

RAÍZES SILVESTRES NÃO MATAM A FOME

— concluem análises laboratoriais no Ministério da Saúde

por Ernesto Zucule (texto) e Adriano Murato (foto)

Análises laboratoriais realizadas pelo Laboratório Nacional de Higiene de Alimentos e Água, do Ministério da Saúde, concluíram que grande parte das raízes silvestres que são consumidas pelas populações nas zonas duramente atingidas pela seca, não têm nenhum teor nutritivo. Entre algumas dessas raízes, de que se extrai farinha, destaca-se a «ndzembela», considerada de uma composição «extremamente baixa em nutrientes», mas não tóxica, segundo o director-adjunto daquela instituição de investigação, Pedro Magaia.

Cientificamente ainda não identificada, por insuficiência de elementos necessários, mas que se presume ser aquática e pertencer à família das herbáceas, «ndzembela» é o nome de uma planta de cuja raiz se produz uma farinha escura, semelhante à ração de galinhas e porcos. Esta farinha é preparada da mesma maneira que se confecciona a vulgar papa de farinha de milho.

As análises laboratoriais realizadas sobre a raiz acusam que a planta apresenta «uma composição extremamente baixa em nutrientes» — segundo revelou o director-adjunto do Laboratório de Higiene de Alimentos e Água do Ministério da Saúde, Pedro Magaia.

Magaia disse ainda que o consumo de «ndzembela» não resolve o problema da subnutrição, uma vez que o organismo não aproveita nada.

Constituída principalmente por celulose, substância química do grupo de carbo-hidrato, do tipo que o organismo humano não pode digerir, segundo os testes, «ndzembela», cujo nome também é extensivo à papa confeccionada à base da raiz da planta, não é nenhum alimento para os homens — revela Pedro Magaia.

Segundo o exame feito, a composição da raiz apresenta 0,7 por cento em proteínas e um por cento em gorduras. O director-adjunto do Laboratório de Higiene Alimentar e Água considera que esta taxa «é extremamente baixa» e revela que a planta não tem nenhum valor nutritivo. As percentagens mínimas para se considerar nutriente seriam acima de dez no primeiro caso e entre 6 e 8 por cento no último.

«NDZEMBELA» NÃO É TÓXICO

Durante os testes laboratoriais, foram identificados polifenóis (substâncias que são presentes em muitas

plantas e que exercem uma acção anti-séptica e anti-bacterica). Constatou-se também que «ndzembela» é

constituída por uma grande quantidade de celulose.

Porém, uma constatação positiva



Ainda que chova torrencialmente em Gaza, se as colheitas da primeira sementeira não resultarem, nem em Abril do próximo ano se poderá considerar atenuado o problema da seca no Sul do País. E, o recurso a raízes silvestres como a «ndzembela», como a imagem ilustra, permanecerá

foi de que «ndzembela» «não tem substâncias tóxicas, que possam ser consideradas causadoras de diarreias — segundo o Laboratório de Higiene Alimentar e Água do Ministério da Saúde.

Segundo o director-adjunto daquela instituição de investigação, as diarreias que geralmente apresentam as pessoas não são provocadas por «ndzembela». Ele admitiu que outras espécies de comidas, em pessoas já muito subalimentadas, poderão provocá-las. Aliás, outras espécies de comidas são geralmente «cacan» cozida simples, sem sal sequer, e frutos silvestres como «macuacua», entre outras.

Pedro Magaia esclareceu que a celulose contida na «ndzembela» não é digerível pelo organismo humano. Há, porém, espécies de carbo-hidratos que podem ser consumidos sem problemas. Desse caso apenas apontou a glicose, advertindo que geralmente a celulose só pode ser digerida por animais da espécie bovina.

PAPA DE «NDZEMBELA» NEM PARA ANIMAIS

Um aspecto curioso provocado pela fome é a descoberta de certo tipo de raiz que é farinha, cuja «massa» nem os animais comem. As populações, em Chibuto, onde o consumo desta planta se estende por várias localidades, informaram que o gato e o cão não tocam na «ndzembela».

Um diplomata que esteve em Maquenze, provou a comida e considerou que não tinha nenhum gosto. Um colega, Adriano Murato, fez também a prova da papa da «ndzembela» e lamentou. As populações dizem que consomem não porque tem algum sabor, mas sim para encher a barriga e, aparentemente, aliviarem-se da fome.

Como não alivia a fome porque não alimenta, o director-adjunto do Laboratório de Higiene de Alimentos e Água considerou que «ndzembela» não devia ser comida, porque o seu consumo não representa nada para o organismo.