



Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica

Editores: Patricia Shanley • Gabriel Medina



Ilustradores
Silvia Cordeiro • Miguel Imbiriba

Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica

Editores

Patricia Shanley
Gabriel Medina

Ilustradores

Silvia Cordeiro
Miguel Imbiriba

Edição

Patricia Shanley
Gabriel Medina

Ilustração Botânica

Silvia Cordeiro
Antônio Valente da Silva
Bee Gunn

Desenho

Miguel Imbiriba
Fábio Strympl
Dadi Sungkowo

Revisão

Tatiana Corrêa Veríssimo

Editoração

Israel Gutemberg
Jânio Veríssimo
Widya Prajanthi

Impressão

Gráfica Supercoros

Apoio

Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica recebeu apoio institucional do Centro para a Pesquisa Florestal Internacional (CIFOR), Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa) e Instituto do Homem e Meio Ambiente da Amazônia (Imazon). A pesquisa contou com o apoio generoso da Overbrook Foundation, European Commission, International Development Research Center e Governo do Acre.

A concepção e parte dos capítulos deste livro são baseadas no livro *Frutíferas da Mata na Vida Amazônica*, publicado em 1998. Esse trabalho inicial teve apoio do The Woods Hole Research Center, Usaid, International Center for Research on Women, Earth Love Fund, Rainforest Alliance e IUCN Netherlands.

S 524f Shanley, Patricia

Frutíferas e Plantas Úteis na Vida Amazônica. Patricia Shanley, Gabriel Medina; ilustrado por Silvia Cordeiro, Antônio Valente, Bee Gunn, Miguel Imbiriba, Fábio Strympl. Belém: CIFOR, Imazon, 2005.

300 p. il.

Inclui bibliografia e índice

ISBN 85-88808-02-1

1. Produtos florestais não-madeireiros. 2. Conhecimento tradicional. 3. Educação ambiental. 4. Floresta amazônica. I. Shanley, Patricia. II. Medina, Gabriel. III.

Título

CDD: 581.509

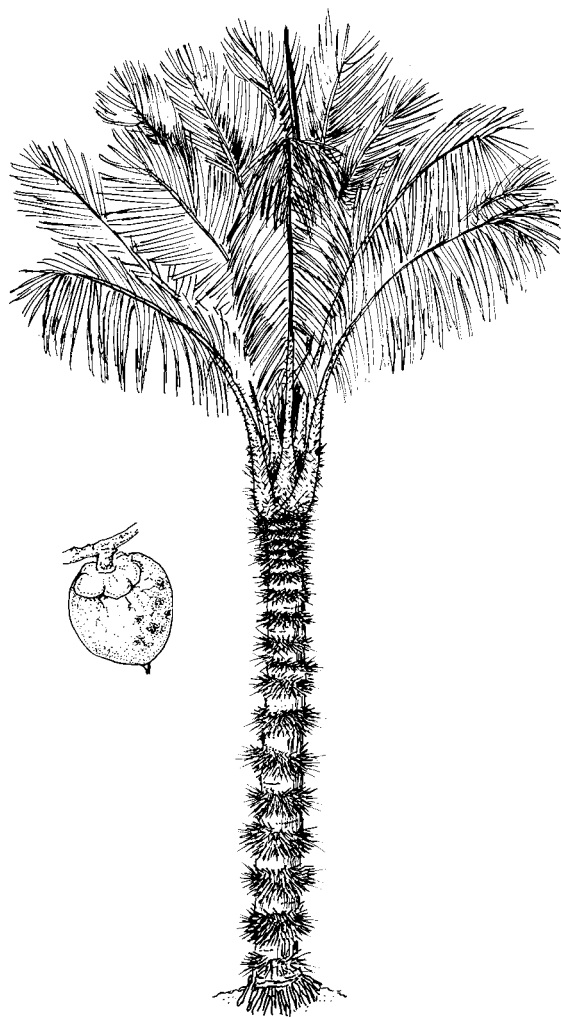
Copyright © by CIFOR & Imazon



Este livro pode ser livremente copiado para fins educativos não-comerciais.

Tucumã-do-amazonas

Astrocaryum tucuma Martius



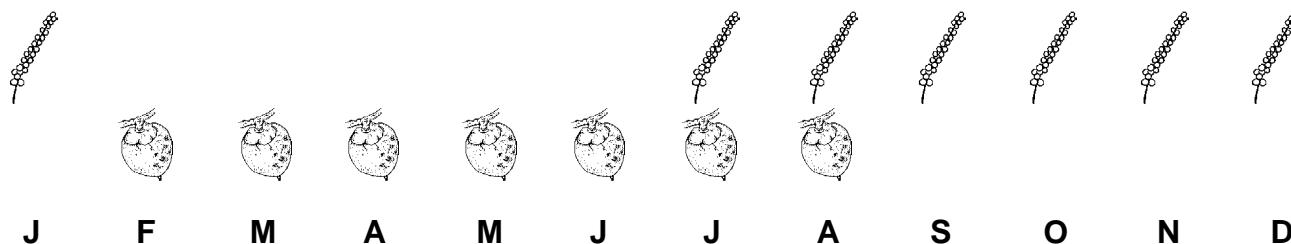
Joanne Régis da Costa
Johannes van Leeuwen
Jarbas Anute Costa

Uma outra espécie de tucumã bem conhecida na Amazônia é o tucumã-do-amazonas. Essa palmeira ocorre principalmente nos Estados do Amazonas, Acre, Rondônia e Roraima, mas também em algumas partes do Pará, no Peru e na Colômbia. Até recentemente, o nome científico dessa palmeira era *Astrocaryum aculeatum*, agora é *Astrocaryum tucuma*.

O tucumã-do-amazonas é uma palmeira grande, podendo atingir até 25 metros de altura, possui um único tronco grosso e é temido por seus espinhos compridos. Seus frutos grandes são bastante nutritivos, são maiores e têm menos fibra que os do tucumã-do-pará e são muito apreciados por pessoas e animais. O tucumã-do-amazonas cresce sem problemas nos solos pobres de terra firme, onde pode produzir sem adubos durante anos. Sua boa resistência ao fogo e abundante produção de sementes aumentam a frequência de plantas em áreas desmatadas como roçados, pastagens e capoeiras.

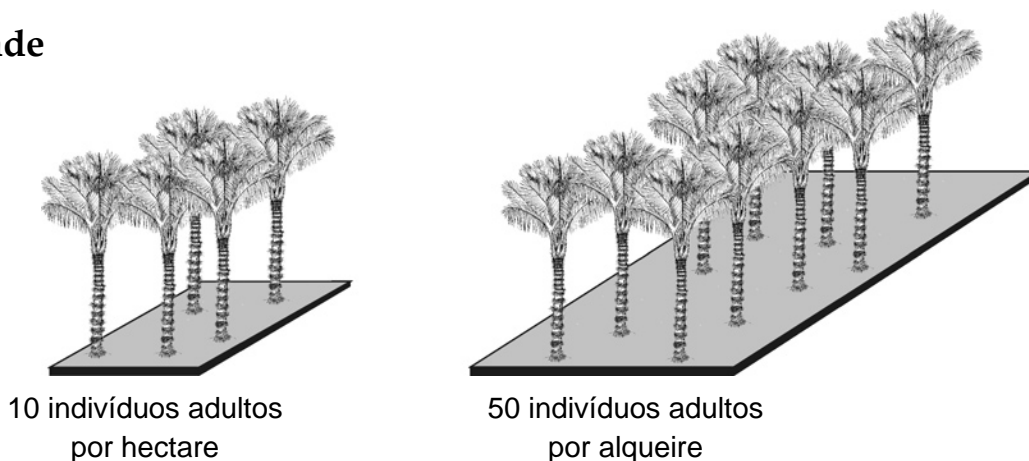
ECOLOGIA

Época de flor e fruto



Próximo de Manaus, é comum o tucumã-do-amazonas florescer de julho a janeiro e frutificar de fevereiro a agosto.¹ No entanto, sempre há indivíduos que produzem fora dessa época e, em Manaus, há frutos de tucumã-do-amazonas à venda durante todos os meses do ano.

Densidade



Na mata fechada podem existir até 10 plantas adultas por hectare.² Nas capoeiras e pastos, onde originalmente há apenas 1 ou algumas poucas palmeiras, a cutia e o fogo ajudam na formação de novos grupos de plantas de tucumã-do-amazonas. Essa palmeira também é semeada pelos agricultores - assim podem surgir tucumãzais quase puros, com mais de 100 pés adultos por hectare. O tucumã-do-amazonas adulto ocorre 2 vezes mais na capoeira que na floresta.²

Produção

Em média, 1 palmeira produz de 3 a 4 cachos por ano, no entanto, há palmeiras que produzem apenas 2 cachos por ano, enquanto outras produzem até 7 cachos por ano. O tamanho do cacho varia; 1 cacho médio possui 240 frutos, mas pode haver cachos de 35 a 700 frutos.¹ O peso do fruto varia entre 20 e 100 gramas.³ Em um estudo de 2 anos sobre uma população de tucumãs em Manaus, a produtividade média de palmeiras foi de 12 quilos de frutos por ano.⁴ Dez por cento dos indivíduos mais produtivos tiveram uma produção acima de 28 quilos por ano.⁴ Uma árvore muito boa pode produzir até 50 quilos de frutos por ano.⁵ A frutificação começa tarde, quando a planta tem pelo menos 7 anos e altura entre 6 a 9 metros.



**média de 720 frutos
por palmeira
(12 kg)**

VALOR ECONÔMICO

Em Manaus, o tucumã-do-amazonas sempre foi muito vendido e, desde que surgiu o “sanduíche de tucumã”, a procura por essa fruta aumentou ainda mais. Em 2003, no período da safra, os frutos foram vendidos nas feiras e ruas de Manaus por R\$ 0,50 a R\$ 3 a dúzia; R\$ 4 a R\$ 10 o cento; e R\$ 12 a R\$ 80 a saca de 50 a 60 quilos. Na entressafra, o cento não é vendido por menos de R\$ 8 e a saca custa de R\$ 40 a R\$ 100. O preço do quilo da polpa é próximo de R\$ 20 e varia pouco durante o ano. Um café regional completo, que inclui sanduíche de tucumã, custa entre R\$ 4,50 a R\$ 9. Na área do baixo Tocantins, em Oeiras do Pará, as pessoas gostam muito do tucumã-do-amazonas. Lá, ele é conhecido como jabarana, pois normalmente substitui o jabá (charque). Nas feiras dessa região, podemos ver filas de gente querendo comprá-lo. Durante a safra, há famílias que sobrevivem da venda de jabarana.

Os comerciantes de Manaus distinguem principalmente 3 qualidades de tucumã-do-amazonas: boa, excelente e ruim. A qualidade do fruto determina o seu preço; uma saca de tucumã “excelente” vale até 5 vezes mais que uma saca de qualidade “ruim”. O tucumã-do-amazonas é comercializado em cidades como Porto Velho (Rondônia) e Rio Branco (Acre). No Acre, por exemplo, a cesta com 12 frutos é vendida por R\$ 1.

Uso

Muitos usos são iguais entre o tucumã-do-pará e tucumã-do-amazonas, mas alguns são específicos do tucumã-do-amazonas:



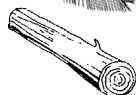
Fruto: muito usado para fazer o famoso “sanduíche de tucumã” e também para recheio de tapioca. Os moradores de Manaus dizem que o tucumã-do-amazonas é muito mais gostoso que o do Pará. O que você acha?



Caroço: para alimentar animais domésticos e na defumação de borracha. Os índios Apurinã dizem que a casca preta do tucumã possui propriedades energéticas e é um protetor espiritual. O caroço do tucumã-do-amazonas não serve para fazer anéis, pois seu diâmetro é muito maior que o de um dedo da mão humana. No Amazonas e no Acre, uma outra espécie chamada tucumã-i (*Astrocaryum acaule*) tem o tamanho certo para fazer anéis.





Palha: para tecer leques e esteiras.⁵



Tronco: bastante resistente e usado para construções rurais.

Diferenças entre o tucumã-do-amazonas e o tucumã-do-pará:⁶

	 Tucumã-do-amazonas (<i>A. tucuma</i>)	 Tucumã-do-pará (<i>A. vulgare</i>)
Estipes	1	2 a 20
Diâmetro do estipe	15 a 33 cm	15 a 20 cm
Cor da casca do fruto	verde, amarelo	alaranjada
Comprimento do fruto	4,5 a 6 cm	3,5 a 4,5 cm
Diâmetro do fruto	3,5 a 4,5 cm	2,5 a 3,5 cm
Cor da polpa	alaranjada ou amarela (“arara”)	alaranjada
Consistência da polpa	compacta, firme	pastosa-oleosa, um pouco fibrosa

NUTRIÇÃO

A polpa de tucumã-do-amazonas é uma importante fonte de calorias, proteína e vitamina A. A polpa fresca contém 3,5 miligramas de caroteno para cada 100 gramas.³ No processo de digestão, o caroteno produz vitamina A, excelente para a saúde da vista. A polpa representa 22% do peso do fruto,⁶ contém 9% de proteína e 55% de óleo.³

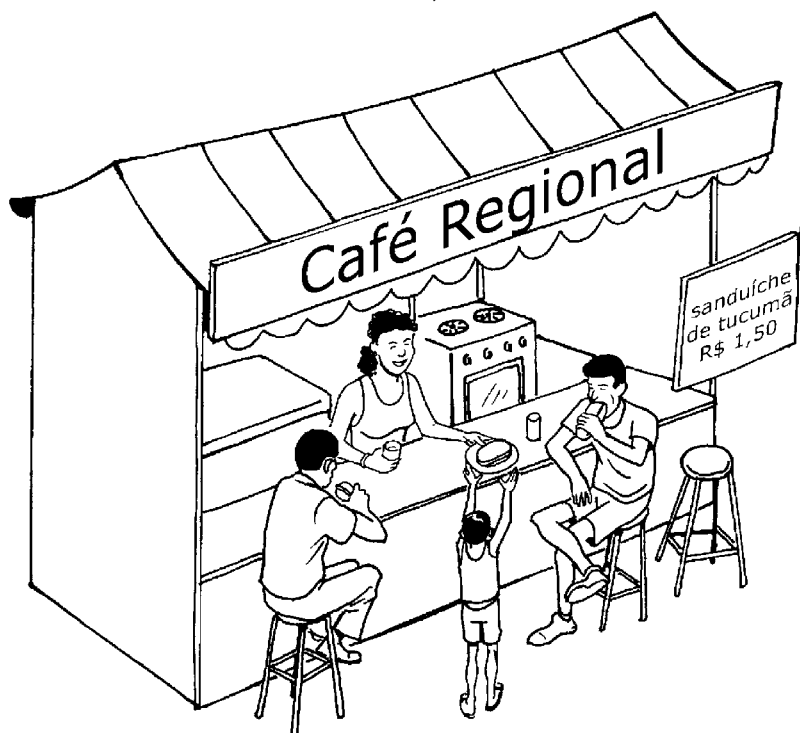
O sanduíche de tucumã é moda em Manaus

Há cerca de 20 anos, surgiu em Manaus o primeiro “café regional”. Nesse café, servia-se um café-da-manhã reforçado nos finais de semana. O café com leite vinha acompanhado por alimentos regionais como macaxeira, milho, batata-doce, cará, pupunha, banana, castanha, ovos, frutas, sanduíches e uma variedade de sucos. Pouco a pouco surgiram mais “cafés regionais” e, atualmente, Manaus e outras cidades possuem vários deles, luxuosos e populares.

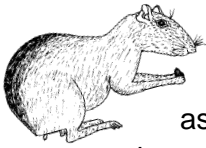
Esses cafés sempre estão experimentando novas receitas. Uma delas é o sanduíche de tucumã, no qual a polpa de tucumã-do-amazonas substitui o queijo. Experimentou-se também a tapioca de tucumã, uma panqueca à base de goma de mandioca com recheio de polpa de tucumã. Ambos são muito populares. Do total de sanduíches vendidos nos cafés regionais, 60% a 80% são preparados com recheio de tucumã, enquanto as tapiocas com tucumã representam de 16% a 30% das tapiocas vendidas. Em seguida, começou a venda da polpa de tucumã-do-amazonas, comprada por quem preferia preparar o sanduíche em casa.

Antigamente, só quem comprava tucumã-do-amazonas eram as pessoas experientes, que sabiam escolher o fruto de boa qualidade na feira. O ato de degustar tucumã, da forma tradicional, é uma cerimônia transmitida de pai para filho. Portanto, o tucumã não entrava num lanche feito às pressas. Os “Paulistas da Zona Franca” não costumavam comer tucumã, e a maioria dos visitantes da cidade não conhecia tucumã-do-amazonas. O

comércio da polpa e o sanduíche de tucumã, como “sensação” do momento, mudaram esse cenário. Hoje em dia, o tucumã-do-amazonas faz parte dos lanches rápidos da vida moderna e está ficando cada vez mais famoso, pois muitas pessoas de fora da Amazônia já não podem viver sem ele. No entanto, os mais antigos sabem que comer a polpa no caroço nunca vai deixar de ter um sabor especial.



CAÇA

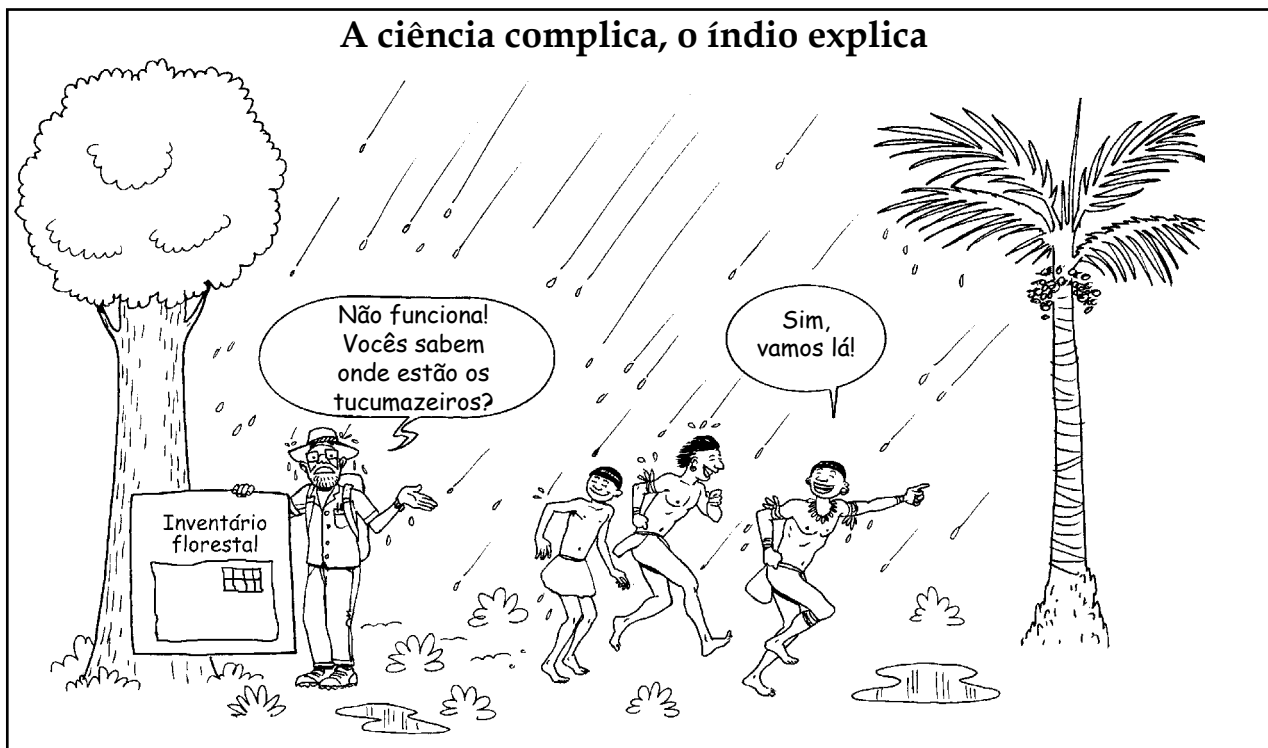


O tucumã-do-amazonas é consumido por muitos animais silvestres como arara, papagaio, macaco, mutum, veado, catitu, queixada, cutia, paca e tatu. A cutia é a principal responsável pela dispersão do tucumã. Ela enterra as sementes a alguns centímetros de profundidade para procurá-las mais tarde. Muitas dessas sementes acabam germinando. Os animais também gostam das amêndoas de tucumã-do-amazonas. Por isso, depois de retirar a polpa do fruto, guarde os caroços para aproveitá-los na entressafra. Quebre-os e ofereça as amêndoas para os animais.

Inventário de tucumazeiros

Trabalhando em uma comunidade indígena, pesquisadores estavam buscando uma forma de saber quantos pés de tucumã existiam na área da comunidade. Para fazer um mapa das áreas com indivíduos produtivos, eles usaram um método com nome bastante complicado: "Inventário Florestal Sistematizado Pós-Exploratório com Múltiplos Inícios". Depois de usar o método, descobriram que em uma área que deveria ter 400 palmeiras produzindo, na verdade só existiam 16! Enquanto se perguntavam onde estavam as outras palmeiras uma forte chuva começou a cair e foi ali, debaixo d'água, que eles descobriram que o método com nome difícil não funcionava.

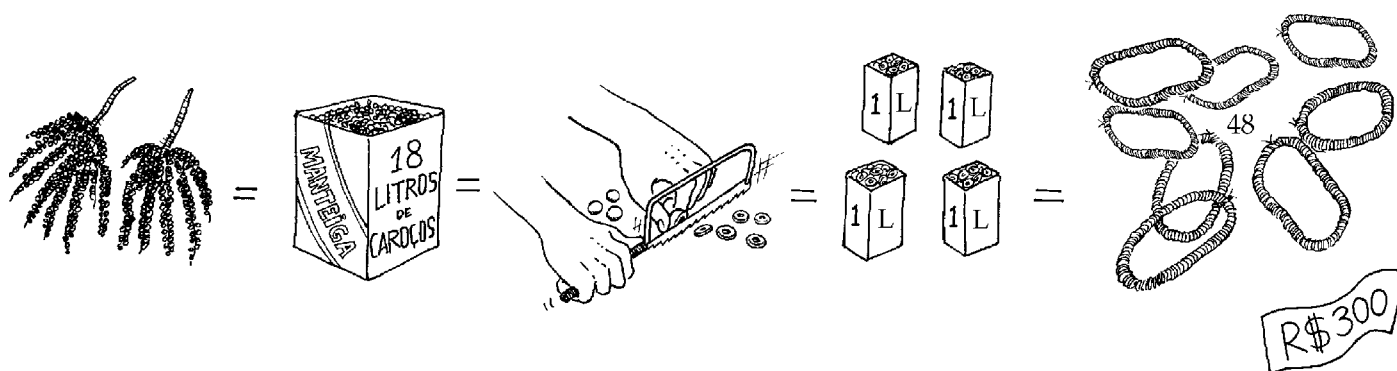
E agora, o que fazer? Um técnico resolveu perguntar para os índios: "Vocês sabem onde estão as palmeiras que produzem, não sabem? Então vamos lá!" E lá foram eles marcar e desenhar no mapa cada pé de tucumã que a comunidade desejava manejar. Eles queriam descobrir quanto cada pé podia produzir por ano. Dessa forma, somando a produção de todas as palmeiras, era possível prever o número total de sementes daquela área. A partir disso, os artesãos indígenas poderiam ter uma idéia da quantidade de artesanato que poderia ser feito durante o ano e, por consequência, o quanto eles poderiam ganhar com o seu trabalho.



Artesanato dos índios Apurinã



No Acre, os índios Apurinã fazem lindos colares de tucumã. Para fabricar 48 colares, eles usam em média 2 cachos de frutos, ou seja, 1 lata de 18 litros de caroços que, depois de cortados, resultam em 4 litros de contas. Cada colar é vendido por R\$ 5 a R\$ 7. Por safra, os índios Apurinã coletam recursos suficientes para produzir artesanato, garantir a renda familiar e conservar a floresta.



MANEJO



Os agricultores trabalham principalmente manejando plantas de tucumã-do-amazonas que nascem sem serem plantadas. Quando eles queimam um terreno para preparar a roça, o calor ajuda na germinação das sementes. No entanto, há pessoas que plantam tucumã-do-amazonas onde ele não existe naturalmente. Isso é muito fácil: é só “plantar como a cutia faz”. Com a ponta do facão abra uma pequena cova, coloque o caroço e cubra com terra.

A germinação demora até 2 anos. No início, a planta cresce devagar e tolera muito bem o sombreamento. Para plantar, escolha os frutos maiores, mais gostosos, com pouca fibra e muita polpa. Também vale observar se a planta-mãe produz todo ano e se produz muitos cachos e frutos.