

POR AILIM CABRAL

Talvez você já tenha ouvido falar em lubrificantes íntimos naturais com a capacidade de esquentar ou provocar tremores e sensações diferentes. Pode ter um amigo que ofereceu uma cachaça com o poder de deixar sua boca dormente ou conhece algum paraense que promete uma receita diferente de tudo que já experimentou.

O que cada uma dessas situações têm em comum? O jambu. Também conhecida como agrião-do-pará, a planta originária da região Norte do Brasil faz sucesso pela sua capacidade de deixar a boca dormente. A fama nacional e internacional do jambu, que cresce a cada dia conforme são descobertas novas maneiras de usar suas propriedades, é recente. Mas seu consumo é tão antigo quanto os povos indígenas originários da Amazônia.

Nativo da Bacia Amazônica, o jambu é considerado uma planta alimentícia não convencional (Panc), o que é, no mínimo, curioso para os paraenses. Acostumado a usar a hortaliça em uma série de pratos típicos, quem nasceu e vive no Pará consome jambu com a mesma naturalidade que qualquer outra hortaliça.

Engenheiro de alimentos e professor da Universidade Federal do Pará (UFPA), Raul Nunes explica que, no Norte, praticamente toda criança sabe o que é e já provou o jambu. “É uma herança indígena, dos nossos povos ancestrais que viviam na floresta, e que se perpetuou até os dias atuais.”

Raul acredita que a forma como o Pará foi anexado ao território brasileiro, a proximidade das cidades com a Floresta Amazônica e a miscigenação local, que se deu entre povos indígenas, negros e portugueses, permitiu que a cultura das comunidades originárias da região se perpetuasse. A maneira como o jambu é consumido hoje pelos paraenses passou por poucas mudanças nos últimos 500 anos, o que o engenheiro de alimentos define como um acontecimento histórico e um fato rico da cultura local.

O tacacá é um prato típico preparado com tucupi, um caldo amarelado produzido a partir do sumo da mandioca brava, goma de mandioca, jambu e camarão seco. Junto com o pato no tucupi e o arroz com mariscos, está entre as três receitas nas quais a planta é mais usada.

Versatilidade

Ao descobrir a propriedade do jambu de provocar dormência, os povos amazônicos passaram a usar as folhas da planta como anestésico e medicamento — o que a ciência vem aprimorando com o passar dos anos. Raul conta que existem diversos estudos sobre as singularidades da espécie. A substância responsável pela sensação anestésica é o espilantol, encontrada em toda a estrutura da planta, no caule, nas folhas e nas flores.

Entre alguns exemplos dados pela divisão Amazônia Oriental da Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa), está o uso farmacêutico. Destacam-se um filme odontológico à base de jambu, que é utilizado como atenuante da dor, e um enxaguante bucal para portadores do vírus HIV ou pacientes oncológicos.

As propriedades antibacterianas e a ativação da produção de saliva auxiliam a evitar o ressecamento da boca e a diminuir a alta incidência de aftas experimentadas por esses pacientes. Estudos recentes mostram ainda que o óleo de jambu tem efeitos semelhantes à morfina, que podem revolucionar tratamentos para dor e batimentos cardíacos acelerados.

O espilantol tem ainda propriedades antioxidantes, o que estimula seu aproveitamento em cosméticos rejuvenescedores.

Para o prazer

Mas nem só de ciência e medicina vive o jambu. A planta é uma grande aliada do prazer e da diversão, e dois produtos têm um papel de destaque na fama crescente da erva amazônica: a cachaça e os lubrificantes íntimos.

Além de saborosa, a cachaça deixa a boca dormente e, aliada ao efeito do álcool, provoca risos e prazer em quem a bebe. Já os lubrificantes com jambu, usados nas mucosas dos órgãos sexuais, promovem tremores, dormência e sensação de aquecimento.

Criadora da Lubs, empresa de produtos íntimos, Chiara Luzzatti acrescenta que, além do espilantol, outros bioativos do jambu são usados no lubrificante da marca, como saponinas, espilantinas e triterpenoides. “Essa composição é responsável pelos comprovados efeitos antioxidante, vasodilatador, neuroprotetor e analgésico. O espilantol confere sabor pungente e sensação de tremor quando em contato com mucosas”, explica.

Com propriedades que podem deixar a boca e os lábios dormentes, o jambu tem sido usado para diversas finalidades, além da gastronomia

Do Pará para o mundo