa cerejeira ácida ou a excede, se divide em muitos ramos, que vão terminar em outros ramos flexíveis, como sucede com a bétula. A casca é em geral de cor fusca salpicada de cinzento; a casca dos raminhos se assemelha à dos raminhos novos da bétula; a madeira é flexível, tendo uma pouca medula por dentro; cortada ou batida deita um humor lácteo. Produz esta árvore umas folhas pequenas, sólidas, verdes vivas, opostas duas a duas, tendo um nervo no sentido longitudinal e umas veias ou linhas finas transversais, paralelamente colocadas; dá flores dispostas como o jasmim, de cálices de um dedo ou um e meio comprido, os quais em cima se abrem em cinco folíolos acuminados, aparentando uma estrelazinha; estas flores são brancas, de agradabilíssimo aroma, como a maravilha peruana cheirosa; floresce a árvore em outubro e novembro. A Mangaba é um fruto do tamanho das nossas ameixas ou até de um ovo de galinha; algumas são ovais, outras, arredondadas; não são comestíveis a não ser que caiam, porque, estando no pé, são impregnadas de leite acre e amargo. Quando cai, possui a mangaba uma cutícula verde-amarela, marcheteada de um lado por uns pontinhos vermelhos vivos; nalgumas delas os pontinhos são mais raros, noutras mais abundantes e em outras não existem. Dentro se acha uma polpa branca, mole como manteiga, de agradabilíssimo sabor vinoso acre; nessa polpa se encontram sementes lúteas, chatas, em número de seis, sete, doze ou mais, ovais, com um umbigo no centro; a casca se assemelha a das amêndoas doces mas é mole; estas sementes contém um núcleo alvíssimo de sabor doce, por isso são engulidas com o fruto. Esses frutos maduros são colhidos em grande quantidade; os que não se acham bem moles são conservados até que amoleçam; embora se coma desses frutos em alta escala, não se sente moléstia alguma. Para a produção desta árvore é preciso empregar semente, não muda, confiando-a à terra seca, onde não haja ervas luxuriantes. Na Baía de Todos os Santos, encontram-se bosques inteiros, nativos, desta árvore; nos arredores de Olinda, os frutos ficam maduros em novembro e dezembro, sendo abundantíssimos em janeiro e fevereiro. Junto ao rio São Francisco e na capitania de Sergipe, amadurecem tardiamente, tornando-se abundantes em abril e maio, casualmente se encontram também em junho e julho. Quando o fim do estio é muito seco, isto é, em fevereiro e março, como aconteceu em 1643, obtém-se grande quantidade de frutos maduros, em julho e agosto porquanto em virtude do calor a natureza é levada a dar flores em março e abril, sucedendo-lhe os frutos em julho e agosto.

In: *Historia Naturalis Brasiliae*, de 1648, por Georg Marckgraf e Willem Pies, Volume II. *Historiae rerum naturalium Brasiliae*, Livro Tres priores agunt Plantis, por Georg Marckgraf.

A época da ocupação holandesa em Pernambuco permitiu que a então capitania alcançasse um desenvolvimento nunca visto nas Américas. A vinda da corte de Nassau e sua comitiva de cientistas, teólogos, arquitetos, médicos e pintores fez com que o Recife fosse transformado em uma moderna capital. Nessa comitiva, estava o pintor e desenhista Albert Eckhout, que retratou inúmeras



espécies da flora local. No maior levantamento realizado sobre a sua obra, a historiadora norte-americana Rebecca Parker Brienem catalogou um desenho de mangaba de autoria do pintor holandês, além de uma natureza morta com mangaba atribuída a Jacob van Campen e uma imagem de um galho de mangabeira com frutos e folhas de um artista desconhecido que deve ter estado ativo no Brasil Holandês (Brienem 2010).

Os holandeses foram os grandes entusiastas da mangaba, haja vista os relatos de Marckgraf e de Pies, e a preferência exagerada da fruta pelo pastor calvinista Vincent Soler, no Recife, como informa José Antônio Gonsalves de Mello, talvez o maior estudioso dos holandeses no Brasil, no seu *Tempo dos Flamengos*: “[...]campos muito lindos onde cresce um arbusto que produz o fruto que na minha opinião é o mais saboroso do país e, por experiência, o mais sadio [...]”. Deve-se ressaltar que na época do Brasil Holandês, os padres católicos procuravam obter favores ou cair nas graças do Conde de Nassau oferecendo-lhe presentes. Numa ocasião, entre madeiras finas e animais selvagens, ofertaram-lhe quatro barris de conserva de mangaba (Mello 1987a, 1987b).

Parece que o pioneirismo no cultivo da mangabeira para exploração dos frutos deu-se mesmo em Pernambuco, não existindo até então nada comparável ao plantio dos coqueiros, mangabeiras e outras frutíferas nos jardins do Palácio de Vrijburg (Friburgo), no Recife, realizado por Nassau, como registrou Caspar van Baerle (Gaspar Barleus) na *História dos Feitos Recentemente Praticados Durante Oito Anos no Brasil e Noutras Partes sob o Governo do Ilustríssimo João Maurício Conde de Nassau, etc.*, de 1647 (Barléu 1940) — talvez o cultivo mais antigo dessa fruteira que se tem notícia. Embora, o pintor e soldado holandês Zacharias Wagener tenha afirmado, na mesma época, que: “[...] em Pernambuco, duas milhas para trás da cidade de Olinda, mandaram os frades franciscanos plantar, em ordem, mais de mil delas num pomar, que é muito agradável de ver-se”. Deve-se reforçar que a mangaba era uma das frutas prediletas e mais exaltadas pelos holandeses em Pernambuco (Mello 1987a, 1987b).

Os registros históricos quanto ao uso dos frutos da mangabeira reforçam a relevância do papel da Região Nordeste, particularmente de Pernambuco, conforme relatos colhidos por Mello (1987a, 1987b) em documentos do século XVII, nos quais Elias Herckmans, que governou a Paraíba durante a dominação holandesa, dizia sobre a mangaba naquela região: “[...]não dá nesta Capitania em tanta abundância quanto em Pernambuco”.

No século XVIII, o frade lisboeta Antônio do Rosário, que viveu como missionário na Bahia e em Pernambuco, deixou uma obra singular e rara reproduzida em 2008, pela Biblioteca Nacional — *Frutas do Brasil numa Nova e Ascética Monarquia Consagrada à Santíssima Senhora do Rosário*, de 1702, na qual relata (Rosário 2008):

Uma das mais nobres frutas desta América é a Mangaba, de que se faz rica conserva, bem estimada ainda fora da sua pátria; porém saiba-se, que tem o ‘sieri’ e ‘conservari’ do açúcar, é real fruta: outras frutas menos nobres dependerão da conserva para serem; mas a Mangaba por si sem outra confeição nem dependência é fruta, que pode entrar com a melhor nobreza no predicamento da ação.

In: *Frutas do Brasil numa nova e ascética monarquia consagrada à Santíssima Senhora do Rosário*, Parábola III, Capítulo II. Do estado da Nobreza, de 1702.

O religioso beneditino pernambucano D. Domingos de Loreto Couto cita um texto sobre as mangabeiras de Pernambuco contido na obra *Desagravos do Brasil e Glória de Pernambuco*, escrita em meados do século XVIII: “[...] O mesmo sucede com as mangabeiras, árvores que dispostas pela



natureza em terreno de uma, duas e mais léguas, parecem um pomar bem concertado pela arte” (Couto 1904). Esse texto foi usado como referência à fruta nos valiosos *Anais Pernambucanos*, um dos maiores repositórios de dados sobre a Província de Pernambuco de 1493 a 1850, escritos pelo historiador Francisco Augusto Pereira da Costa, que ainda citou a mangaba em outro momento (Pereira da Costa 1985a, 1985b):

[...]enfim, em 1860 mandou a presidência da província ao inspetor do Arsenal de Guerra que fizesse aquisição das seguintes sementes de plantas para remeter ao presídio de Fernando de Noronha: de mangaba, jenipapo, pitomba, jaca, fruta-pão de caroço, oiticoró, abacate, sapoti, pitanga, araçá, manga, laranja, tamarindo e café.

O século XIX foi o período em que mais apareceram registros da mangabeira na literatura até então, sendo encontrada nas dezenas de relatos de naturalistas estrangeiros em expedições realizadas pelo interior do Brasil, a exemplo de Auguste de Saint-Hilaire, de Martius e Spix, do Barão Langsdorff, de George Gardner, dentre muitos outros. Esse período, segundo Pataca e Pinheiro (2005), foi marcado pela intensa exploração científica das colônias, sobretudo após a vinda da Família Real portuguesa.

Um exemplo foi o negociante inglês Henry Koster que fixou residência na Ilha de Itamaracá, em Pernambuco, como senhor de engenho, a partir de 1809, e publicou, em 1816, o seu *Viagens ao Nordeste do Brasil*, uma das mais importantes obras escritas sobre o Brasil, na qual descreveu “[...]as paisagens desérticas dos tabuleiros, onde viscejavam mangabeiras e cajueiros” (Koster 2002).

Em 1811, foi fundado o Horto d’El Rey, em Olinda, com a finalidade de propagar e aclimatar espécies nativas e exóticas. Esta instituição serviu como fonte de enriquecimento cultural e econômico do Nordeste, distribuindo espécies vegetais importantes, dentre elas a mangabeira, tanto para instituições, quanto para pessoas comuns (Rodrigues et al. 2006).

Vale transcrever aqui o registro de Arruda da Câmara sobre a mangabeira no seu *Discurso sobre a Utilidade da Instituição de Jardins nas Principais Províncias do Brasil*, de 1810 (Arruda da Câmara 1982):

Esta árvore vegeta bem em terras arenosas dos tabuleiros; seus frutos variam de grandeza, desde o tamanho de ovos de pomba até o de franga; sua cor é amarela esverdeada, salpicada de encarnado; são quase de consistência de sorvas, mas muito mais saborosas [...]

O botânico inglês George Gardner, em sua obra *Viagem ao Interior do Brasil, principalmente nas Províncias do Norte e nos Distritos do Ouro e do Diamante durante os Anos de 1836-1841*, descreve em dois momentos o seu encontro com as mangabeiras em Pernambuco, no Ceará e em Goiás, diferenciando-as, inclusive, em espécies (Gardner 1975):

Nas colinas áridas e cobertas de moitas desses arredores [de Olinda, em Pernambuco] encontra-se em grande abundância uma árvore frutífera e agreste, que os brasileiros chamam mangaba, a *Hancornia speciosa* dos botânicos. É uma pequena árvore pertencente à família das Apocináceas, de folhas delgadas e ramos pendentes, que a assemelham um tanto ao chorão. O fruto é do tamanho de uma ameixa grande, de cor amarela, com riscos vermelhos de um lado, muitíssimo saboroso.



Não devo deixar de mencionar que, em nossa jornada de Duro a Natividade [na Província de Goiás], encontramos grande abundância de um delicioso fruto silvestre, espécie de mangaba [*Hancornia speciosa* var. *Gardneri* A.D.C.], diferente da que cresce tão profusamente nas Províncias de Ceará e Pernambuco. O fruto tem duas vezes o tamanho do outro e é ainda mais saboroso. Encontramo-lo a primeira vez na Serra do Duro, onde lhe chamam mangaba do morro; mas é também abundante nas Chapadas, na planície em baixo, e, como o da outra espécie, só é bom comer quando bastante maduro para cair da árvore.

Uma das etapas da expedição do botânico alemão Philipp von Luetzelburg, empreendida ao Brasil nas duas primeiras décadas do século XX, a serviço da Inspetoria Federal de Obras Contra a Seca, do então Ministério da Viação e Obras Públicas, contemplou viagem à fronteira dos estados da Paraíba e Pernambuco, cuja vegetação ele descreveu assim (Luetzelburg 1922-1923):

Justamente na fronteira de ambos os estados deparamos uma chapada curiosa, às vezes também denominada tabuleiros, próximo a Itambé, situada entre Itambé e Santa Rita.[...] A flora do Itambé pertence a das campinas do Leste de Goiás e o seu caráter é do carrasco com todos os tipos desta flora.[...]

Sobre a areia se estendem tufo de relva, dura, silicosa, raquítica e distanciada. A mangaba, a *Qualea* de diversas espécies [...]

## *Pernambuco Rubber*. A Corrida pelo Látex da Mangabeira

No decorrer da Revolução Industrial, as buscas por fontes produtoras de látex para borracha tiveram início da segunda metade para o final do século XIX. Nessa época, pesquisadores e exploradores europeus, principalmente ingleses, alemães e franceses, escreveram detalhados tratados sobre o látex de diversas espécies vegetais laticíferas, inclusive da mangabeira, e o seu aproveitamento na fabricação de borracha. No Brasil, o Instituto Agrônomo de Campinas, em São Paulo, foi pioneiro nas pesquisas com cultivo e látex de mangabeira na década de 1890 (Potel 1898, Cavalcanti 1898, D'Utra 1899). Em 1945, Joseph Monachino realizou um levantamento definitivo sobre esses estudos e a botânica da espécie em sua *A Revision of Hancornia (Apocynaceae)*. Ressalta-se que desde o século XIX já havia uma preocupação em se entender os processos químicos de transformação do látex da mangabeira para aplicação industrial (Monachino 1945).

A historiadora baiana Ignez Pitta de Almeida relata que a mangabeira, assim como a maniçoba (*Manihot* spp.) no sertão do Nordeste, foi explorada numa verdadeira “corrida do ouro” — o “garimpo da mangaba” — pois era um produto valorizado no comércio internacional, o que levou milhares de imigrantes, no início do século XX, para o Cerrado do interior do Brasil (Almeida 2005). Plantios eram incentivados pelo Governo Federal (Brasil 1912) e cidades praticamente surgiram ou se desenvolveram com a extração e o comércio do látex da mangabeira.

A borracha da mangabeira era denominada no mercado internacional de *Pernambuco Rubber*, *Caoutchouc de Pernambouc* ou *Pernambuko Kautschuk*, e a sua exploração era realizada pelos “mangabeiros”, populações de homens que se ocupavam da extração do látex da planta, muitas vezes sob condições miseráveis, nos lugares mais remotos do país (Reintgen 1905, Luetzelburg 1922-1923, Wisniewski & Melo 1982). Em expedição para prospecção e coleta de germoplasma de mangabeira, realizada ao Jalapão, no Tocantins, em 2009, pesquisadores da



Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Universidade Federal do Pará (UFPA) encontraram os últimos “mangabeiros”, remanescentes desse tipo de atividade que remonta ao início do século XX (Silva Junior et al. 2011).

Em 1899, o conceituado Kew Royal Botanical Garden, na Inglaterra, publicou uma nota com diversos relatos sobre a borracha da mangabeira no *Bulletin of Miscellaneous Information* (Royal Gardens Kew 1899). Um deles afirmava que o fruto, em Pernambuco, era mais valorizado que a borracha. Em outro, um relatório do cônsul britânico no Recife, Edward Bonham, intitulado *Report on the Trade of Pernambuco (1879)*, continha a seguinte informação: “A borracha de mangabeira é obtida dessa árvore, que pode ser encontrada em grande número no interior desta província, bem como em outras províncias do Norte”. E continuava:

Uma quantidade de boas sementes desta planta (*Hancornia speciosa*) foi enviada ao Kew por Mr. C. Craven, de Pernambuco, e foram distribuídas entre os seguintes jardins botânicos: Brisbane, Calcutá, Ceilão, Demerara, Singapura, Java e Jamaica. As sementes semeadas no Kew germinaram à vontade, mas devido à umidade todas as plântulas morreram. Aparentemente esta planta prefere uma atmosfera seca e solo arenoso.

Brannt (1900), num trabalho sobre plantas produtoras de látex, indicava que a mangabeira florescia em abundância em Pernambuco, Bahia e Maranhão. Warburg (1900), Reintgen (1905) e Brown (1914) mencionam ainda que, na época, Pernambuco e Bahia eram os principais centros de coleta de látex e escoamento da borracha de mangabeira para exportação.

De acordo com Reintgen (1905), em sua dissertação *Die Geographie der Kautschukpflanzen*, publicada no auge da busca por informações sobre espécies laticíferas, a partir de Pernambuco, em 1896, foram exportadas 54 toneladas do produto; ao passo que, em 1897, a exportação aumentou para 133 toneladas, dirigida para os portos de Liverpool (Inglaterra), Nova York (Estados Unidos), Hamburgo e Bremen (Alemanha). A borracha de mangabeira, juntamente com a de maniçoba, apareceu como produto da pauta de exportação do estado até o início da década de 1950.

Após a II Guerra Mundial, a produção de látex de seringueira (*Hevea brasiliensis* L.) dominou o mercado mundial de borracha, uma vez que a sua produtividade é significativamente maior e a planta pode ser “sangrada” 60 vezes ao ano, enquanto na mangabeira essa operação é realizada no máximo três vezes, em virtude da estrutura dos seus vasos laticíferos que são inarticulados, impedindo a exploração contínua da árvore (Wisniewski & Melo 1982, Pinheiro & Pinheiro 2006). A extração de látex de mangabeira para borracha foi completamente abandonada, restando apenas o seu uso como remédio na medicina popular.

## A Mangaba e a Mesa Pernambucana

Um dos usos mais nobres da mangaba sempre foi enaltecido pela arte culinária. Não tão antigo quanto o seu consumo ao natural, mas a utilização da fruta em conservas de açúcar pelos colonizadores já era mencionada por Gabriel Soares de Sousa, no *Tratado Descritivo do Brasil*, de 1587 (Sousa 1879).

A pesquisadora em gastronomia Maria Lectícia Monteiro Cavalcanti, na *História dos Sabores Pernambucanos*, chama a atenção que o consumo da mangaba é “melhor quando convertido em suco, refresco, sorvete, geleia, doce em calda, licor. Salada de frutas, nunca.” E, ao final da obra,



apresenta a receita de dois ícones da culinária mangabeira: o sorvete e o doce em calda (Cavalcanti 2009).

No romance histórico *Príncipe e Corsário*, ainda sobre a valorização da mangaba pelos holandeses em Pernambuco, Maria Cristina Cavalcanti de Albuquerque nos delicia com uma narrativa sobre uma fabriqueta de doces no Palácio da Boa Vista, da qual se orgulhava o Conde de Nassau (Albuquerque 2004):

[...] A pequena fábrica terminou por se especializarem um extraordinário doce de mangaba, conservado em barriletes. A calda era fina e translúcida. Nela flutuavam os frutos cor de âmbar, tais opalinas transparentes. A polpa gelificada deixava entrever o caroço opaco e esbranquiçado. Um momento a mais de fervura e as opalas se dissolveriam, maculando o mel, rompendo o delicado equilíbrio da iguaria. Seu gosto era inigualável.

Gilberto Freyre, em sua obra *Açúcar: uma Sociologia do Doce, com Receitas de Bolos e Doces do Nordeste do Brasil*, que teve sua primeira edição datada de 1939 (*Assúcar: Algumas Receitas de Doces e Bolos dos Engenhos do Nordeste*), registra grande número de doces, sorvetes e refrescos de mangaba e outras frutas nativas, sobretudo de Pernambuco, em cujo território prosperou uma avançada civilização açucareira. Segundo o autor, foi na mesa patriarcal que essas frutas tiveram sua fase de esplendor para a aristocracia da época e, nesse contexto, a mangaba ocupou posição de destaque (Freyre 2007a):

Ao mesmo tempo que a tanajura, tão amada pelos caboclos, e depois pelos doutores, pelos barões e até pelos ingleses ou americanos românticos, as frutinhas do matto com a brasileiríssima pitanga, o maracujá, a groselha, o coração da Índia, a carambola, a goiaba, o guajirú, o cajá, o araçá, a mangaba, o umbú, tiveram sua phase de esplendor á mesa patriarcal, servidas como doce, como geléa, com sorvete.

Foi mencionada até no livro *Doceira Brasileira ou Nova Guia Manual para se Fazerem Todas as Espécies de Doces*, de autoria de D. Constança Olívia de Lima, aparecido em 1856 (Freyre 2007a). Sobre esse célebre manual, Freyre menciona que:

O livro de Dona Constança traz muita receita de doce de fruta do mato em que se sente a influência romântica do indianismo ou do nativismo político sobre os gostos elegantes de sobremesa: "doce de abacaxi à moda de Pernambuco", "doce de caju à moda de Pernambuco", "doce de guaijiru de Pernambuco", "doce de babosa, de bacuri, de mangaba, de sapoti, e até de pitomba, tudo de Pernambuco.

Persistente no imaginário popular como uma fruta típica das áreas praianas, a mangaba era considerada, até pouco tempo atrás, como uma fruta silvestre ou do "mato" e, portanto, consumida somente durante a safra, *in natura*, na forma de suco e sorvete ou ainda, pelos habitantes locais, com farinha quando se ia para a roça ou pescaria. Pelos citadinos, sempre esteve associada ao verão e aos momentos de lazer na praia, onde, além do suco de sabor invulgar com o seu visgo, a população incrementou o seu uso em "sorvetes de saquinho", chamados "dudu" ou "geladinho", no litoral de Pernambuco (Silva Junior et al. 2011). Ou ainda, utilizava-se para a feitura de doces,



batidas, passas e compotas, já descritos por Freyre (2007a). O geógrafo recifense Josué de Castro completou no glossário do clássico *Geografia da Fome*, publicado em 1946: “O sorvete de mangaba goza, merecidamente, do melhor conceito: é saboroso” (Castro1984).

Em edição do Diário de Pernambuco, de 30/07/1907, chamava-se a atenção que a fábrica de chocolates *A Helvética*, localizada na Rua Dr. Rosa e Silva, possuía expostas “[...]variedades de bombons de chocolate, pastilhas de hortelã pimenta, de mangaba, maracujá e outras frutas[...]” (A Vida Comercial 1907).

Um fato pitoresco, conforme noticiou o *Diário da Manhã*, do Recife, foi que, em visita ao Estado de Pernambuco, em 1940, “o presidente Getúlio Vargas serviu-se, após o almoço, em Itamaracá, de doces de mangaba em calda da marca *Peixe*, produto pernambucano[...]”(Proseguiram... 1940). Deve-se ressaltar que a compota de mangaba já era vendida em lata nos anos 1930.

César (1956) afirmava que para se falar que alguma comida era gostosa ou um objeto que exprimisse superioridade, usava-se a expressão *É u'à mangaba!* Embora também pudesse ter outros significados, como sinônimo de bêbado; ou para dizer que uma pessoa ou coisa era mole, dizia-se que era como mangaba. Navarro (2013) ainda acrescenta que “mangabinha” significa namorada ardente, excitadora, que provoca luxúria.

Arruda da Câmara (1982) aponta ainda um uso diferente dos frutos:

[...] estes sendo pisados passam a fermentação espirituosa com maior facilidade, e desta à acetosa, convertendo-se o seu suco em tempo diminuto em ótimo vinagre, de que tenho usado bastantemente, e acho-o mais forte do que o de uvas, de canas de açúcar, de bananas e de cambuins.

Tida como uma fruta abundante, não tinha o valor comercial de hoje, mas mesmo assim era ofertada nas ruas mediante o entoar de conhecidos pregões (*Olha a mangaba!* ou *Sorvete, é de mangaba!*).

Em 1935, nas ruas do Recife, já se ouvia, conforme crônica encontrada em uma edição do *Diário da Manhã* daquele ano (Souza Netto 1935):

[...]E vemos o homem das mangabas, que vem também oferecer a sua mercadoria.  
— Ô mangaba, ô mangaba...  
...Mangaba, olha a mangaba...

A canção “Arruar”, de 1978, de autoria dos compositores Netinho e Roberto Andrade, do repertório da Banda de Pau e Corda, do Recife, também retrata de forma precisa esse hábito:

[...]Velhos vendedores  
Das frutas de mel  
Fins de corredores  
Caminhos pro céu  
Acordam Recife  
Cantando pregões  
São gritos passados  
Eternas canções  
Olha a mangaba, graviola  
Já caiu cajá.



As *Obras Reunidas* de Arruda da Câmara (1982), organizadas pelo historiador José Antônio Gonsalves de Mello, trazem o seguinte registro sobre a mangaba, que era “[...]assaz conhecida nos mercados de nossas praças de Pernambuco e Bahia [...]”, sugerindo que a fruta também era comercializada no início do século XIX. Continua: “[...]já se cultivam em abundância nos arredores de Olinda, e a cultura tem melhorado seus frutos[...]” e pergunta: “Não poderão os habitantes do Rio Grande do Norte, onde há muitas léguas de terreno cobertas naturalmente desta planta, tráfegar com este ramo de comércio?”.

Sua coleta para presentear ou vender nas ruas e nas portas de casas de veraneio em várias cidades do litoral era um evento que reunia adultos e crianças ansiosos pela obtenção de algum dinheiro, mas também da vivência de situações novas. Assim, lidar com a mangaba tinha sentidos sociais diferenciados para quem ofertava ou para quem adquiria. Esta riqueza cultural não passou despercebida para diferentes autores mesmo nos espaços metropolitanos (Silva Junior et al. 2011).

Antigamente, as mangabas de boa procedência que chegavam aos mercados, quitandas e ambulantes do Recife eram provenientes das praias de Boa Viagem, Piedade e Venda Grande (A Cidade e o seu Comércio de Frutas 1935). Na década de 1950, Gilberto Freyre, na obra *Pequeno Guia da Cidade do Recife*, já chamava a atenção para o consumo da fruta aos que chegavam a Pernambuco — “Outras frutas como o caju e a mangaba, o turista deve preferi-las sob a forma de refrescos. Ou então de sorvetes”. E ainda exaltava a qualidade das mangabas vindas de Prazeres, uma localidade situada no atual Município de Jaboatão dos Guararapes (Freyre 1959), cujos últimos remanescentes, embora extremamente ameaçados, podem ainda ser encontrados nas suas proximidades, entre Barra de Jangada e as Curcuranas e nos Montes Guararapes.

Gilberto Freyre foi um ardoroso apreciador das frutas pernambucanas e da mangaba em especial, como pode ser comprovado ainda no *Guia Prático, Histórico e Sentimental da Cidade do Recife*: “O Recife cheira à fruta madura: manga, mangaba, caju, goiaba madura, de sapoti, de jaca mole” (Freyre 2007b). Ou no *Olinda: 2º Guia Prático, Histórico e Sentimental de Cidade Brasileira*: “Os cajueiros, as jaqueiras, os jambeiros, os pés de tamarindo, as mangabeiras dominavam o arvoredo de Olinda e dos seus arredores” (Freyre 2007c).

O escritor e advogado recifense Francisco Bandeira de Mello, durante a conferência *O Moderno Mundo Tropical Visto sob uma Perspectiva Turística*, em uma das edições do respeitado Seminário de Tropicologia, em 1978, realizado pela Fundação Joaquim Nabuco, no Recife, incluiu a mangaba como motivo de orgulho e item importante que caracterizava o trópico pernambucano (Mello1978):

É isso que é diferente. E essa diferença nos orgulha muito, pois - bois e panelas de barro, cestas, colheres de pau, folhetos de feira - tanto quanto as agulhas fritas, os sorvetes de mangaba, as tapiocas, os pés-de-moleque - é isso que se faz aqui[...]

**Fonte de Inspiração para as Artes: “Sem dúvida, és mesmo fruta pernambucana”**

Muitas áreas do conhecimento contribuíram para que a mangaba alcançasse projeção no Brasil e, particularmente, em Pernambuco, porém, vários segmentos das artes aportaram produções significativas acerca da espécie. Além das obras dos pintores holandeses mencionados anteriormente e das ilustrações científicas de obras de naturalistas, revestidas de grande teor artístico, como as gravuras contidas na *Historia Naturalis Brasiliae*, de Marckgraf e Pies, e nas *Centúrias das Plantas Novas de Pernambuco*, de Arruda da Câmara, a literatura (poesia e prosa) e a



música pernambucana estão repletas de referências à planta, ao fruto e às suas qualidades. A mangaba tem sido fonte de inspiração para inúmeros escritores, a exemplo de cinco obras-primas da tríade de poetas modernistas pernambucanos — João Cabral de Melo Neto (*Jogos Frutais* e *Morte e Vida Severina*), Ascenso Ferreira (*Trem das Alagoas*) e Joaquim Cardozo (*Chuva de Caju* e *Imagens do Nordeste*).

[...]Sem dúvida, és mesmo fruta  
pernambucana:  
a graviola, a mangaba  
e certas mangas.  
De tanto açúcar  
que ainda verdes parecem  
já estar corruptas.[...]

[...]És fruta de carne acesa,  
sempre em agraz,  
como araçás, guabirabas,  
maracujás.  
Também mangaba,  
deixas em quem te conhece  
visgo, borracha.[...]

Fragmentos do poema “Jogos Frutais”, de João Cabral de Melo Neto.

[...]Trago abacaxi de Goiana e de todo o Estado rolete de cana.  
Eis ostras chegadas agora, apanhadas no cais da Aurora.  
Eis tamarindos da Jaqueira e jaca da Tamarineira.  
Mangabas do Cajueiro e caju da Mangabeira.  
Fragmento do livro “Morte e Vida Severina” (1955), de João Cabral de Melo Neto.

[...]Mangabas maduras,  
mamões amarelos,  
mamões amarelos,  
que amostram molengos  
as mamas macias  
pra a gente mamar[...]  
Fragmento do poema “Trem das Alagoas”, de Ascenso Ferreira.

[...]Vens dos subúrbios distantes, dos sítios aromáticos  
Onde as mangueiras florescem, onde há caju e mangabas,  
Onde os coqueiros se aprumam nos baldes dos viveiros[...]  
Fragmento do poema “Chuva de Caju” (1936), de Joaquim Cardozo.

Sobre o capim orvalhado  
Por baixo das mangabeiras  
Há rastros de luz macia:  
Por aqui passaram luas,



Pousaram aves bravias.

Fragmento do poema “Imagens do Nordeste”, de Joaquim Cardozo.

Ainda Joaquim Cardozo, em dois dos seus contos cujas narrativas se passam na Paraíba, externou um grande conhecimento das ciências naturais e da vegetação. Em *Voltando de Marcação*, descreve: “Ele deixaria no primeiro tabuleiro que encontrássemos o animal cansado, amarrado num murici, ou numa mangabeira, e ele seguiria a pé ao meu encontro”. E em *Perdido nos Tabuleiros*:

Assim, sucessivamente, íamos percorrendo os caminhos incertos e desorientados dos tabuleiros, sempre com a mesma vegetação arbustiva: muricis, cajueiros-brabos, batiputás e mangabeiras; [...] as mangabeiras ainda carregadas naquele mês de junho, com os seus frutos saborosos.

Fragmento do conto “Perdido nos Tabuleiros” de Joaquim Cardozo.

O primeiro escritor brasileiro de literatura de cordel e autor de vários clássicos do gênero, o paraibano Leandro Gomes de Barros, deixou os seguintes versos do hoje raro poema em cordel *A Cidade do Recife*, de 1908, no qual em um dos trechos exaltava a urbe e suas frutas:

Os nossos frutos indígenas,  
São caju, maracujá,  
Mangaba, jaboticaba,  
Pitomba, oiti, araçá,  
O camboim, o pelucho,  
Oiti-coró e ingá.

Grandes mestres do cancionero pernambucano se ocuparam em exaltá-la, como Luiz Gonzaga e Vítor Simon, no baião *Quase Maluco*; Nelson Ferreira e Aldemar Paiva, no frevo *Pernambuco, Você é Meu*; Nando Cordel, no xote *Meu Bombom*; ou ainda o paraibano radicado em Pernambuco Genival Lacerda, no irreverente forró *Caldinho de Mocotó*, composto em parceria com Cecílio Nena e Nicéas Drumont.

Terra boa, meu Pernambuco  
Que faz  
Frevo bom e maracatu,  
Tem mais  
Banho em Beberibe  
Cachaça gostosa  
Mangaba cheirosa,  
Ai! Ai! Ai!  
Tudo isso minha terra tem! [...]

Trecho do frevo “Pernambuco, Você é Meu” de Nelson Ferreira e Aldemar Paiva.

Eu tô quase maluco  
Pra ver meu Pernambuco...  
...Vendo o pernambucano  
Dançar o lindo frevo  
Dançar maracatu  
Comer mangaba manga



Comer pinha pitanga  
Tomando a chica boa  
E o tira-gosto do caju[...]  
Trecho do baião “Quase Maluco”, de Vítor Simon e Luiz Gonzaga.

Você tem gosto de mel de abelha  
De rede macia quando esfria o sol  
De doce de leite feito no tachinho  
Sapoti madurinho quando cai do pé  
De macaíba no final da baba  
Caju e mangaba, coco, catolé.[...]  
Trecho do xote “Meu Bombom”, de Nando Cordel.

Olha eu andava com uma fraqueza danada  
A mulher só reclamava da minha situação  
Suava frio, minhas pernas tremulavam  
Vitamina não achava pra me dar disposição  
Tomei mangaba, tomei chá de catuaba[...]  
Trecho do forró “Caldinho de Mocotó”, de Genival Lacerda, Cecílio Nena e Nicéas Drumont.

Além disso, a mangaba tem enriquecido rimas em outras poesias, cordeis, músicas folclóricas e tantas expressões literárias e artísticas de desconhecidos até os dias de hoje.

## As Pesquisas Científicas com a Mangabeira em Pernambuco a partir do Século XX

Alguns dos primeiros trabalhos de cunho científico realizados em Pernambuco, a partir do século XX, foram as observações de Vasconcelos Sobrinho (1949) e Andrade-Lima (1954), que mencionaram a mangaba nos levantamentos da flora de restingas e tabuleiros no estado. Andrade-Lima citou-a na sua descrição da vegetação do Cabo de Santo Agostinho: “Dando um salto por sobre o pequeno povoado de Nazareth, e alcançando um solo francamente silicoso, vem prender nossa atenção a mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes).”

Em 1957, tem-se o registro do que talvez seja o primeiro trabalho experimental realizado no estado com a mangabeira, pelo agrônomo do Instituto de Pesquisas Agronômicas de Pernambuco (IPA), atualmente Instituto Agrônomo de Pernambuco, e Livre-Docente da Universidade do Recife, Sérgio Tavares. A pesquisa tratava de estudos sobre a germinação de sementes da espécie (Tavares 1960a).

Em 1960, outro trabalho primordial também realizado por Sérgio Tavares e que foi objeto da sua tese para Livre Docência da cadeira de Botânica Agrícola da Escola Superior de Agricultura da Universidade Rural de Pernambuco (URP), atualmente Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), abordava um minucioso estudo anatômico e carpológico da mangabeira (Tavares 1960b).

Segundo a Superintendência da Borracha (Sudhevea), do Ministério da Indústria e Comércio, na década de 1970, tinha-se conhecimento de apenas dois plantios no país, o primeiro em Porto de Galinhas, PE (possivelmente trata-se de uma área que depois se constituiu no antigo banco de germoplasma do IPA), e posteriormente, outro em Camaçari, BA (Sudhevea 1978, Reis 2013). O



Banco Ativo de Germoplasma de Mangaba do IPA, implantado na década de 1960, na Estação Experimental de Porto de Galinhas, na localidade de Maracaípe, foi um repositório genético pioneiro da espécie no Brasil (Silva Junior et al. 1999). Conforme os anais da Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco, em 1977, já havia a preocupação de um deputado com a possível construção de um aeroporto em Porto de Galinhas, o que resultaria na destruição dessa área de mangabeiras usada para pesquisa (Alepe 2008).

Em 1970, uma equipe do Instituto de Micologia da Universidade Federal de Pernambuco (UFPE), que tinha à frente o Professor José Luiz Bezerra, descobriu uma nova doença da mangabeira, no Estado da Paraíba — a fuligem (Bezerra et al. 1970). Outro trabalho interessante foi realizado por Andrade-Lima (1979) e consistiu no levantamento florístico da área de 630 ha do Janga – Maranguape, litoral norte do estado, onde ainda se pôde observar mangabeiras em Paulista, PE, atualmente quase desaparecidas desse município. Ainda na década de 1970 e nos anos 1980, surgiram dois trabalhos de pesquisa conduzidos pelo IPA, que discorriam sobre o processo de germinação das sementes da mangabeira e da sua conservação (Pimentel & Santos 1978, Gonzaga Neto et al. 1988).

A partir do final dos anos 1990, a atuante equipe de pesquisadores e estudantes do Laboratório de Ecofisiologia Vegetal da UFRPE, coordenado pela Professora Rejane Jurema Mansur Custódio Nogueira, passou a desenvolver pesquisas sobre a fisiologia da mangabeira (Nogueira et al. 1999, Araújo & Nogueira 2000, Nogueira et al. 2003). Ainda na UFRPE, foram realizados, nos anos 2000/2010, diversos trabalhos orientados pela Professora Carmen Zickel envolvendo levantamentos florísticos do litoral pernambucano e relatando a presença da mangabeira na cobertura vegetal das restingas (Almeida Júnior et al. 2007, 2009, Zickel et al. 2007, Silva et al. 2008, Cantarelli et al. 2012). Nessa mesma época, a UFPE iniciou pesquisas pioneiras com polinização pela equipe de entomólogos do Professor Clemens Schlindwein (Darrault & Schlindwein 2006) e com fungos micorrízicos em mangabeira pelo grupo chefiado pela Professora Leonor Costa Maia (Costa et al. 2003, 2005). A partir de 2005, pesquisas com recursos genéticos foram retomadas em Pernambuco, pela Embrapa Tabuleiros Costeiros (Silva Junior et al. 2007, 2011) e pela UFRPE (Martins et al. 2012, Jimenez et al. 2015).

## Considerações Finais

A devastação da vegetação dos tabuleiros costeiros e restingas de Pernambuco ocorrida desde a chegada dos portugueses no século XVI e acelerada no século XX com a cana-de-açúcar e a especulação imobiliária nas cidades, vilas e povoados do litoral é, sem dúvida, a principal causa para a redução das populações naturais de mangabeira no estado.

No levantamento sistemático dos recursos naturais realizado pelo Projeto RadamBrasil, do Ministério das Minas e Energia, na década de 1980, já se alertava para a destruição da vegetação da restinga para loteamentos imobiliários e para o cultivo do coqueiro, e dos tabuleiros para o cultivo da cana de açúcar (Gonçalves et al. 1983), neste caso desde a década de 1970, com a criação do Programa Nacional do Alcool (Proálcool), que em muito contribuiu para a devastação da vegetação nativa dessas áreas em Pernambuco.

A expansão do consumo de produtos frescos e a procura intensificada da mangaba pelas fábricas de polpa e sorvete iniciaram-se na década de 1980, na região Nordeste, quando então o seu extrativismo começou a ter papel destacado no abastecimento desse mercado (Silva Junior et al. 2011). Paralelamente ao aquecimento do mercado de polpas de frutas silvestres e com “ares de novidade” ocorreu a intensificação, nessa mesma época, da coleta do fruto para abastecer as



fábricas da antiga Maguary, no Recife e em Fortaleza. Desse modo, houve uma difusão sem precedentes da mangaba no Nordeste.

Mesmo não produzindo mangaba como outrora, devido à devastação das suas áreas naturais de ocorrência e a ausência de áreas cultivadas, o Estado de Pernambuco, particularmente, a Região Metropolitana do Recife, tem sido responsável pela absorção de grande parte da produção dos estados vizinhos — Paraíba, Rio Grande do Norte, Alagoas e Sergipe. Embora tenha se perdido muitos vínculos com os saberes tradicionais e o ofício de se coletar a fruta, a mangaba ainda ocupa posição de destaque entre as frutas nativas pernambucanas, mesmo que apenas no comércio e indústria ou na memória popular. Necessidade de resgate e de conservação das áreas naturais e dos seus recursos genéticos são ações que devem ser prioritárias, tendo em vista que em função da fragmentação de ecossistemas do estado, a espécie foi submetida à intensa erosão genética.

As pesquisas preliminares para mapeamento da espécie realizadas pela Embrapa, em Pernambuco, indicam que, atualmente, está presente em populações extremamente reduzidas identificadas nos municípios de Itambé, Goiana, Ilha de Itamaracá, Itapissuma, Igarassu, Paulista, Jaboatão dos Guararapes, Cabo de Santo Agostinho, Ipojuca, Sirinhaém, Rio Formoso, Tamandaré, Barreiros e São José da Coroa Grande, localizados na Zona da Mata/Litoral (Embrapa, dados não publicados).

Este trabalho também mostrou diversos registros de ocorrência de mangabeira em lugares onde essa espécie não mais existe. Atualmente, pelo menos três topônimos no estado remetem à presença, no passado, de mangabeiras nos municípios do Recife, Olinda e Itapissuma — a rua e o bairro da Mangabeira (antigamente dividido em Mangabeira de Cima e Mangabeira de Baixo); o bairro da Chã da Mangabeira; e o Distrito de Mangabeira, respectivamente. Relatos históricos em jornais da primeira metade do século XX indicam que outros dois logradouros existiram sob a denominação de Rua da Mangaba: uma é a atual Rua Franklin Távora, em Campo Alegre, no bairro de Campo Grande (anos 1920), no Recife, e a outra nos Peixinhos, em Olinda (anos 1950). Além desses, um dos afluentes do Rio Tapacurá era denominado Riacho Mangaba.

## Referências

- A VIDA COMERCIAL. Diário de Pernambuco, Recife, ano 83, n. 170, p. 1, 30/07/1907.
- Albuquerque, M.C.C. 2004. Príncipe e corsário. A Girafa, São Paulo. 311p.
- ALEPE (Assembleia Legislativa do Estado de Pernambuco). Acta da octogésima terceira reunião ordinária da terceira sessão legislativa da oitava legislatura, realizada em 16 de agosto de 1977. Disponível em: <[http://www2.alepe.pe.gov.br:8070/alepeanais/pdf/011\\_08-1-003-1-083.pdf](http://www2.alepe.pe.gov.br:8070/alepeanais/pdf/011_08-1-003-1-083.pdf)>. Acesso em: 4 maio 2009.
- Almeida, I.P. 2005. Barreiras: uma história de sucesso. Cangraf, Barreiras. 43 p. (Documentos Barreirenses Coleção do Professor, v. 1).
- Almeida Junior, E.B.; Olivo, M.A.; Araújo, E L. & Zickel, C.S. 2009. Caracterização da vegetação de restinga da RPPN de Maracaípe, PE, Brasil, com base na fisionomia, flora, nutrientes do solo e lençol freático. Acta Botanica Brasilica 23: 36-48.
- Almeida Junior, E.B.; Pimentel, R.M.M. & Zickel, C.S. 2007. Flora e formas de vida em uma área de restinga no litoral norte de Pernambuco, Brasil. Revista de Geografia 24: 19-34.
- Andrade-Lima, D. 1979. A flora e a vegetação da área Janga - Maranguape/ Paulista - Pernambuco. In: CONGRESSO NACIONAL DE BOTÂNICA, 30., 1979, Campo Grande. Anais... Campo Grande: Sociedade Botânica do Brasil. Pp. 179-190.



- Andrade-Lima, D. 1957. Estudos fitogeográficos de Pernambuco. Recife: Instituto de Pesquisas Agronômicas de Pernambuco. 45p. (Publicação n. 2)
- Andrade-Lima, D. 1954. Primeira contribuição para o conhecimento da flora do Cabo de Santo Agostinho. In: CONGRESSO NACIONAL DA SOCIEDADE BOTÂNICA DO BRASIL, 4., 1953, Recife. Anais... Recife: Sociedade Botânica do Brasil. Pp. 48-57.
- Araújo, E.L. & Nogueira, R.J.M.C. 2000. Tamanho de sementes e viabilidade de embriões em mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes). *Naturalia* 25: 139-148.
- Arruda Câmara, M. 1982. Obras reunidas. Fundação de Cultura da Cidade do Recife, Recife. 558p. (Coleção Cidade do Recife, 23).
- Avé-Lallemant, R. 1980. Viagens pelas províncias da Bahia, Pernambuco, Alagoas e Sergipe – 1859. Itatiaia, Belo Horizonte; Edusp, São Paulo. 347p.
- Barléu, G. 1940. O Brasil Holandês sob o Conde João Maurício de Nassau. Ministério da Educação, Rio de Janeiro. 424p.
- Barros, R.C. [1960]. Mangabeira. Serviço de Divulgação do Horto Florestal de Ibura, Nossa Senhora do Socorro. 7p.
- Bezerra, J.L.; Barros, T.T. & Leal, F.B. 1970. Uma nova doença da mangabeira (*Hancornia speciosa* Gomes), causada por *Meliola hancorniae*. UFPE, Instituto de Micologia, Recife. 8p. (UFPE. Instituto de Micologia. Publicações, 644).
- BRASIL. 1912. Decreto n. 2.543 A, de 5 de janeiro de 1912. Estabelece medidas destinadas a facilitar e desenvolver a cultura da seringueira, do caucho, da maniçoba e da mangabeira e a colheita e beneficiamento da borracha extrahida dessas arvores e autoriza o Poder Executivo não só a abrir os créditos precisos á execução de taes medidas, mas ainda a fazer as operações de crédito que para isso forem necessárias. Disponível em: <<http://www2.camara.leg.br/legin/fed/decret/1910-1919/decreto-2543-a-5-janeiro-1912-577797-publicacaooriginal-100726-pl.html>>. Acesso em: 05mar. 2017.
- Brandão, A.F. 2010. Diálogos das grandezas do Brasil. Senado Federal, Brasília. 332p.
- Brannt, W.T. 1900. India rubber, gutta-percha, and balata: occurrence, geographical distribution, and cultivation of rubber plants; manner of obtaining and preparing the raw materials, modes of working and utilizing them, including "washing, loss in washing, maceration, mixing, vulcanizing, rubber and gutta-percha compounds, utilization of waste, balata, and statistics of commerce. Henry Carey Baird, Philadelphia; Sampson, Low, Marston, London. 328p.
- Brienen, R.P. 2010. Albert Eckhout: visões do paraíso selvagem. Capivara, Rio de Janeiro. 432p. Tradução de Júlio Bandeira. Original em inglês "Visions of savage paradise: Albert Eckhout, court painter in colonial Dutch Brazil".
- Brown, H. 1914. Rubber: its sources, cultivation, and preparation. John Murray, London. 245p.
- Cantarelli, J.R.R.; Almeida Junior, E.B.; Santos Filho, F.S. & Zickel, C.S. 2012. Tipos fitofisionômicos e florística da restinga da APA de Guadalupe, Pernambuco, Brasil. *Insula Revista de Botânica* 41: 95-117.
- Castro, J. 1984. Geografia da fome (o dilema brasileiro): pão ou aço. 10 ed. Antares, Rio de Janeiro. 361p.
- Cavalcanti, A.B.U. 1898. Relatório preliminar sobre a extracção da goma elástica da mangabeira sylvestre em S. Simão e Batataes (Estado de S. Paulo). *Diário Oficial*, São Paulo, 24.736 – 24.740.
- Cavalcanti, M.L.M. 2009. História dos sabores pernambucanos. Fundação Gilberto Freyre/ Sebrae-PE, Recife. 359p.
- Cesar, G. 1956. Curiosidade de nossa flora. Instituto Agrônomo do Nordeste, Recife. 374p.



- Costa, C.M.C.; Cavalcante, U.M.T.; Goto, B.T.; Santos, V.F. & Maia, L.C. 2005. Fungos micorrízicos arbusculares e adubação fosfatada em mudas de mangabeira. *Pesquisa Agropecuária Brasileira* 40: 225-232. 2005.
- Costa, C.M.C.; Cavalcante, U.M.T.; Lima Junior, M.R. & Maia, L.C. 2003. Inoculum density of arbuscular mycorrhizal fungi needed to promote growth of *Hancornia speciosa* Gomes seedlings. *Fruits* 58: 247-254.
- Couto, D.L. 1904. *Desaggravos do Brasil e glórias de Pernambuco*. Officina Typographica da Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro. 566p.
- Darrault, R.O. & Schlindwein, C. 2006. Polinização. In: Silva Junior, J.F. & Lédo, A.S. (Eds.). *A cultura da mangaba*. Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju. Pp. 43-56.
- D'utra, G. 1899. A mangabeira e sua cultura. *Boletim do Instituto Agrônômico do Estado de São Paulo em Campinas* 10: 514-536.
- Freyre, G. 2007a. Açúcar: uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do Nordeste do Brasil. 5. ed. Global, São Paulo. 270p.
- Freyre, G. 2007b. Guia prático, histórico e sentimental da cidade do Recife. 5. Global, São Paulo. 256p.
- Freyre, G. 2007c. Olinda: 2º guia prático, histórico e sentimental de cidade brasileira. 6. Global, São Paulo. 223p.
- Freyre, G. 1959. *Pequeno guia da cidade do Recife*.s.n., Recife.
- Gardner, G. 1975. Viagem ao interior do Brasil, principalmente nas províncias do Norte e nos distritos do ouro e do diamante durante os anos de 1836-1841. Itatiaia, Belo Horizonte; EDUSP, São Paulo. 260p. (Reconquista do Brasil, 13).
- Gomes, B.A. 1812. *Observationum Botanico-Medicarum Pars II Da Mangabeira*. *Memorias de Mathematica e Physica da Academia Real de Sciencias de Lisboa* 3: 51-56.
- Gonçalves, L.M.C.; Orlandi, R.P.; Pinto, G.C.P. & Bautista, H.P. 1983. Vegetação: as regiões fitoecológicas, sua natureza e seus recursos econômicos. In: Brasil. Ministério das Minas e Energia. Projeto RADAMBRASIL Folhas SC. 24/25 Aracaju/Recife: geologia, geomorfologia, pedologia, vegetação e uso potencial da terra. Rio de Janeiro. Pp. 573-652. (Projeto RADAMBRASIL. Levantamento de Recursos Naturais, 30).
- Gonzaga Neto, L.; Lederman, I.E.; Bezerra, J.E.F. & Canuto, V.T.B. 1988. Estudo de conservação do poder germinativo de sementes de mangaba. In: Congresso Brasileiro De Fruticultura, 9., 1987, Campinas. *Anais...* Campinas: Sociedade Brasileira de Fruticultura, 1988. Pp. 579-583.
- Jimenez, H.J.; Martins, L.S.S.; Montarroyos, A.V.V.; Silva Junior, J.F; Alzate-Marin, A.L. & Moraes Filho, R.M. 2015. Genetic diversity of the neotropical tree *Hancornia speciosa* Gomes in natural populations in Northeastern Brazil. *Genetics and Molecular Research*, 14: 17.749-17.757.
- Koster, H. 2002. Viagens ao Nordeste do Brasil. 11. Ed. Fundação Joaquim Nabuco/ Massangana, Recife, v. 1, 324p. (Fundaj. Série Documentos, 16). Tradução de Luís da Câmara Cascudo. Original em inglês "Travels in Brazil".
- Leite, S. 1957. *Monumenta Brasiliae (1553 – 1558)*. *Monumenta Historica Societatis Iesu*, Roma, v. 2, 519p.
- Luetzelburg, P. Von. 1922-1923. Estudo botânico do Nordeste. Ministério da Viação e Obras Públicas – Inspetoria Federal de Obras Contra a Seca, Rio de Janeiro, v. 2, 126p. (Ministério da Viação e Obras Públicas – Inspetoria Federal de Obras Contra a Seca. Série I, A. 57). Edição fac-símile.
- Marcgrave, J. 1942. *História natural do Brasil*. Imprensa Oficial do Estado, São Paulo. 404p.



- Martins, G.V.; Martins, L.S.S.; Veasey, E.A.; Lederman, I.E. & Silva, E.F. 2012. Diversity and genetic structure in natural populations of *Hancornia speciosa* var. *speciosa* gomes in Northeastern Brazil. *Revista Brasileira de Fruticultura* 34: 1.143-1.153.
- Mello, J.A.G. 1987a. O Recife: importância do período nórdico-tropical de sua formação. In: Seminário de Tropicologia: trópico e o Recife euro-tropical, 1977, Recife. Anais...Fundaj/Massangana, Recife. Pp. 188.
- Mello, J.A.G. 1987b. Tempo dos flamengos: influência da ocupação holandesa na vida e na cultura do Norte do Brasil. 3. ed. Fundaj/Massangana, Recife. 294p. (Série Estudos e Pesquisas, 50).
- Mello, F.A.B. 1978. O moderno mundo tropical visto sob uma perspectiva turística. In: Seminário de Tropicologia: Moderno Mundo Tropical, 1978, Recife. Anais... Recife, PE: Fundaj. Pp. 177-211.
- Monachino, J. 1945. A revision of *Hancornia* (Apocynaceae). *Lilloa* 11: 19-48.
- Navarro, F. 2013. Dicionário do Nordeste. Cepe, Recife, 716p.
- Nogueira, R.J.M.C.; Albuquerque, M.B. & Silva Júnior, J.F. 2003. Efeito do substrato na emergência, crescimento e comportamento estomático em plântulas de mangabeira. *Revista Brasileira de Fruticultura* 25: 15-18.
- Nogueira, R.J.M.C.; Melo Filho, P.A. & Araújo, E.L. 1999. Expressões ecofisiológicas de germoplasma de *Hancornia speciosa* Gomes cultivado no litoral de Pernambuco. *Ciência Rural* 29: 731-732.
- Pataca, E.M. & Pinheiro, R. 2005. Instruções de viagem para a investigação científica do território brasileiro. *Revista da Sociedade Brasileira de História da Ciência* 3: 58-79.
- Pereira da Costa, F.A. 1985a. Anais Pernambucanos 1834-1850. Fundarpe, Recife, v. 10. Pp. 135-136 (Coleção Pernambucana, 11).
- Pereira da Costa, F.A. 1985b. Anais Pernambucanos 1818-1823. Fundarpe, Recife, v. 8. Pp. 43 (Coleção Pernambucana, 11).
- Pimentel, M.L. & Santos, E.O. 1978. Preservação do poder germinativo de sementes de mangaba *Hancornia speciosa* Gomes. Empresa Pernambucana de Pesquisa Agropecuária, Recife. 6p. (IPA. Comunicado Técnico, 0).
- Pinheiro, E. & Pinheiro, F.S.V. 2006. Produção de borracha. In: Silva Junior, J.F. & Lédo, A.S. (Eds.). A cultura da mangaba. Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju. Pp. 233-243.
- Piso, G. 1948. História natural do Brasil: da medicina brasileira. Companhia Editora Nacional, São Paulo. 434p.
- Potel, H. 1898. Borracha de leite de mangabeira. *Boletim do Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo em Campinas* 9: 291-298.
- Pott, A. & Pott, V.J. Plantas do Pantanal. Embrapa-CPAP/Embrapa-SPI, Corumbá. Pp. 41.
- PROSEGUIRAM, ontem, as homenagens do governo e do povo pernambucano ao Pres. Vargas. *Diário da Manhã*, Recife, ano 13, n. 4048, p. 5, 20/10/1940.
- Reis, A.C.S. 2013. IPA: uma história de 75 anos de ciência agrônoma em Pernambuco. Instituto Agrônomo de Pernambuco, Recife. 333p.
- Reintgen, P. 1905. Die geographie der kautschukpflanzen. Königlich Hofbuchdruckerei von E. S. Mittler & Sohn, Berlin. 147p.
- Rodrigues, J.; Dutra, M.; Albuquerque, P.; Dias, S. & Almeida, A.V. 2006. Aspectos histórico-ecológicos do Horto d'El Rey de Olinda, Pernambuco. *Mneme Revista de Humanidades* 7: 388-413.
- ROYAL GARDENS KEW. 1899. Mangabeira rubber (*Hancornia speciosa*, Gomez). *Bulletin of Miscellaneous Information Royal Gardens, Kew* 153/154: 185-190.



- Rosário, A. 2008. Frutas do Brasil. Fundação Biblioteca Nacional, Rio de Janeiro. 242p. Fac-símile de: Frutas do Brasil numa nova e acética Monarchia consagrada à Santíssima Senhora do Rosário. Lisboa: Oficina de Antonio Pedrozo Galram, 1702.
- Silva, S.S.L.; Zickel, C.S. & Cestaro, L.A. 2008. Flora vascular e perfil fisionômico de uma restinga no litoral sul de Pernambuco, Brasil. *Acta Botanica Brasilica* 22: 1123-1135.
- Silva Júnior, J.F.; Mota, D.M. & Schmitz, H. 2011. No rastro da mangabeira. In: Mota, D.M.; Silva Júnior, J.F.; Schmitz, H. & Rodrigues, R.F.A. (Eds.) 2011. A mangabeira, as catadoras, o extrativismo. Embrapa Amazônia Oriental, Belém; Embrapa Tabuleiros Costeiros, Aracaju. Pp. 45-76.
- Silva Junior, J.F.; Xavier, F.R.S.; Lédo, C.A.S.; Neves Junior, J.S.; Mota, D.M.; Schmitz, H.; Musser, R.S. & Lédo, A.S. 2007. Variabilidade em populações naturais de mangabeira do litoral de Pernambuco. *Magistra* 19: 373-378.
- Silva Junior, J.F.; Bezerra, J.E.F. & Lederman, I.E. 1999. Recursos genéticos e melhoramento de fruteiras nativas e exóticas em Pernambuco. In: Queiróz, M.A.; Goedert, C.O.; Ramos, S.R.R. (Eds.). Recursos genéticos e melhoramento de plantas para o Nordeste Brasileiro. Embrapa Semi-Árido, Petrolina; Embrapa Recursos Genéticos e Biotecnologia, Brasília. n.p. Disponível em <<https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/153831> > Acesso em: 06 abr. 2017.
- Sousa, G.S. 1879. Tratado descritivo do Brasil, em 1587. Typographia de João Ignácio da Silva, Rio de Janeiro. 383p.
- Souza Netto, A. Miscelanea. Diário da Manhã, Suplemento Infantil, Recife, 4ª seção, p. 21, 27 de outubro de 1935.
- SUDHEVEA (Superintendência da Borracha). 1978. Estudo da viabilidade técnica e econômica da exploração da maniçoba (*Manihot* spp.) e mangabeira (*Hancornia speciosa*) como produtora de borracha natural no Brasil. Ministério da Indústria e do Comércio, Rio de Janeiro. 73 p.
- Tavares, S. 1964. Contribuição para o estudo da cobertura vegetal dos tabuleiros do Nordeste. *Boletim de Recursos Naturais* 2: 13-25.
- Tavares, S. 1960a. Estudos sobre germinação de sementes de mangaba, *Hancornia speciosa* Gomes. *Arquivos do Instituto de Pesquisas Agronômicas de Pernambuco* 5: 193-222.
- Tavares, S. 1960b. Contribuição para o estudo anatômico e carpológico da mangabeira, *Hancornia speciosa* Gomes. Escola Superior de Agricultura da Universidade Rural de Pernambuco, Recife. 71p. Anexos.
- Vasconcelos Sobrinho, J. 1949. As regiões naturais de Pernambuco, o meio e a civilização. Freitas Bastos, Rio de Janeiro. 219p.
- Vasconcelos Sobrinho, J. 1970. As regiões naturais do Nordeste, o meio e a civilização. Condepe, Recife. 272p.
- Warburg, O. 1900. Die kautschukpflanzen und ihre kultur. Kolonial – Wirtschaftliches Komitee, Berlin. 155p.
- Wisniewski, A. & Melo, C.F.M. 1982. Borrachas naturais brasileiras III: borracha de mangabeira. Embrapa-CPATU, Belém. 59p. (Embrapa-CPATU. Documentos, 9).
- Zickel, C.S.; Almeida Junior, E.B.; Medeiros, D.P.W.; Lima, P.B.; Souza, T.M.S. & Lima, A.B. 2007. Magnoliophyta species of restinga, state of Pernambuco Brazil. *Check List* 3: 224-241.