

O fruto do futuro

texto / text **Paola Rolletta**
fotos / photos **Artur Ferreira**

É ra uma vez uma longa estrada na parte Oriental de África, para o Sul, cheia de massaleiras. Era a estrada do maná, o alimento vindo dos céus. Na realidade, trata-se de uma longa rota dos elefantes que se alimentavam das massalas. E aqui surge a parte curiosa da história: é difícil plantar uma massaleira, pois esta requer condições muito próprias de humidade e calor. Quando o elefante defeca, os caroços da massala vão envolvidos no ambiente húmido necessário para fazer desabrochar a massaleira, criando-se assim um ciclo contínuo: a massaleira alimenta os elefantes e estes são os únicos que fazem nascer massaleiras. O maná seria o fruto dos céus oferecido pelos deuses, único alimento nessa rota de emigração. Li esta história fascinante num blogue da internet.

Porquê massala? Aí está outra parte curiosa. Vendem-se massalas ocas, coloridas, nas feiras e nas lojas de artesanato, como elementos decorativos. E está muito na moda, nas casas *bem* de Moçambique, decorar as mesas também com frutos silvestres. Mas quando se pergunta acerca deles, poucas pessoas sabem responder. Resta a internet para pesquisar. Mas, depois, é preciso fazer um controlo das informações porque há muita coisa demasiado exótica por aí. Li, por exemplo, que as *gochas*, o instrumento idiófono, tipo chocalho de mão, feito com massalas e sementes, eram utilizadas antigamente para “expulsar os espíritos maus” das mentes dos doentes. Fui falar com o Malangatana acerca disso. “*Sempre convivi com curandeiros, na minha família, mas nunca vi usar as massalas para esses fins*”.

É sempre preciso cruzar fontes para averiguar as informações. Por isso é urgente fazerem-se estudos sobre os frutos silvestres para não se perder o conhecimento tradicional, como me disse Mário Calane, professor de ecologia na Universidade Eduardo Mondlane. “*Há plantas que só são procuradas em tempo de escassez alimentar. São variedades muito mais adaptadas ao meio onde vivem e podem resistir melhor às mudanças climáticas que já estão de facto a surgir! No campo usam-na, mas os cidadãos esqueceram este conhecimento tradicional, que é muito rico e que pode vir a desaparecer se as pessoas do campo forem urbanizadas também. Devemos conservar esse conhecimento tradicional não só para o bem de Moçambique mas para toda a humanidade. São justamente aquelas às quais deviam dar um cuidado muito especial porque são as plantas do futuro!*”.

É “fruto do futuro” é justamente o título de um artigo que encontrei acerca da massala, a *Strychnos spinosa*, aquele fruto redondo, como uma laranja, cujo aroma e sabor são extraordinariamente deliciosos. Uma mistura de banana com ananás, com uma pitada de baunilha e um toque de canela! O artigo realça as qualidades fantásticas da massala: alto valor nutricional, benéfica para o ambiente, fonte de rendimento.

É também chamada “laranja dos macacos”. A polpa é rica em proteínas, fósforo, magnésio, potássio e tem também uma quantidade moderada de vitaminas B e C. Está presente em toda a África Austral, sendo uma árvore de múltiplos usos. Com a polpa, faz-se sumo, compotas, papas (se misturadas com cereais como fazem em Madagáscar), e uma grande variedade de bebidas que, se deixadas a fermentar, são bem alcoólicas. Se misturada com mel, cura a tosse. É muito sumarenta e é por isso que é muito apetecida, sobretudo em tempos de seca. Tradicionalmente não se podem arrancar da árvore. Abana-se a árvore e cai, ou, quando está madura, cai por si. A madeira da massaleira é considerada sagrada por algumas comunidades,



pela sua beleza e utilidade. Fazem dela bengalas e cajados. A casca seca do fruto faz o som das marimbas, um instrumento tradicional africano que é hoje património universal proclamado pela UNESCO.

Muitas das informações sobre as propriedades da massala provêm de Israel porque para lá foi transplantada, como um dos novos frutos para climas áridos, um dos frutos do futuro!

A massala deu-se muito bem por aquelas bandas. Muitas das terras cultiváveis têm sido parceladas e urbanizadas. É por isso que procuram outras variedades para consumo humano que se dêem bem em terrenos áridos. Fizeram testes organolépticos, perguntando às pessoas para compararem a massala com outros frutos mais familiares. As respostas mais comuns foram laranja, banana, alperce e todas as combinações possíveis entre eles todos. O fruto tem um aroma delicado, de cravinho, provavelmente a causa do eugenol, o óleo essencial do cravo. Estão a estudar vários produtos a desenvolver, como sumos e rolos de polpa seca.

Existe, entre nós, também um outro tipo de massala, que se chama macu-ácua, de nome científico *Strychnos madagascariensis*. Não é tão saborosa como a massala, mas tem um uso muito peculiar. Uma vez tirada a polpa, posta ao sol a secar, retirados os caroços, é pilada para ser conservada em potes durante anos. É a *mfuma*, como é chamada no Sul de Moçambique. Em tempos de fome é o único alimento. “*Come-se um pouco de mfuma,*



The Fruit of the Future

Once upon a time, there was a long road in Eastern Africa, towards the South, that was full of monkey orange trees. It was the road of manna, the nourishment of divine origin. In fact, it was a long route treaded by elephants who fed on the monkey oranges. And now we come to the curious part of the story: it is difficult to grow monkey orange trees, because they require very peculiar conditions of heat and humidity. When an elephant defecates, the stones of monkey oranges find themselves in the humid environment that is necessary in order for the monkey orange tree to sprout. A continuous cycle is thus created: monkey orange trees feed the elephants who are in turn the only ones enabling the trees to grow. The manna is the divine fruit offered by the gods, the only source of nourishment on this migration route. I read this fascinating story on an Internet blog.

Why monkey oranges? Here we come to the other oddity. Hollow, coloured monkey oranges are sold at fairs and handicraft shops as decorative objects. And it is very fashionable in *well-to-do* households in Mozambique to decorate tables also with wild fruit. When one enquires about them, however, few people know what to say. The Internet remains as the means for research. Afterwards, however, it is necessary to check the information because we are offered some explanations that are just too exotic. I read, for example, that the *gocha*, an idiophone instrument, a type of hand rattle made from monkey oranges and seeds, was used in the past to “drive out evil spirits” from the minds of the sick. I went to speak about this with Malangatana. *“I have always lived with traditional medicine men in my family, but I never saw them use monkey oranges for that purpose.”*

One must always double-check sources to determine the veracity of information. Hence, it is imperative to carry out studies about wild fruit in order to preserve traditional knowledge, as I was told by Mário Calane, a professor of ecology at Eduardo Mondlane University. *“There are plants that are only sought in times of food scarcity. They are varieties that are much better adapted to the environment in which they live and are able to better resist the climatic changes that are, in fact, already taking place! While they are used in the countryside, city-dwellers have lost this traditional knowledge, which is very rich and is in danger of disappearing if people from the countryside also become urbanised. We must preserve this traditional knowledge not only for the sake of Mozambique, but for the whole of humanity. They deserve special*

care precisely because they are the plants of the future!”

And “fruit of the future” is precisely the title of an article I found about the monkey orange, the *Strychnos spinosa*, that round, orange-like fruit with an extraordinarily delicious aroma and taste. Like a mixture of banana and pineapple, with a pinch of vanilla, and a touch of cinnamon. The article highlights the fantastic qualities of the monkey orange: high nutritional value, beneficial for the environment, source of income.

The pulp is rich in protein, phosphorus, magnesium, potassium and also has a moderate quantity of vitamins B and C. It is a tree used for multiple purposes and can be found across Southern Africa. The pulp is used to make juice, preserves, gruel (if mixed with cereals as it is done in Madagascar), and a great variety of refreshments that are quite alcoholic when left to ferment. When mixed with honey, it heals coughs. Due to its succulence, it is very much in demand, especially during droughts. Traditionally, it cannot be picked from a tree. It falls when the tree is shaken or by itself when it is ripe. Wood from the monkey orange tree is considered sacred by some communities due to its beauty and usefulness. Walking sticks and crooks are made from it. The dry shell of the fruit makes the sound of the marimba, a traditional African instrument that has been proclaimed world heritage by UNESCO.

Much of the information about the properties of monkey oranges comes from Israel, because it was transplanted there as one of the new fruits for dry climates, a fruit of the future!

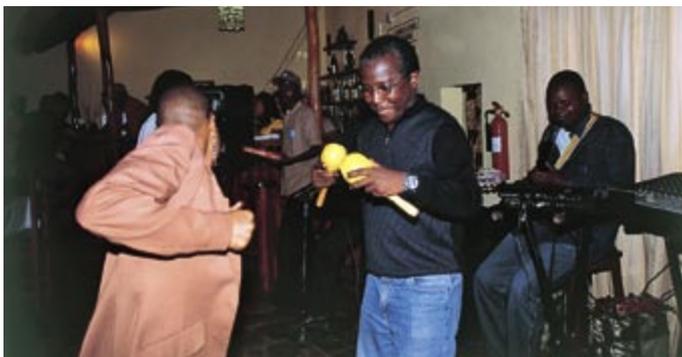
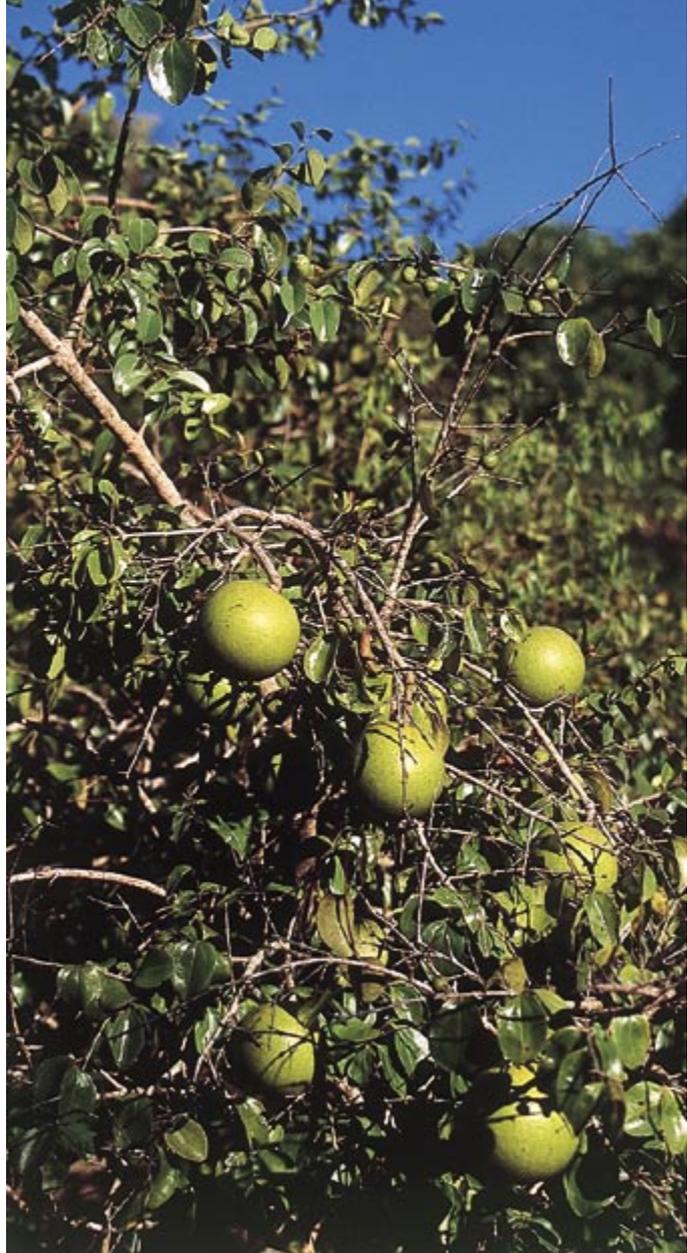
The monkey orange managed just fine in that region. A large portion of arable land has been subject to parcelling and urban development. It is for this reason that people look for other varieties for human consumption that grow well in dry areas. Organoleptic tests were carried out, asking people to compare the monkey orange with other more familiar fruits. The most frequent answers were orange, banana, apricot and all the possible combinations of these. The fruit has a delicate aroma as from a *cravo-da-Índia* (*Syzygium aromaticus*), probably due to eugenol, the *cravo*'s essential oil. Studies are being done on various products that can be developed, such as juice and rolls of dry pulp.

Between you and me, there is also another type of monkey orange which is called the black monkey orange or *Strychnos madagascariensis*. It is not as tasty as the monkey orange, but it does have a very peculiar use. Once the pulp is taken out, kept in the sun to dry and the stones are removed, it is pestled in

bebe-se um copo de água, e assim se pode aguentar um dia de trabalho na machamba”, disse-nos Atália, uma senhora de Inhambane, hoje a viver em Ricatla, nos arredores de Maputo.

“Em tempos de fome, o conhecimento tradicional vem ao de cima. Essas plantas eram parte dos alimentos da população nos tempos antigos, antes da introdução de outras espécies de culturas”, diz Mário Calane.

Dona Atália recorda como o pai lhe recomendava que não comesse as sementes da macuáqua. Mário Calane explica: “As pessoas do campo não conhecem a explicação científica, mas sabem que as sementes podem dar problemas sérios. As sementes e a casca dessas plantas contêm um alcalóide, a estricnina. O mesmo que acontece com um certo tipo de mandioca”. E sabemos que a estricnina é considerada um estimulante em pequenas doses, mas venenosa e mortal em altas doses. Será que por isso não se pode comer *massala* depois de uma queimada? Por isso é urgente ir para o campo, recolher informações e ir também para o laboratório. “Esse conhecimento ainda existe. Os anciãos ainda estão lá. É nossa obrigação ir ter com essas comunidades, buscar este conhecimento e publicar em livros. Isso, estamos a fazer. Mas é obrigatório fazermos análises de laboratório para ver as propriedades nutritivas e dar a conhecer a toda a gente. Para isso é preciso tempo e ... vontade política”. ■



order to be conserved in jars for years. In the South of Mozambique it is called *mfuma*. In times of famine it is the only source of nourishment. “You eat a bit of *mfuma*, drink a glass of water and like that you can endure a day’s work on the farm,” so says Atália, a lady from Inhambane who currently lives in Ricatla near Maputo.

“In times of famine, traditional knowledge resurfaces. These plants were a part of the people’s diet in old times, before other types of cultures were introduced,” Mário Calane says.

Donna Atália remembers how her father advised her not to eat black monkey orange seeds. Mário Calane explains: “People in the country do not know the scientific explanation, but they do know that these seeds can cause serious problems. The seeds and shells of these fruits contain an alkaloid, the strychnine. Just like a certain type of cassava.” We know that in small doses strychnine is considered to be a stimulant, but poisonous and lethal in large doses. Is it because of this that the monkey orange cannot be eaten after a fire? That is why it is imperative to go to the countryside, gather information and also visit the laboratory. “This knowledge still exists. The elders are still there. It is our obligation to go meet with these communities, gather this knowledge and publish it in books. That is what we are doing. But it is necessary that we perform laboratory analyses to learn about the nutritional properties and disseminate this information to everybody. For this we need time and political will.” ■

Em Moçambique, hotéis de referência para uma estadia de sonho.



Girassol Bahia Hotel, Maputo ★★★★★

Um serviço de excelência num edifício de referência arquitectónica com uma espectacular vista sobre a baía de Maputo. Um ícone da hotelaria moçambicana.



Girassol Indy Village, Maputo ★★★★★

Localizado na zona nobre da cidade, em Sommerschield, um ambiente tranquilo e seguro, próximo do centro e dos locais de interesse turístico e comercial.



Girassol Nampula Hotel, Nampula ★★★★★

Inserido num complexo composto por Business e Shopping Center, um espaço multifacetado com as melhores Salas de Congressos da região Norte.



Girassol Lichinga Hotel, Lichinga ★★★★★

Todo o conforto e comodidade para quem viaja em negócios ou em lazer, com acesso privilegiado ao Lago e Reserva Natural do Niassa e ao Malawi.

