

*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
Embrapa Clima Temperado
Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento*

Cebola

Ciência, arte e história

Rosa Lía Barbieri
Editora Técnica

2ª Edição

*Embrapa Informação Tecnológica
Brasília, DF
2007*

Exemplares desta publicação podem ser adquiridos na:

Embrapa Clima Temperado

BR 352 Km 78
Caixa Postal 403, Pelotas, RS
Fone: (51) 3275-8199
Fax: (51) 3275-8219 / 3275-8221
sac@cpact.embrapa.br
www.cpact.embrapa.br

Comitê de Publicações

Presidente: Walkyria Bueno Scivittaro
Secretária-Executiva: Joseane M. Lopes Garcia
Membros: Cláudio Alberto Souza da Silva, Lígia Margareti Cantarelli Pegoraro, Isabel Helena Vermeil Arambujo, Cláudio José da Silva Freire, Luís Antônio Suiza de Castro, Sadi Mucchio Sappes, Regina das Graças V. dos Santos
Sustenters: Daniela Lopes Leite e Luís Eduardo Cordeiro Antunes

Embrapa Informação Tecnológica

Fazenda Estação Biológica (Pq.B)
Av. W3 Norte Final
Fone: (61) 3340-9999
Fax: (61) 3340-7253
vendas@sr.embrapa.br
www.sr.embrapa.br/liv

Coordenação editorial

Fernando do Amaral Pereira
Márcia Rosa Carneiro
Lucilene M. de Amorim

Copidesque, revisão de texto e tratamento editorial

Francisco C. Martins

Normalização bibliográfica

Sabrina Ruas Lopes

Revisão de formatação

Francisco C. Martins
Heider Gomes Rodrigues

Projeto gráfico, capa e editoração eletrônica

Márcia Cesar Moura de Aguiar

Foto da capa

Valder Vaselán
Emmas Ferreira (produção cenográfica)

1ª edição

1ª impressão (2005): 200 exemplares

2ª edição

1ª impressão (2007): 1.000 exemplares

Todos os direitos reservados

A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610).

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP) **Embrapa Informação Tecnológica**

Cebola: ciência, arte e história / editora técnica, Rosa Lúcia Barbieri. — 2. ed. Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2007.
130 p.

ISBN 978-85-7381-409-3

1. Alimentação. 2. Alhoem. 3. Melhoramento genético. 4. Recurso genético. 5. Taxonomia. 6. Tecnologia de alimento. I. Barbieri, Rosa Lúcia. II. Embrapa Clima Temperado.

CDD 635.25

© Embrapa 2007

O processo de evolução das plantas cultivadas, tal como as conhecemos hoje, foi lento e contou com o trabalho anônimo de especialistas e de agricultores. Atualmente, esse trabalho é atribuído – quase exclusivamente – ao papel dos técnicos e das academias, mas não podemos nos esquecer o que aconteceu antes do surgimento das modernas estruturas científicas e suas instituições.


Quando a espécie humana deixou de ser nômade, iniciou o processo de seleção de plantas e animais para cultivar, domesticar e aperfeiçoar. É provável que os primeiros agricultores que assim procederam sequer imaginavam o resultado do que estavam iniciando.

Em sua concepção mais pura, esse processo inicial de domesticação de espécies pode ser considerado como uma expressão artística. Estavam em jogo não só a adaptação, a capacidade produtiva e de reprodução, mas também valores estéticos, gastronômicos, medicinais, culturais, entre tantos outros.

Em cada lugar e para cada situação, a evolução e a seleção das variedades locais ou tradicionais representa a arte das populações indígenas, de camponeses e de agricultores familiares. Os diferentes usos nas diferentes culturas continuam a ser largamente explorados em produtos étnicos e demarcam períodos da espécie humana, que caracterizam a história da culinária, muitas vezes registrados de forma artística.

Hoje, disciplinas como a etnobotânica cuidam desse tema como ciência. Entretanto, muito antes dos atuais compêndios científicos, foram engendradas várias formas de repassar conhecimentos e informações, de registrar usos e costumes, de construir a história e o futuro do que, atualmente, conhecemos como melhoramento genético.

Nessa área, desenhos rupestres, papiros e outras formas de registro representam farto material ilustrativo. Na história, a maneira como os egípcios retrataram e fizeram os primeiros registros sobre a cebola representa apenas uma face dessa interface entre a arte e a agricultura.



Em nossos dias, “modernos artistas” fazem sua parte. O melhoramento genético é arte e ciência na busca de melhores qualidades em plantas cultivadas. Assim, a variedade genética é o resultado da arte do homem na seleção da variabilidade que lhe interessa. Colocar esse material de forma democrática e acessível, é uma obrigação que honra o legado de milhares de anos com que nos brindaram agricultores, artistas e historiadores, às vezes existentes numa só pessoa.

A Embrapa Clima Temperado coloca em suas mãos *Cebola: ciência, arte e história* como parte dessa eterna reconstrução da agricultura.

João Carlos Costa Gomes
Chefe-Geral da Embrapa Clima Temperado

Sumário

1	A cebola ao longo da história	13
2	Considerações taxonômicas	23
3	Morfologia: o que é uma cebola?	29
4	Distribuição geográfica e ecologia de espécies cultivadas do gênero <i>Allium</i>	45
5	Um pouco mais sobre outras espécies cultivadas do gênero <i>Allium</i>	61
6	Variabilidade genética em cebola	71
7	Melhoramento genético de cebola	79
8	Propriedades nutracêuticas	117
9	Desidratação da cebola	125
10	A cebola na arte culinária	137

1 A cebola ao longo da história

A população que estava no meio de Israel foi atacada por um desejo desordenado; e mesmo os israelitas recomeçaram a gemer: "Quem nos dará carne para comer?, diziam eles. Lembramo-nos dos peixes que comíamos de graça no Egito, os pepinos, os melões, as cebolas e os alhos. Agora, nossa alma está seca. Não há mais nada, e só vemos maná diante de nossos olhos".

Relato bíblico extraído do *Livro dos Números* 11, 4-6, sobre a travessia do deserto pelos hebreus, guiados por Moisés, em 1500 a.C.

