

MAGIAS das ESPECIARIAS



Noz-moscada

A membrana laranja-avermelhada que cobre a casca da noz-moscada chama-se **macis**. Ambas são utilizadas como especiaria, mas diferem ligeiramente no sabor - a noz-moscada confere aos pratos um tom mais quente e um travo a nozes, o macis adiciona um tempero mais forte e picante.

Noz-moscada é uma das especiarias obtidas do fruto da moscadeira (*Myristica fragrans*), uma planta da família das *Myristicaceae*, de porte alto, que pode atingir cerca de 10 a 15 metros de altura, com várias ramas dispostas ao longo do tronco principal, cuja madeira é também muito boa para a produção de móveis. Conhecida como uma especiaria com um travo a nozes e amadeirado, embora seja por engano também referida como macis e venha da mesma árvore, a noz-moscada é, de facto, um componente diferente do fruto da árvore. O macis deriva do invólucro vermelho da noz-moscada, enquanto a noz-moscada é a semente do fruto e é encontrada no seu centro.

Utilizada desde o tempo dos romanos, a noz-moscada era uma das mais valorizadas especiarias na Idade Média, como tempero e conservante na culinária e na medicina. Vendida por mercadores árabes à República de Génova, era a partir daí distribuída por toda a Europa a preços exorbitantes, pois aqueles mercadores nunca divulgavam a localização exata da sua única fonte, as pequenas ilhas Banda, nas Molucas, Indonésia.

Quando Afonso de Albuquerque conquistou Malaca, em agosto de 1511, ao tempo, o centro do comércio asiático, a localização das ilhas Banda foi revelada. Sendo os pilotos portugueses os primeiros Europeus ali chegados, no início de 1512, aí permaneceram durante cerca de um mês, comprando e enchendo os seus navios com noz-moscada e cravinho. Mais tarde, a noz-moscada e o macis seriam negociados também pelos holandeses. A noz-moscada passaria depois a ser cultivada na Índia, na Malásia, nas Caraíbas e noutras regiões.

A planta é dioica, isto é, encontramos uma com flores femininas e outra com flores somente masculinas, sendo que o carácter dioico se manifesta numa proporção de 50% para cada sexo. De referir que em certas condições podem ocorrer flores de sexos diferentes na mesma planta. Para obter o fruto, que tem dentro o que interessa comercialmente, é necessário o plantio de pelo menos 10% de plantas masculinas entre a produção para que haja polinização adequada.

Quando maduro, o fruto da moscadeira liberta a semente, coberta por uma membrana (arilo) laranja-avermelhada chamada “macis”. Dentro do macis está a noz-moscada. O seu sabor é adocicado, aromático e levemente picante. Para a comercialização, a semente é extraída do fruto e do macis e passa por um processo de secagem que pode durar até 15 dias. A noz-moscada é vendida inteira ou em pó. Após retirado, também o macis é comprimido e seco durante cerca de 10 a 14 dias. Neste processo, dependendo do armazenamento posterior, a sua cor muda para amarelo pálido, laranja ou castanho. O macis também é utilizado como condimento.

O uso da noz-moscada é variado. Na culinária, é utilizada em sopas, legumes, ovos mexidos, massas, molhos, tortas, pudins, biscoitos e purés. Possui cerca de 10% de óleo essencial, composto principalmente por hidrocarbonetos. É utilizada também pela indústria farmacêutica e em perfumaria. As propriedades medicinais da noz-moscada são benéficas para o tratamento de reumatismo, problemas nervosos, digestivos e dores de dentes (uso tópico). Acreditando-se que tenha propriedades afrodisíacas.

O principal composto aromático da noz-moscada é o isoeugenol, uma molécula muito semelhante à molécula que fornece o aroma do cravo-da-índia (eugenol). Apesar desse composto ter sido muito utilizado pela população, é de destacar que o motivo da sua existência e produção pela planta é justamente a proteção, dado ser utilizado como pesticida contra animais predadores e fungos, que poderiam ameaçar a sua integridade. De referir que na Europa, chegaram a ser usados saquinhos contendo noz-moscada pendurados ao pescoço para proteção contra a Peste

Negra ou bubônica que era transmitida por pulgas, sendo a intenção do uso desse “amuleto” a ação repelente contra o parasita.

Apesar da característica tóxica desse produto metabólico, a noz-moscada pode ser utilizada pelo homem em quantidades pequenas devido à capacidade que temos de desintoxicar através da atividade hepática. No entanto, o uso da noz-moscada deve ser moderado. Acima de 10 gramas, a noz-moscada tem efeitos alucinogênicos (visuais e auditivos). Se consumida em quantidade significativa e com regularidade, pode causar danos no fígado, desidratação e náuseas. Em excesso, tem efeito abortivo, pode causar paralisia muscular, convulsão e até a morte.

A nível mundial, os principais países produtores são: Granada, Indonésia, Índia, Papua-Nova Guiné, Sri Lanka, Tanzânia, Trinidad e Tobago e Tailândia. Os principais compradores são: Reino Unido, França, Canadá, Estados Unidos, Japão, China e Austrália.

