

caubi

Museu Paraense Emílio Goeldi
Coleção Adolpho Ducke



FRUTAS COMESTÍVEIS NA AMAZÔNIA

7ª Edição revista e atualizada

PAULO B. CAVALCANTE

Texto revisado por
Ricardo de S. Secco

Belém
2010

*Doação: MPE 61
14.10.2010
ex. 4*

*MG
581.63209811
C 376
ex. 4*

REVISÃO DE CONTEÚDO
Ricardo de S. Secco

REVISÃO DE ÍNDICES E NORMALIZAÇÃO
Francileila Jatene Cavalcante da Silva

PRODUÇÃO EDITORIAL
Ireneide Silva
Angela Botelho

PROJETO GRÁFICO, ARTE E EDITORAÇÃO
Andréa Pinheiro

DESENHOS
Carlos Alvarez (adaptados de Rafael Alvarez)

FOTOS
Paulo Cavalcante
Alessandro Rosário
Raimunda Potiguara
Anna Luíza Ilkiu-Borges
Kay Benkendorff
Ely Simone C. Gurgel

IMPRESSÃO
Progressiva Editora Gráfica
Curitiba-PR

MUSEU PARAENSE - EMÍLIO GOELDI	
- CID -	
DOAÇÃO	MPEG
R\$ 30,00	09.02.2011
55L	

Cavalcante, Paulo B. (Paulo Bezerra), 1922-2006.

Frutas comestíveis na Amazônia / Paulo B. Cavalcante; texto
revisado por Ricardo de S. Secco. – 7. ed. rev. atual. – Belém: Museu
Paraense Emilio Goeldi, 2010.

282 p.: il. – (Coleção Adolpho Ducke)

Inclui bibliografia e índice.

ISBN: 978-85-61377-40-3

I. Frutas comestíveis – Brasil – Amazônia. 2. Botânica econômica.
I. Secco, Ricardo de S. II. Título. III. Série.

CDD 581.63209811

© Direito de Cópia/Copyright por/by Museu Paraense Emilio Goeldi, 2010.

APRESENTAÇÃO

A Amazônia constitui-se no mais importante repositório de espécies frutíferas do Brasil, em processo acelerado de conhecimento. São cerca de 200 espécies conhecidas, com potencial para a fruticultura tropical. Muitas ficaram conhecidas do grande público por meio da primeira edição do livro "Frutas Comestíveis da Amazônia", do saudoso Dr. Paulo Cavalcante. Dr. Paulo sempre foi um pesquisador minucioso, um botânico cuidadoso e cheio de novas ideias. Viveu sempre com o ideal de mostrar a Amazônia para os brasileiros, para o mundo e, na obra, soube valorizar o próprio acervo vivo do Museu Goeldi. Descreve exemplares que, pelo que sabia, só existiam no Museu e no Rio Negro, tornando acessível a observação dessa biodiversidade que a imensidão do território torna tão difícil de ser apreendida.

O livro parte de uma descrição das espécies, e assim realiza um inventário completo sobre 163 plantas frutíferas nativas e exóticas aclimatadas, além de reunir informações históricas relevantes para algumas delas. Mais que conhecimento botânico, ele expressa o conhecimento que a vivência estreita com o objeto de estudo permite.

No cenário das publicações do Museu Goeldi, esta obra, sem dúvida, é uma das cinco mais importantes. No cenário brasileiro, é o mais importante livro sobre frutas comestíveis da Amazônia. Nos idos de 1972, quando ainda se falava pouco de destruição de habitats e perda da biodiversidade, surgiu a primeira edição deste livro – uma verdadeira viagem por sabores, ilustrações e descrições de espécies importantes para a economia amazônica e brasileira.

O livro tem sabor de infância. São frutas muito especiais, que lembram nossas brincadeiras, férias, escola e a casa dos nossos avós. Colhidas nos quintais ou compradas nas portas de casa, em paneiros, anunciadas por vendedores que gritavam no meio da rua os nomes maravilhosos das frutas nativas e daquelas que foram transplantadas para cá, e que "se tornaram logo nacionais na preferência popular", segundo Câmara Cascudo.

O cuidado na organização dessa edição, com a atualização da nomenclatura botânica e do texto, em alguns casos, e com todas as fotos refeitas, além do novo projeto gráfico, torna-o bem diferente das versões anteriores e o caracteriza como uma obra-prima da ciência amazônica. Podemos situá-la como obra indispensável a todos que desejam conhecer mais de nossa biodiversidade e explorar o potencial de uso das espécies em programas de uso sustentável de nossos recursos naturais. Mais do que uma simples re-edição, é um marco do conhecimento amazônico que volta a ter visibilidade.

Ima Célia Guimarães Vieira
Ecóloga, Pesquisadora Titular

NOTAS DO AUTOR*

Não é fato comum se comemorar mais de 100 anos de existência de uma instituição genuinamente paraense, sem modificações nas suas atividades e estrutura ao longo dessas décadas, como é o caso do Museu Paraense Emílio Goeldi.

Para celebrar esse evento, a Diretoria do Museu Goeldi incluiu nas comemorações o lançamento de mais uma edição desta publicação.

Muito me honra este fato, acrescido pela constatação de que este livro – cuja última edição está esgotada – continua a ser procurado, tanto pelo leitor especialista na área, quanto pelo leitor leigo no assunto, mas interessado pela Amazônia e, sobretudo, por sua exuberante flora.

A riqueza e variedade das nossas frutas, bem como o sabor agradabilíssimo de umas, ou estranho ao primeiro contato de outras, sempre despertaram a curiosidade e o interesse de muitas pessoas. Mas, a existência desse manancial de delícias encontra-se hoje ameaçada, principalmente das frutas silvestres ainda não cultivadas, reforço alimentar das populações indígenas e caboclas, e mesmo de muitos cidadãos. Em decorrência das grandes derrubadas, e outras causas, certas frutas já não são tão abundantes nas feiras como antigamente. É o caso do uxi, do cajuí, do piquiá, entre outras. O açaí, uma das frutas mais tradicionais, conhecidíssima de todos os paraenses, vem sofrendo considerável baixa em seu habitat, à custa da indústria palmeira e, conseqüentemente, a diminuição e o encarecimento do precioso alimento.

Mas nem tudo está perdido. Erguem-se vozes de todas as partes do mundo em defesa da floresta amazônica, considerada patrimônio da humanidade. Não obstante a vastidão dessa floresta, as medidas de proteção adotadas pelo governo contras as derrubadas e queimadas indiscriminadas, já vão surtindo os efeitos desejáveis, cerceando as devastações criminosas. Assim, o indígena, o ribeirinho e tantos outros habitantes da floresta, que dependem da atividade extrativista, têm assegurado a sua sobrevivência. Porém, isso está apenas no começo e o risco da extinção de muitas espécies ainda não está descartado. As frutas silvestres poderiam ser preservadas mediante o cultivo, mesmo em pequenas plantações, a cargo da EMBRAPA e das Secretarias de Agricultura da região.

Neste trabalho estão catalogadas 163 espécies e, deste total, 50% são representadas por frutíferas nativas, ocorrendo no estado silvestre na região. Finalizando, insistimos na necessidade de se plantar, sobretudo as frutíferas silvestres, tendo em mente que hoje nos beneficiamos do produto de muitas espécies plantadas pelos que nos antecederam.

Paulo B. Cavalcante
Belém, 30/09/96

* Texto com pequenas alterações feitas pelo revisor.

PREFÁCIO

A tarefa de revisar um livro consagrado e de tamanho valor científico e popular, como este "Frutas Comestíveis na Amazônia", já na sua sétima edição, tornou-se missão bastante agradável para mim. Isto porque se trata de um clássico da literatura botânica brasileira, imprescindível para se conhecer as frutas da Amazônia e as aqui introduzidas, desde seus nomes populares e científicos, passando pela descrição botânica, formas de consumo e até perspectivas de melhor aproveitamento e conservação das espécies. No decorrer de tal missão, a releitura do texto reafirmou o notável saber do Dr. Paulo (assim era respeitosamente conhecido), pessoa com quem tive o primeiro contacto antes de ingressar no Museu Goeldi, passando a fazer parte de seu círculo de amizade, mesmo depois de sua aposentadoria, quase sempre o encontrando em atividades do dia a dia, já que resido no bairro em que ele morava, e muitas vezes ainda fazendo-lhe consultas e discutindo temas sobre nomes corretos de certas plantas, seu local de ocorrência e usos na região.

A linguagem utilizada por Paulo Bezerra Cavalcante, quase coloquial, demonstra sua intimidade com as frutas regionais e com a taxonomia botânica, tornando este compêndio de fácil compreensão, não só para os estudiosos do assunto, como também para aqueles cidadãos de poucas letras, além do público juvenil, nem sempre afeito a esse tipo de literatura. Daí porque, como revisor, procurei ser o mais fiel possível ao original do autor, procurando sempre preservar "o estilo do Dr. Paulo".

Não é de surpreender o fato de a maioria das fruteiras tratadas neste livro estar com sua denominação atualizada, já que o Dr. Paulo sempre se destacou como exímio taxonomista, vinculando a pesquisa de campo e laboratório a uma bibliografia atualizada, inclusive ao Código Internacional de Nomenclatura Botânica.

Importante ressaltar que o autor, um potiguar que se transmutou em um amazônida da melhor cepa, nunca se apegou àquele discurso *floreado* e inconsistente, que reporta-se à Amazônia como "...uma região bonita, misteriosa, com imensa floresta, que concentra a mais rica flora do Novo Mundo;... região cujas plantas precisam ser preservadas, pois ainda estão muito mal estudadas, mal conhecidas (!)...", repetido à exaustão em tantas reuniões e simpósios, tendo como destino, em muitos casos, o fundo das gavetas. Para ele, e aqui endosso tal pensamento, o certo seria "botar a mão na massa", estudando criteriosamente e com seriedade nossas plantas, inclusive sugerindo medidas viáveis para sua conservação e aproveitamento adequado, assim como de nossos ecossistemas. E isto é uma necessidade imperiosa, nos dias atuais, uma vez que grande parte das nossas plantas apresenta excelente potencial de aproveitamento, e estão aí para confirmar tal afirmativa o açaí, o cupuaçu e o bacuri, antes conhecidos apenas na esfera regional, além dos já consagrados guaraná e castanha-do-pará, formando um autêntico quinteto de ouro, cuja origem dá-se no ventre da nossa maior floresta.

Sendo assim, no momento em que ocorre a universalização de muitas das frutas regionais, antes vistas como produtos exóticos da "jungle", nada mais oportuno que relançar este livro, que também expressa as ideias pioneiras de um botânico de raro quilate da Amazônia, que sempre apregooou a necessidade de se conhecer, conservar e melhor desfrutar deste patrimônio vegetal inigualável.

Prof. Dr. Ricardo de S. Secco

Pesquisador Titular e Curador do Herbário MG

SUMÁRIO

Apresentação,	5
Notas do autor,	7
Prefácio,	9
Introdução,	13
Tratamento das espécies,	17
Glossário,	247
Referências,	255
Índice dos nomes científicos,	259
Índice dos nomes populares,	265

INTRODUÇÃO

São decorridos precisamente 38 anos da publicação do primeiro volume de Frutas Comestíveis da Amazônia, publicado inicialmente em 1972, seguido, após cinco anos, do segundo volume, com os quais parecia encerrado o assunto. O prosseguimento das pesquisas de campo, através do Departamento de Botânica (atual Coordenação de Botânica-CBO) do Museu Goeldi veio, contudo, revelar novas e interessantes frutíferas, motivando um terceiro e último volume da série, publicado em 1979. Em razão do inusitado interesse pelo assunto, os três volumes se esgotaram com uma brevidade inesperada, o mesmo acontecendo com as outras edições publicadas subsequentemente, em forma de livro. Esse vivo interesse pelas frutas amazônicas, ou melhor, pelas frutas tropicais, serviu de estímulo ao prosseguimento na investigação de novas frutíferas silvestres, utilizadas pelas comunidades indígenas e pelas populações dos altos rios. Em relação às publicações anteriores, várias novidades são aqui incorporadas, deixando-se de lado um razoável número de frutíferas, pela falta de material completo para a identificação, ou pela escassez de informações.

O autor insiste em tornar claro não ser um fruticultor, ou um especialista em frutas, no senso exato do termo; suas pesquisas no campo da botânica estiveram sempre voltadas para a taxonomia da flora amazônica. A ideia de abordar a matéria, isto é, de organizar um catálogo das frutas nativas e das exóticas cultivadas na Amazônia, surgiu quando, percorrendo as feiras e mercados da capital paraense e interior do estado, notou a ocorrência de um considerável número de espécies frutíferas, cuja classificação botânica (nome científico) era duvidosa. Em alguns casos, para se saber o que era o quê, tornava-se necessária uma pesquisa bibliográfica, às vezes acompanhada de consultas aos herbários. Por outro lado, em muitas publicações, como dicionários, enciclopédias, catálogos etc., nos quais são citados nomes de plantas em geral, é frequente o emprego de binômio já em desuso ou de forma errada. Daí ser um dos objetivos primários da presente publicação orientar o emprego, tanto quanto possível correto e atualizado, dos nomes científicos, de acordo com as últimas revisões taxonômicas. Um outro objetivo em mente foi o de levar ao conhecimento de todos os que se interessam pelo assunto, a importância do potencial frutífero amazônico, sem dúvida muito maior do que o aqui apresentado.

Tratando-se de trabalho destinado, sobretudo, ao público em geral, embora útil também às instituições científicas, preferiu-se a ordem alfabética dos nomes populares (o mais conhecido de cada espécie na Amazônia), seguindo-se o nome da família botânica, nome científico da planta (epíteto específico), outros nomes populares (no caso de mais de um) e eventuais sinônimos. Citam-se também outros nomes populares das plantas, conhecidos em outras partes do Brasil, bem como alguns nomes estrangeiros. Em seguida à nomenclatura de cada espécie, vem uma descrição e, sempre na mesma sequência, uma abordagem sobre origem e distribuição geográfica, utilização e indicação da época de frutificação, verificada com certa regularidade para umas e imprecisa para outras. Tendo em vista o expressivo número de frutas abordadas, os dados

referentes a cada uma forçosamente tiveram de ser resumidos, o que poderá ser compensado, em alguns casos, pela referência bibliográfica especializada, como também pelas ilustrações.

Aqui estão catalogadas 163 espécies de frutas existentes na Amazônia, incluindo as exóticas, as nativas cultivadas, ditas regionais, e aquelas conhecidas somente no estado silvestre. Esse número poderá elevar-se, sem nenhuma dúvida, a mais de 200, caso tenham prosseguimento as pesquisas de campo. De expressão econômica, contudo, o número é bem pequeno, não indo além de uma dezena e meia, considerando-se somente as regionais. Destas, algumas são altamente reputadas e apreciadas, não só na Amazônia, como também em outras regiões brasileiras. Deste elenco, faz parte também o coco (*Cocos nucifera* L.), também conhecido como "coco-da-bahia", que aqui não é tratado, pelo fato de não ser uma "fruta de mesa" muito ligada ao amazônica, apesar de seu consumo regional como "água de coco" e na culinária regional.

Uma rápida pesquisa, através de questionários distribuídos entre 73 pessoas de níveis socioeconômicos diferentes, evidenciou que, entre as 20 frutas de maior consumo na região, as mais preferidas do belenense são: açaí, cupuaçu, bacuri, abacaxi, pupunha e graviola. Ficou também evidenciado que, nesse elenco de frutas, o açaí figura em primeiro lugar na preferência da maioria das pessoas.

Muitas frutas silvestres da Amazônia guardam um razoável potencial econômico, que não deve ser desprezado, tornando-se necessária e urgente a sua domesticação para posteriores estudos de melhoramento genético. A urgência é necessária, face aos desmatamentos que se vêm verificando ultimamente, com muita intensidade, determinando o extermínio de muitas espécies, valiosas ou não, incluindo as que não foram sequer estudadas e classificadas cientificamente.

Felizmente, duas instituições regionais (INPA-Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia, de Manaus e Embrapa/CPATU, de Belém), a partir de anos recentes, voltaram suas atenções para o problema. No CPATU houve um projeto, sob a coordenação e execução do prof. Rubens Rodrigues de Lima, tendo em vista a coleta de germoplasma de plantas amazônicas de cultura pré-colombiana. Como resultado de várias expedições executadas por aquele professor, abrangendo quase todas as bacias amazônicas, foram coletadas 815 amostras de espécies selecionadas, em nível de campo, somente daquelas com potencial econômico viável, para introdução em áreas do CPATU¹.

Para as pessoas menos familiarizadas com certos termos botânicos aqui empregados, um pequeno glossário, no final, poderá esclarecer melhor esses termos.

¹ Relatório de viagem ao rio Madeira, de 5/3 a 3/4 de 1987, apresentado ao CPATU por Rubens R. Lima, coordenador de expedições para coleta de germoplasma de plantas amazônicas de cultura pré-colombiana. Trabalho realizado com o apoio de Bolsa (Proc. 301263/86-8) e Auxílio à Pesquisa (Proc. 406775/84-20) do CNPq.

O autor agradece a todas as pessoas que, direta ou indiretamente colaboraram, oferecendo-lhe valiosas sugestões, especialmente quanto à localização, nomes e usos de algumas frutas. Na impossibilidade de citar nominalmente a todos, deseja, contudo, fazer menção especial àqueles que ofereceram subsídios mais concretamente, tais como: Dr. João Murça Pires (*In memoriam*), Camilo Martins Vianna (o preservacionista), Luiz Otávio Adão Teixeira, Nilo Tomaz da Silva (*In memoriam*); Dra. Ima Célia Guimarães Vieira e Dr. Nilson Gabas Júnior, Diretor do Museu Paraense Emilio Goeldi, pelo empenho em reeditar esta obra; Francileila Jatene Cavalcante, pela organização do índice de nomes científicos e populares; Iraneide Silva, Ângela Botelho e Andréa Pinheiro, pelo dedicado trabalho de editoração do livro e ao Sr. Carlos Alvarez, pelas ilustrações; colaboradores do Museu Goeldi e mais precisamente da Coordenação de Botânica, tais como Dra. Raimundinha Potyguara, Sr. Kay Benkendorff e Dra. Anna Luiza Ilkiu-Borges Benkendorff, Dra. Ely Simone Cajueiro Gurgel e M.Sc. Alessandro Silva do Rosário, que cederam fotografias digitalizadas de frutas; Nelson de Araújo Rosa, Carlos da Silva Rosário, Mário Rosa dos Santos e Osvaldo Cardoso do Nascimento, pertencentes à mesma Coordenação, pela assistência no campo; e Eduardo Martins, ex-bolsista da Coordenação de Zoologia do Museu Goeldi, pelas amostras de frutas cedidas.²

² Texto escrito pelo autor, com pequenas alterações e atualizações feitas por Ricardo de S. Secco.

TRATAMENTO DAS ESPÉCIES

A citação das famílias botânicas foi aportuguesada pelo autor, retirando-lhes a terminação latina *aceae* e acentuando os nomes adaptados (ex. Laurácea [forma aportuguesada], ao invés de Lauraceae [forma latina]; Lecitidácea, ao invés de Lecythidaceae; Apocinácea, ao invés de Apocynaceae etc), conforme consta nas edições anteriores deste livro. Algumas mudanças nomenclaturais, propostas de acordo com o sistema APG II (APG, 2003), como por exemplo, as inclusões de *Theobroma* em Malvaceae, ao invés de Sterculiaceae, e *Flacourtia* (no caso deste livro, *Flacourtia indica* (Burm. f.) Merr.) em Salicaceae, ao invés de Flacourtiaceae, foram assinaladas pelo revisor no decorrer do texto.

ABACATE

Laurácea

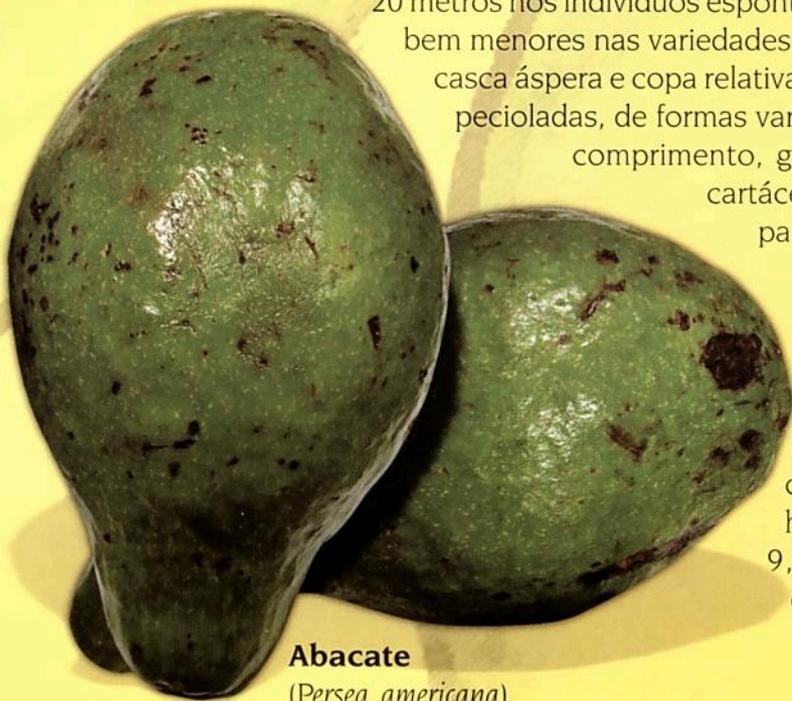
Persea americana Mill. var. *americana* Mill.

(Sinônimo: *Persea gratissima* Gaertn.)

Outros nomes populares: avocado (inglês); avocatier (francês); avocado (italiano); aguacate (México, América Central); palta (Peru, Colômbia Equador, Costa Rica, Argentina, Chile); avocado pear (Antilhas inglesas); cura (Costa Rica); anakoya-pallam (Sri Lanka).

O abacateiro é uma árvore de porte médio ou pequeno, geralmente de 10-20 metros nos indivíduos espontâneos, produzidos de sementes, porém bem menores nas variedades selecionadas por enxertia. Tronco fino, casca áspera e copa relativamente pequena. As folhas são alternas, pecioladas, de formas variadas e dimensões entre 10 a 30 cm de comprimento, geralmente largas ou estreito-elípticas, cartáceas ou subcoriáceas, glabras, com 6 a 9 pares de nervuras laterais.

Flores pequenas, até 8 mm de comprimento, dispostas em panículas terminais ou subterminais, fulvo-amareladas, cálice e corola amarelo-esverdeados, indiferenciados, referidos como um perianto duplo de flor homoclamídia; estames em número de 9, dispostos em quatro verticilos denominados, de fora para dentro, de



Abacate
(*Persea americana*)

séries I, II, III e IV, sendo esta última formada de estaminódios largamente sagitados; anteras quadriculares, de deiscência valvar; ovário pubescente, subgloboso ou ovoide, unilocular, com um óvulo pêndulo. O fruto é uma baga monospermica ovoide ou piriforme, solitário e pendente na ponta dos ramos, devido ao seu considerável peso, e muito variável no tamanho e na cor, podendo alcançar 15 a 20 cm de comprimento e pesar até 1.500 gramas. O tipo regional mais comum, de plantas não selecionadas, ou de pé franco, é o chamado "abacate de pescoço", de casca verde, às vezes roxa. A polpa do fruto maduro é de cor amarelo-esverdeada ou creme, de consistência butirosa e envolve uma única semente, oviforme ou globosa, com dois cotilédones espessos e hemisféricos.

O abacateiro é seguramente originário da América Central, provavelmente de uma área compreendida entre o México e as Guianas, podendo até alcançar o extremo norte da Amazônia brasileira. Segundo Kopp (1966, p. 18) é nessa área que ocorre o maior número de espécies e indivíduos do subgênero ao qual pertence a espécie do abacateiro. Há quem considere o México como a pátria do abacateiro, talvez em decorrência do antigo nome mexicano *ahuacatl* ou *aguacate*, como ali é conhecido desde o início da civilização Azteca.

O abacateiro encontra-se hoje cultivado em todos os países das três Américas e regiões tropicais do Velho Mundo. São conhecidas três variedades hortícolas (ou raças, segundo alguns): Mexicana, Guatemalteca e Antilhana, que se distinguem por características morfológicas das flores e frutos, odor e coloração das folhas e comportamento frente aos fatores fenológicos. Essas três variedades hortícolas contêm numerosas formas (cultivares), adaptadas às diversas regiões acima. Segundo Koller (1984, p. 37), as cultivares Quintal, Fortuna, Ouro Verde e Solano são as mais plantadas no Brasil, principalmente em São Paulo. Simão (1971, p. 153) cita as cultivares Pollock, Wagner, Collinson, Prince, Simmond, Waldin e Taylor, como aquelas que têm sido mais cultivadas no nosso meio.

Parece que o Brasil é o único país do mundo em que o abacate é consumido essencialmente como sobremesa, à base de açúcar e leite, na forma de sorvete, vitaminada, creme etc. Em outros países, essa fruta é consumida como um alimento (e não como sobremesa), temperado com sal e outros ingredientes. No México é usado no preparo da guacamole, uma espécie de "guisado" ou salada, a qual leva, além do abacate, a farinha de rosca, sal, azeite e outros condimentos. Nos Estados Unidos, o abacate é muito consumido em forma de salada com sal, azeite, cebola, aipo e, às vezes, até com camarão. Em alguns países é servido em jantares de gala, cortado em fatias e temperado com sal, vinagre, azeite e pimenta do reino, podendo ser servido também com maionese e recheio de camarão ou outros mariscos.

Não importa a forma de consumo, mas sim, saber-se que o abacate é uma fruta de alto valor alimentício, pela sua riqueza em minerais, vitaminas e poder energético. Análise efetuada por Almeida e Valsechi, citados em Koller (1984, p. 128), revela na cinza bruta da polpa do abacate a seguinte composição mineral:

Elementos	(%)
Sílica (SiO ₂)	0,57
Cálcio (CaO)	8,43
Magnésio (MgO)	5,80
Potássio (K ₂ O)	16,93
Sódio (Na ₂ O)	29,55
Fósforo (P ₂ O ₅)	8,20
Ferro (Fe ₂ O ₃)	0,98
Alumínio (Al ₂ O ₃)	0,07
Cloreto (Cl)	11,13
Sulfato (SO ₃)	9,31

Da mesma fonte, extrai-se a análise feita por Haendler, em 100 gramas de polpa fresca, para determinar o seguinte teor vitamínico:

Aneurina (vit. B1)	100 microgramas
Ácido ascórbico (vit. C)	9 miligramas
Biotina (vit. H)	10 microgramas
Calciferol (vit. D)	10 microgramas
Caroteno (provit. A)	65 microgramas
Lactoflavina	170 microgramas
2-metil 1-4 naftoquinona	8 microgramas
Nicotinamida (vit. B ₃)	1 micrograma
Tocoferol. (vit. E)	3 microgramas

O óleo extraído da polpa, devidamente processado, pode ser empregado na culinária e, como cosmético, já é uma realidade, existindo no mercado cremes em geral, xampus, sabão cremoso, loções, máscaras e outros produtos à base do abacate (KOLLER, 1984, p. 131). De acordo com Thiers (1970), citado em Koller (1984), a matéria insaponificável, com propriedades cicatrizantes, pode ser utilizada sob a forma de pomadas, geleias e drágeas para a cura de doença da pele. Medina (1978) sugere a utilização do caroço, na extração de substâncias com propriedades antibióticas, de importância farmacêutica.

Embora sendo o abacate uma fruta de alto valor alimentício, rica em minerais e vitaminas, seu consumo em nosso meio ainda é muito baixo. Não há escassez no mercado que justifique essa indiferença e, além do mais, seu cultivo não oferece problemas. O que há é uma preferência pelas nossas frutas mais típicas que, em determinadas épocas do ano, abarrotam as feiras da capital.

Os principais municípios paraenses produtores de abacates selecionados são os seguintes: Bujaru, Castanhal, Capitão Poço, Igarapé-Açu, Irituia, Ourém, Santa Izabel do Pará e Tomé-Açu. Além dessa produção interna, são encontrados no mercado local abacates procedentes principalmente de São Paulo, Minas Gerais, Ceará, Goiás e outros.

Há alguns anos, o abacateiro era cultivado em nossa região em pequenos pomares domésticos, e a partir de sementes, na maioria das vezes sem uma prévia seleção, do que resultavam frutos de qualidade inferior. Atualmente, a propagação é feita por enxertia, utilizando-se clones altamente selecionados, o que faz antecipar a produção de 8 ou 10 anos para 3 ou 4 anos, além de conservar as qualidades desejáveis dos frutos. A cultura do abacateiro é relativamente fácil, devendo-se observar alguns requisitos básicos. Quase todos os solos agricultáveis da região se prestam à sua cultura, exceto as várzeas, pois o abacateiro prefere solo humoso, profundo e bem drenado.

ABACAXI

Bromeliácea

Ananas comosus (L.) Merrill

(Sinônimo: *A. sativus* Schult. & Schult. f.)

Outros nomes populares: ananás, nanás, nana (antigos aborígenes); boniana, yaman, yayagua, yayama (antigos caráibas); pineapple (inglês); pomme de pin (francês); ananaswachse (alemão); piña (espanhol); pina blanca (Colômbia); matzalt (México); anasi (Sri Lanka); kapa-tsiaka, unglely (China); anaras (Bengala).

Planta terrestre, aparentemente acaule, em torno de 1,20 m de altura, com sistema radicular pouco desenvolvido, quase superficial. Folhas basilares rígido-coriáceas, dispostas espiraladamente, congestionadas na base da planta, lineares, côncavas, em forma de calha, margem aculeada ou lisa, dependendo da variedade, face superior verde ou tendendo para avermelhada na metade basal, face inferior verde-pálido, às vezes parecendo branco-prateada. Inflorescência em espiga terminal, coroada por um denso tufo de brácteas foliares. Flores mais ou menos violáceas, cerca de 100 a 200, sésseis, cada uma com sua bráctea; sépalas 3, estames 6, ovário tricarpelado, trilobular, com cerca de 20 óvulos em cada lóculo, estilete com 3 estigmas.

O fruto é um sincarpo (sorose) formado pelos ovários, brácteas e eixo da inflorescência, que se tornaram coalescentes durante o processo de crescimento e sustém uma roseta de pequenas folhas, conhecida como "coroa" e que poderá dar origem a uma nova planta. As sementes são vestigiais (abortadas). Brotações (rebentões ou filhotes) são formadas ao nível da base do fruto e ápice do pedúnculo frutífero, bem como de gemas do mesmo, e, ainda, na axila das folhas mais próximas ao solo. O fruto é carnososucoso, fibroso, de forma, tamanho e cor variáveis,

podendo ser ovoide ou piramidal, verde, amarelo ou avermelhado, medindo entre 30 a 40 cm de altura, comumente pesando de 1 a 2 kg, havendo variedades que pesam de 4 a 5 kg e, num caso excepcional, como frequentemente propalado há, no estado do Acre, uma variedade que chega aos 20 quilos.

Atualmente ninguém contesta a origem americana do abacaxi. Por outro lado, os relatos dos historiadores e naturalistas do pós-descobrimento do Brasil não deixam dúvidas sobre a origem dessa frutífera na terra do Ibirapitanga. Outras evidências, como a ocorrência, especialmente no Nordeste brasileiro, da forma selvagem (o ananás), que deu origem à forma cultivada (o abacaxi), vêm confirmar essa origem. Pio Correa (1978) afirma que o abacaxi é rigorosamente brasileiro e que, logo após o descobrimento da América, foi a planta levada para a Europa, Ásia e África, onde se propagou rapidamente, achando-se hoje cultivada em todos os trópicos do mundo, sendo já subespontânea em algumas regiões da Índia. Não raro é encontrada em estado silvestre nas capoeiras ou vegetação aberta na Amazônia, porém com frutos de qualidade inferior.

São conhecidas inúmeras variedades hortícolas (cultivares) do abacaxi, das quais, segundo Simão (1971), as três principais cultivares no Brasil são: Pérola (Branco, de Pernambuco), Amarelo (Boituva) e Smooth Cayena. No Pará são cultivadas as duas primeiras.

O abacaxizeiro é cultivado em quase todos os estados da Federação. No Pará, como maiores produtores destacam-se os municípios de Soure/Salvaterra, Cachoeira do Arari (Marajó), Barcarena, Nova Timboteua, Irituia, Bujaru e Vigia. O abacaxi procedente de Barcarena é considerado superior aos demais, em razão das qualidades agradáveis da polpa, o que é fácil comprovar durante os meses de agosto/outubro, época em que é encontrado em abundância nas feiras de Belém.

Nos meses de fevereiro e março principalmente, época mais chuvosa da região, encontram-se nas feiras e mercados de Belém frutos de um cultivar procedente do Marajó, cujas características, distintas dos demais cultivares da estação seca (agosto/outubro), são: sincarpo sólido e firme (ideal para o transporte), de 10-15 cm de altura, cilíndrico ou quase arredondado, peso em torno de 1 kg, casca de um verde intenso, mesmo na maturação, e polpa branca, quase sem acidez e de excelente sabor. A coroa é quase duas vezes o comprimento do sincarpo.

Muitas pessoas ainda têm certas dúvidas quanto à distinção entre abacaxi e ananás. Botanicamente, e mesmo na prática, pode-se verificar que são diferentes, embora tanto abacaxi como ananás tenham a mesma denominação científica, ou seja, *Ananas comosus* (L.) Merrill. O primeiro é a variedade cultivada do segundo, existindo nítidas diferenças morfológicas e organolépticas nos sincarpes de ambos. O fruto do ananás é menor, cilíndrico-arredondado, de casca avermelhada, polpa áspera, ácida, às vezes insuportável. Muito raramente são vistos nas feiras de Belém. O abacaxi tem forma piramidal ou cilíndrico-piramidal, casca amarela e polpa branco-amarelada, macia, doce, quase sem acidez. O sincarpo é bem maior que do ananás. Conclusão: o ananás é a forma selvagem, pouco cultivada; o abacaxi, a forma doméstica e melhorada pela cultura.

As formas de consumo do abacaxi são várias e por demais conhecidas. Contudo, ao natural, é a forma mais indicada, em razão de seu alto valor dietético. Na culinária, nas confeitarias e na indústria de sucos, tem o abacaxi relevante papel – doces, compotas, sorvetes, licores, xaropes, suco natural ou bebida fermentada, doce cristalizado, enfim, uma gama de produtos são preparados à base do abacaxi.

Na sua composição química encontram-se ferro, potássio, cálcio e as vitaminas A, B₁, B₂ e C, além de vários compostos orgânicos (protídios, glicídios, lipídeos e celulose).

Na medicina caseira é preconizado contra a bronquite e o catarro das mucosas, tendo ação benéfica sobre os intestinos, a acidez estomacal e eficácia contra a retenção da urina e dores nos rins. Pio Correa (1978) diz que "as suas virtudes medicinais estão bem reconhecidas: além de ser digestivo de primeira ordem, especial para os dispépticos, é também excelente supurativo, útil em todos os casos que exijam extração de pus, o que está comprovado pela ciência, bem como no tratamento da difteria e outras enfermidades da garganta...".

Para o plantio, e outros tratamentos culturais do abacaxi, recomenda-se o trabalho específico citado nas referências e aqueles (mais atualizados) de Calzavara (1970) e Simão (1971).

Abacaxi
(*Ananas comosus*)



ABIU

Sapotácea

Pouteria caimito (Ruiz & Pavon) Radlk.

(Sinônimos: *Lucuma caimito* (Ruiz & Pavon) Roem et Schult, *Labatia caimito* (Ruiz & Pavon) Mart., *Archras caimito* R. et P).

Outros nomes populares: caimito, caimo - cauje (espanhol); egg fruit (inglês).

Árvore de porte pequeno, em torno de 4-10 m de altura nos indivíduos cultivados, até 20 m quando no estado silvestre. Copa às vezes baixa, ao alcance da mão, mesmo em indivíduos adultos. Folhas alternas, simples, glabras, adensadas nas extremidades dos râmulos, lâmina cartácea, elíptica ou lanceolada, 10-15 cm de comprimento, 3-6 cm de largura, ápice acuminado e base cuneada. Flores nascidas ao longo dos ramos finos, na parte desnuda ou entre as folhas; cálice com 4 sépalas, corola branco-amarelada, 6-7 mm de comprimento, levemente tetralobada; estames 4, alternados com 4 estaminódios; ovário piloso, com 4-5 lóculos uniovulados, estilete subulado. Fruto, uma baga globosa, elipsoidea ou alongada, variando de 4-10 cm de comprimento por 4-8 cm de diâmetro; quando maduro, o fruto pode ter a casca inteiramente amarela, ou parte amarela e parte verde; polpa gelatinosa, translúcida ou ligeiramente brancacenta, de sabor adocicado, contendo 1-4 sementes pretas, lisas, oblongas, de 3-4 cm de comprimento.

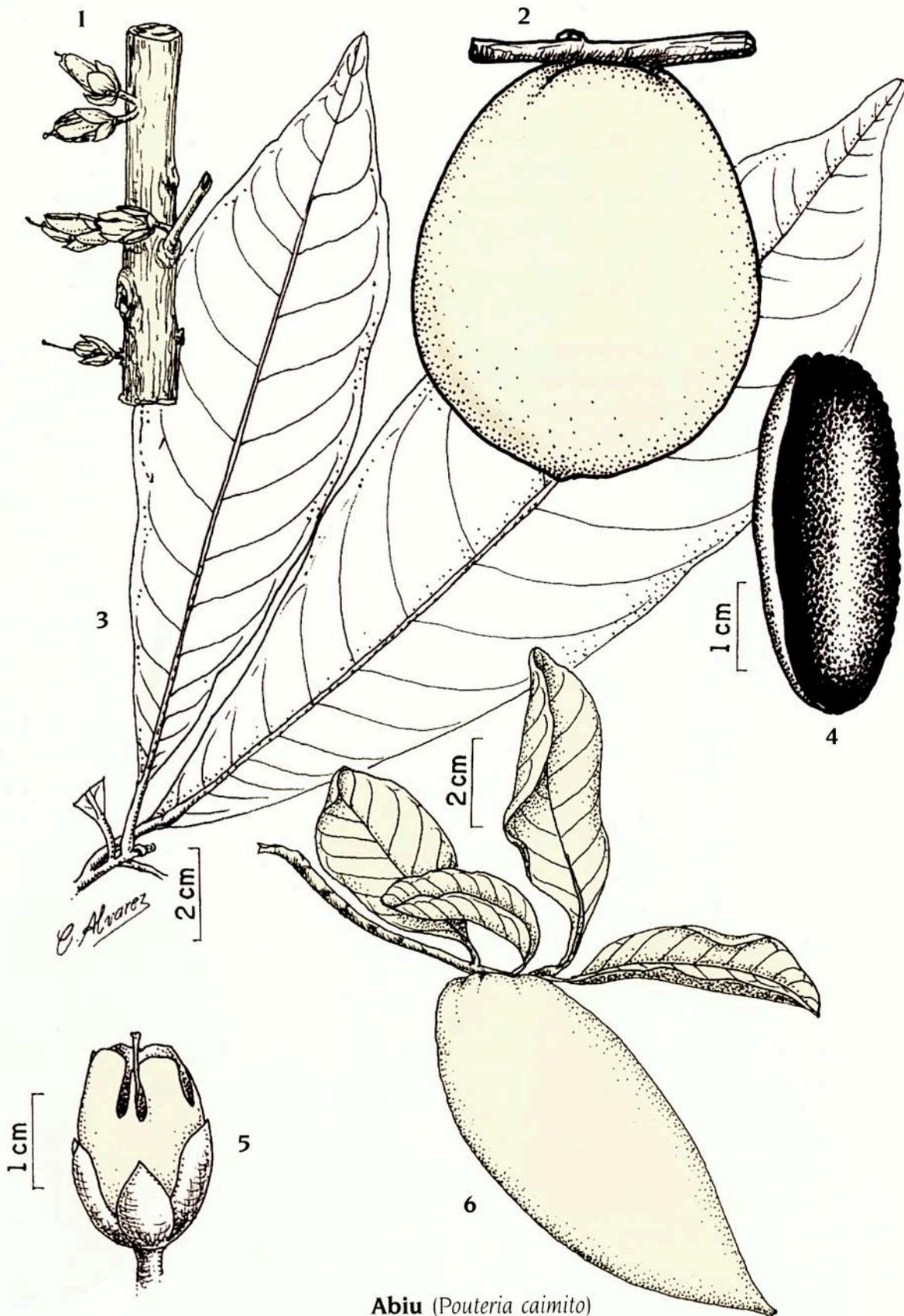
O abieiro é cultivado em quase todo o Brasil e comumente encontrado no estado silvestre por toda a Amazônia. Nessa forma é, às vezes, conhecido pelo nome de "abiurana", nome esse dado à maioria das espécies silvestres do gênero *Pouteria*. O número elevado de indivíduos encontrados em estado selvagem nas florestas amazônicas, leva a supor sua origem nessa região, o que, para outros, poderia ser apenas o oeste amazônico, incluindo os países limítrofes (Peru, Venezuela até a Colômbia).

O abieiro é uma das plantas frutíferas mais comuns nos quintais e pomares domésticos da região, e quase sempre presente nos aldeamentos indígenas.

O fruto do abieiro, apesar de muito popular é, às vezes, depreciado, por conter na casca um leite branco e viscoso, que adere aos lábios de quem o consome. E daí, talvez provenha a expressão popular "o fulano comeu abiu", significando que uma pessoa está muito calada ou não revela segredos. Não consta, até o presente, que tenha outra forma de consumo, a não ser *in natura*. Frutos encontrados nas feiras de Belém a partir de setembro, até abril do ano seguinte.

Abiu
(*Pouteria caimito*)





Abiu (*Pouteria caimito*)

1-flores; 2-fruto; 3-folhas; 4-semente; 5-flor; 6-fruto atípico

ABIU-CARAMBOLA

Sapotácea

Micropholis acutangula (Ducke) Eyma

Arvoreta ou arbusto de 13 a 15 m de altura, às vezes aparecendo como pequeno arbusto de 1-4 m em áreas descampadas, outras vezes como uma árvore de 20 m. Folhas elípticas, papiráceas, cerca de 10-18 cm de comprimento, com nervação pouco evidente. Flores branco-esverdeadas, minúsculas, dispostas em fascículos abaixo das folhas. Fruto uma baga, cerca de 5 cm, ovalada, angulosa, com 3-4 arestas agudas, semelhante a uma carambola, daí o nome popular; casca amarela, pericarpo esponjoso; semente geralmente uma, envolvida por uma polpa escassa, branca, delicada e adocicada, de bom sabor.

Espécie dispersa por quase toda a região amazônica, ainda encontrada com relativa frequência nos restos de mata ou capoeirões de várzea dos arredores de Belém. Floração entre agosto e outubro, frutificando, em profusão, de dezembro a janeiro.

ABIURANA

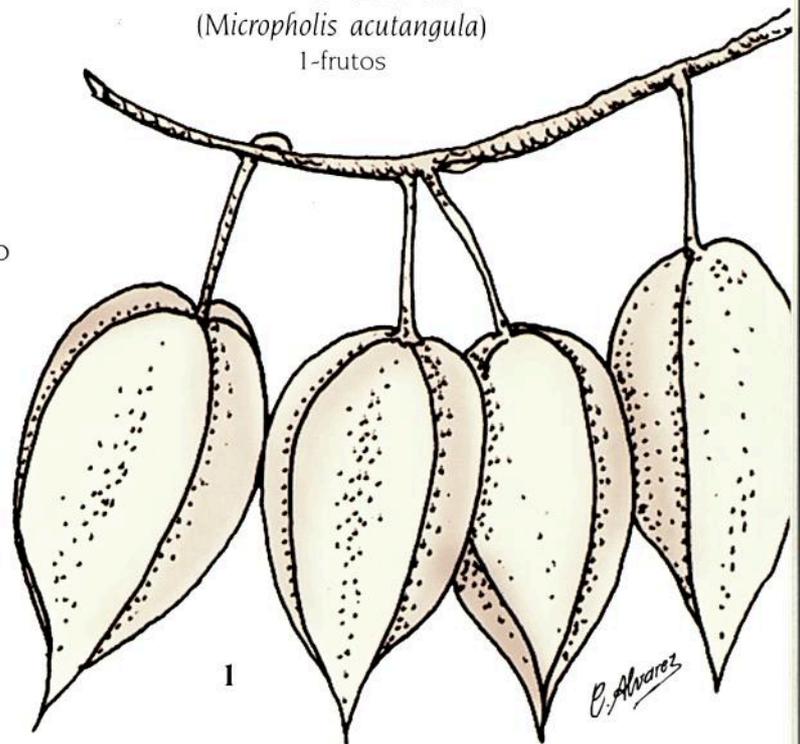
Sapotácea

Pouteria spp. (e alguns gêneros próximos)

É um nome usado para várias espécies da família Sapotácea, especialmente pertencentes ao gênero *Pouteria* e outros afins.

São árvores pequenas ou grandes, latescentes, encontradas em toda a floresta amazônica. A madeira, geralmente rósea ou avermelhada, embora de segunda qualidade, é extensamente utilizada na construção de casas nos meios rurais e em outros serviços que não exijam grande durabilidade. Muitas espécies de abiurana produzem frutos comestíveis, alguns de excelente sabor.

Abiu-carambola
(*Micropholis acutangula*)
1-frutos



ABRICÓ

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Mammea americana L.

Outros nomes populares: abricó-do-pará, abricó-das-antilhas; mammee apple (Santo Domingo); apricot (inglês); apricot d'Amérique (francês); mamey (espanhol); mamey de Cartagena (Panamá); mamoeiro (Cabo Verde); ruri (Nicarágua); zapóte mamey (México).

O abricoteiro ou abricozeiro é uma árvore de porte médio, até 20 m de altura, com a copa alongada, densa, de folhagem verde-escura, tronco reto e vertical, do qual exsuda um leite amarelo e resinoso ao ser cortado. Folhas oposto-cruzadas, largo-elípticas ou obovadas, coriáceas, arredondadas no ápice, com margens lisas, verrucosas na face superior; nervuras laterais numerosas, delicadas e paralelas. Flores solitárias ou agrupadas ao longo dos ramos finos. Planta polígamo-dioica, isto é, existem pés com flores unissexuadas masculinas, naturalmente os que não frutificam, e pés com flores bissexuadas (perfeitas), os que dão frutos; corola com 4-6 pétalas brancas, perfumadas; estames amarelos, numerosos, com anteras oblongas, lateralmente deiscentes; ovário globoso, com 4-6 lóculos unispermos, estigma peltado, bilobado. O fruto é uma volumosa drupa depresso-globosa, de 12-18 cm de diâmetro, alcançado, no máximo, um peso de 1 kg; casca rugosa, coriáceo-flexível, de cor pardo-alaranjada; mesocarpo (parte comestível) constituído por uma polpa compacta, firme, algo fibrosa, cor de abóbora; sementes 1-4, ovaladas, plano-convexas, 6-8 cm de comprimento, imersas na polpa e envolvidas pelo endocarpo rugoso.

O abricó é nativo das Índias Ocidentais e norte da América do Sul, onde é amplamente cultivado, e também por toda a América Central, Antilhas, Sul da Flórida (EUA), México e ainda nos trópicos do Velho Mundo. Em Porto Rico é muito cultivado, não só pelos frutos, mas também para sombreamento e ornamentação de logradouros públicos. É cultivado em toda a Amazônia e em alguns estados brasileiros, destacando-se o Pará, onde a cultura dessa fruta é mais difundida e daí o nome de "abricó-do-pará". Não há, contudo, plantações extensivas do abricó, e sua cultura consiste, em muitos casos, de indivíduos isolados em sítios e pomares domésticos.

Raramente o abricó é consumido ao natural. O modo mais simples consiste em cortar a polpa em fatias



Abricó
(*Mammea americana*)

e deixá-la em maceração com açúcar, durante algumas horas, antes de usá-la. Em salada, misturado com outras frutas, é muito apreciado, bem como na forma de licor, compota ou geleia, sendo que é bem reputado por conservar, por muito tempo, o sabor e aroma (PIO CORREA, 1978). Nas Índias Ocidentais é conhecido um licor denominado "água dos crioulos" ou "creme dos crioulos", fabricado a partir da destilação das flores do abricó, que são perfumadas.

O leite da casca da planta e o pó obtido das sementes são citados (PIO CORREA, 1978) como tendo efeito de um inseticida, eficaz no combate ao bicho-de-pé e para matar carrapatos e outros insetos parasitas da pele dos animais domésticos.

O abricoteiro propaga-se com facilidade por sementes, as quais germinam entre 12 a 18 dias, e a planta pode iniciar a floração a partir de 6-8 anos. Comumente, os frutos aparecem nas feiras de Belém durante todo o ano; entretanto, sua maior incidência é de junho a dezembro.

Açaí

Areáceas (palmeiras)

Euterpe oleracea Mart.

Outros nomes populares: açai-do-pará, juçara (Maranhão); manaca (Venezuela); qasei, qapoe (Suriname).

Palmeira cespitosa, isto é, cresce em touceiras (reboladas, na linguagem cabocla) formadas por sucessivas brotações, a partir de uma unidade de dispersão (semente ou rebento), chegando até 20 pés por touceira, em diferentes estágios de crescimento, variando em função das condições ambientais. O caule (estipe) é liso, delgado, às vezes encurvado, atingindo de 25-30 m de altura, sustentando, no ápice, um capitel de 12 a 14 folhas pinadas, com os segmentos pendentes. As longas bainhas foliares, superpostas, formam uma região colunar de cor verde-oliva, no extremo da estipe. A inflorescência (espádice), originalmente envolvida pela bainha, desenvolve-se, após a queda da folha, um pouco abaixo da região colunar.

A espádice, de ramificações simples, é protegida por uma espata e uma espatela. A espata é de consistência cartácea-coriácea, estriada longitudinalmente, e envolve totalmente a inflorescência (espádice), que se expande no momento em que cai a espata. A espatela, de comprimento menor, cai com a espata ou muito antes desta. As plantas são monoicas com flores femininas e masculinas na mesma espádice, que nascem em depressões ou cavidades nos ramos da espádice, as femininas ocupando posição central entre as duas masculinas. Frutos arredondados de 1 a 1,5 cm de diâmetro, epicarpo indistinto, mesocarpo cerca de 1 mm de espessura, de cor atro-violácea, quando maduro. O número de cachos por pés varia até 8, sendo mais comum de 3-4, porém, em ambos os casos, sempre em diferentes estágios de desenvolvimento, desde a inflorescência encerrada na espata até os cachos com frutos maduros.



Açaí
(*Euterpe oleracea*)
1-frutos; 2-caroco

O açazeiro é uma das palmeiras mais típicas do Pará, onde seguramente tem o seu indigenato. Sua maior ocorrência é no estuário do grande rio, em terrenos de várzea, de igapó e na terra firme, encontrando-se, às vezes, em formações quase puras ocupando, ao lado do miriti, o primeiro lugar na fisionomia da paisagem. Em razão de sua importância alimentar, especialmente entre as classes média e baixa, vem sendo disseminado por toda a região, desde o Maranhão às Guianas e Venezuela. No Amazonas, sobretudo na bacia do Solimões, o açai-do-pará é bastante cultivado, sendo ali referido como "açai-de-planta", significando não ser da região, ou seja, foi cultivado. Aliás, para muitas pessoas do Solimões, o termo "planta" é empregado para qualquer espécie cultivada. A literatura mais atualizada relaciona 49 espécies para o gênero *Euterpe*, ocorrendo na América do Sul e América Central. O primeiro lugar em número pertence à Colômbia, com 19 espécies, vindo a seguir o Brasil, com 9 espécies; a Venezuela, com 8; Bolívia, com 3, e outros países com 1 ou 2 cada. Entre essas 49 espécies de *Euterpe*, nenhuma supera as excepcionais qualidades do nosso açai, *E. oleracea* Mart., seja no que diz respeito às suas características botânicas (perfilhação da planta e produção dos frutos), a importância econômica para a região (alimento e indústrias de palmito), número de indivíduos por área, regeneração natural etc. Lamentavelmente, a sobrevivência dessa nossa palmeira, tão popular e útil, encontra-se hoje seriamente ameaçada pela voragem incontrolada das indústrias de palmito, e são bem evidentes os "claros" (lacunas, clareiras) já notados nos açazais do estuário. Entretanto, a sua extraordinária capacidade de regeneração, aliada ao bom senso de seus exploradores, poderá evitar um colapso de consequências lamentáveis.

Em meados do século passado, o botânico inglês A. R. Wallace (1953), estudioso das palmeiras amazônicas, demorou algum tempo no Pará e, em Belém, observou de perto a importância do açai para as classes populares, descrevendo todas as fases, da colheita ao consumo. Concluiu suas observações dizendo que o açai era um alimento tão importante, que a planta não deveria ser cortada sob quaisquer motivos.

Hoje, não só o paraense, mas todo o amazônida, e praticamente cidadãos de todo o Brasil (já que hoje o açai é alimento da moda), consciente de perigo de extinção dos açazais, vêm defendendo corajosamente, por conta própria, de um modo ou de outro a fonte de seu mais cobiçado alimento.

Assim, tanto quanto permite a extensão de sua propriedade um policiamento efetivo, os proprietários não permitem, de maneira alguma, o corte de açazeiros pelos palmiteiros. Por isso, quem viaja pelos rios do estuário e região das ilhas observa, com frequência, aglomerados de açazeiros, pequenos ou grandes, em volta das modestas habitações ribeirinhas.

A frutificação do açazeiro pode ocorrer durante o ano inteiro, sendo a estação menos chuvosa, de julho a dezembro, o período de maior abundância e de fruto tuíra³, que fornece "vinho" de melhor qualidade. A colheita dos cachos é uma tarefa árdua e arriscada, só realizada por pessoas habilitadas em subir nos açazeiros. Quando lá no alto, passam de uma a outra planta, colhendo, assim, os cachos maduros da rebolada (touceira).



Açaí (*Euterpe oleracea*)

³ Tuíra é o fruto do açai no ponto de maturação ideal, quando apresenta máculas brancacentas de cerrosidade, dando vinho de melhor qualidade. Paro ou parau – termo regional que designa o açai (vinho e fruto) do início da safra. Nessa época, ocorre sempre a mistura de frutos maduros e verdoengos, não dando vinho de bom sabor.

Por processos manuais ou mecânicos prepara-se o vinho (suco) do açaí, o qual é consumido das seguintes formas:

- a) com farinha de mandioca ou de tapioca e açúcar (uso mais generalizado).
- b) com farinha de mandioca e peixe assado ou camarão seco.
- c) mingau (cozido com farinha de mandioca ou arroz).
- d) sorvete e picolé.
- e) Sob a forma de recheio de bombons de chocolate regionais.

O vinho, conhecido simplesmente por "açaí", é um complemento básico na alimentação das classes populares amazônida e, na maioria das vezes, deixa de ser apenas um complemento para constituir-se na principal alimentação, sob quaisquer das formas de consumo acima.

Nos dias atuais, o açaí tornou-se uma fruta da moda, disputado nos grandes centros urbanos, sendo que vem sendo consumido em larga escala na forma de suco, especialmente pelos jovens e por aqueles que se dizem "descolados" (diferentes, muito modernos, "antenados"), misturado com granola, mel ou outras frutas (banana, morango etc.).

Sobre o valor nutritivo do açaí, opinam Chaves e Pechnik (1945): "A interpretação dos dados analíticos permitem-nos observar ser um alimento essencialmente energético, com um valor calórico superior ao do leite e um teor de lipídios duplo deste... o teor de minerais, Cálcio, Fósforo e Ferro apresenta interesse".

Costa (1959), empregando o ensaio biológico em ratos, método curativo, evidenciou a presença da vitamina A no açaí.

Calzavara (1972) realizou um amplo estudo, no qual aborda todos os aspectos do açaí no estuário amazônico, notadamente sua importância econômica, ecológica, aspectos fitotécnicos e métodos de cultura. Quanto à composição química do fruto, o referido autor transcreve cerca de uma dezena de resultados a que chegaram vários pesquisadores.

Sem dúvida alguma, o açazeiro reúne qualidades excepcionais, que o coloca em primeiro lugar como palmeira ideal e altamente compensadora para a obtenção do palmito, se explorado racionalmente, sem privar as populações de seu alimento básico. Uma única semente, no decorrer de algum tempo, pode resultar numa touceira de até 25 pés, entre indivíduos adultos, jovens e brotações. Os primeiros, ao atingirem a senilidade, morrem, sendo gradativamente substituídos pelos outros, numa sequência natural. O corte racional dos indivíduos adultos para extração do palmito não implica na destruição da touceira; pelo contrário, estimula o crescimento dos outros componentes da cepa. Por outro lado, a espontânea e copiosa proliferação, resultante de sementes abandonadas, são outras características positivas do açazeiro.

Mas, infelizmente, os palmiteiros, insensíveis aos protestos das populações, vêm dizimando de modo irracional e indiscriminado um celeiro que a natureza pôs à disposição de milhares de pessoas carentes.

ACEROLA

Malpigiácea

Malpighia glabra L.

(Sinônimos: *Malpighia puniceifolia* L., *M. retusa* Benth.)

Outros nomes populares: cereja-do-pará, cereja-das-antilhas; cereza, cereza colorada, acerola (Porto Rico); west-indian-cherry; barbados-cherry (inglês); cerezo, cereza (espanhol); guayacté (México); grosella (Panamá); semeruco (Venezuela); cerisier, cerise de St. Domingue (Haiti); cerise ronde (Caiena).

Arbusto ou arvoreta de 2-6 m de altura, muito ramificados, ramos multilenticelosos, tronco não regularmente cilíndrico nem reto, casca fina, lisa, lenticelosa. Folhas opostas, simples, membranáceas, curtamente pecioladas, lâmina elíptica ou obovada, 2-7 cm de comprimento por 2-4 cm de largura, base cuneada, ápice obtuso-arredondado e mucronulado; margens suavemente onduladas e nervuras muito delicadas. Flores solitárias ou até 6, em pequenas umbelas; cálice com 5 sépalas ovais, cada uma com duas glândulas externas na base; pétalas 5, róseas, às vezes variando para avermelhadas ou quase brancas, limbo circular, crespo, com a base unguiculada; estames 8-10; ovário súpero com 3 estiletos. O fruto é uma drupa globoso-depressa, trilobada, até 3 cm de diâmetro, 2 cm de altura, peso máximo de 13 gramas; cálice e pedúnculo persistentes, epicarpo (casca) delicado, de cor vermelho-intenso, lustroso; mesocarpo (parte comestível) suco, levemente alaranjado, de sabor ácido (suave no fruto maduro); imersas no mesocarpo encontram-se 3 sementes angulosas, cada uma envolvida, isoladamente, pelo endocarpo esculpado, com 3 aristas dorsais, conectadas transversalmente por outras.

Quanto ao nome científico da acerola, existem inúmeras espécies de *Malpighia*. Lorenzi *et al.* (2006), no livro *Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas*, consideram-na sob a denominação de *Malpighia emarginata* DC. Segundo a Dra. Cândida Mamede (informação verbal, 2009), do Instituto Botânico (São Paulo), especialista em Malpighiaceae, o nome correto da acerola seria *M. glabra* L. e, por isso, está sendo adotado neste livro (Nota do revisor).

O fruto maduro desprende um cheiro característico, agradável, detectado à distância em ambiente fechado.

A acerola ou "cereja-das-antilhas" é originária, provavelmente, do norte da América do Sul ou das Antilhas e América Central, onde ainda existe no estado espontâneo, sendo conhecida desde a época do descobrimento das Américas. Moscoso (1956) acredita que as sementes dessa planta foram transportadas, de uma ilha para outra, por pássaros migrantes, sendo quase certo que os antigos habitantes do Caribe foram os responsáveis, também, pelo transporte das sementes e mudas da planta, de uma ilha para outra. Diz ainda Moscoso (1956) que, sem dúvida, os frutos da "cereja" teriam sido comidos e apreciados durante séculos pelos nativos daquelas terras, antes da chegada do homem branco. A "cereja-das-antilhas" encontra-se hoje

cultivada em quase todos os países da América Central e região do Caribe, sendo há muito introduzida na Flórida (EUA) e México. Posteriormente, espalhou-se por quase todo o Brasil até aos estados do Rio de Janeiro e São Paulo.

No Pará, é conhecida desde o século passado pelo nome de "cereja-do-pará", sendo cultivada apenas como uma curiosidade em jardins e quintais, certamente por desconhecerem o valor do fruto. Assim, até o ano de 1946 a cereja era pouco conhecida e não despertava nenhum interesse. Quando naquele ano os pesquisadores Ansejo e Gusman (1946, p. 219), da Escola de Medicina Tropical, de San Juan, Porto Rico, revelaram os resultados de suas pesquisas, informando que o fruto da "cereja-das-antilhas" é uma das mais ricas, se não a mais rica fonte natural de ácido ascórbico (vitamina C), todas as atenções se voltaram para essa espécie frutífera. Porto Rico, inicialmente, tornou-se o centro de estudos dessa planta. Vários pesquisadores se engajaram na pesquisa, que logo se estendeu a outros países da América Central, Estados Unidos (Flórida), México e outros. Na Guiana Francesa, Floch e Gélard (1955) determinaram o



Acerola (*Malpighia glabra*)

teor de ácido ascórbico no fruto, também com resultados surpreendentes. Aqueles autores concluíram que uma única "cereja", pesando 4,5g, continha tanto, ou mesmo um pouco mais de vitamina C, do que 500g de laranja ou 1000g de limão, que são os frutos mais representativos do ponto de vista antiescorbútico. Outros pesquisadores confirmaram essa fantástica riqueza em vitamina C, variando de 1.800 a 4.000 miligramas, por 100 gramas de polpa comestível (MOSCOSO, 1956).

Com o nome portoriquenho de "acerola" foi levada para Pernambuco, em 1955, pela Universidade Federal Rural desse estado, no qual, até hoje, vem sendo estudada sob vários aspectos agrônômicos.

Segundo Miller, citado em Simão (1971), a composição da acerola ou "cereja-das-antilhas" em 100gramas de polpa é a seguinte:

Umidade	91,10g
Proteína	0,68 g
Extrato de éter	0,19 g
Fibras	0,60 g
Cinzas	0,45 g
Carboidratos	6,98 g

MINERAIS

Cálcio	8,7 mg
Fósforo	16,20 mg
Ferro	0,17 mg

VITAMINAS

Caroteno (provitamina A)	0,408 mg
Tiamina (vitamina B ₁)	0,028 mg
Ribloflavina (vitamina B ₂)	0,079 mg
Niacina (vitamina B ₃)	0,034 mg
Ácido ascórbico (vitamina C) ...	2.329,000 mg

Os frutos podem ser consumidos ao natural, porém quando bem maduros. Seu uso mais comum é em forma de suco (refresco), ou como xarope, geleia, sorvete etc. Segundo Moscoso (l.c.), um dos primeiros usos comerciais da "cereja" foi o emprego do suco como suplemento de vitamina C natural, na alimentação infantil, em razão dos pediatras recomendarem evitar o emprego de produtos sintéticos, no enriquecimento dessa alimentação.

O cultivo desta "cereja" em escala comercial, sob o nome de "acerola", já vem sendo praticado há cerca de 2-3 anos por japoneses da zona bragantina, Pará, e os frutos já podem ser encontrados nas feiras de Belém, com boa aceitação, especialmente pelas pessoas que têm noção de seu valor. A polpa da fruta pode ser encontrada nos supermercados.

A propagação pode ser feita por sementes, mas estas têm uma porcentagem de germinação extremamente baixa, em razão do frequente aborto do embrião. Então a propagação vegetativa, especialmente por estaquia, é a mais conveniente, podendo-se recorrer também ao processo da mergulhia ou a alporquia. Comporta-se bem em todos os solos agricultáveis e clima da nossa região, parecendo não exigir tratos dispendiosos. Contudo, responde bem à adubação, podas, regas no período mais seco, limpeza do terreno etc. Indivíduos cultivados no Horto Botânico do Museu Goeldi, há mais de 10 anos, sem nenhum trato especial, vêm frutificando, até o presente, cerca de 3 a 4 vezes por ano, produzindo frutos de excelente qualidade, alguns pesando até 13,5 g.

A Universidade Federal Rural de Pernambuco (UFRPE), considerando a importância alimentar da acerola, uma dádiva da natureza, e consciente de seu compromisso com a sociedade, vem fazendo uma campanha patriótica em favor das populações carentes do Brasil. Essa campanha, que o autor deixa aqui registrada, visa: "pôr à disposição de todo brasileiro esta fruteira, na certeza de que estará contribuindo efetivamente para a melhoria das condições de vida de nossa gente".

ACHUÁ

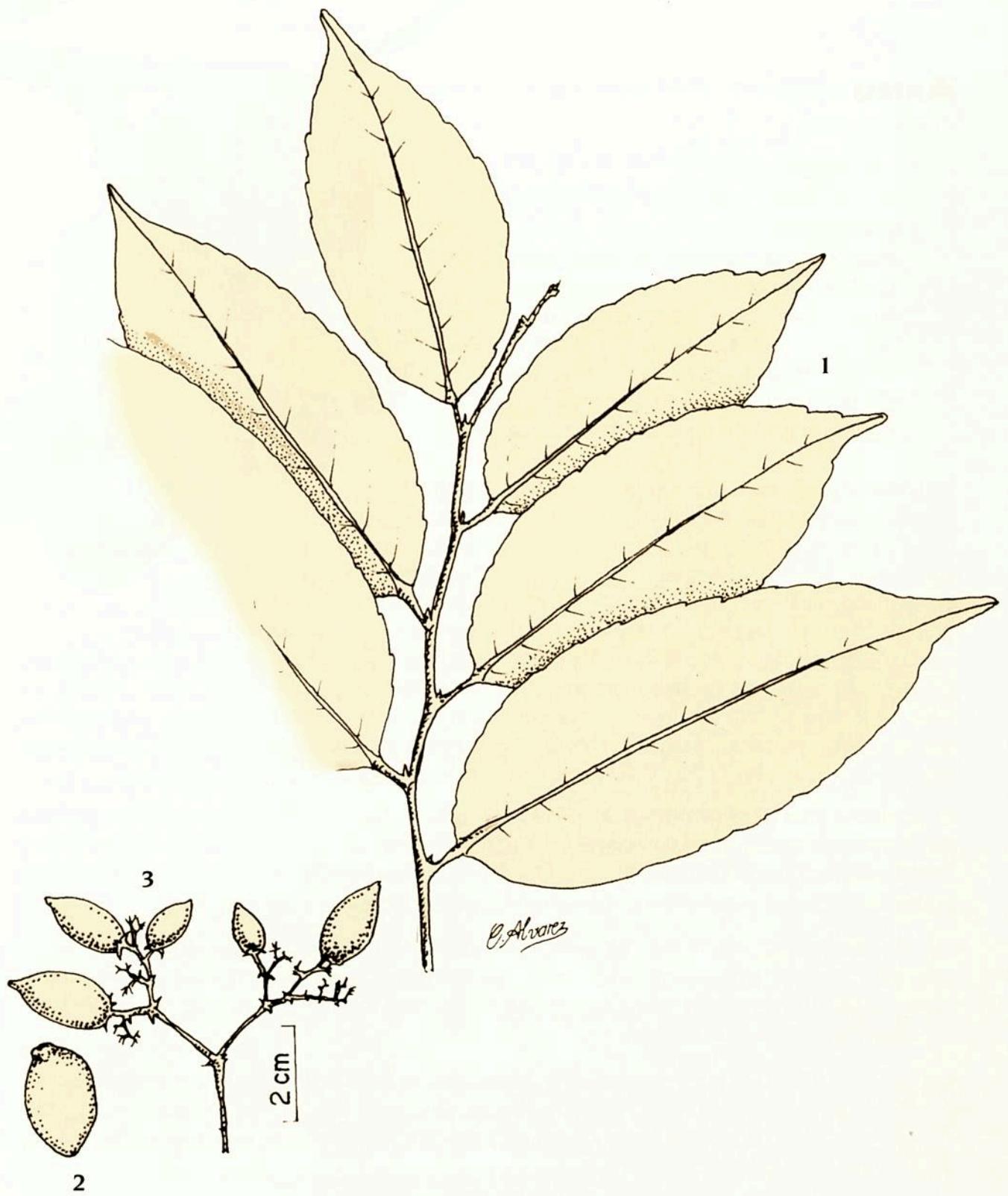
Humiriácea

Sacoglottis guianensis Benth.

Outros nomes populares: uachuá, ichuá, pararu.

Árvore mediana, até 18 m, ou pouco mais, quando crescendo na mata, ou arbusto médio nas áreas descampadas. Folhas mais ou menos elípticas, de 5-15 cm de comprimento, por 3-6 cm de largura, margens ligeiramente serrado-crenadas, base aguda até arredondada, ápice acuminado, nervuras laterais pouco visíveis. Inflorescência cimosa, dicotômica, com flores pequenas, esverdeadas. Fruto, uma drupa oblongo-elipsoide de até 3 cm de comprimento, de cor amarela.

O achuá é uma espécie polimorfa, largamente dispersa por toda a região, incluindo as Guianas, ocorrendo sob diversas variedades, sendo mais comum a variedade *typica*. Essa variação é influenciada pelo ambiente ecológico onde vive a planta; no campo, tem a forma de arbusto ou uma arvoreta, e na mata tem o porte de uma árvore grande. O achuá é encontrado com mais frequência no Baixo Amazonas e Tapajós. O fruto, quando bem maduro, tem sabor doce e agradável, consumido na forma natural. Floração de julho a setembro, e frutificação até dezembro ou janeiro.



Achuá (*Sacoglottis guianensis*)
1-folhas; 2-fruto; 3-ramo frutífero

Ajuru (*Chrysobalanus icaco*)

AJURU

Crisobalanácea

Chrysobalanus icaco L.

Outros nomes populares: ajiru, guajiru, guajuru, abajeru, uajuru; icaco, jicaco, (Porto Rico); fat-pork, kulimiro (Guiana); coco-plum, spanish-nectarine (inglês); icaco dulce (Cuba); icaco negro, icaco rosado (El Salvador); icaque, zicaque (Trinidad); jicaco, xicaco (México); apuro, prune de Guyane (Guiana Francesa); pruum (Suriname), jingimo, n'gmo (Angola); n'peudo, ouaraye (Senegal).

Pequena árvore, arbusto ou arbusto rasteiro, conforme as condições ambientais, tronco inclinado ou ramificado desde a base, ramos jovens geralmente castanho-avermelhados. Folhas alternas, subsésseis, elípticas, obovadas ou arredondadas, ápice obtuso, às vezes emarginado, lâmina coriácea, cerca de 6-8 cm de comprimento. Flores pequenas, brancas, em racemos axilares mais curtos que as folhas; cálice inteiro, com as sépalas arredondadas, corola com 5 pétalas cuneadas, mais longas que as sépalas; estames cerca de 20, soldados na base; ovário piloso, unilocular, com um estilete longo, inserido na base do ovário. O fruto é uma drupa arredondada, cerca de 3 cm de diâmetro, de cor rósea, branco-creme, purpúrea, às vezes quase preta. O mesocarpo (parte comestível) é branco-creme, mole-esponjoso, adocicado ou algo insípido, adstringente no fruto não bem maduro.

O ajuru tem uma ampla distribuição geográfica, que se estende pela costa brasileira desde o Rio de Janeiro, passando pelas Guianas, América Central, até o México. Segundo Pio Correa (1978), sua distribuição abrange ainda a África. Planta polimorfa, vegeta ao longo do litoral, nas praias marítimas, dunas e outros solos arenosos das margens de água salobra.

O fruto pesa, no máximo, 8-9 g, das quais cerca de 70% é de polpa comestível. Em nossa região tem pouca importância como fruta alimentícia. Mesmo assim, em épocas de veraneio é comercializado nas praias e muitas pessoas não resistem ao atrativo de sua coloração, consumindo-o em estado natural.

Em outras regiões tem maior importância, pois é aproveitado na indústria de conservas e doce em calda. No México, é comum nos mercados litorâneos de Tehuantepec o "doce de guajuru", considerado como o melhor entre os congêneres, porque recebe o aroma de certas plantas (PIO CORREA, 1978).



As raízes, casca, folhas e flores são adstringentes e eram, antigamente, empregadas na cura de doenças infecciosas.

Ainda segundo Pio Correa (1978), essa planta, em épocas passadas, era conhecida com o nome de "casca da virgindade", porque tinha a propriedade de restituir e recompor o estado virginal de mulheres que foram antes violadas.

Os frutos são encontrados nas feiras de Belém, por volta do mês de setembro.

AMAPÁ

Apocinácea

Parahancornia amapa (Hub.) Ducke

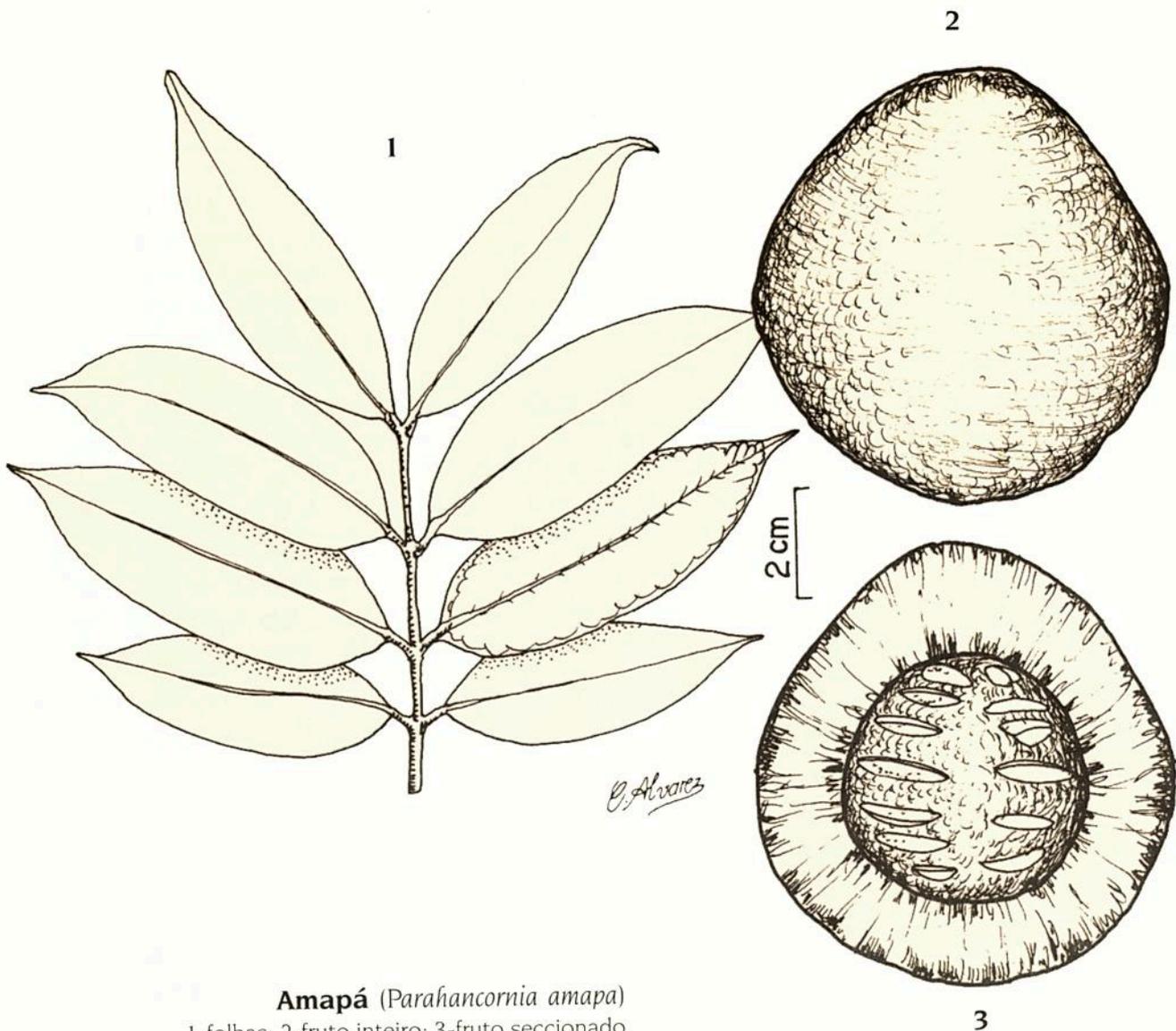
Árvore grande da floresta, com um tronco volumoso, não raro, atingindo 35 a 40 m de altura e 1 m de diâmetro na base, casca espessa com abundante leite branco. Folhas membranáceas, oblongas, curtamente pecioladas, com a base arredondada, obtusa ou subaguda e ápice curto ou longo-acuminado; nervuras secundárias filiformes, às vezes quase imperceptíveis. Inflorescências corimbosas, multifloras, de 5 a 9 cm de comprimento, localizadas na extremidade dos últimos raminhos. Flor branco-amarelada, cerca de 1 cm de comprimento; cálice com 4 sépalas arredondadas no ápice, margens membranáceas e porção central-basal engrossada, ligeiramente pubescente; corola sinistrorsa, mais ou menos hipocrateriforme, com 5 lobos oblongos e pubescentes na base; 5 estames inseridos à meia altura do tubo, formando uma dilatação; anteras sagitadas, com filetes curtos, achatados; ovário cônico, denso-seríceo, multiovulado, incompletamente bilocular; estilete linear, 2-2,5 mm de comprimento, estigma cônico-cilíndrico, com a base dilatada e ápice bilobado. Fruto, uma baga globosa de cerca de 8 cm de diâmetro, pericarpo roxo-escuro, espesso-carnoso, de 1 a 1,5 cm de espessura, envolvendo uma polpa doce, comestível e saborosa, com numerosas sementes achatadas.

O amapazeiro é uma espécie típica da Amazônia brasileira, especialmente do Pará, dispersa do Baixo Amazonas até o estuário, na mata virgem alta, em lugares úmidos e húmidos da terra firme.

O fruto é comestível, doce a até agradável, mas constitui, sobretudo, um alimento de sobrevivência na floresta.

Para as populações interioranas, e até da capital, o amapá é uma planta de alto valor medicinal. O leite branco, abundante, que escorre da casca ao ser cortada, é reputado como valioso remédio contra a fraqueza em geral, a tuberculose e doenças intestinais, e antigamente era até exportado em pequenas quantidades para o Sul do país (DUCKE, 1922, p. 242).

Em Belém, a árvore do amapazeiro pode ser encontrada no Bosque Municipal Rodrigues Alves (hoje considerado Jardim Botânico da Amazônia), na reserva florestal Mocambo, do CPATU/EMBRAPA, e no Horto Botânico do Museu Goeldi. Neste, o único exemplar existente foi plantado por Jacques Huber, em 1900, e mede atualmente cerca de 25 m de altura e 90 cm de diâmetro DAP (Diâmetro na Altura do Peito). Frutos maduros geralmente em fevereiro/março.



Amapá (*Parahancornia amapa*)

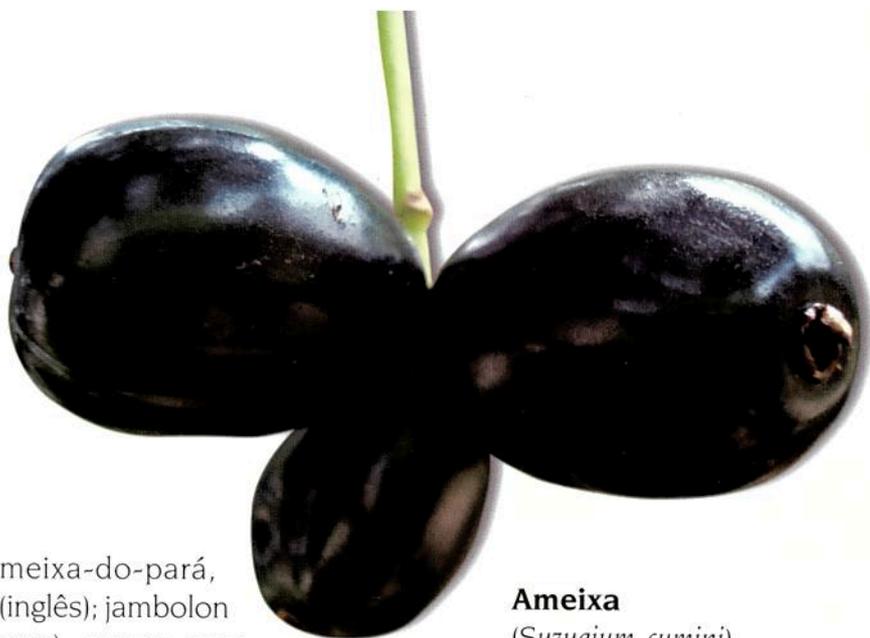
1-folhas; 2-fruto inteiro; 3-fruto seccionado

AMEIXA

Myrtácea

Syzygium cumini (L.) Skeels
(Sinônimos: *Eugenia cumini*
(L.) Druce, *E. jambolana* Lam.,
S. jambolanum (Lam.) DC.,
Myrtus cumini L.)

Outros nomes populares: ameixa-do-pará,
jambolão, jamelão; black plum (inglês); jambolon
(espanhol); djamoe (Suriname); puma rosa
(Argentina); mirto del rio (Cuba); jambolim
(Jamaica); lami (Malvinas); ciruela del japon (México); jam
long, Cay do, Ja mum, madam, kala Jamb, nerlu (em alguns países asiáticos).



Ameixa
(*Syzygium cumini*)

Árvore de porte mediano entre 10 a 15 m de altura, folhas opostas, glabras, cartáceas, com pecíolo delgado de 1,5 a 2 cm, limbo elíptico com o ápice acuminado e nervuras laterais copiosas, delicadas e paralelas. Inflorescência em panículas de 5 a 8 cm, com os râmulos em ângulo reto com o eixo principal. Flores pequenas, brancacentas, cálice inteiro, diminuto, pétalas livres, arredondadas e estames numerosos. O fruto é uma baga oblonga, de cerca de 3 cm de comprimento, de cor roxa quase negra, geralmente com apenas uma semente.

A ameixa-do-pará é originária da Ásia, onde ocorre em estado silvestre na Índia e Malásia. É espalhada por toda a América do Sul, América Central, Índias Ocidentais e Ilhas do Pacífico. Alguns autores registram esse tipo de "ameixa" como pertencente ao gênero *Eugenia*.

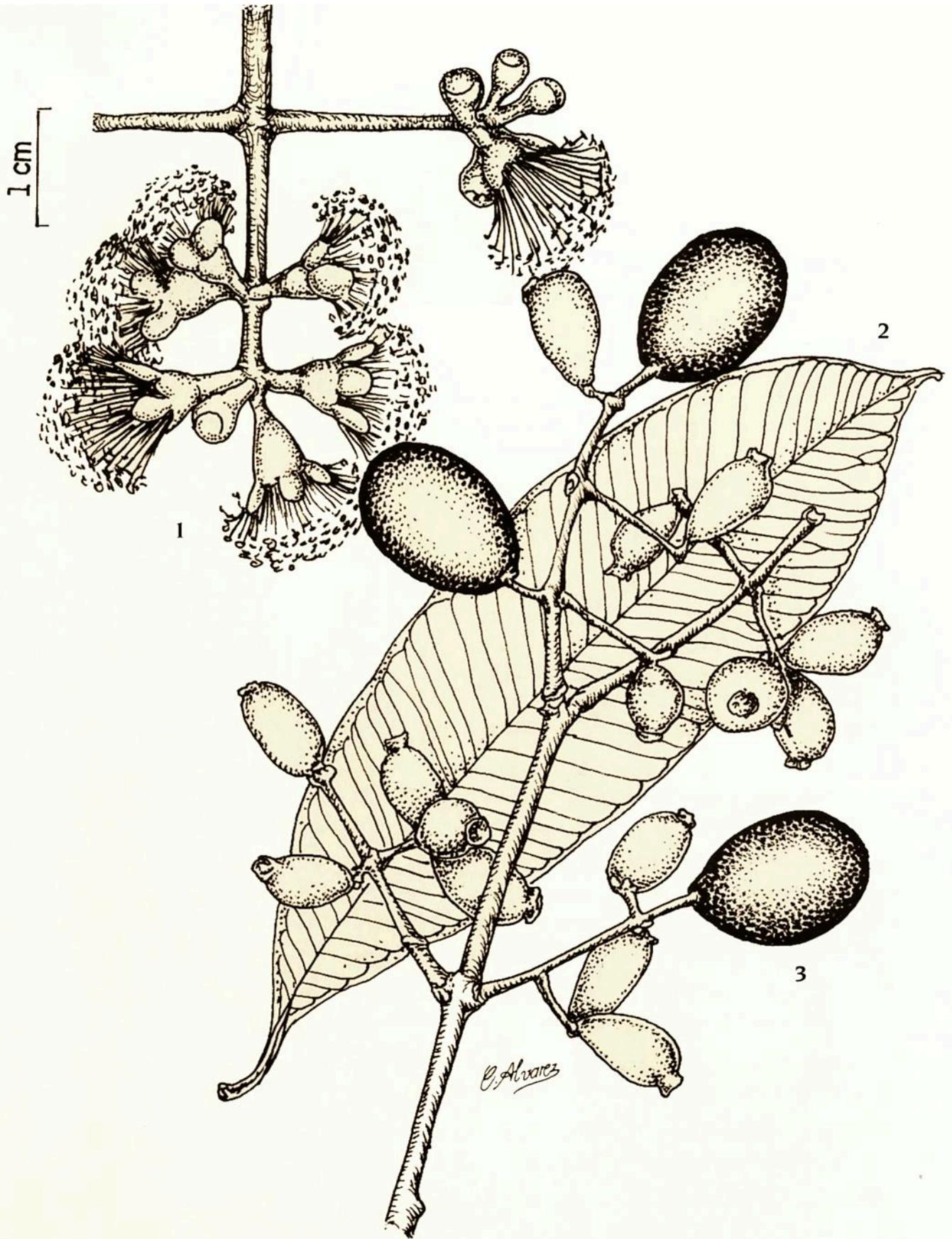
A "ameixa" tem sido usada na arborização de logradouros públicos, porém logo abolida, devido certos inconvenientes. Os frutos, com sua polpa mole e roxo-escura, sujam as calçadas, notadamente quando são pisoteados. As árvores são frequentemente visitadas pelos pássaros em busca dos frutos, porém, em consequência, são infestadas pela "erva-de-passarinho".

No Pará, não raro é encontrada em indivíduos isolados, nos sítios e pomares domésticos ou terrenos abandonados. Existem espécimens frutificando no Campus do Museu Goeldi.

O fruto dessa "ameixa" é consumido no estado natural, sendo de pouco valor alimentício. Contudo, é apreciado por muitas pessoas e bastante apetecido pelas crianças.

Baneka, citado em Penna (1946), aconselha o uso do pó da semente contra diabete, do que sobrevém a redução do açúcar em 48 horas.

Frutos maduros nas feiras de Belém, de outubro a fevereiro.



Ameixa (*Syzygium cumini*)
1-flores; 2-folha; 3-ramo frutífero

AMEIXA-DE-MADAGASCAR

Flacourtiácea (atualmente Salicaceae)

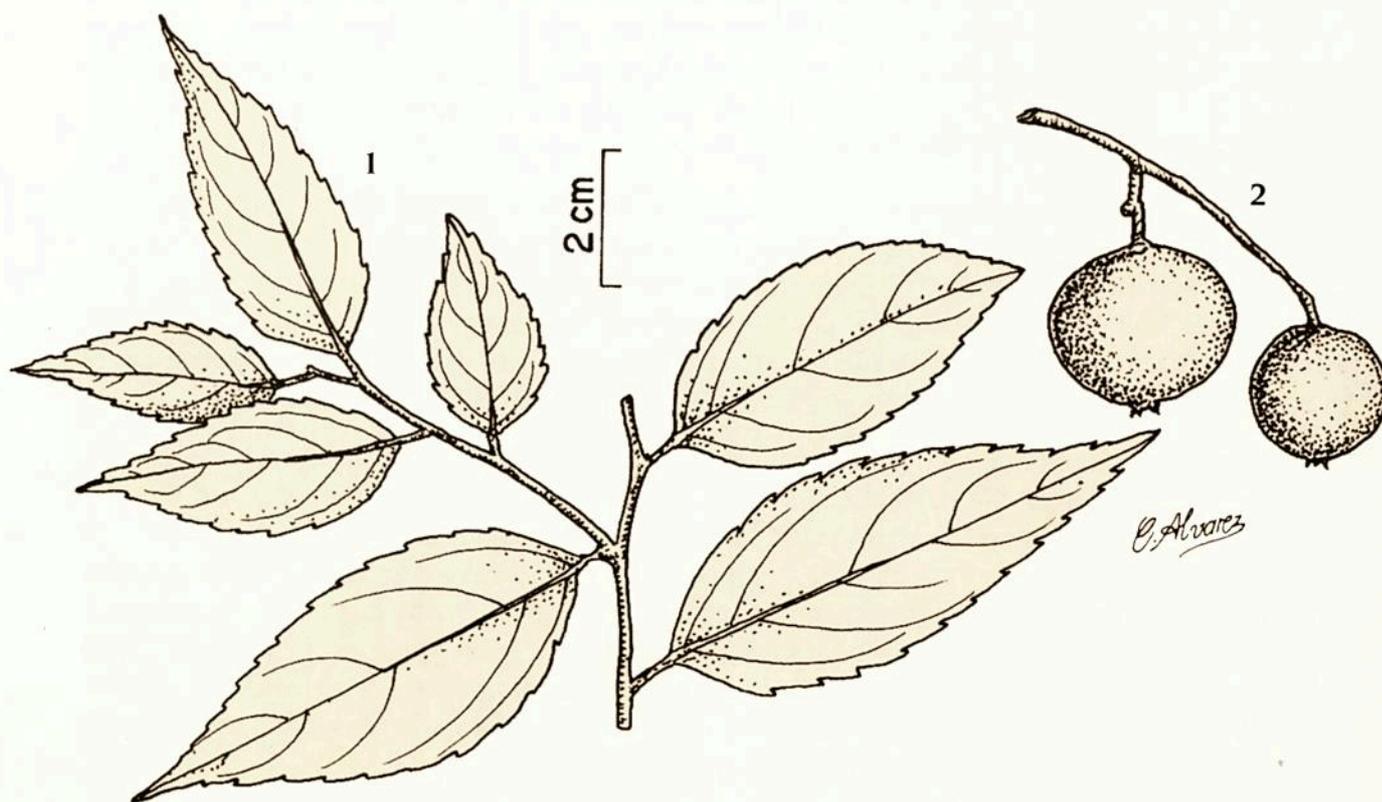
Flacourtia jangomas (Lour.) Raeusch.

(Sinônimos: *F. ramoutchi* L'Her., *Stigmarota jangomas* Lour.)

Outro nome vulgar: groselha (município de Cametá)

Árvore dioica de 5-8 m de altura, algumas vezes ligeiramente espinhosa, tendo o tronco relativamente baixo. O fruto é uma baga arredondada, de 2,5 cm de diâmetro, vermelha, roxo-escura, quase negra, com a polpa sucosa, doce.

Espécie originária de Madagascar e cultivada nos trópicos americanos, encontrada em quase todo o Brasil, contudo, muito pouco conhecida na região. Em Belém foram encontrados alguns exemplares cultivados em residências, provavelmente como uma novidade; no Horto Botânico do Museu Goeldi, um indivíduo já bastante antigo não frutifica por ser portador de flores apenas estaminadas (masculinas). O material frutífero estudado veio da cidade tocantina de Cametá, por intermédio da família Peres, com informações de que a planta é ali conhecida.



Ameixa-de-madagascar (*Flacourtia jangomas*)

1-folhas; 2-frutos

AMENDOIM

Leguminosa Papilionóidea

Arachis hypogaea L.

Outros nomes populares: mudubim, mendubi; cacahuete (espanhol); pea-nut (inglês); cacaoette (francês); endpistazie (alemão); cacahuete (Costa Rica e México); maui (Argentina, Chile, Cuba, Porto Rico, Uruguai); ginguba (Angola); karanga (África Oriental); mapindo (Congo); mancarra (quiné); bhui-mug (Índia).

Muito embora não se trate de uma "fruta de mesa", no senso da abordagem deste trabalho, o amendoim é aqui incluído por ser uma planta de frutos alimentícios.

É um subarbusto de cultura anual, tornando-se aparentemente perene quando abandonado a sua própria sorte. Arbustinho de ramos prostrados e folhas compostas de 4 folíolos subsésseis, obovados e ápice arredondado. Flores papilionáceas, isoladas, ou aos pares, no ápice de uma raque que parte da axila das folhas inferiores; corola amarela, às vezes com estrias vermelhas. O fruto é um legume cilíndrico, amarelado, de cerca de 3-4 cm de comprimento, com o pericarpo duro, externamente reticulado em linhas paralelas e ligações transversais. A característica mais notável do amendoim é o desenvolvimento subterrâneo (hipógeo) de seus frutos, uma particularidade raríssima no reino vegetal.

Hoehne (1940) estudou o gênero *Arachis* do ponto de vista taxonômico e relacionou 11 espécies válidas, com numerosas variedades e formas, cujo centro de dispersão acha-se entre o Paraguai e Mato Grosso (Brasil Central), com predominância neste. Conclui aquele autor que o amendoim é natural do Brasil, mas hoje dispersado sob muitas variedades e formas por todos os países da África, Ásia e Europa Meridional, assim como nas Américas. É uma das culturas mais importantes nos Estados Unidos, sendo o estado da Geórgia o maior produtor do amendoim (HILL, 1952).

Em toda parte do mundo, o amendoim entra na confecção de numerosos produtos alimentares, na forma de óleo, pasta, manteiga etc., às vezes substituindo a própria "amêndoa", na Europa. É também tradicional o seu consumo simplesmente torrado. Fornece, ainda, subprodutos de grande importância, como a casca para combustível e torta para adubação orgânica ou para alimentação de animais domésticos. Ainda segundo Hill (1952), o amendoim é um alimento altamente nutritivo, reputado também como afrodisíaco; 500 gramas proporcionam 3.000 calorias, enquanto que um peso igual de carne produz somente 1.000 calorias. Alguns especialistas afirmam que a gordura do amendoim, embora sendo uma semente calórica, é boa para a saúde, desde que consumida moderadamente.

No Pará ainda é pouco cultivado; em anos recentes, houve uma tentativa de cultivo em escala industrial, porém logo abandonada.

APIRANGA

Melastomatácea

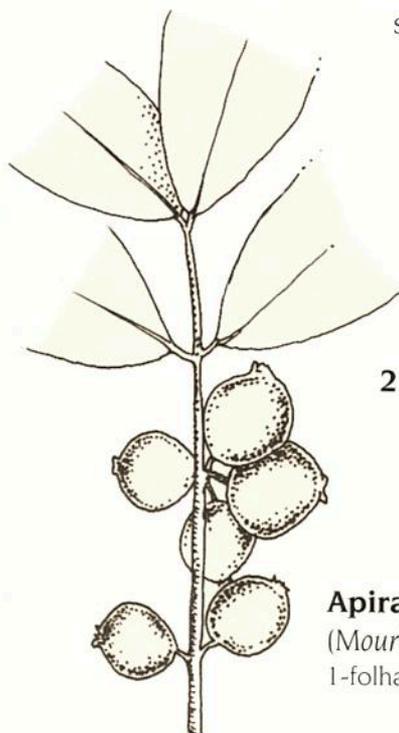
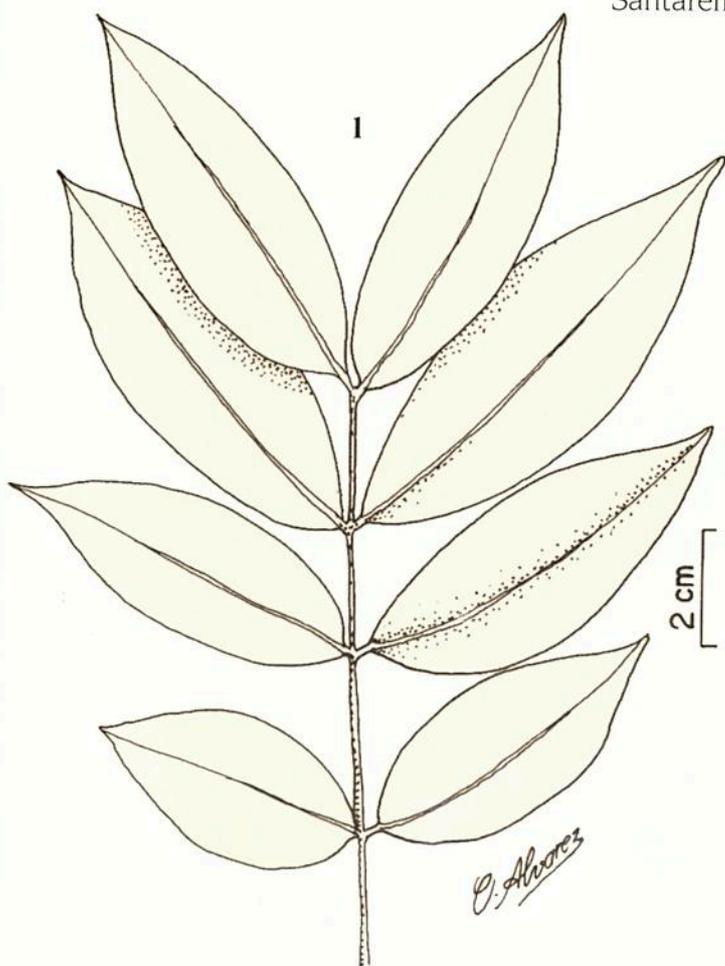
Mouriri apiranga Spruce ex Triana

Outro nome popular: piranga

Arbusto ou pequena árvore até 10 m de altura, folhas opostas, elípticas ou ovaladas de 8-16 cm de comprimento e 3,5-6 cm de largura, com o ápice acuminado e a base aguda, obtusa ou quase arredondada, as nervuras laterais quase imperceptíveis a olho nu. Flores reunidas em pequenos fascículos axilares, pétalas variando de levemente róseas, vermelhas ou quase brancas, ovário ínfero, com 3 a 4 lóculos, cada um contendo cerca de 3 óvulos. O fruto é uma baga arredondada, de cerca de 1,5-2 cm de diâmetro, de cor vermelha quando bem madura, doce, de sabor agradável, contendo de 1 a 3 sementes de cor acastanhada.

Espécie originária do sudoeste da Amazônia, numa faixa entre o rio Xingu, no Pará, e Maués, no Amazonas, estendendo-se de Santarém aos estados de Rondônia e Acre, beirando o Mato Grosso do Norte. A espécie é muito frequente no Baixo Amazonas, especialmente em Santarém, onde é encontrada em habitats de beira de rios, praias arenosas, campos alagados ou pedregosos, matas devastadas etc.

É uma fruteira silvestre, pouco conhecida fora de Santarém. Floresce entre abril e agosto, com frutificação nos meses de setembro a outubro.



Apiranga

(*Mouriri apiranga*)

1-folhas; 2-ramo frutífero

ARAÇÁ

Mirtácea

Psidium guineense Swartz

(Sinônimo: *Psidium araca* Raddi)

Outros nomes populares: araçáí, araçá-do-campo, araçá-mirim.

Espécie de porte muito variável, desde arbustinho de 70 cm até uma pequena árvore de 6-8 m; no primeiro caso, quando encontra-se no estado silvestre, o que é frequente. Folhas elípticas ou quase obovadas, de 8-15 cm de comprimento e 4-7 cm de largura, havendo uma relação bem aproximada (2:1) entre essas duas grandezas; ápice e base obtusos ou arredondados, face inferior do limbo mais pilosa do que a superior, nervuras laterais 8-10 pares, bastante uniformes e arqueadas para o ápice. Inflorescência em flores isoladas ou em pequenos dicásios axilares de até 3 flores; corola branca, com as pétalas livres, em forma de concha, reflexas na antese, isto é, voltam-se para baixo; estames cerca de 200. O fruto é uma baga globosa, branco-amarelada, de cerca de 4 cm de diâmetro, porém bem menor nas formas silvestres; sementes numerosas, de 2-3 mm, com testa duríssima; polpa branco-creme, bastante ácida.

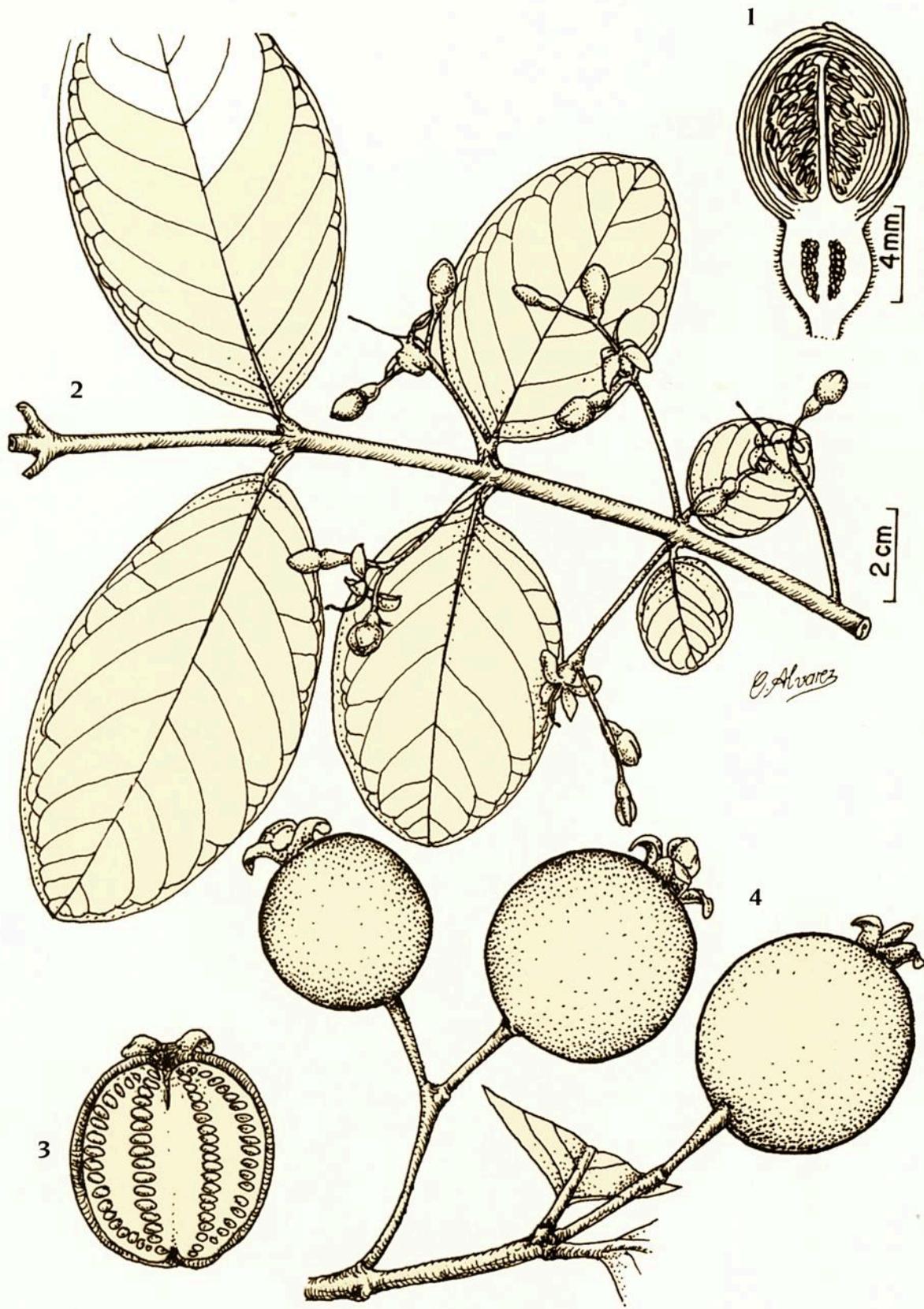
Este é o araçá mais comum na região, e sua área de ocorrência vai do México e Índias Ocidentais, passando por todo o Brasil até a Argentina (McVAUGH, 1969, p. 252). É, portanto, uma planta de origem americana, embora tenha o nome africano, resultante de um equívoco cometido por Swartz quando, ao descrever a espécie, supôs introduzida na ilha de S. Vicente, nas pequenas Antilhas, procedente da África. Pode-se admitir, ainda, um erro de impressão, ou seja, em vez de *guineensis* fosse *guianensis*, que são palavras parônimas, ou quase. O certo é que esse araçá nada tem a ver com a África.

O araçá é encontrado em toda a Amazônia, cultivado ou no estado espontâneo, em áreas descampadas, capoeiras, cerrados, campo limpo, pastos etc.

Devido à sua pronunciada acidez, os frutos quase não são consumidos ao natural, mas em forma de refresco, sorvete, doce, licor etc. Floresce de junho a dezembro e frutifica de outubro a março, quando são encontrados em abundância nas feiras de Belém.

Araçá
(*Psidium guineense*)





Araçá (*Psidium guineense*)

1-corte de uma flor; 2-ramo florífero; 3-corte de um fruto; 4-frutos

ARAÇÁ-DE-ANTA

Melastomatácea

Bellucia grossularioides (L.) Triana

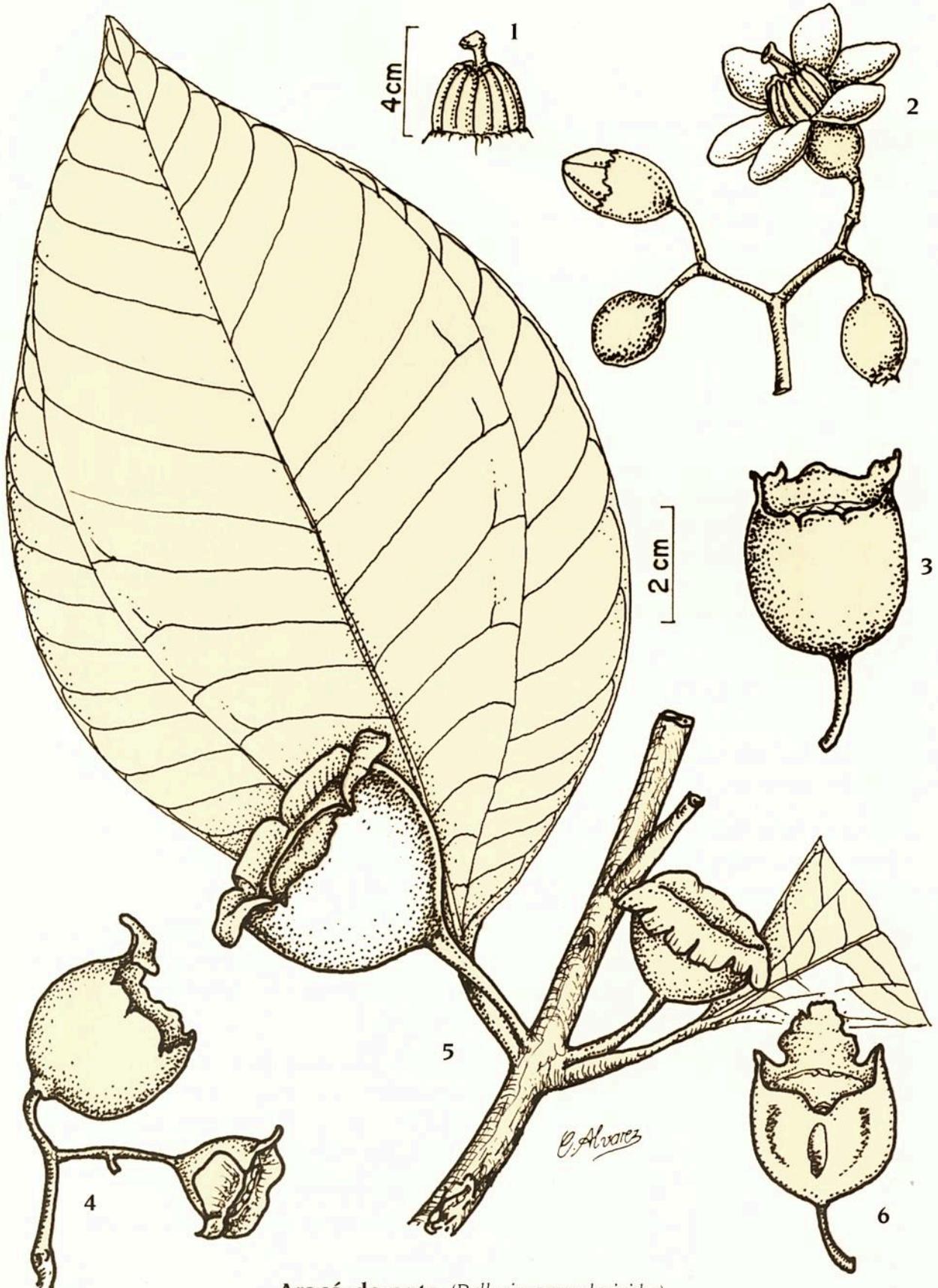
Outros nomes populares: goiaba-de-anta, muuba; chiganet (Guiana); mispelboon (Suriname); manzana de corona (Venezuela).

Pequena árvore de 6-10 m de altura, excepcionalmente até 20 m. Folhas simples, opostas, decussadas, grandes e vistosas, pecíolo robusto, 3-7 cm de comprimento; limbo oval-elíptico, 15-35 cm de comprimento, 10-20 cm de largura, ápice agudo ou subacuminado, base obtusa até arredondada, face inferior marrom-parda, tornando-se enegrecida quando seca, face superior verde-escura; 5 nervuras curvo-longitudinais, exceto a do centro, que é reta, de cuja base partem as outras nervuras, todas elas conectadas por nervuras de segunda ordem, transversais, formando áreas retangulares. Flores agrupadas em pequenos dicásios nos ramos ou no caule; hipanto (base da flor de ovário ínfero) semiurceolado ou campanulado, cálice representado por 6-8 pequenos lobos nos bordos do hipanto; corola de cerca de 3,5 cm de diâmetro, composta de 6-8 pétalas brancas, ou ligeiramente róseas, perfumadas; estames geralmente 12-16, com anteras lineares; ovário achatado, aderido ao hipanto. Fruto, uma baga amarelada, semiesférica, de 2-3 cm de diâmetro, polpa brancacenta, gelatinosa, adocicada, sementes numerosas, pequeníssimas (cerca de 0,8 mm).

Espécie tropical americana, de larga distribuição em toda a América, desde o sul do México, encontrando a Amazônia, e chegando quase ao Sul do Brasil. Dispersa por toda a Amazônia, ocorrendo geralmente na vegetação secundária e algumas vezes na mata primária, onde pode atingir até 20 m de altura. Tipicamente silvestre, tendo boas possibilidades de ser aproveitada como planta decorativa em logradouros públicos. Como frutífera, é pouco considerada, mas em situação de escassez alimentar na floresta, os frutos, adocicados e de sabor suave, podem constituir um bom suprimento.

Da abertura da flor até a maturação completa dos frutos, ocorre um período muito curto, razão porque a planta é comumente encontrada com flores e frutos verdes e maduros ao mesmo tempo, o que se verifica entre agosto e outubro, principalmente.

Obs: Esta espécie é muitas vezes confundida com *Bellucia imperialis* Saldanha & Cogn., de mesmo nome popular e de característica gerais em tudo semelhantes àquela.



Araçá-de-anta (*Bellucia grossularioides*)

1-estames; 2-inflorescência; 3-fruto; 4-fruto e flor; 5-ramo frutífero; 6-fruto

ARAÇÁ-BOI

Myrtácea

Eugenia stipitata McVaugh
Outros nomes populares: arazá,
araza buey (Peru).



Araçá-boi
(*Eugenia stipitata*)

Pequeno arbusto até 2,5 m de altura, com os ramos jovens avermelhados, o tronco reduzido ou ramificado desde a base. Folhas simples, opostas, pecíolo de 3 mm, lâmina elíptico-ovalada de tamanho variável entre 6-18 cm de comprimento e 3,5-9,5 cm de largura, ápice acuminado e base arredondada, às vezes subcordada, verde-escuro na face superior, verde-clara e levemente tomentosa na inferior; nervuras principal e secundárias fortemente impressas na face superior. Inflorescência em pequenos ráculos axilares, com 2-5 flores pediceladas, com bracteolas lineares; cálice com 4 sépalas arredondadas, pétalas 5, brancas, ovaladas e conchiformes, cerca de 1 cm de comprimento; estames numerosos; ovário 3-4 lóculos, cada um com 5-8 óvulos (primórdios seminiais). O fruto é uma baga globoso-depressa, que pode atingir até 12 cm de diâmetro e peso máximo de 750 g, de cor amarela quando madura, epicarpo (casca) delgado, aveludado, polpa mole-sucosa, brancacenta, de sabor ácido; sementes oblongas, até 2,5 cm de comprimento.

O araçá-boi é uma frutífera nativa da Amazônia peruana. Encontra-se em estado silvestre em muitas partes da região, tendo-se constatado sua proliferação na bacia do rio Ucaiali (PINEDO *et al.*, 1981).

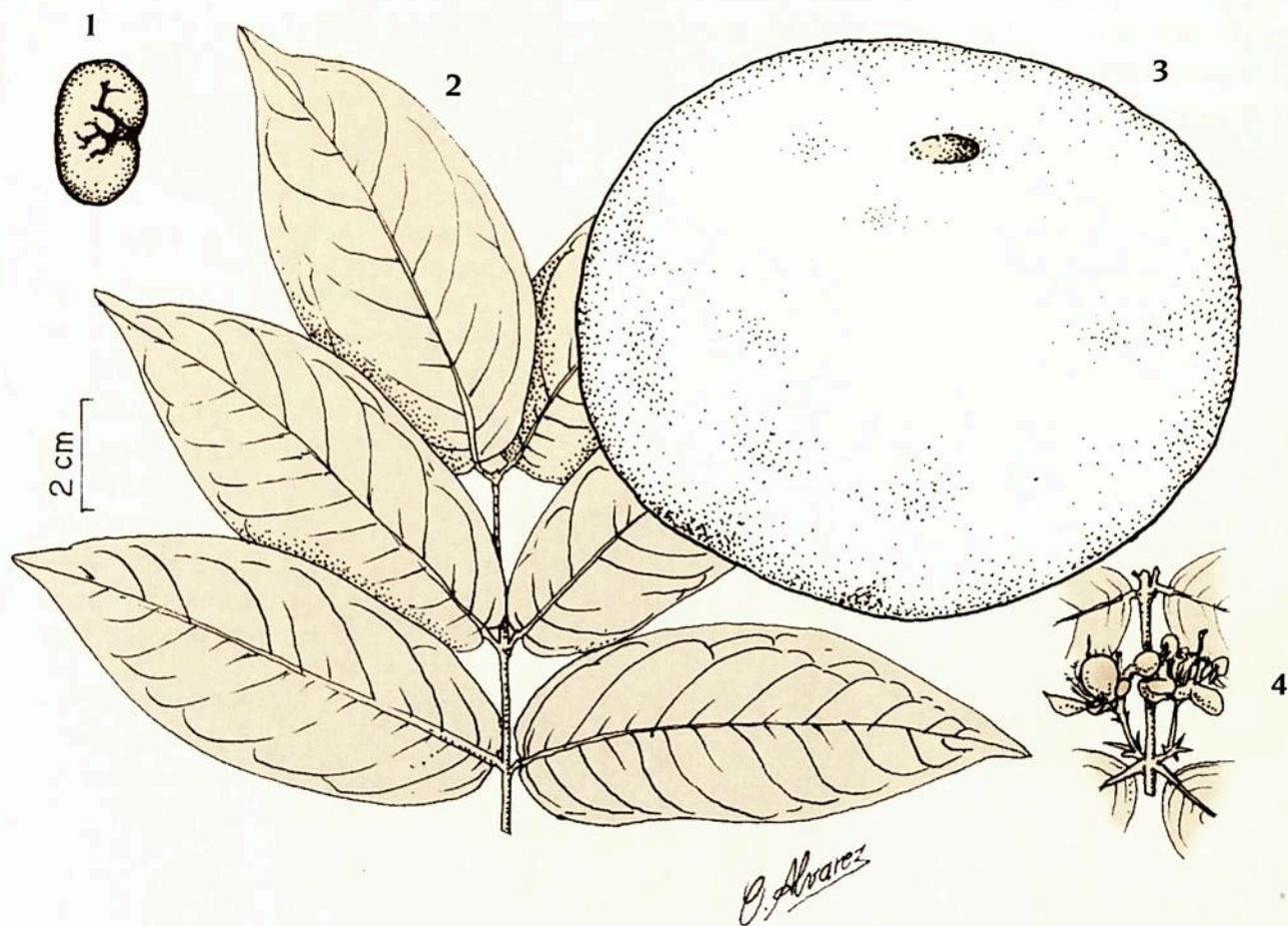
É fruta pouco conhecida fora da Amazônia, e só recentemente começou a despertar a atenção dos centros de pesquisas agrônômicas (INPA, de Manaus, e INIA, do Peru). No Amazonas é muito cultivado em escala doméstica pelas populações caboclas e indígenas do Solimões e, na cidade de Tefé, é relativamente comum nas feiras diárias.

Os primeiros estudos químicos do araçá-boi, que se tem conhecimento, foram realizados por Pinedo *et al.* (1981), dos quais extraímos alguns resultados, tais como: o peso seco consiste de 8 a 10,75% de proteínas, 5 a 6,5% de fibra; 69,98 a 71,63% de carboidratos, além de fósforo, potássio, cálcio e magnésio em teores mais baixos. Em 100 gramas de polpa fresca foram encontrados 7,75 mg de vitamina A, 9,85 mg de vitamina B₁ e 7,68 mg de vitamina C.

Devido à sua forte acidez, não é comum o consumo do fruto ao natural, a não ser com adição de açúcar.

O araçá-boi representa um excelente potencial econômico, dadas as suas qualidades positivas: cresce facilmente em qualquer tipo de solo de terra firme; com 2 anos de idade começa a produzir; tem porte baixíssimo, facilitando os tratos culturais e colheita; fruto volumoso, com elevada percentagem de polpa, de sabor e aroma agradáveis, ideal para a fabricação de refresco, suco concentrado, sorvete, doces etc.

Ocasionalmente aparece nas feiras de Belém, nos meses de fevereiro a maio. No rio Solimões, especialmente na cidade de Tefé, foi visto nos meses de novembro a dezembro.



Araçá-boi (*Eugenia stipitata*)

1-semente; 2-folhas; 3-fruto; 4-flor

ARAÇÁ-PERA

Myrtácea

Psidium acutangulum DC.

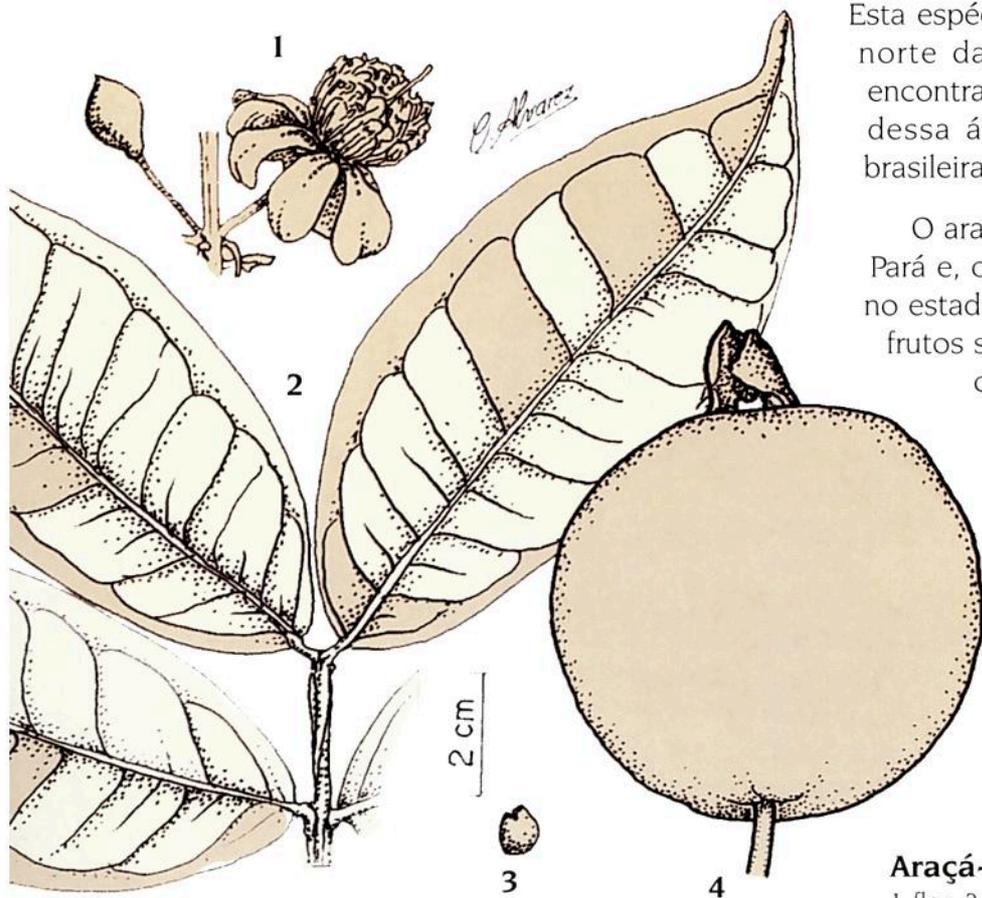
(Sinônimos: *Britoa acida* (DC.) Berg, *B. sellowiana* Berg)

Pequena árvore de 6-8 m de altura, com os râmulos quadrangulares e pequenas alas nas arestas, tronco com a casca soltando-se em pequenas lascas. Folhas amplas, opostas, de contorno elíptico, 3-14 cm de comprimento e 2-4 cm de largura, base arredondada ou cuneada, ápice acuminado e pecíolo de cerca de 0,5 centímetro; nervuras impressas na face superior, as laterais em número de 8 a 10 pares, encurvando-se próximo às margens do limbo e unindo a extremidade com a nervura seguinte, formando um desenho bem característico nas folhas. Flores axilares em fascículos de 1-3, pedunculadas; cálice partindo-se irregularmente em 4-5 lobos, pétalas em número de 5, brancas, de 1,5-2 cm; estames numerosos (cerca de 300). Fruto, uma baga globosa ou piriforme, de 6-8 cm de diâmetro, pesando até 240 g.

Esta espécie é, seguramente, nativa do norte da América do Sul, onde se encontra dispersa por todos os países dessa área, incluindo a Amazônia brasileira.

O araçá-pera é pouco cultivado no Pará e, ocasionalmente, é encontrado no estado silvestre, quando, então, os frutos são menores que os da planta cultivada. É fruto de excelente sabor e de bom tamanho, com perspectivas de aproveitamento em sucos, doces e sorvetes.

Tem-se constatado a frutificação, geralmente no primeiro semestre do ano.



Araçá-pera (*Psidium acutangulum*)

1-flor; 2-folhas; 3-semente; 4-fruto

ARATICUM

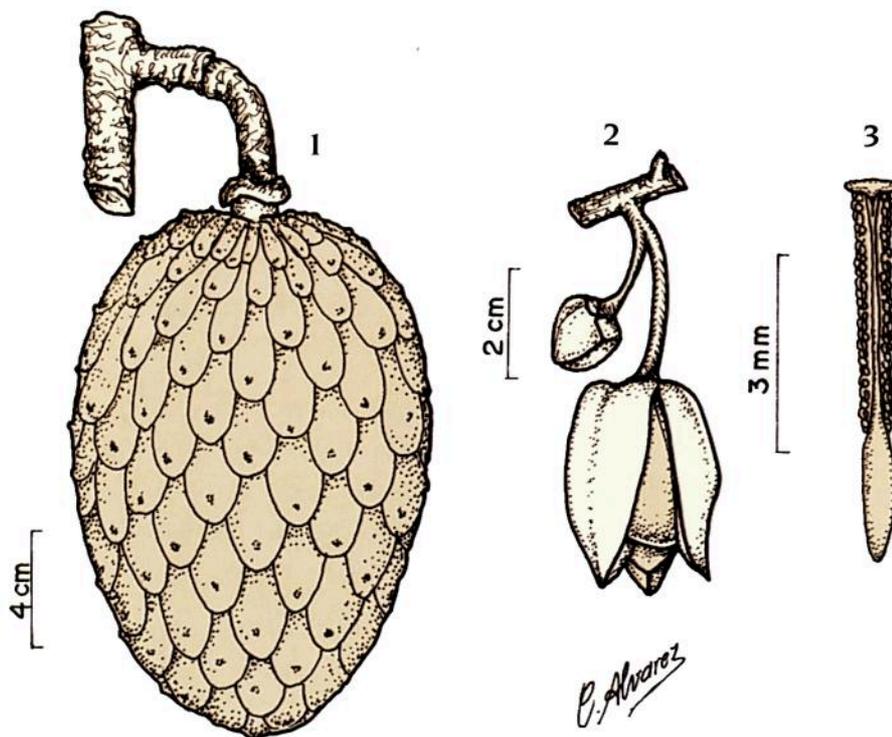
Anonácea

Annona montana Macf.

(Sinônimo: *A. marcgravii* Mart.)

Outros nomes populares: araticum-açu, araticum-apé, araticum-ponhe; mountain soursop, wild soursop (inglês); guanabana, guanabana cimarrona, guanabana de perro, gunabana de loma, turagua (República Dominicana, Cuba, Venezuela, Peru); corossol zombi (Haiti); boszuurzak (Suriname); araxiku'ro (Índios Urubu Kaapor); apai (Índios Tiriyo).

Pequena árvore de 10-15 m de altura, com ramificação baixa e folhagem densa, verde-escura. Folhas simples, alternas, verde-escuras e brilhosas na face superior, elípticas ou elíptico-oblongadas, até 25 cm de comprimento e 8 cm de largura, base obtusa e ápice curto-acuminado. Flores grandes, solitárias, no tronco principal ou nos ramos; cálice verde, rudimentar, com três sépalas; corola amarelada com 6 pétalas carnosas, em dois verticilos (3 + 3); pétalas do verticilo externo de prefloração valvar, 4,5-5,5 cm de comprimento e cerca de 3,5 cm de largura, fortemente espessadas no ápice (cerca de 5 mm de espessura); pétalas do verticilo interno imbricadas, 4,5 cm por 2,5 cm, côncavas, com a base unguiculada; estames numerosos,



Araticum (*Annona montana*)

1-fruto; 2-flor; 3-estame

de cerca de 6 mm de comprimento, anteras lineares, extrorsas, com as tétrades polínicas ligadas umas as outras por um líquido viscoso; carpelos numerosos, com ovários uniovulados. O fruto é um sincarpo oviforme ou arredondado, até 26 cm de comprimento e 15 cm de diâmetro, casca verde, ornada de minúsculos apículos carnosos; polpa brancacenta ou amarelada, macio-fibrosa, mucilagínosa, de cheiro ativo; sementes numerosas, obovadas, carunculadas, cerca de 1,5 cm, marron-amareladas.

O araticum é uma planta tropical americana, originária das Antilhas, segundo algumas pessoas, ou provavelmente da região amazônica, conforme sugerem ainda outras. Do mesmo modo como para outras plantas, a questão fica no terreno das hipóteses.

Trata-se de uma planta frutífera de cultura pré-Colombiana, hoje largamente cultivada em toda a América Tropical, às vezes como planta ornamental ou simplesmente como uma novidade. Na Flórida (EUA) tem sido cultivada como suporte (cavalo) para enxerto de gemas de outras espécies afins. No Brasil, encontra-se do Amazonas ao Rio Grande do Sul. É frequente em capoeiras e "taperas", em povoações e principalmente nas habitações de origem indígena, por toda a Amazônia brasileira, onde ainda hoje é cultivada por certos índios (DUCKE, 1946, p.4); os índios Urubu Ka'apor usam o chá das folhas para aliviar a dor da gravidez.

Os frutos, de sabor bem inferior ao da graviola, seu parente mais próximo, são geralmente consumidos com açúcar.

Floresce durante quase o ano inteiro, porém com produção mínima de frutos, cuja maturação acontece de julho a dezembro. Poucas vezes são encontrados nas feiras.

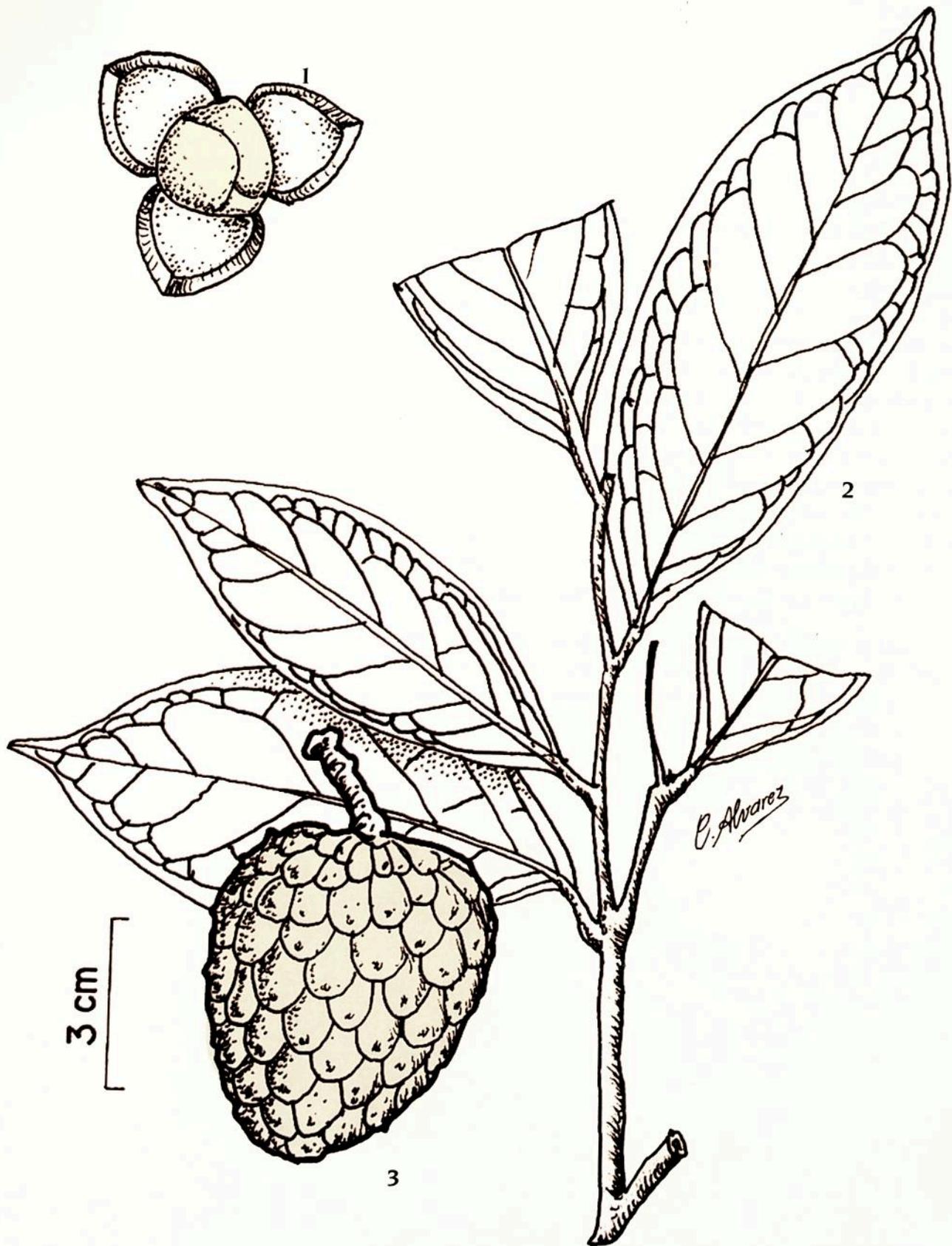
ARATICUM-DO-MATO

Anonácea

Annona densicoma Mart.

Arbusto de tronco fino, 2-6 m de altura, às vezes chegando a 10 m. Folhas cartáceas, nervuras laterais delicadas, contendo domácias (pequenas bolsas) no ângulo com a nervura central. Flores isoladas, de cor ferrugínea, de forma e estrutura muito semelhante às do araticum verdadeiro, porém menores. Fruto ovoide, de cerca de 10 cm por 6 cm, polpa doce, de sabor regular, porém perfeitamente comestível.

Espécie nativa da Amazônia, só conhecida em estado silvestre, dispersa pela região do Salgado e Bragantina, até o Maranhão. Também registrada para o Baixo Amazonas. Cresce na mata baixa, em capoeiras e lugares descampados ou de vegetação rala. Pode ser incluída entre as espécies frutíferas de sobrevivência. De acordo com registros de herbário, floresce e frutifica entre os meses de setembro a março.



Araticum-do-mato (*Annona densicoma*)
1-flor; 2-folhas; 3-fruto

ATA

Anonácea

Annona squamosa L.

Outros nomes populares: pinha, fruta-do-conde; Anon (espanhol); sugar apple, sweetsop (inglês); manzana canella (Argentina); chirimoya (Equador, Guatemala); kaneelapell (Surlname); sharifal, staphal (índia).

Pequena árvore de 3 a 6 m de altura, com os ramos longos, irregularmente dispostos. Folhas simples, alternas, oblongo-lanceoladas ou elípticas, com a base e o ápice agudos, com 8 a 11 pares de nervuras laterais. Flores solitárias ou até 4 no mesmo pedúnculo, mas somente uma transformando-se em fruto; cálice pequeno, pétalas oblongo-lineares, esverdeadas ou brancacentas, com máculas púrpuras na base; estames numerosos, pequenos (cerca de 2 mm), agrupados numa massa central; carpelos numerosos, livres, de cerca de 2 mm. O fruto é um sincarpo carnososo, globoso ou cordiforme, de 12 cm de diâmetro, formado pelos carpelos que cresceram juntos, sem entretanto, se soldarem; epicarpo (casca) constituído por tubérculos carnosos, correspondentes, cada um, a um carpelo; polpa comestível, branca, sucosa, envolvendo muitas sementes pretas e brilhosas.

A ata ou pinha é uma planta de origem americana, provavelmente das Antilhas, de onde se espalhou, sob cultura, por todas as três Américas e países asiáticos. No Brasil, esta frutífera encontrou, nos estados do Nordeste, as melhores condições climáticas para o seu desenvolvimento onde, até hoje, é largamente cultivada. No Pará, cultiva-se a pinha somente nos municípios litorâneos (Salinópolis, Soure e Marapanim), porém em escala doméstica.

É, na verdade, um fruto de sabor incomparável pela delicadeza e doçura, consumido essencialmente no estado natural, isto é, como fruta fresca. Nas feiras de Belém, aparece em modesta quantidade nos meses de março a maio, procedente do Nordeste, especialmente do Ceará.



Ata
(*Annona squamosa*)

BACABA

Arecácea (palmeira)

Oenocarpus bacaba Mart.

Outros nomes populares: bacaba-açu, bacaba-verdadeira; ungorauy (Peru); camou (Guiana Francesa); manoco, punáma (Colômbia).

Palmeira inerme, tronco solitário, liso, reto, crescendo até 20 m de altura, marcado por anéis correspondentes às cicatrizes foliares. Folhas pinadas crespadas, de 4-6 m de comprimento, com uma bainha verde-escura de cerca de 1 m de altura, formando a região colunar no ápice da estipe; folíolos cerca de 100, de ambos os lados da raque, mais ou menos pêndulos, de 30-100 cm de comprimento. Inflorescência formada sob a bainha, desenvolvendo-se após a queda desta, portanto, abaixo da região colunar, protegida por duas brácteas (espatas); a primeira espata, externa, com cerca de 2 m de comprimento, a segunda, ligeiramente menor, ambas caindo ao início da antese; raque da inflorescência com cerca de 200 ramos mais ou menos pêndulos, de cor amarelada, depois avermelhada. Flores unissexuadas, geralmente uma feminina para duas masculinas, inseridas em toda a extensão dos ramos da espádice. Cachos robustos, de cerca de 1,5 m de comprimento, com frutos arredondados de 1,5 cm de diâmetro, casca de cor roxo-escura, quase preta, mesocarpo cerca de 1,5 mm de espessura, brancacento, oleoso; amêndoa envolvida por um endocarpo delgado, fibroso.

Palmeira nativa da Amazônia, dispersa pelo norte do continente, sendo mais frequente no Pará e Amazonas, tendo como habitat ideal a mata virgem alta de terra firme e também de várzea.

Pelo mesmo processo usado para o açaí, prepara-se o vinho (suco) de bacaba, de cor creme-leitoso, consumido com a farinha de mandioca e açúcar.



Bacaba
(*Oenocarpus bacaba*)

É um vinho de sabor realmente agradável, mas com um teor de óleo bastante elevado, o que faz recomendar comedimento no seu consumo.

Esse óleo, dito ser semelhante ao de oliva, é às vezes separado do vinho por processos caseiros e utilizado em frituras.

O tronco dessa bacabeira fornece madeira dura, que pode ter várias utilidades para as populações interioranas: esteios, vigas, ripas, cabo de ferramenta etc.

Uma particularidade, desta e de outras espécies de bacaba é, por assim dizer, o seu revezamento com o açaí. É justamente na época de maior escassez deste que a bacaba entra com toda a força de produção, beneficiando, assim, muitas das pessoas que fazem do açaí sua principal alimentação. A época de produção da bacabeira coincide, portanto, com o período mais chuvoso, isto é, de janeiro a março, ou abril, pelo menos em Belém, Pará.

BACABA-DE-LEQUE

Arecácea (palmeira)

Oenocarpus distichus Mart.

Outros nomes populares: bacaba-de-azeite, bacaba-do-pará.

Palmeira solitária, com estipe reto de 10 a 12 m de altura, raro chegando a 15 ou 20 m, a base dilatada e anéis espaçados. Folhas crespadas, com 80 a 100 segmentos de cada lado, com bainhas regularmente equidistantes, portanto, dispostas disticamente, isto é, num mesmo plano, formando um grande leque, que é a principal característica para o reconhecimento desta espécie, mesmo à longa distância; a bainha mede de 70 a 100 cm de comprimento, sendo de coloração verde-oliva, bem escura. Inflorescência protegida por duas longas espatas sublenhosas, flexíveis, de cor verde-oliva, desenvolvidas abaixo das bainhas foliares inferiores. Flores unissexuadas, dispostas ao longo dos 70 a 100 ramos da inflorescência, de coloração avermelhada. Os frutos são drupas arredondadas ou elipsoides, de 1,5 a 2 cm de diâmetro, com epicarpo violáceo-púrpura, quase negro; mesocarpo (polpa) branco-amarelado, oleoso.

Palmeira nativa da Amazônia, cuja maior ocorrência verifica-se no estado do Pará até o Maranhão, provavelmente dispersa até a Venezuela.

É palmeira de porte elegante, muito ornamental e bem característica do estuário amazônico, frequente nas matas e capoeiras de terra firme, crescendo bem nas áreas devastadas em solo arenoso. Seu aproveitamento é, em tudo, semelhante à bacabeira acima descrita e, do mesmo modo, a época de frutificação.

BACABI

Arecácea (palmeira)

Oenocarpus minor Mart.

Outros nomes populares: bacabinha, bacaba-mirim.

Como o nome sugere, é uma bacabeira de porte pequeno, crescendo em indivíduos isolados ou em touceiras, com tronco de 3-7 m de altura e 5-8 cm de diâmetro. Folhas, inflorescências e frutos bem menores do que das outras bacabeiras; o vinho é igual ao das outras.

Ocorre no Pará e Amazonas, não sendo muito comum. É cultivada no Horto do Museu Goeldi, frutificando só ocasionalmente.

BACABINHA

Arecácea (palmeira)

Oenocarpus mapora Karsten

(Sinônimo: *Oenocarpus multicaulis* Spruce)

Outros nomes populares: bacabi, bacaba; corunto (Colômbia); caimba, ciãmba (Peru); mapora (Venezuela).

Bacabeira cespitosa, isto é, crescendo em touceiras de 5 a 12 indivíduos, com os troncos finos, inclinados, de até 10 m de altura, raro mais que isso, tendo os demais aspectos semelhantes à bacabeira, *O. bacaba* Mart., porém os frutos são um pouco maiores, de 2-3 cm de diâmetro.

Essa palmeira ocorre somente no Alto Amazonas e em alguns países do norte da América do Sul e da América Central. No Pará é conhecida somente de indivíduos cultivados no Horto Botânico do Museu Goeldi, onde frutifica normalmente. Os frutos fornecem vinho igual ao das outras bacabeiras. O lenho do estipe é muito duro, tendo vários empregos no meio rurícola.

Bacabi
(*Oenocarpus minor*)



BACURI

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Platonia insignis Mart.

Outros nomes populares: bakuri (inglês); parcouri (francês)

Árvore média até grande, de 15 a 25 m de altura, quando plenamente adulta, tronco reto, até 1 m de diâmetro, casca espessa, fissurada, às vezes enegrecida, exsudando um látex amarelo, quando cortada; copa obcônica, com os galhos orientados numa posição entre 50-60° em relação ao tronco. Folhas opostas, simples, elípticas, subcoriáceas, verde-brilhosas na face superior, 8-14 cm de comprimento, com as margens onduladas; nervuras laterais copiosas, delicadas, mais ou menos retas. Flores bissexuadas (perfeitas), grandes, cerca de 7 cm de comprimento, isoladas e nutantes, com 5 pétalas róseas; estames numerosos, agrupados em 5 feixes opostos às pétalas; ovário com 5 lóculos uniovulados. O fruto é uma baga volumosa, ovoidea ou subglobosa, de tamanho variável, até 15 cm de diâmetro e peso máximo de 1 kg; exocarpo (casca) de 1-2 cm de espessura, rígido-coriáceo, quebradiço, de cor amarela, amarelo-esverdeada até marrom, exsudando uma resina espessa e amarelada quando partido; sementes de 0-4, raro 5, oblongo-angulosas de 5-6 cm de comprimento; polpa branca, macia, delicadamente fibroso-mucilaginosa, fortemente aderida à semente, de cheiro e sabor muito agradáveis.

Em toda a Amazônia, a área de maior concentração do bacurizeiro é o estuário do grande rio, com ocorrência mais acentuada na região do Salgado e na ilha de Marajó. Nesses locais, o bacurizeiro prolifera com extrema facilidade, tanto a partir de sementes, como de brotações de raízes, muitas vezes dominando completamente a paisagem o que, em alguns casos, chega a ser considerado uma praga invasora, de difícil erradicação. Tais fatos abonam uma origem paraense do bacuri. Do Pará se dispersou no rumo do nordeste para o Maranhão até o Piauí, chegando ao estado de Goiás e, no rumo sul, se estabeleceu em Mato Grosso, chegando ao

Bacuri
(*Platonia insignis*)



Paraguai. Para o norte atingiu apenas o Amapá e Guianas e, finalmente, sua raridade no estado do Amazonas indica que foi mínima a expansão no rumo ocidental.

O bacurizeiro ocorre naturalmente na vegetação aberta de transição, nas áreas descampadas, poucas vezes na floresta alta, indiferente aos tipos de solos, sejam pobres, arenosos ou argilosos.

O bacuri é uma das frutas mais populares no Pará, o maior produtor. Os frutos são variáveis, não somente no tamanho e cor do exocarpo, mas também em nível de acidez. Alguns são bastante doces, logo, preferidos para o consumo *in natura*. Há frutos bastante ácidos e, tanto estes como aqueles, são empregados na fabricação de sorvete, suco, doce enlatado, pudins etc., altamente apreciados.

O fruto se origina de um ovário de 5 carpelos uniovulados. Alguns desses carpelos se desenvolvem sem a formação de sementes e, no fruto maduro, têm o nome popular de "filhos", constituindo a parte mais preferida. A resina amarelada que exsuda da casca, quando se parte o fruto, pode ser removida dos lábios ou das mãos com óleo vegetal, manteiga ou gordura animal.

O bacurizeiro floresce regularmente entre junho e julho, seguindo-se a queda das folhas. A queda de frutos maduros tem início em dezembro, prolongando-se até maio do ano seguinte. O clímax da safra está nos meses de fevereiro e março, quando são encontrados em abundância nas feiras de Belém.

BACURI MIRIM

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Rheedia gardneriana Miers ex. Planch. & Triana (a moderna nomenclatura considera esta espécie como pertencente ao gênero *Garcinia*).

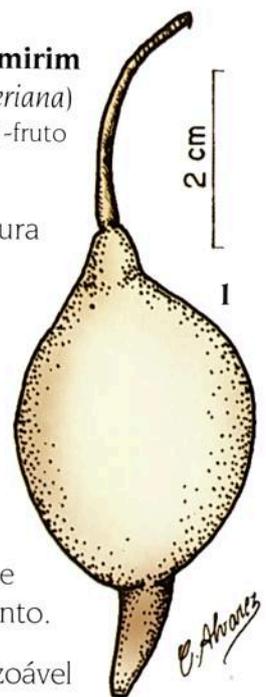
Pequena árvore de 5-8 m de altura, raramente maior que isso; tronco reto, com ramificação abundante na metade superior. Folhas opacas, cartáceas, elípticas, no geral entre 8-10 cm de comprimento, ápice acuminado, pecíolo delgado de 1-1,5 cm; nervação abundante, delicada, pouco perceptível a olho nu. Flores diminutas, branco-esverdeadas. O fruto é uma baga fusiforme de 3-4 cm de comprimento, com um pronunciado rostro na extremidade, sustentado por um longo e fino pedicelo; casca lisa, amarelada; polpa brancacenta, levemente esponjosa, contendo geralmente duas sementes alongadas de 2 cm de comprimento.

Espécie dispersa por todo o Brasil, em estado silvestre, nas matas abertas, com razoável penetração de luz. Muito frequente na Serra dos Carajás, Pará. Os frutos, embora com pouco conteúdo comestível, são apreciados pelo seu sabor. Esse bacuri é considerado uma boa fruta de sobrevivência, encontrada madura na segunda metade do ano.

Bacuri mirim

(*Rheedia gardneriana*)

1-fruto



BACURIPARI

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Rheedia macrophylla (Mart.) Planch. & Triana (a moderna nomenclatura considera esta espécie como pertencente ao gênero *Garcinia*).

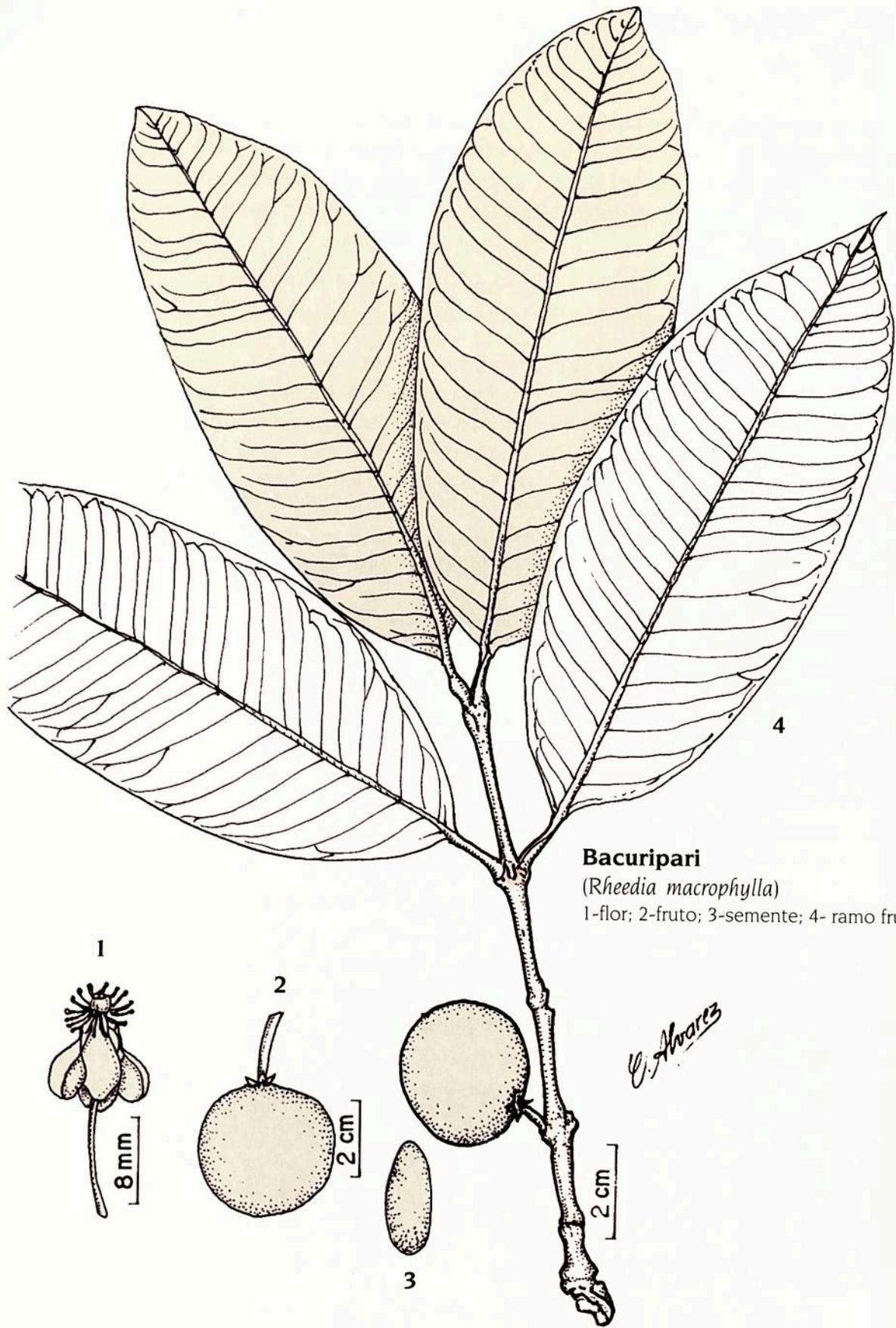
Outros nomes populares: bacuri, bacuripari-verdadeiro; pakoeli (Suriname); pacuriguazu (Paraguai)

Árvore de porte variável entre 6-20 m de altura, sendo mais frequentes alturas entre 12-15 m; ramificação abundante, com os ramos opostos e nodulosos. Folhas simples, opostas, coriáceas, oblongas ou oblongo-lanceoladas, de 20-45 cm de comprimento e 8-18 cm de largura, ápice agudo e base obtusa ou arredondada, pecíolo espesso, de 2-3 cm de comprimento; nervuras laterais delicadas, numerosas e paralelas. Planta monoica, com inflorescência em fascículos, fixados em nódulos formados na região da inserção de folhas caídas; flores masculinas numerosas, com pedicelos até 4 cm e flores femininas (aparentemente bissexuadas) com pedicelos menores, ambas com duas sépalas conadas na base e 4 pétalas decussadas, reflexas na antese; estames numerosos nas flores masculinas (estaminadas), nas flores femininas poucos e com anteras vazias (estéreis); ovário assentado sobre um disco volumoso e depresso, com 3-4 lóculos unispermos, estigma séssil, caliptriforme, carnoso, tetralobulado. O fruto é uma baga elíptico-ovoide, de cerca de 6-8 cm de diâmetro, sub-rostrado; exocarpo (casca) liso, amarelo, contendo até 4 sementes oblongas, envolvidas por uma polpa branca e mucilaginosa, de sabor acidulado.



Bacuripari

(*Rheedia macrophylla*)



Bacuripari

(*Rheedia macrophylla*)

1-flor; 2-fruto; 3-semente; 4- ramo frutífero

Espécie de provável origem amazônica, dispersa por todo o norte da América do Sul, abrangendo quase todo o território brasileiro até o Paraguai. Em estado silvestre habita a mata de terra firme ou de várzea, igapós, capoeiras etc., sendo, de todos os bacuris, o mais cultivado por toda a região. Os frutos são consumidos no estado natural e são muitas vezes bem apreciados.

Floração entre os meses de junho e novembro, com frutos maduros a partir de agosto até fevereiro do ano seguinte; frequentes, nesse período, em muitas feiras de toda a região.

BACURIPARI LISO

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Rhedia brasiliensis (Mart.) Planch. & Triana (a moderna nomenclatura considera esta espécie como pertencente ao gênero *Garcinia*).

Outros nomes populares: bacuri, bacu, bacupari-miúdo

Árvore pequena, de 5-8 m de altura, podendo chegar a 15 m, com os ramos angulosos. Folhas opostas, simples, variando entre 7-20 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, coriáceas, elípticas ou ovaladas, geralmente assimétricas, com a base arredondada e o ápice agudo; nervuras laterais abundantes, delicadas. Flor branca, perfumada, de estrutura semelhante a da espécie anterior, porém bem menor. O fruto é uma baga globosa, de cerca de 3-4 cm de diâmetro, com a casca lisa, amarela, tendendo para o alaranjado, pedúnculo persistente, de 1-2 cm; mesocarpo delgado, polpa sucosa, algo mucilaginosa, levemente ácida, envolvendo de 1-3 sementes oblongas, de 2-3 cm de comprimento, mais ou menos comprimidas lateralmente.

Espécie dispersa por quase todo o Brasil, com maior concentração no estado do Amazonas, estendendo-se para o norte até a Guiana Francesa, e para o sul até o Paraguai, porém, nesses extremos, ocorrendo com certa raridade. É comum no estado silvestre, em vegetação pouco densa de beira de rio, várzeas e igapós. Ocasionalmente cultivada em pomares domésticos, ou encontrada em estado subespontâneo, em habitações abandonadas de tribos indígenas.

O período de floração e de frutificação varia de acordo com a região e de uma planta para a outra. Assim, de abril a outubro podem ser encontrados indivíduos com flores e, de março a dezembro, indivíduos frutificando. Já foi encontrado no mês de junho, em feiras da capital amazonense. É excelente para refresco, podendo até dar um bom sorvete.

BACURIZINHO

Gutífera (atualmente Clusiácea)

Rheedia acuminata (Ruiz & Pav.) Planch. & Triana (a moderna nomenclatura considera esta espécie como pertencente ao gênero *Garcinia*).

(Sinônimo: *Rheedia floribunda* (Miq.) Planch. & Triana).

Outros nomes populares: bacuri-bexiga, bacuri, bacupari.

Árvore pequena, geralmente de 6-10 m de altura, raro maior que isso. Folhas simples, opostas, elípticas, de 6-16 cm de comprimento e 4-6 cm de largura, pardo-oliváceas, opacas quando secas, ápice acuminado ou agudo, base obtusa ou aguda; nervuras laterais copiosas, delicadíssimas, pouco perceptíveis a olho nu; presença de nervuras longitudinais, também delicadíssimas, formando uma tênue reticulação. Flores branco-esverdeadas, de estrutura muito semelhante às das espécies anteriores, porém muito menores. O fruto é uma baga elíptico-ovalada, muitas vezes assimétrica (encurvada), rostrada, de 4,5 cm de comprimento; exocarpo amarelado, rugoso-muricado (áspero), com 1-3 sementes, envoltas por uma polpa brancacenta, sucosa, acidulada.

Este bacuri distribui-se por toda a Amazônia, disperso, no estado silvestre, em quase todo o tipo de vegetação e ambientes, sendo raramente cultivado. É encontrado com flor e fruto durante quase o ano inteiro. Os frutos contêm escassa polpa comestível, porém não desprezados, especialmente em casos de sobrevivência na floresta.

BANANA

Musácea

Musa X paradisiaca L.

A bananeira é uma cultura das mais antigas e das mais importantes na alimentação de milhões de pessoas do mundo inteiro. Tanto a sua região de origem como a classificação botânica, ainda é assunto para muita discussão. Contudo, há unanimidade de opiniões por uma origem na Ásia, onde é cultivada há mais de 4.000 anos (PIO CORREA, 1978). Esse autor chega a afirmar que "sua origem é extremamente obscura, perde-se mesmo na noite dos tempos, envolta nas brumas da mitologia indiana e grega". A classificação botânica, dada a sua complexidade, talvez jamais será satisfatoriamente esclarecida. Essa discussão foge ao escopo deste trabalho, sendo, portanto, evitada. Outra questão polêmica diz respeito a uma origem americana, ou mesmo brasileira da banana, que os nativos chamavam de "pacova" e os colonizadores denominavam de "banana da terra", para distingui-la das alienígenas. A tese de uma antiga migração dos fenícios para o Brasil pode não descartar essa possibilidade.

O gênero *Musa* compreende aproximadamente 40 espécies e, de acordo com a classificação tradicional, apenas duas ou três espécies representam as bananas comestíveis: *Musa X paradisiaca*, *M. sapientum* L. e *M. cavendishi* Lamb. ex Paton. Os estudos genéticos de Simmonds e Shepherd (1955) vieram comprovar que esses nomes representam híbridos e não espécies no senso biológico do termo. De acordo com Lorenzi *et al.* (2006), todos os tipos de banana pertencem ao híbrido *Musa X paradisiaca* L. Todas as espécies de bananas comestíveis, hoje conhecidas, têm origem biespecífica, isto é, resultaram do cruzamento entre duas espécies selvagens, *Musa acuminata* Colla e *M. balbisana* Colla. Em razão disso, o nome científico correto de uma variedade qualquer de banana torna-se meio complicado. A nossa banana branca, por exemplo, será: *M. acuminata* Colla X *M. balbisana* Colla cultivar "branca". Certamente que muitas pessoas continuarão usando aqueles nomes tradicionais, notadamente nos escritos não científicos, mas deverão fazê-lo conforme reza o Código Internacional de Nomenclatura Botânica, isto é, intercalando um X no binômio para indicar a natureza híbrida da "espécie".

A nossa banana "pacovão", "comprida" ou "pacovi" é *Musa X paradisiaca*, e as demais, também cultivadas na região, ficam sob o nome *Musa X sapientum*.

A bananeira é uma planta de fácil reconhecimento à primeira vista, tornando-se, pois, desnecessário ser aqui descrita. Contudo, algumas particularidades, nem sempre percebidas por muitas pessoas, devem ser realçadas. O porte é de uma erva gigante; o verdadeiro caule é um rizoma subterrâneo; a parte aérea é constituída quase que exclusivamente pelas folhas, cujas bainhas, robustas e superpostas, formam um pseudotronco, que pode alcançar 4-6 m de altura; o centro desse pseudocaule é percorrido por um tecido resistente, que tem origem no rizoma, e vai formar o pedúnculo da inflorescência. A flor consta de um perianto de 6 sépalas, 5 das quais são soldadas e uma é livre; contém 5 estames normais, um estaminódio, e um ovário trilobular. O fruto é do tipo baga, desenvolvido sem a fertilização (partenocárpico).

A bananeira perdeu a capacidade de reprodução por sementes, perda essa decorrente de sua multiplicação vegetativa, que vem sendo praticada desde tempos remotíssimos.

Como fruta de mesa, mundialmente conhecida, a banana constitui um dos principais produtos de exportação de centenas de países, geralmente daqueles mais pobres para os mais ricos. Tem sido objeto de pesquisas em instituições do mundo inteiro, disso resultando uma volumosa bibliografia com informações sobre a cultura, melhoramento genético, comercialização, industrialização, valor alimentar etc. Reentamente foi elevada à cartegoria de excelente alimento emagrecedor, e muito nutritivo, sendo assim reputada especialmente no Japão e Estados Unidos, por aqueles que precisam perder ou manter peso.

No Pará, a bananeira é cultivada em escala bem expressiva, contudo, a produção não é suficiente para atender a demanda do consumo interno, daí a necessidade de importação, principalmente do Nordeste. Plantam-se na Amazônia e mais particularmente no Pará, as cultivares abaixo citadas, com uma breve caracterização baseada no fruto maduro.

Banana-branca



BANANA-BRANCA: É uma das mais cultivadas; o fruto mede no máximo 15 cm de comprimento e pesa até 160 g; casca amarela, fina, polpa brancacenta, muito apreciada; conhecida em outras regiões como "banana maçã".

BANANA-PRATA: É tão popular e cultivada quanto a "branca". Fruto até 15 cm de comprimento e peso até 150 g; casca espessa, amarelo-esverdeada, com 3-5 arestas, polpa branca, doce ou muito doce; geralmente indicada em regimes dietéticos e para crianças. Atualmente é a mais vendida nos supermercados de Belém.

Banana-chorona



BANANA-CHORONA: Provavelmente é a "banana d'água" de outras regiões; pouco maior que a "branca", tem a casca fina, verde ou amarelada, polpa branco-amarelada, bastante doce.

BANANA-PERUÁ (PIRAUÁ): Frutos de 15-20 cm e peso entre 160-230 g (quando menores, confundem-se com a "chorona"); casca espessa e amarelada, polpa brancacenta, não tão doce quanto a "chorona"; os cachos contêm em média 200 frutos.

BANANA-PACOVÃO OU CHIFRE-DE-BOI (Plantain): São as maiores bananas conhecidas na região; medem até 30 cm de comprimento e pesam até 500 g; são angulosas, sub-rertas ou fortemente arqueadas; polpa amarelo-alaranjada, sólida, levemente doce; come-se cozida ou frita, tanto madura como verde; o consumo *in natura* é raro e somente quando a casca apresenta-se totalmente preta; cachos pequenos com 20-30 frutos, de longa duração e altamente resistentes ao transporte.

BANANA-COMPRIDA: Conhecida também como "pacovinha" ou "pacovi". Muito parecida com a "pacovão", diferindo apenas no tamanho do fruto e do cacho; o sabor e cor da polpa são os mesmos; boa para o consumo frita, cozida ou no estado fresco, e neste caso, só quando a casca estiver preta. Da mesma forma que a pacovão, é também uma banana excelente para fazer mingau, iguaria muito apreciada na região, inclusive recomendada para pessoas debilitadas.

BANANA-INAJÁ: São as menores bananas conhecidas na região; medem cerca de 10 cm e pesam entre 40-50 g; fruto cilíndrico, reto, casca fina, amarelo-ouro, bem aderente; polpa amarela, sólida, doce, de cheiro e sabor bastante apreciados, lembrando o "inajá" (*Maximiliana maripa* (Aubl.) Drude); é a banana-ouro de outras regiões.



Banana-inajá

BANANA-SÃO-TOMÉ: Fruto grosso, casca amarelo-esverdeada e polpa róseo-avermelhada, de cheiro ativo; é banana de baixa cotação no comércio, pouco apreciada.

BANANA-ROXA: Muito semelhante a "São Tomé", porém com a casca roxa ou vermelho-arroxeadada; também de baixa cotação. Popularmente, esta banana é também conhecida como "santomé".

BANANA-SAPO: Fruto curto, grosso, anguloso, às vezes achatado; casca espessa e dura; quase sem aceitação para o consumo, usada mais para alimentação de animais domésticos, especialmente suínos. A planta vem sendo usada em algumas áreas da região como sombreamento dos cacauzeiros.



Banana-são-tomé

BIRIBÁ

Anonácea

Rollinia mucosa (Jacq.) Baill.⁴

(Sinônimos: *Annona mucosa* Jacq., *Rollinia orthopetala* A. DC.)

Pequena árvore de 6-10 m, com os ramos alongados, os mais finos nodulosos na região das cicatrizes foliares. Folhas alternas, dísticas, em forma de calha, elíptico-oblongas, de cerca de 12-15 cm (maiores nos indivíduos jovens), ápice acuminado e base obtuso-arredondada; nervuras laterais uniformes, paralelas, arqueadas para o ápice. Flores solitárias ou aos pares, extra-axilares, de cor verde-clara e com um cheiro muito característico; pedúnculo de cerca de 2 cm, engrossado do meio para cima; cálice plano, triangular, formado de 3 sépalas, soldadas na extrema base; corola com 6 pétalas, 3 externas espesso-carnosas e comprimidas lateralmente, ligadas na base, na qual formam um reduzido tubo anular, alternando-se com outras 3, internas, rudimentares e subtriangulares; estames numerosos, cerca de 1 mm de comprimento, conectivo peltado acima da antera; carpelos numerosos, uniloculares e uniovulados, aderidos uns aos outros por um líquido viscoso; estilete denso-piloso, com o estigma volumoso, capitado. Fruto, um sincarpo bacáceo, ovoide ou globoso, formado pelos vários carpelos que se tornaram

⁴ Este é o atual correto nome científico do nosso biribá, fruta das mais populares da Amazônia. Lamentavelmente, nomes errôneos ou antigos sinônimos vêm sendo repetidos nas modernas enciclopédias e nos mais atualizados dicionários da nossa língua. Isso ocorre ainda com muitas outras plantas.

carneiros e se soldaram durante o desenvolvimento do fruto; casca espessa, amarela, munida de saliências carnosas e escamiformes; polpa branca, abundante e sucosa; sementes numerosas, pardo-oliváceas, oblongo-obovadas, com uma carúncula na base. O peso de um fruto alcança até 1.300 g, e as dimensões a 14 cm de comprimento e 16 cm de diâmetro na parte mais larga.

Acredita-se que o biribá tenha a sua origem na região de fronteira da Amazônia brasileira com o Peru, e daí se espalhou por todo o resto da dita região até o Nordeste brasileiro, sendo que para o Norte sua dispersão alcançou as Antilhas e outras partes do Caribe.⁵

O biribá é uma das fruteiras mais populares e mais cultivadas nos pomares domésticos de toda a região. Isto se deve à facilidade com que suas sementes germinam espontaneamente, desenvolvendo plantas vigorosas, principalmente nos quintais onde é depositado o lixo doméstico, o qual se transforma em excelente adubo orgânico, o que proporciona ao biribazeiro um crescimento rápido, passando a frutificar por volta dos 4 anos.

A polpa do biribá é de sabor suave e adocicado, sendo consumida essencialmente no estado natural, embora, ocasionalmente, seja utilizada na fabricação de sorvete e sucos. O comportamento fenológico do biribá, em Manaus, foi estudado por Falcão *et al.* (1981, p. 297), cujos resultados, aqui mais simplificados, são os seguintes:

Floração: de julho a setembro

Frutificação: de novembro a maio

Mudança das folhas: ocorre entre julho a setembro

Em Belém, os frutos podem aparecer esporadicamente nas feiras ao longo do ano, porém, a safra normal é de janeiro a maio.

Biribá
(*Rollinia mucosa*)



⁵ Recentemente o Prof. Rubens R. Lima, do CPATU-EMBRAPA, em viagem ao rio Madeira para estudos de plantas de cultura pré-colombiana, encontrou em Ariquemes (Rondônia) uma forma de biribá com frutos maduros medindo de 3-5 cm e pesando, em média, 15 gramas. Seguramente é esta a forma selvagem do biribá.

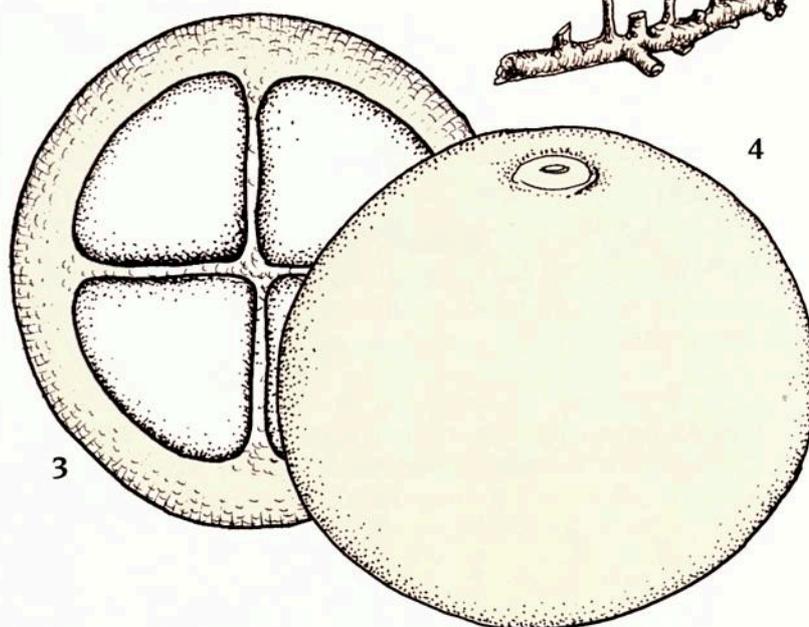
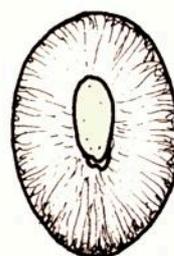
CABEÇA-DE-MACACO

Sapotácea

Labatia macrocarpa Mart.

Árvore de 10-20 m de altura, tronco com 20-30 cm de diâmetro, exsudando látex branco ao ser cortado. Folhas alternas, adensadas na extremidade dos râmulos, pecíolo até 3 cm de comprimento, limbo coriáceo, oblongo-ovado, até 35 cm de comprimento e 10 cm de largura na parte mais larga, base atenuada e ápice arredondado, abrupto-acuminado. Flores inseridas entre e abaixo das folhas inferiores; cálice com 4 sépalas ovaladas, corola branco-esverdeada, tubulosa, com 4-5 pétalas. Fruto, uma baga globosa, ligeiramente deprimida, 8-10 cm de diâmetro, sustentada no ramo por robusto pedúnculo; pericarpo amarelado, espesso, duro-coriáceo; sementes 4, subtriangulares, cerca de 3 cm de comprimento; polpa amarelada, de cheiro muito ativo, semelhante ao do cutite ou da jaca.

Esta espécie, embora não sendo frequente, tem dispersão muito vasta, desde o estuário amazônico até o Peru, Bolívia e Guianas. Cresce na mata primária, sobretudo da várzea, e seus frutos são ocasionalmente comidos pelo mateiros e caçadores. Frutos maduros foram coletados em restos de matas dos arredores de Belém, no mês de junho.



Cabeça-de-macaco

(*Labatia macrocarpa*)

1- folha; 2-semente;

3-fruto seccionado;

4-fruto inteiro

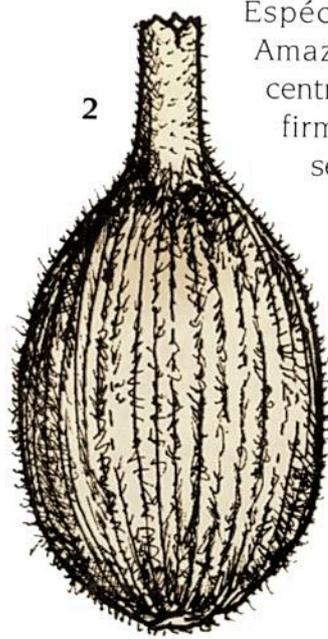
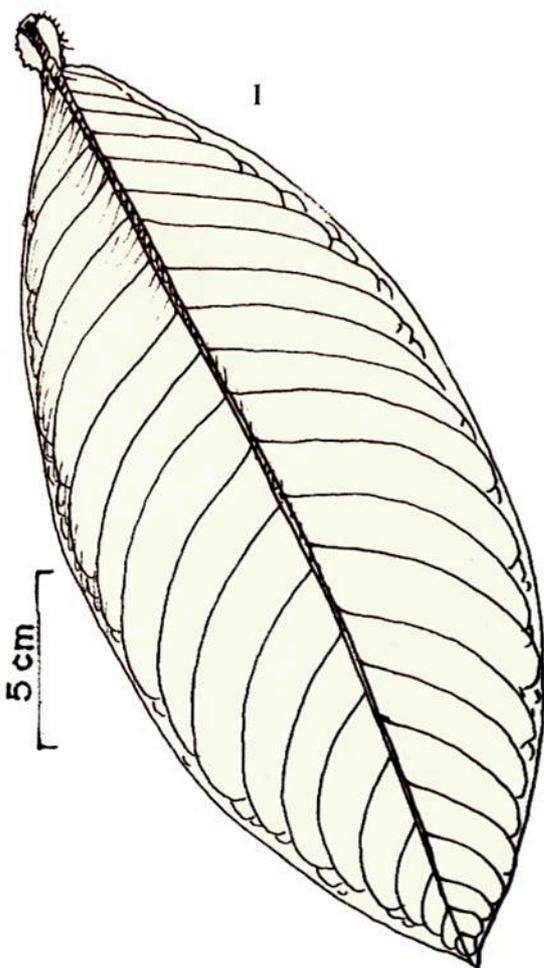
CABEÇA-DE-URUBU

Rubiácea

Duroia macrophylla Huber

Outros nomes populares: apuruí, puruí-grande-da-mata.

Árvore pequena ou mediana, variando de 5-20 m de altura, sendo mais comum o porte entre 12-15 m. Folhas amplas, em verticilos de três (quatro, segundo Huber); pecíolo espesso, até 8 cm de comprimento, lâmina coriácea, pardo-olivácea, quando seca, largo-elíptica ou oblongo-elíptica, até 55 cm de comprimento e 28 cm de largura, base arredondada ou obtusa e ápice obtuso, curto-acuminado; nervuras laterais 16-18 pares, levemente arqueadas e paralelas. Plantas masculinas com inflorescência em fascículos densos, cerca de 30-40 flores brancacentas, de 3-4 cm de comprimento, pedicelos de 1-3 cm; cálice inteiro, tubuloso e espesso; plantas com flores femininas solitárias, terminais, com ovário ínfero. Fruto, uma baga elipsoideia de 7-9 cm de comprimento e 5-6 cm de diâmetro, pericarpo castanho-escuro, espesso e bastante duro, com a polpa acidulada; sementes numerosas, planas, dispostas horizontalmente.



Espécie nativa de algumas áreas da Amazônia, especialmente na porção centro-sul. Habita a mata virgem de terra firme como planta de sub-bosque, sendo rara e pouco conhecida. É uma frutífera tipicamente silvestre, não cultivada, de valor em situações de sobrevivência na floresta. Segundo Le Cointe (1947) a polpa é acidulada, bastante agradável, lembrando o tamarindo.

Os registros de herbário indicam frutificação nos meses de outubro a fevereiro.

Cabeça-de-urubu

(*Duroia macrophylla*)

1-folha; 2-fruto

ÇAÇARI

Mirtácea

Myrciaria dubia (Kunth) McVaugh
(Sinônimo: *Myrciaria paraensis* Berg)
Outro nome popular: camu-camu (Peru).

Pequeno arbusto de 1-3 m de altura, podendo chegar a 8 m em determinados tipos de ambiente. Folhas simples, opostas, elípticas ou largamente ovais a estreitas, 6-10 cm de comprimento e 1,5-3 cm de largura, base obtusa ou arredondada e ápice longo-acuminado; nervuras laterais delicadas, não raro imperceptíveis. Inflorescências mais ou menos axilares, geralmente formadas por flores subsésseis, dispostas em pares decussados, alvas e perfumadas. O fruto é uma baga esférica de 2-2,5 cm de diâmetro, casca fina, lisa, brilhosa, de cor vermelha, passando ao negro-púrpura ao final da maturação, polpa sucosa, levemente rósea, com 2 sementes.

Espécie distribuída na parte noroeste da Amazônia brasileira, Peru e Venezuela. Ocorre, sobretudo, em áreas alagadas, com a metade inferior do caule imersa na água. Em certos locais, o caçari desperta a atenção pela quantidade e colorido dos frutos. Estes possuem um sabor bastante ácido e normalmente não são consumidos na forma *in natura*. Sua utilização se dá, na maioria das vezes, na forma de refrescos, sorvetes, vinhos, licores e marmeladas. Sua grande importância econômica reside no fato do mesmo possuir um alto teor de vitamina C (2089 mg de ácido ascórbico reduzido), superior à maioria das plantas cultivadas.

O caçari, ou camu-camu, é uma espécie tipicamente silvestre, mas com um potencial econômico capaz de colocá-lo ao nível de outras frutíferas regionais de tradição. Nesse sentido, estudos agronômicos são conduzidos pelo Instituto Nacional de Pesquisas da Amazônia e pela Estação Experimental de San Roque, Iquitos. Conforme registros de herbário, a frutificação predomina nos meses de novembro a março.

Caçari
(*Myrciaria dubia*)





Caçari

(*Myrciaria dubia*)

1-folhas; 2-fruto; 3-sementes; 4-ramo frutífero; 5-flor

CACAU

Esterculiácea (para alguns autores, Malvaceae)

Theobroma cacao L.

Outros nomes populares: cacau-verdadeiro; cocoa, chocolat (francês); chocolate-tree (inglês); cacao (espanhol).

Pequena árvore de ramificação quincotômica, às vezes formando mais de um tronco; no interior da mata sombria forma um único tronco, ereto, com ramificação no alto. Folhas alternas, simples, cartáceas, geralmente pendentes, oblongo-ovadas ou elíptico-oblongas, ligeiramente assimétricas, com o ápice atenuado-cuspidado, base obtusa ou arredondada; pecíolo cerca de 1-3 cm de comprimento, espessado nas duas extremidades, nervuras secundárias filiformes. Inflorescência nos ramos ou no tronco, sobre pequenas dilatações nodulares. Flores bissexuadas (perfeitas), pentâmeras; cálice formado de 5 sépalas oblongo-lanceoladas, desde brancacentas até avermelhadas, ligeiramente unidas na base, pétalas com a cógula (dilatação basal, oca) avermelhada e limbo branco-amarelado, obovado, acuminado no ápice, com a base unguiculada; estaminódios subulados, estames com 2 anteras, em filetes recurvados; ovário subpentagonal, com 5 estiletos aderentes. Fruto drupáceo ou sub-bacáceo, pericarpo (casca) carnososo-consistente, variando na forma, tamanho e cor, podendo ser anguloso e elipsoide, como no cacau da Amazônia, ou grande e arredondado, como no cacau "criolo" da Venezuela; as sementes, de cor roxa, e em número de 20-40, têm forma quase arredondada e dispõem-se em 5 fileiras, sendo algo achatadas pela compressão mútua vertical; a testa é recoberta por uma polpa escassa, branca e adocicada, e encerra o embrião, composto de dois cotilédones plicado-enrugados.



Cacau
(*Theobroma cacao*)

O cacauero é, sem dúvida, uma planta americana, porém, como muitas outras, deixa uma interrogação quanto à sua área de origem na América. Do mesmo modo em que é visto cultivado em vários países da América do Sul e da América Central, é, ao mesmo tempo, encontrado em estado silvestre, à sombra das florestas desses países. Não seria incluído neste trabalho, não fosse o uso que

dele ainda fazem as classes populares, como simples "fruta", consumindo a polpa *in natura* ou em forma de refresco, licor, ou ainda preparando, das sementes, e por processos rudimentares, um chocolate caseiro.

O cacau é da maior expressão econômica, porquanto suas amêndoas são mundialmente conhecidas e empregadas na fabricação de vários produtos, principalmente o chocolate, um alimento de alto valor nutritivo. Nos dias atuais, o chocolate (especialmente do tipo amargo ou meio amargo) ganhou notável reputação como benéfico para a saúde do coração e do cérebro, inclusive com o aval de algumas alas da medicina. O Brasil, como um dos maiores produtores mundiais de cacau, auferir consideráveis divisas com a exportação das amêndoas. Atualmente, o maior centro produtor de cacau no Brasil é o estado da Bahia, onde a cultura é realizada dentro das mais modernas técnicas recomendadas pelo Centro de Pesquisas do Cacau, localizado no coração da zona cacauífera daquele estado.

A cultura, e outros aspectos do cacau, têm sido objeto de numerosas pesquisas, sendo extensa a sua bibliografia. A Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacauífera (CEPLAC) (BIBLIOGRAFIA, 1980) elaborou uma lista bibliográfica de 1.169 referências sobre o cacau, abrangendo o período de 1914 a 1979, e a Biblioteca Nacional de Agricultura (BINAGRI) (BIBLIOGRAFIA, 1977) relaciona 422 referências produzidas no Brasil, sobre o cacau.

Do ponto de vista da taxonomia e informações correlatas, o trabalho mais completo e atual, parece ser, ainda, sem dúvida, o de Cuatrecasas (1964).

Durante todo o ano, às vezes excetuando-se os meses de setembro a dezembro, o cacau encontra-se à venda nas feiras de Belém.

CACAUÍ

Esterculiácea (para alguns autores, Malvaceae)

Theobroma speciosum Willd.

Outros nomes populares: cacau saeha (Peru); chocolatillo (Bolívia).

Árvore mediana até 15 m de altura, tronco reto e copa relativamente pequena. Folhas coriáceas, dísticas, limbo ovado-oblongo ou elíptico-oblongo, base subarredondada, assimétrica, 20-40 cm de comprimento por

Cacauí

(*Theobroma speciosum*)

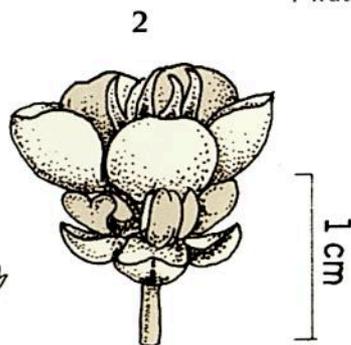
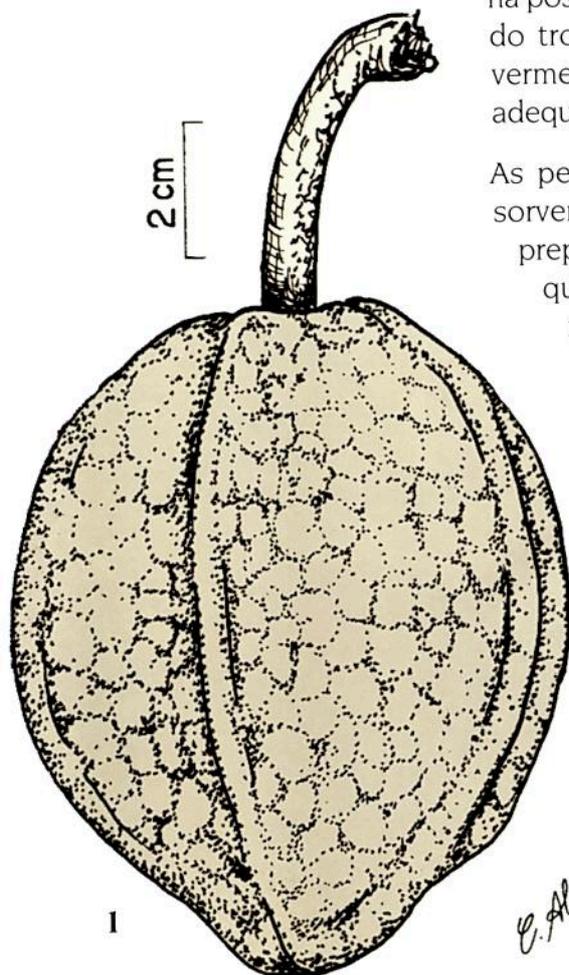


7-18 cm de largura, com 8 pares de nervuras laterais fortemente inclinados para o ápice. Flores, na sua maioria, em densas e multifloras almofadas no tronco, com forte odor de limão; pétalas até 1 cm de comprimento, vermelho-escuras; estaminódios 5, subulados, alternados com os estames. Fruto globoso-elipsoide, de cerca de 10 cm de comprimento, ligeiramente pentágono, com a casca levemente aveludada, amarela no fruto maduro; sementes cerca de 20, com polpa brancacenta, quase sem cheiro.

Segundo Ducke (1953), a área geográfica desta espécie é a mais vasta de todos os representantes de *Theobroma*, abrangendo a Hileia e estendendo-se daí para o nordeste, até a parte sul da América Central. No Maranhão, vai além do limite da flora puramente hileiana; a espécie foi observada por Ricardo de Lemos Fróes, botânico maranhense autodidata, no norte de Goiás (Médio Araguaia). É uma espécie que cresce de preferência na mata de terra firme não inundável, sendo bastante dispersa, mas não frequente e pouco cultivada.

A mais notável característica desta espécie encontra-se na posição de suas flores, que estão distribuídas ao longo do tronco, desde a base até o alto e, com a sua cor vermelho-púrpura, oferece um belo efeito decorativo, adequado para um logradouro público.

As pessoas se deliciam com o cacauí, simplesmente sorvendo (chupando) a polpa das sementes ou então preparando o refresco. Le Cointe (1947, p. 90) informa que as sementes dão excelente chocolate. Frutos maduros, entre fevereiro e abril, algumas vezes encontrados nas feiras.



Cacauí

(*Theobroma speciosum*)

1-fruto; 2-flor

CACAU-JACARÉ

Esterculiácea (para alguns autores, Malvaceae)

Theobroma mariae (Mart.) Schum.

(Sinônimos: *Herrania mariae* (Mart.) Dec. ex Goudot, *Abroma mariae* Mart.)

Outros nomes populares: cacau-quadrado, cacaurationa, cacauú.

Arbusto ou pequena árvore de tronco fino, esguio e sem ramificações (monopodial). Folhas palmato-digitadas, enormes, de comprimento total (pecíolo e limbo) até 110 cm, com os folíolos basais assimétricos. Frutos elipsoideos ou oval-oblongos, com a extremidade estreitada, até 12 cm de comprimento; pericarpo com 10 arestas (ou costas) longitudinais (5 mais salientes e 5 menos pronunciadas); polpa branca, escassa, de sabor adocicado.

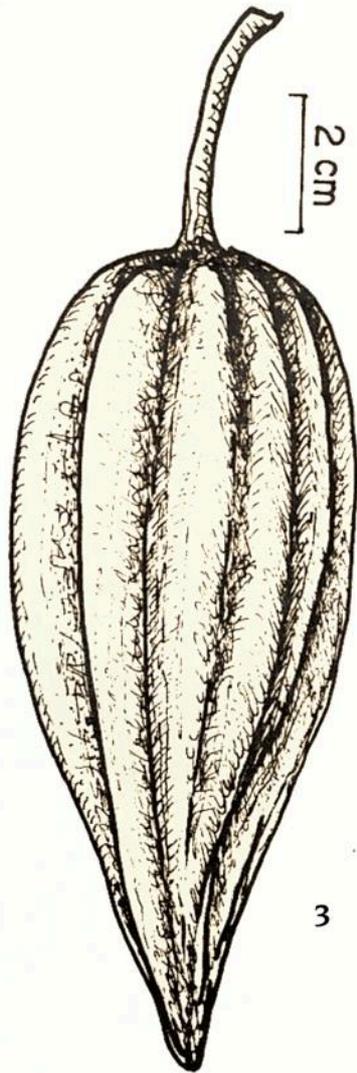
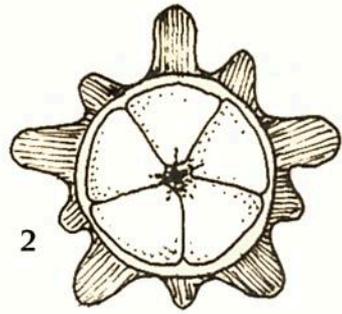
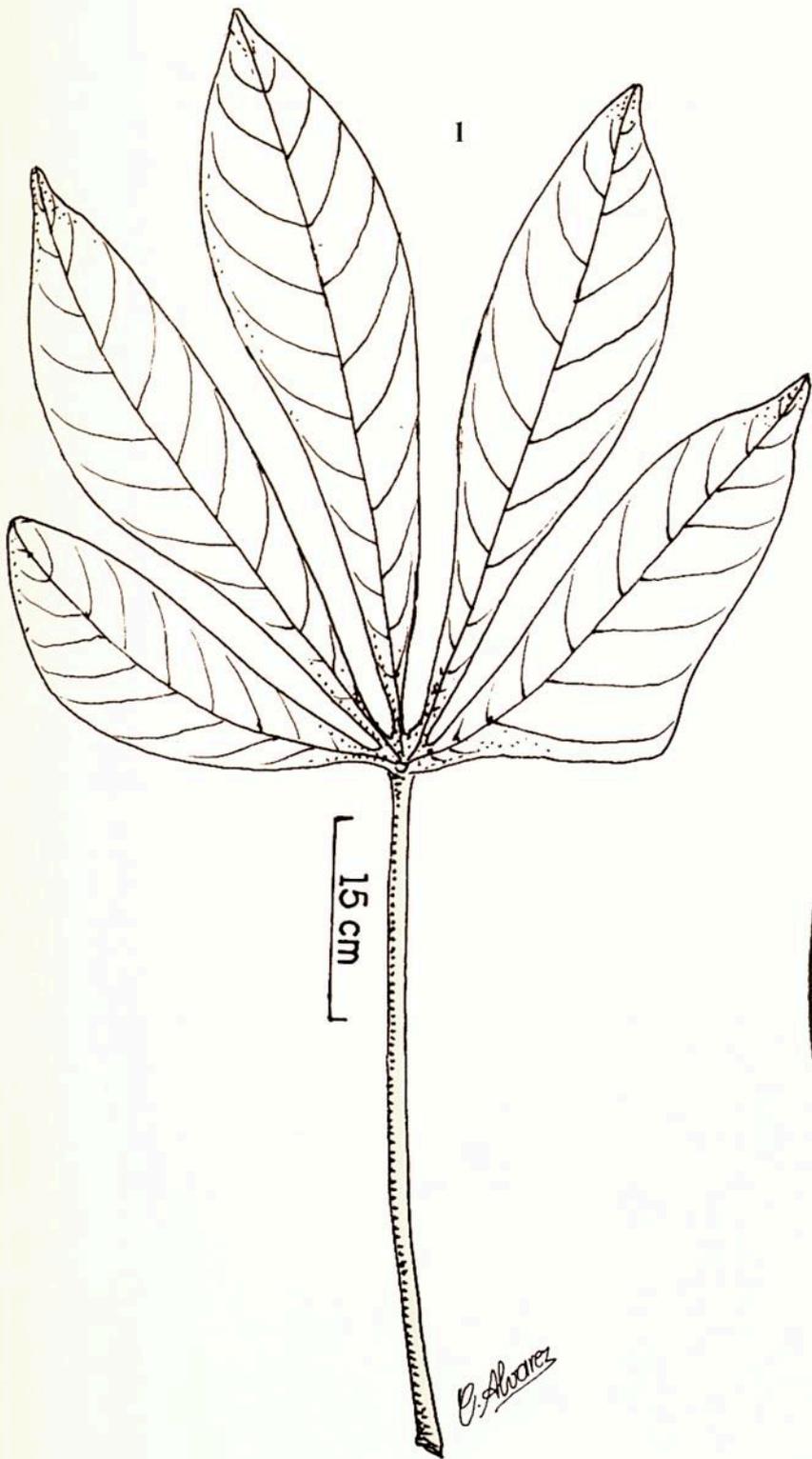
O cacau-jacaré ocorre em toda a Amazônia, de onde é originário, habitando o sub-bosque da mata virgem alta.

Há divergências entre vários autores quanto à validade do gênero, mas para aqueles que conhecem a planta no campo, ao vivo (DUCKE, p. ex.), trata-se de um legítimo cacau e, portanto, um representante de *Theobroma*.

Esse tipo de cacau tem pouca expressão como comestível, porém, como fruta de sobrevivência, na mata, tem valor estimado. Aparece ocasionalmente nas feiras, no início da estação chuvosa.



Cacau-jacaré
(*Theobroma mariae*)



Cacau-jacaré

(*Theobroma mariae*)

1-folha; 2-fruto seccionado; 3-fruto inteiro

CACACU-DO-PERU

Esterculiácea (para alguns autores, Malvaceae)

Theobroma bicolor Humb. & Bonpl.

Outros nomes populares: cupuaçu-do-solimões; macambo (Amazônia peruana e colombiana); patashte (inglês); pataste (com pequenas variações, em vários países latino-americanos).

Comumente uma árvore de 5-8 m de altura, porém na mata alta atinge até 25-30 m, com o tronco reto e a copa relativamente pequena; casca clara e madeira branca. Folhas amplas, ovado-oblongas, cartáceas, verde normal na face superior e brancacenta na inferior, variando de 15-35 cm de comprimento e 8-18 cm de largura, base cordada e ápice abrupto-acuminado; nervação subpalmada, com 5-7 nervuras partindo da base do limbo. Flores vermelho-púrpuras, em pequenos dicásios nos ramos finos; cálice com 5 sépalas oval-lanceoladas, cerca de 0,5 cm de comprimento; pétalas 5, coguladas na base, com limbo ovalado, estaminódios 5, oblongo-lineares, estames 5, bifurcados, cada um com duas anteras biloculares; ovário subgloboso, com 5 arestas. Fruto volumoso, oblongo-elipsoide, até 30 cm de comprimento e 12 cm de diâmetro, pesando até 300 g; pericarpo duro, lenhoso, com 10 arestas longitudinais e reticulação lenhosa entre as mesmas; sementes numerosas, dispostas em 5 séries e envolvidas por uma polpa amarelada fibroso-sucosa, com odor incomum.

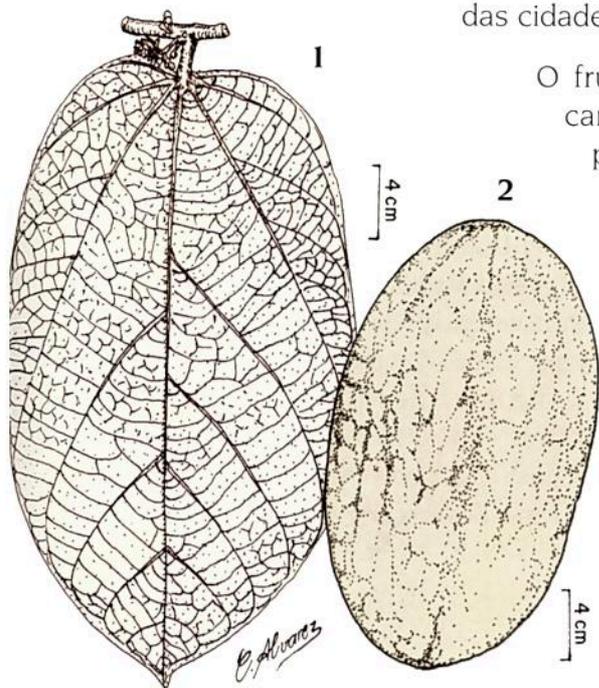
Sabe-se que o cacau-do-peru é uma espécie americana, não se podendo, entretanto, apontar com segurança sua região de origem, pelo fato de ser largamente cultivado desde o México, América Central, até o norte da América do Sul, incluindo a Amazônia. Em alguns desses lugares é encontrado, também, em estado subespontâneo, ou mesmo seguramente silvestre, na floresta densa ou aberta. Em Iquitos (Peru) e arredores, é uma das fruteiras mais comuns nos quintais das cidades e sítios dos arredores (DUCKE, 1935, p. 13).

O fruto do *Theobroma bicolor* é inconfundível, tanto pelas características externas do pericarpo como pelo cheiro, parecendo desagradável e algo semelhante ao da gasolina (DUCKE, 1935, p. 13), bem como pelo sabor da polpa, que lembra o da jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.).

Em nossa região, essa fruta é geralmente desprezada, mas apreciada pelas populações dos altos rios, que preparam refresco da polpa e consomem as sementes após assadas. Em Letícia (fronteira Brasil-Colômbia) é comum nas feiras. Frutos, em Belém, nos meses de janeiro a abril.

Cacau-do-peru (*Theobroma bicolor*)

1-folha; 2-fruto



CAFERANA

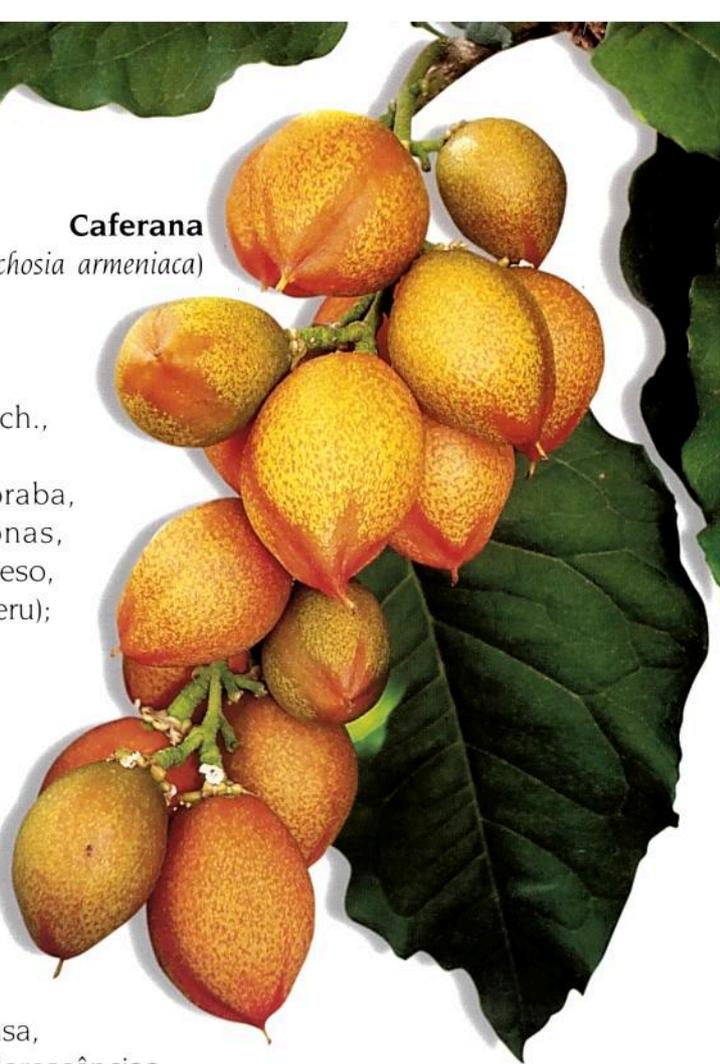
Malpigiácea

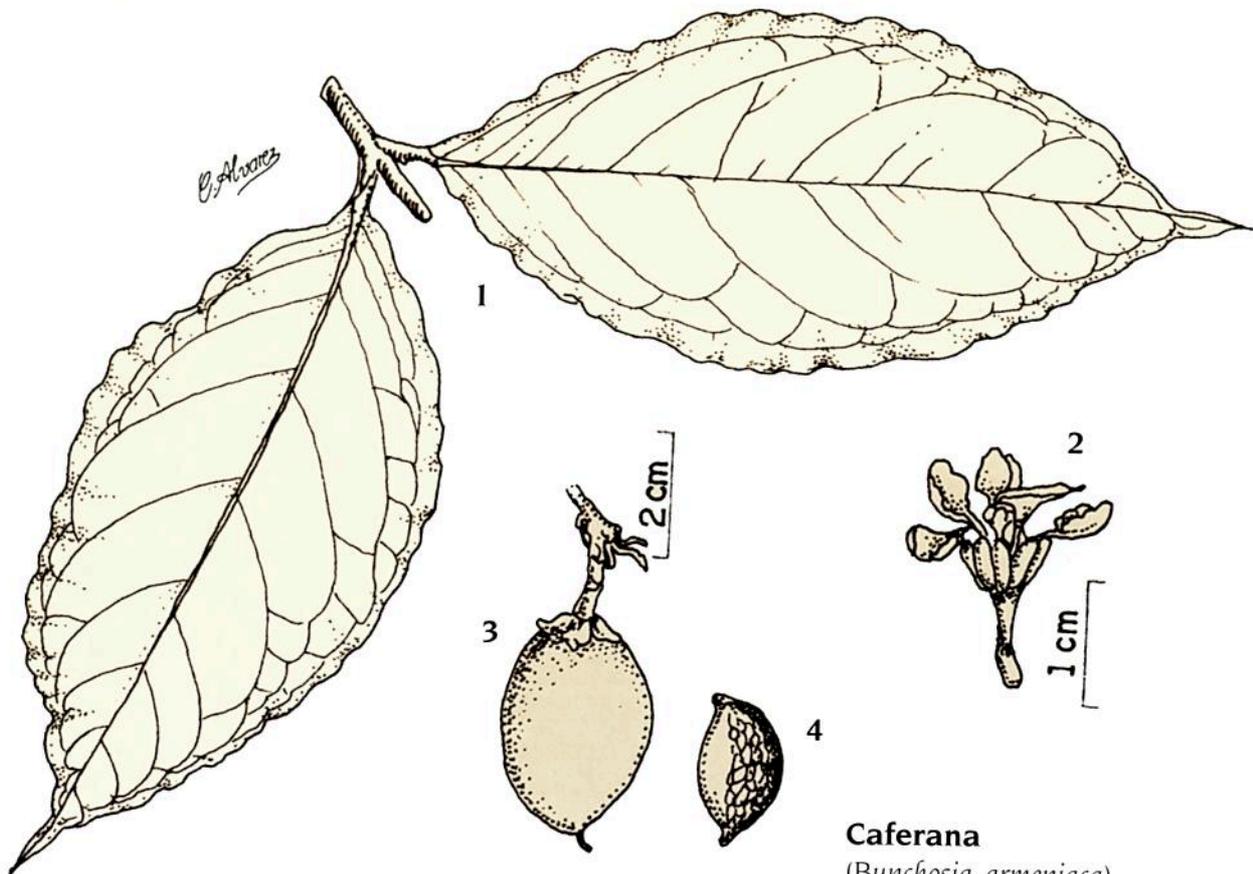
Bunchosia armeniaca (Cav.) DC.(Sinônimos: *Bunchosia glandulosa* (Cav.) L.C. Rich.,
Malpighia armeniaca Cav.)

Outros nomes populares: ciruela, ameixa-braba, caramela, ameixa-do-pará, café-do-amazonas, marmelo; ciruela-de-fraile (Venezuela); cafeillo, yeso, caféforastero (Porto Rico); ciruela-de-la-china (Peru); cabra, cabrita (República Dominicana).

Arbusto ou pequena árvore, em torno de 12 m de altura, iniciando a floração e frutificação entre 1,5-2 m; tronco baixo, às vezes dividido desde o nível do solo, em 2,3 ou 4 troncos, formando uma copa bastante espalhada, com os ramos jovens verdes copiosamente lenticelosos. Folhas simples, opostas, dísticas, curtamente pecioladas; lâmina cartácea, largo-elíptica, variando entre 10-17 cm de comprimento e 5-9 cm de largura, base aguda ou obtusa, ápice acuminado, margens levemente repandas. Inflorescências em ráculos axilares, até 10 cm de comprimento; cálice verde-amarelo, com 5 sépalas agudas, cada uma provida de um par de glândulas oblongas; corola amarela, com leve fragrância, 5 pétalas unguiculadas, arredondadas, côncavas e margem ondulada; estames 10, em 2 verticilos (5 + 5); ovário com 2 lóculos uniovulados; estilete delgado e estigma bilobado. Fruto uma drupa elipsoideia, ligeiramente assimétrica, cerca de 3 cm de comprimento, epicarpo reduzido a uma tênue película alaranjada, escarlate no fruto bem maduro; glândulas do cálice persistentes na base e estilete no ápice; polpa mais ou menos pastosa, contendo geralmente duas sementes esverdeadas.

Espécie de origem americana, cultivada em toda a América Central, Antilhas e norte da América do Sul, desde o Pará até o Peru. Na região amazônica é, algumas vezes, cultivada em quintais ou em logradouros públicos sendo, contudo, mais comum no estado espontâneo, em lugares de antigas habitações invadidos pela capoeira ou mata secundária. Os frutos são adocicados e, embora comestíveis, são pouco estimados. Todavia, algumas pessoas utilizam-nos na fabricação de um doce caseiro, tipo "goiabada", de ótimo sabor. Floração e frutificação praticamente ininterruptas, parecendo haver um ligeiro declínio na época mais chuvosa (março - abril), conforme observações em indivíduos cultivados no Horto Botânico (Parque zoobotânico) do Museu Goeldi.

Caferana
(*Bunchosia armeniaca*)



Caferana

(*Bunchosia armeniaca*)

1-folhas; 2- flor; 3-fruto; 4-semente

CAIAUÉ

Arecácea (palmeira)

Elaeis oleifera (Kunth) Cortés

(Sinônimos: *Elaeis melanococca* Gaertn., *Corozo oleifera* (Kunth) Bailey).

Outros nomes populares: dendê-do-pará; american oil palm (inglês); noli, palma brasileira (Colômbia); carocito, colorada (Venezuela); palmiche (América Central).

O caiaué é uma palmeira oleaginosa, tipicamente amazônica. Seu volumoso tronco atinge no máximo a altura de uma pessoa, pois à medida que cresce, a parte mais velha vai tomando posição horizontal ao nível do solo, emitindo raízes adventícias. A parte mais antiga vai se decompondo, o que resulta num deslocamento muito lento e quase imperceptível da planta, do lugar de onde foi inicialmente plantada, para outro. Essa particularidade fez com que o caiaué ficasse conhecido, em alguns lugares, como a "planta que anda".

A baixa estatura do caiaué facilita a colheita dos cachos e essa característica tem sido explorada nos cruzamentos com o dendê africano, que normalmente atinge 15-20 m de altura, conseguindo-se híbridos de porte baixo ou médio. Os frutos fornecem dois tipos de óleos: da polpa extrai-se um óleo avermelhado, muito utilizado na culinária, e da amêndoa, um óleo branco que, refinado, pode ser aproveitado na fabricação da manteiga vegetal.

CAJARANA

Anacardiácea

Spondias dulcis Park.

(Sinônimos: *S. cytherea* Sonn., *S. dulcis* Forst.)

Outros nomes populares: cajá-manga, taperebá-do-sertão; ambarella, golden-apple, otaheite-apple (inglês); jobo de la índia (Porto Rico, Cuba, República Dominicana), manzana de oro (Equador, República Dominicana); pomme cythère (Suriname, Curaçau, Ilhas Virgínias); mombim espanhol, robe (Haiti); evi ou vy (Tahiti); bilati-amra, gwe-bin (Índia).

Pequena árvore de forma irregular, ramos alongados com tufos de folhas nas extremidades. Folhas alternas, compostas, cerca de 25-60 cm de comprimento, com 11-17 pares de folíolos opostos ou subopostos, exceto o terminal ímpar. Inflorescência em panículas, com flores brancacentas, pequenas e polígamas (masculinas, femininas e bissexuadas na mesma planta). Fruto, uma drupa elipsoide ou quase arredondada, 6-10 cm de comprimento e 5-9 cm de diâmetro, pesando até 370 g (frutos da região); casca amarelo-ouro na maturidade, polpa sucosa, agri-doce; endocarpo (caroço) revestido de projeções fibrosas espineiformes, com cerca de 5 sementes. Cada inflorescência pode dar origem a até 8 frutos.

Cajarana

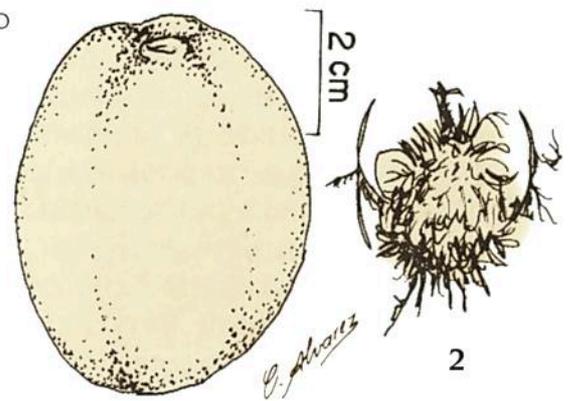
(*Spondias dulcis*)



Espécie originária das ilhas Sociedade e Fiji, no sul do Pacífico, e atualmente cultivada em quase todos os países tropicais do mundo. Introduzida no Brasil supostamente através de Caiena, é uma fruteira bastante familiar, porém, pouco cultivada em nossos pomares domésticos.

Na plena maturidade, os frutos têm sabor doce-acidulado, bem atrativo, consumidos normalmente no estado natural. Algumas vezes são utilizados na fabricação de sorvetes.

A propagação da planta pode ser por sementes ou por meio de estacas (propagação vegetativa), com melhores resultados. Frutos maduros de julho a dezembro, nas feiras de Belém.



1

Cajarana

(*Spondias dulcis*)

1-fruto; 2-semente

CAJU

Anacardiácea

Anacardium occidentale L.

Outros nomes populares: cashew, cashew-nut, cashew-apple (inglês); cajuil, maranon (espanhol); acajou (alemão); acajou à pomme, anacardier, noix d'acajou, pomme d'acajou (francês); jocote, maranon (Guatemala, Honduras, El Salvador); merey (Colômbia, Venezuela); caju, casu (Peru); cashu, palu di cashupete, kasjoe, cashew (Índias Ocidentais, Holandesas); kasjoe, boschkasjoe, mereke, orvi (Suriname); balubar, kasui (Filipinas); caju-gaba, mundiri-maram (Sri Lanca); kaju, hidglibadan (Índia).

O cajueiro é um arbusto ou pequena árvore de 3-8 m de altura e, quando adulto, o tronco torna-se inclinado, tortuoso, com os ramos irregularmente orientados, alguns chegando mesmo a rastejar e enraizar no solo, e assim ocupando extensa área, cujo exemplo típico é o célebre cajueiro de Pirangi, no Rio Grande do Norte. Este exemplar, sozinho, ocupa uma área de mais de 7.000 m² sendo, hoje, ponto turístico obrigatório naquele estado. As folhas são alternas, raro opostas, simples, coriáceas, em geral obovadas, de 6-25 cm de comprimento e 5-15 cm de largura, com o ápice arredondado e a base cuneada; nervuras laterais bem distintas, paralelas, formando ângulo em torno de 60° com a nervura central. A inflorescência é uma panícula pouco ramificada e os ramos formam ângulo de 90° com o eixo principal; flores bissexuadas e flores unissexuadas masculinas na mesma inflorescência; cálice com 5 sépalas triangulares, corola de 5-6 pétalas, livres, linear-lanceoladas, reflexas e brancacentas na antese, depois

avermelhadas, com estrias purpúreas longitudinais; estames 7-10, conados na base e de comprimentos desiguais, sendo 1 bastante desenvolvido e exserto; ovário oblíquo-obovado, unicarpelado, com um estilete robusto, subulado. O fruto (castanha) é um aquênio reniforme, de 3-5 cm, com mesocarpo resinoso, preso a um pedúnculo espessado e carnoso (pseudofruto, a parte comestível), de cor amarela ou vermelha e tamanho variado.

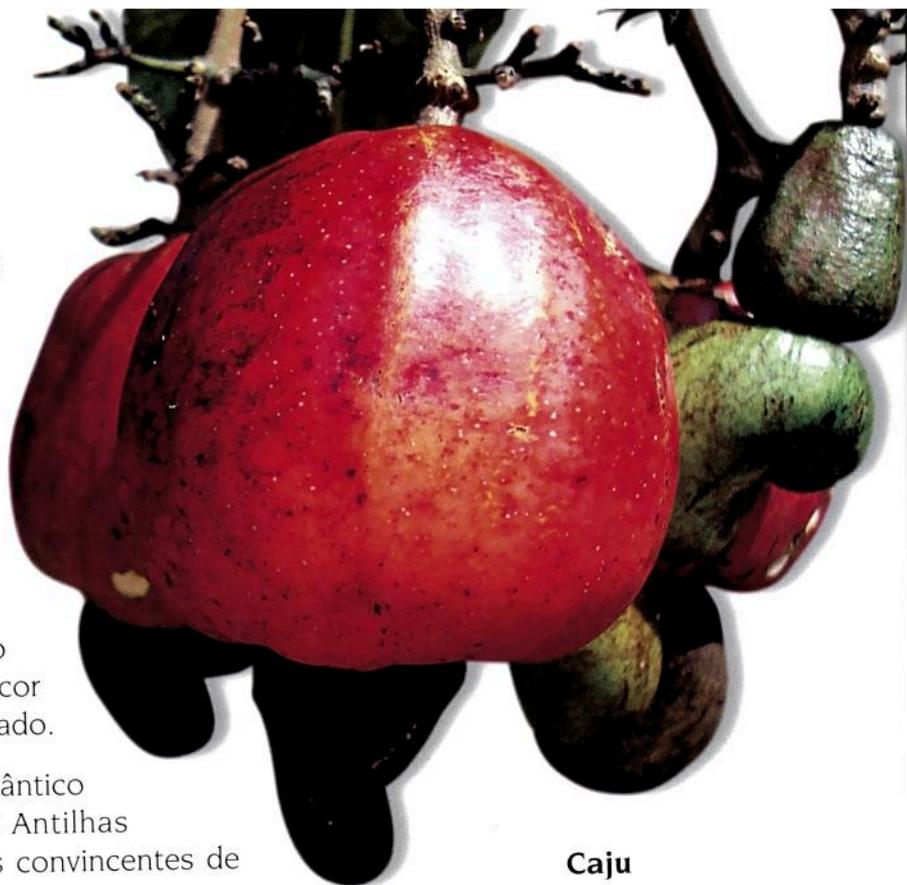
O cajueiro é originário do litoral atlântico da América tropical, incluindo as Antilhas (DUCKE, 1946). Todavia, há indícios convincentes de que sua origem esteja mais precisamente na zona litorânea, do Norte ao Nordeste brasileiros, onde ocorrem cerca de 70-80% das espécies do gênero (*Anacardium*).

De acordo com documentos históricos, o caju foi levado para a Índia no século XVI e, provavelmente, ao mesmo tempo, para a África, os quais são ainda hoje os maiores produtores e exportadores de caju. Sua reputação como fruta de alto valor na dieta alimentar e de grande importância econômica, fez com que logo se espalhasse por todo o mundo tropical onde, em muitas regiões do Novo e Velho Mundo, escapando das culturas, tornou-se espontâneo.

Segundo Peixoto (1960), a população de cajueiros no Nordeste brasileiro, onde a planta encontrou as melhores condições de crescimento, foi estimada (naquele ano) em 50 milhões de árvores adultas. A razão desse número não ser maior, refere Peixoto, é porque muitas árvores foram destruídas pelo fogo ou cortadas para a fabricação de lenha e de carvão.

Em nossa região, o cajueiro cresce muito bem em todas as áreas abertas, mesmo em solos pobres, exceto aqueles mal drenados, sujeitos a alagações. É comum encontrá-lo em nossas praias, dunas e campos, formando moitas, com as folhas arrastando no solo.

Na década de 80, teve início uma grande plantação de cajueiros na zona do Salgado (Salinas, Pará), com os resultados iniciais plenamente satisfatórios, de vez que o projeto era assistido por agrônomos altamente capacitados. Ao atingir a cota de 120 mil pés (prevista para 1 milhão), houve problemas administrativos e o empreendimento fracassou, ficando a plantação ao abandono. Ainda hoje, os moradores da região se beneficiam dos resíduos daquilo que seria um grande empreendimento industrial, capaz de soerguer economicamente a região.



Caju
(*Anacardium occidentale*)

O cajueiro fornece uma gama de produtos de importância econômica, aliás, todos os seus órgãos têm aproveitamento, razão porque o Prof. Benito Calzavara deu-lhe o nome de "boi vegetal". Contudo, destacam-se o pedúnculo e a castanha como partes básicas, de expressão econômica, largamente industrializados e comercializados. Os dois, apenas, podem oferecer, em escala doméstica e industrial, 46 produtos e subprodutos em diferentes formas de concentrados, desidratados, doces cristalizados, vinhos, destilados e diversos (FEITOSA e FEITOSA, 1972). É, entretanto, tradicional e mais difundido o consumo do pedúnculo (pseudofruto), em forma de suco natural, e o da castanha assada e salgada.

Da casca da castanha é obtido um óleo resinoso, conhecido como cardol (cardoil), utilizado na fabricação de vernizes, plásticos, isolantes, inseticidas etc. Produz ainda o cajueiro uma goma resinosa, que exsuda do tronco e tem propriedade análoga a da goma arábica, substituindo-a na encadernação de livros, com a vantagem de dar proteção aos mesmos contra insetos. A casca do tronco e galhos é usada, em infusão, contra tumores e inflamação da garganta.

Segundo Dutra, citado em Peixoto (1960) a composição química de 100 g de suco do caju é a seguinte:

Água.....	80 g
Açúcar.....	8,70 mg
Gordura.....	0,39 mg
Cálcio.....	48,00 mg
Fósforo.....	11,00 mg
Ferro.....	3,00 mg
Proteína.....	0,27 mg

Visto ter reputação como revigorante do organismo humano, informa Braga (1960) que pessoas fracas, magras, exaustas ou reumáticas tinham o costume de dirigir-se em grupos às plantações naturais das praias de Sergipe durante o verão, a fim de consumirem, de todas as maneiras, o caju, tanto quanto pudessem. Quando retomavam estavam curadas, fortes, bem nutridas e até pareciam transformadas.

A época de frutificação na Amazônia é praticamente a mesma do Nordeste, isto é, outubro a janeiro, com um pico em novembro/dezembro, fim da estação seca. Contudo, há variedades que frutificam até março, e ainda outras, com frutos fora dessa época.

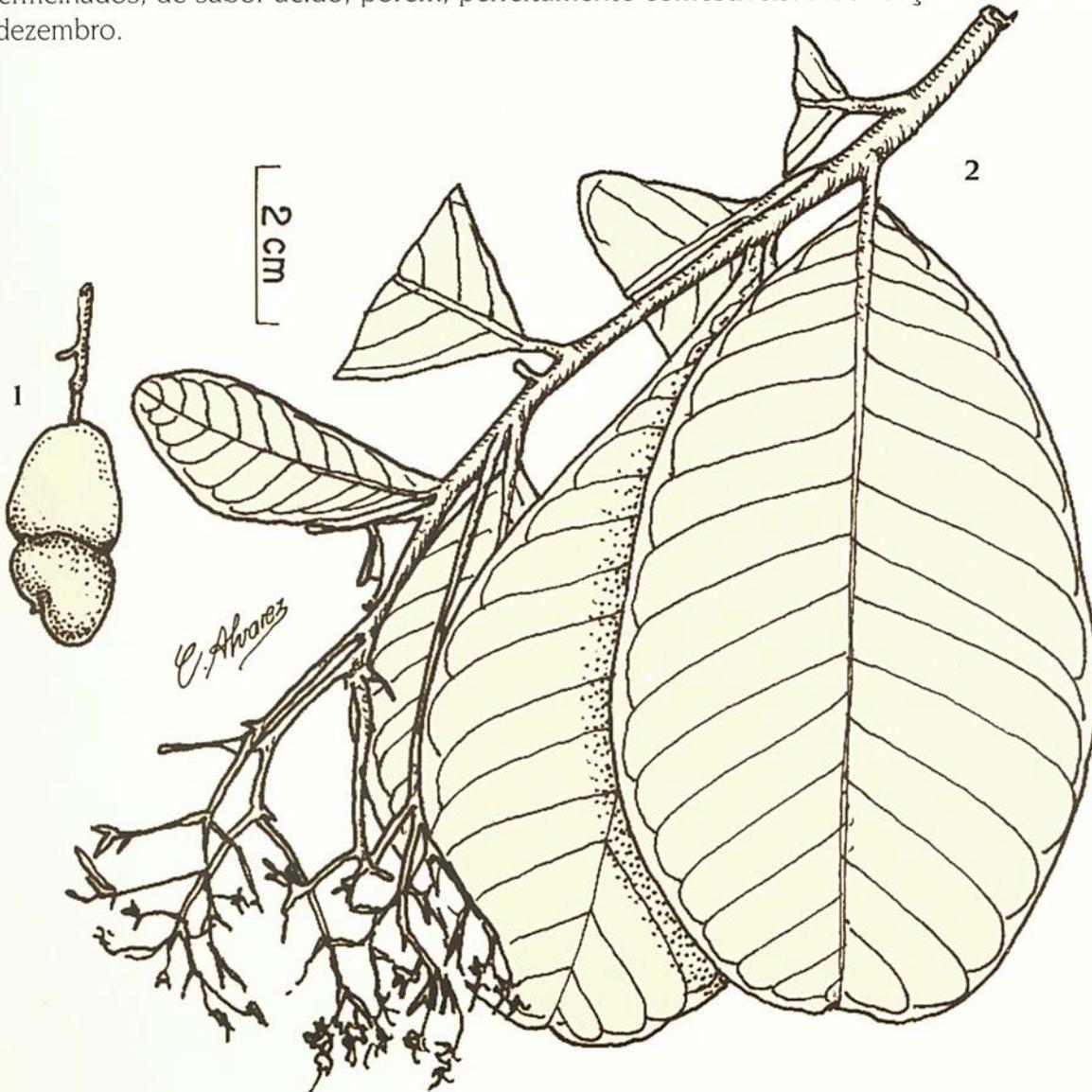
Há uma vasta literatura sobre o caju abordando sua cultura, comercialização, importância alimentar etc., bem como suas peculiaridades nas diferentes regiões onde é cultivado. Neste livro serão citados alguns dos trabalhos relacionados ao Brasil.

CAJU-DO-CAMPO

Anacardiácea

Anacardium microcarpum Ducke

Pequena árvore de 4-6 m de altura, encontrada nos campos não inundáveis da ilha de Marajó ou nos campos secos do Baixo Amazonas. Sua principal característica reside no tamanho de seus pseudofrutos, os menores entre todas as espécies do gênero. São amarelos ou avermelhados, de sabor ácido, porém, perfeitamente comestíveis. Frutificação entre setembro e dezembro.



Caju-do-campo (*Anacardium microcarpum*)

1-pseudofruto; 2-ramo florífero

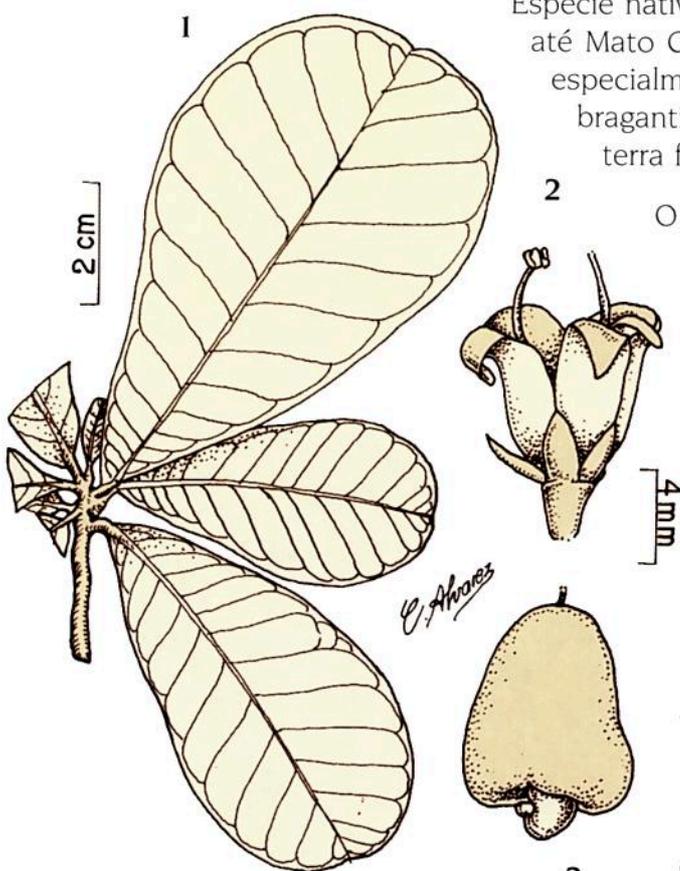
CAJUI

Anacardiácea

Anacardium giganteum Hanc. ex Engl.

Outros nomes populares: cajuacu, caju-da-mata, oloi (Índios Tiriyo).

Árvore grande, de 25-30 m de altura, tronco reto, até 1 m de diâmetro, casca espessa e copa bastante larga, com pouca altura. Folhas alternas, simples, curtamente pecioladas e adensadas no ápice dos ramos; limbo cartáceo ou subcoriáceo, obovado, até 20 cm de comprimento por 12 cm de largura, ápice arredondado e base cuneada. Inflorescência em panícula terminal, amplamente ramificada, com os ramos formando ângulo de 90° com a raque. Flores pequenas, perfumadas, a princípio róseo-claras, depois vermelhas; corola com 5 pétalas livres, reflexas na antese; estames cerca de 8, conados na base e de tamanhos diferentes, geralmente só um fértil e bem desenvolvido; ovário oblíquo, com um estilete subuloso. Pedúnculo frutífero (pseudofruto) de 5-7 cm por 4-5 cm, carnoso-sucoso, de cor vermelha; fruto verdadeiro (castanha) muito pequeno em relação ao pedúnculo.



Cajui

(*Anacardium giganteum*)

1-folhas; 2-flor; 3-pseudofruto

Espécie nativa e dispersa na Amazônia, desde o Maranhão até Mato Grosso e Guianas. É bastante comum no Pará, especialmente nas matas do estuário, incluindo a zona bragantina e o Baixo Tocantins. Habita na mata alta de terra firme ou de várzea, sendo raramente cultivada.

O cajui contém alta quantidade de suco, agridoce, de cor rósea e sabor agradável, lembrando o do morango. A castanha, com 2-2,5 cm, contém uma amêndoa, que pode ser consumida tal qual a do caju comum, sendo tão saborosa quanto a deste.

O cajui é também frequente no Alto Rio Paru de Oeste, onde se encontra a aldeia dos índios Tiriyo. Nessa aldeia, o cajui é bastante apreciado e, na época da safra, constitui um valioso suprimento alimentar como fruta fresca, ou então no preparo de uma bebida fermentada de mistura com a mandioca.

A frutificação tem início geralmente em dezembro, prolongando-se mais ou menos até abril; nesse período, os frutos podem ser encontrados nas feiras de Belém.

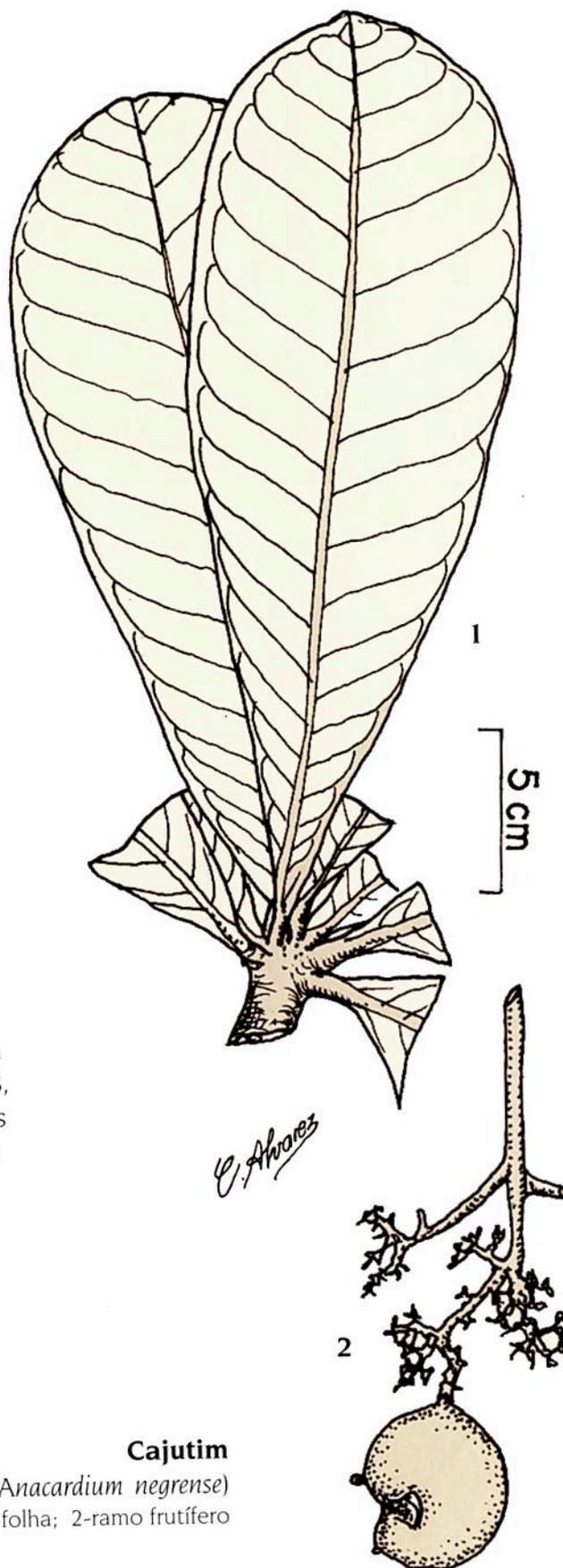
CAJUTIM

Anacardiácea

Anacardium negrense Pires & Fróes ex Black & Pires
 Outro nome vulgar: caiu-tim
 (na língua geral, significando caju-nariz, por causa da forma do fruto).

Árvore em torno de 15 m de altura, tronco bastante grosso, com ramificação baixa. Folhas coriáceas, adensadas na extremidade dos ramos, sendo que as mais antigas, quando caem, deixam fortes cicatrizes nos ramos; limbo espatulado ou oblanceolado, 12-20 cm de comprimento e 3-8 cm de largura, arredondado no ápice e cuneado na base. Inflorescências axilares, maiores que as folhas; o fruto é um aquênio reniforme, de 4-5 cm de comprimento, com pedúnculo normal, isto é, não entumescido como nas outras espécies do gênero.

Espécie nativa da bacia do Alto Rio Negro (Amazonas), conhecida, até o presente, somente dessa região, em estado silvestre, na mata virgem alta. Segundo Pires e Black (1948, p. 21), os frutos maduros soltam-se dos pedicelos e são colhidos pelos habitantes da região, que os comem depois de torrados e, nesse estado, não se deterioram, podendo facilmente serem conservados por muito tempo. Frutos maduros geralmente de janeiro a março.

**Cajutim**

(*Anacardium negrense*)
 1-folha; 2-ramo frutífero

CAMAPU

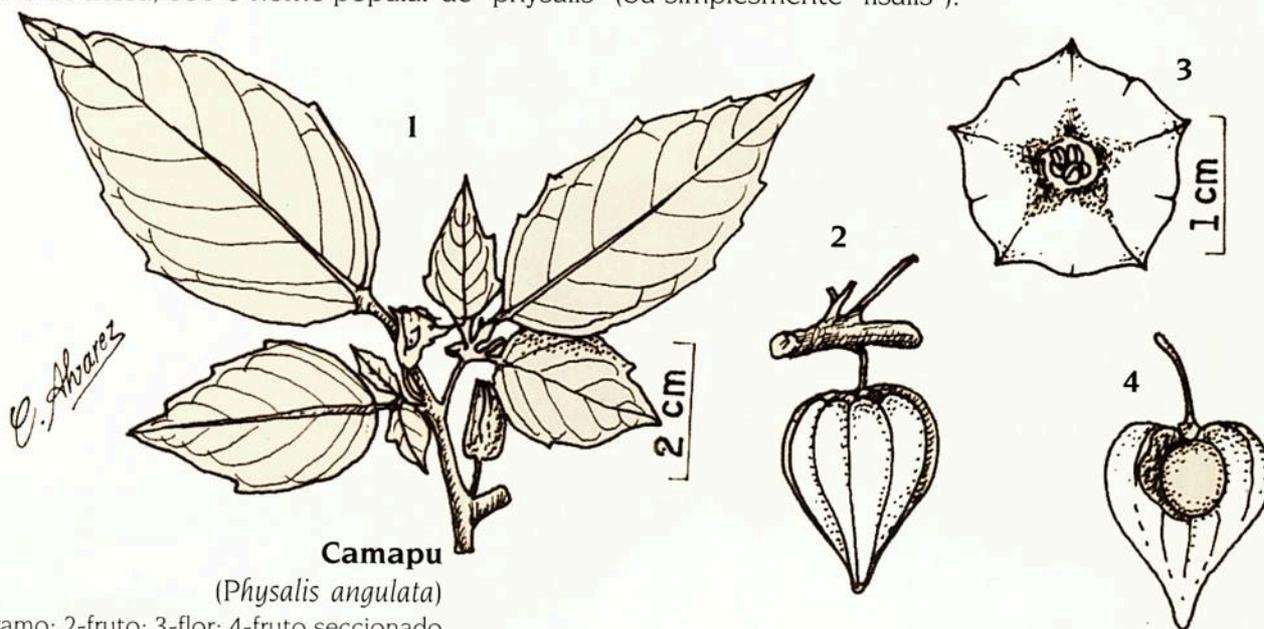
Solanácea

Physalis angulata L.

Outros nomes populares: canapum, camapum.

Plantinha herbácea, anual, ruderal, de 30-60 cm de altura, com ramos verdes, angulosos. Folhas membranáceas, elíptico-ovaladas, pecíolo até 3 cm de comprimento; lâmina variando de tamanho, desde 2 cm por 1 cm, até 7 cm de comprimento por 3,5 cm de largura, bordos lisos nas folhas jovens e alguns dentes, com tendência a se transformarem em lóbulos, nas folhas adultas. Flores solitárias, pediceladas, corola rotado-campanulada, branco-amarelada, âmbito pentagonal, cerca de 1 cm de diâmetro, pétalas com máculas purpúreas na base interna. Fruto, uma baga globosa, amarelada, de 1-1,3 cm de diâmetro, acondicionada no interior do cálice, desenvolvido em forma de vesícula. Espécie cosmopolita tropical, de origem incerta, frequente por todo o Brasil, sendo muito comum o seu aparecimento espontâneo ao redor de habitações, em roças abandonadas, valas ou qualquer outro lugar em que haja um pouco de umidade no solo.

O camapu tem os frutos ligeiramente acidulados e são consumidos no estado natural, porém nem sempre apreciados por algumas pessoas. Seu ponto ideal de ser consumido é quando o envoltório vesiculoso encontra-se totalmente seco e a baga bem amarela. Algumas vezes são utilizados em forma de conserva com vinagre, tipo "picles". As folhas são tidas como ligeiramente narcóticas, como em várias outras solanáceas. As raízes são utilizadas na medicina caseira, contra reumatismo e moléstias do fígado (LE COINTE, 1947). Frutas nas feiras de Belém, às vezes com certa abundância no segundo semestre do ano. Um tipo de camapu cultivado ganhou, recentemente, *status* de fruta nobre de mesa, sob o nome popular de "physalis" (ou simplesmente "fisalis").



Camapu

(*Physalis angulata*)

1-ramo; 2-fruto; 3-flor; 4-fruto seccionado

Camapu
(*Physalis angulata*)



CAMITIÉ

Sapotácea

Chrysophyllum cainito L.

Outros nomes populares: camiquié, caimiteiro; caimito (espanhol); star apple, golden leaf (inglês); camitier (francês), maduraverde, caimo (Colombia); apra (Suriname).

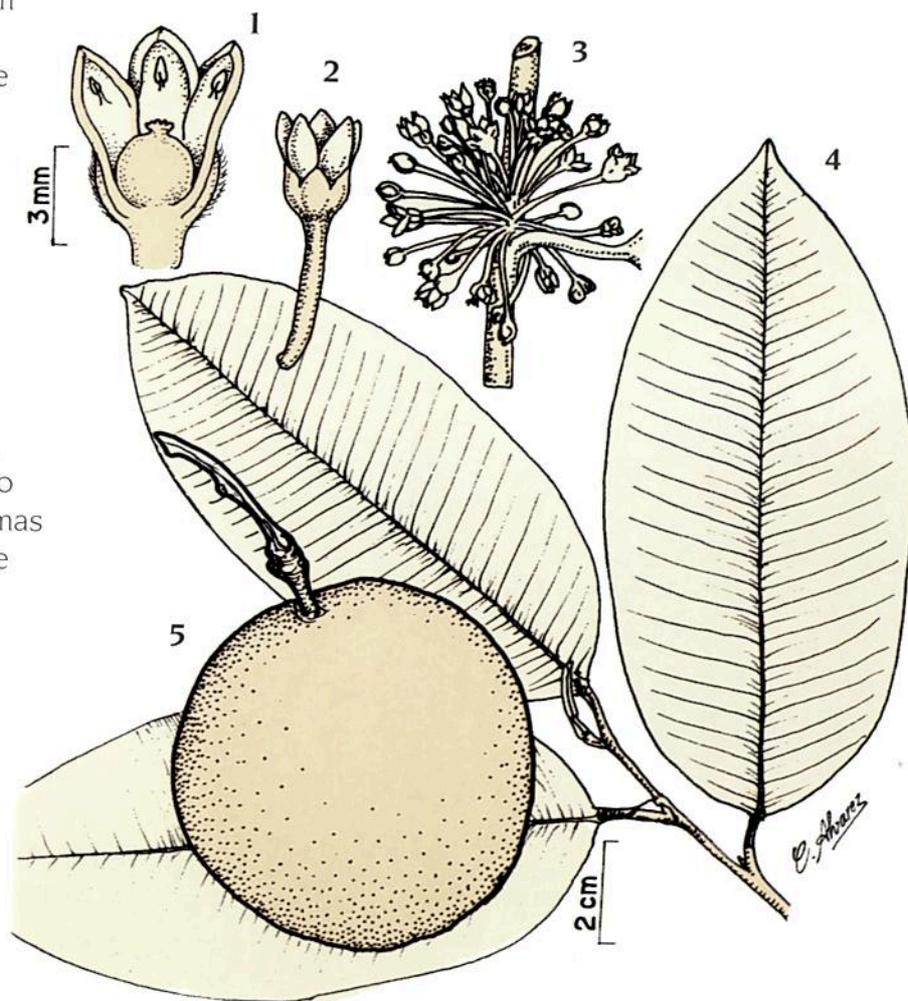
Árvore mediana até 15 m de altura, folhas elípticas ou oblongas, de 6-10 cm de comprimento, de cor verde-escura na face superior e castanho-cobreado na inferior, nervuras laterais delicadas, paralelas e quase perpendiculares à nervura central. Inflorescência em fascículos ou umbelas axilares, com 10-30 flores pediceladas, com 5 estames inseridos na corola. O fruto é uma baga esférica, de 7-10 cm de diâmetro, casca verde-clara, mesmo no fruto maduro, da qual exsuda copioso látex branco, quando cortada; polpa brancacenta, gelatinosa, adocicada.

Segundo vários autores, o camitié é originário da América Central ou das Antilhas, hoje largamente cultivado em toda a América tropical e subtropical. Em algumas regiões da América é cultivado como árvore ornamental e para sombreamento. Em Belém são poucos os sítios ou quintais onde esta planta pode ser encontrada. Quando amadurecem, os frutos não caem da árvore, a não ser quando já apodrecidos.

A polpa assemelha-se a do abiu sendo, entretanto, considerada inferior em sabor, além de ter o mesmo inconveniente do leite viscoso. Frutos maduros a partir de julho ou agosto, até dezembro, algumas vezes encontrados nas feiras de Belém.

Camitié*(Chrysophyllum cainito)*

1-corte de uma flor; 2-flor;
3-inflorescência; 4-folhas; 5-fruto



CAMUTIM

Melastomatácea

Mouriri grandiflora DC.

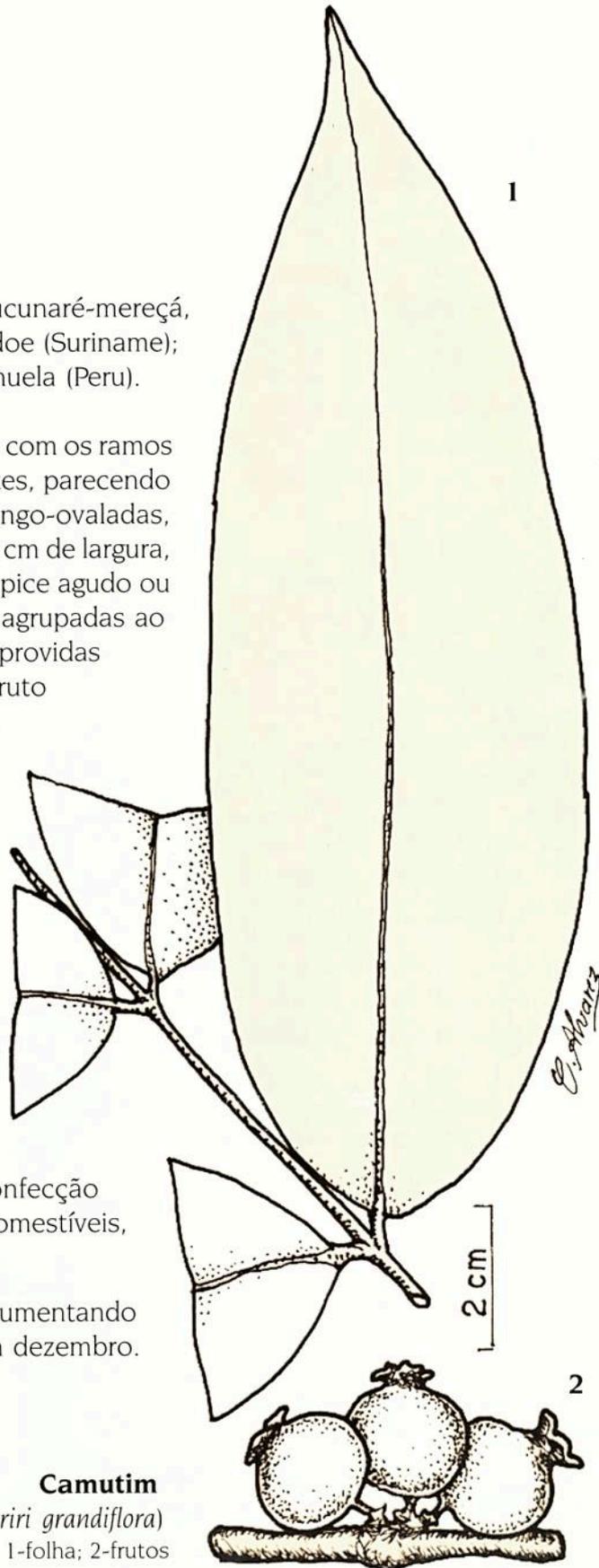
(Sinônimo: *Mouriri macrophylla* Cham.)

Outros nomes populares: mirauba, tucunaré-mereçá, guajaraí; maniballi (Guiana); spikrihoedoe (Suriname); bois fleche (Guiana Francesa); charachuela (Peru).

Pequena árvore de 4-6 cm de altura, às vezes com os ramos novos alongados e pendentes ou escandentes, parecendo uma trepadeira. Folhas subcoriáceas, oblongo-ovaladas, variando de 11-23 cm de comprimento e 5-9 cm de largura, base obtusa, arredondada ou subcordada, ápice agudo ou obtuso, nervuras laterais indistintas. Flores agrupadas ao longo dos ramos, geralmente nas partes desprovidas de folhas; corola rósea ou quase branca. Fruto globoso de 1,5-2,5 cm de diâmetro, vermelho-alaranjado, coroado pelo cálice persistente.

Espécie dispersa por toda a Amazônia brasileira, penetrando nos países vizinhos (Guianas, Venezuela, Colômbia, Peru e Bolívia). Frequente na submata de várzea alagável, beira de rios e igarapés, comum no estuário. É uma das espécies mais abundantes e ao mesmo tempo variável do gênero *Mouriri* (MORLEY, 1976, p. 100). Sua madeira é muito dura e tem várias utilidades entre as populações de caboclos/indígenas, sendo uma delas a confecção de pontas de flecha. Os frutos, além de comestíveis, são empregados na pesca.

A floração inicia normalmente em agosto, aumentando até outubro, decrescendo para terminar em dezembro. Frutificação de janeiro a maio.



Camutim
(*Mouriri grandiflora*)
1-folha; 2-frutos

CARAMBOLA

Oxalidácea

Averrhoa carambola L.

Outros nomes populares: caramba; carambolero (inglês, espanhol); carambolier (francês); vinagrillo (República Dominicana); zibline (Haiti); camerunga (Angola); kamarak (Índia); tamarta (Sri Lanca).

Árvore pequena, de no máximo até 8 m de altura, tronco reduzido, algo tortuoso, copa ampla, baixa, ramos alongados e abundantes. Folhas alternas, pinadamente compostas de 7-11 pares de folíolos pendentes. Flores dispostas em pequenas panículas, com os pedicelos vermelhos; cálice com 5 sépalas róseas, oblongas, corola com 5 pétalas vermelho-púrpuras; estames 5, alternipétalos e 5 pequenos estaminódios; ovário pentagonal, com 5 lóculos. Fruto, uma baga oblonga ou elipsoidea, de 12 cm por 8 cm, provida de 5 arestas carnosas, longitudinais, fortemente salientes, epicarpo amarelo-laranja ou âmbar, quando madura, polpa abundante, sucosa e ácida.

A caramboleira é nativa da Ásia tropical, contudo, segundo Cooke, citado em Pio Correa (1978), deve ser nativa do continente americano e, para outros, das Ilhas Molucas. O certo é que, no Brasil, foi introduzida no ano de 1817.

É uma planta de certo modo atrativa, pelas suas flores róseo-púrpuras e pela forma incomum de seus frutos, produzidos em quantidade apreciável por cada árvore. Não raro, a caramboleira é cultivada em jardins, parques e residências. Os frutos, apesar de bastante ácidos e com elevado teor de oxalato de cálcio, são ocasionalmente consumidos na forma natural, sendo mais comum o seu uso no preparo de refresco ou na fabricação de doces do tipo compota ou geleia, e também no preparo de conserva, com vinagre, para obtenção de picles.

A caramboleira tem crescimento rápido, preferindo a sombra na fase inicial, frutificando já aos 3-4 anos, e pode frutificar durante o ano inteiro. Às vezes os frutos são vendidos nas feiras de Belém.

Carambola
(*Averrhoa carambola*)



CARAMURI

Sapotácea

Neoxythece elegans (A. DC.) Aubr.

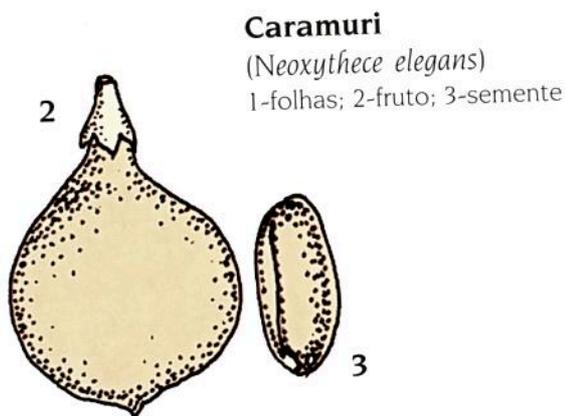
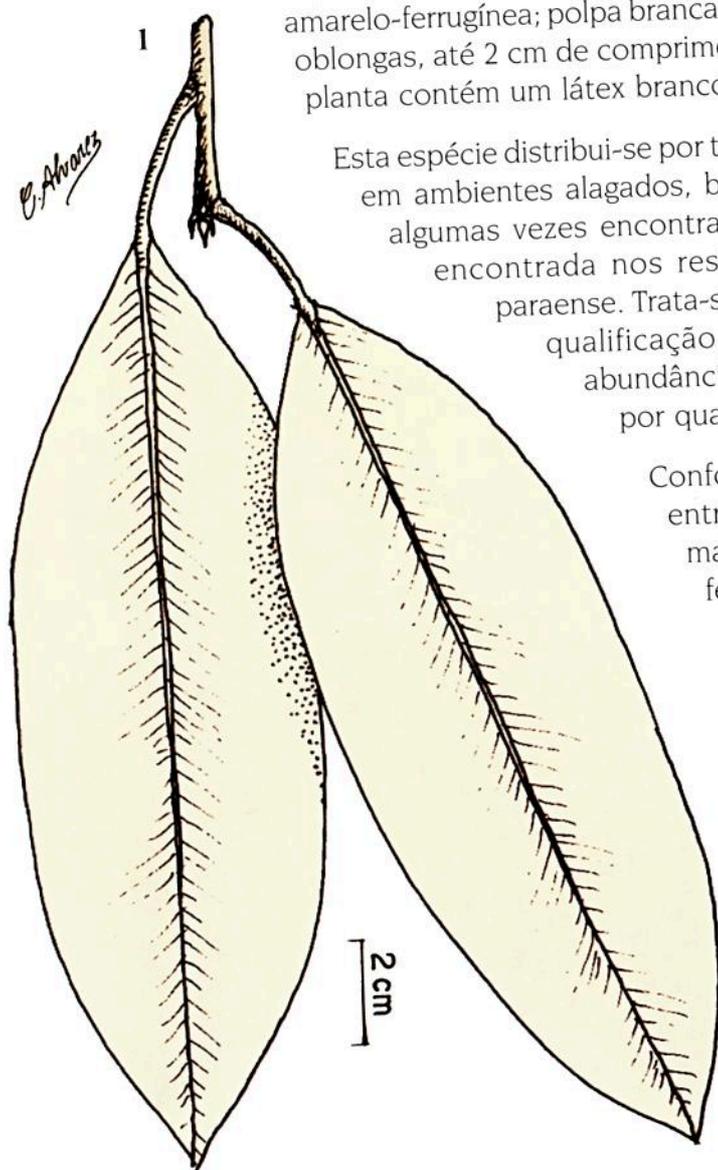
Outros nomes populares: guajará, jaraí.

Árvore mediana, comumente de 6-10 m de altura, algumas vezes até 20 m. Folhas simples, alternas, subcoriáceas, oblongo-obovadas, cerca de 8-12 cm por 3-5 cm, ápice arredondado ou agudo-obtuso, base estreitada; nervuras laterais imersas, geralmente não vistas a olho nu.

Flores pequenas, brancacentas, adensadas nos últimos raminhos. Fruto, uma baga arredondada ovalada, de cerca de 3-4 cm por 2,5-3 cm, casca coriácea, amarelo-ferrugínea; polpa brancacenta, doce e de bom sabor, com 1-2 sementes oblongas, até 2 cm de comprimento, testa castanho-escura e brilhosa. Toda a planta contém um látex branco e viscoso.

Esta espécie distribui-se por toda a Amazônia, parecendo ser mais frequente em ambientes alagados, beira de rios e igarapés, várzea e igapós, mas algumas vezes encontrada também na mata de terra firme. É ainda encontrada nos restos de mata, das proximidades da capital paraense. Trata-se de uma espécie fornecedora de madeira sem qualificação, de uso geral. Seus frutos, produzidos em abundância, são saborosos e apreciados pelo índio ou por qualquer pessoa com atividade na floresta.

Conforme registros de herbário, a floração ocorre entre os meses de junho a outubro, com frutos maduros de fevereiro a maio (ainda não vistos nas feiras de Belém).

**Caramuri***(Neoxythece elegans)*

1-folhas; 2-fruto; 3-semente

CARANÁ

Arecácea (palmeira)

Mauritiella armata (Mart.) Burr.

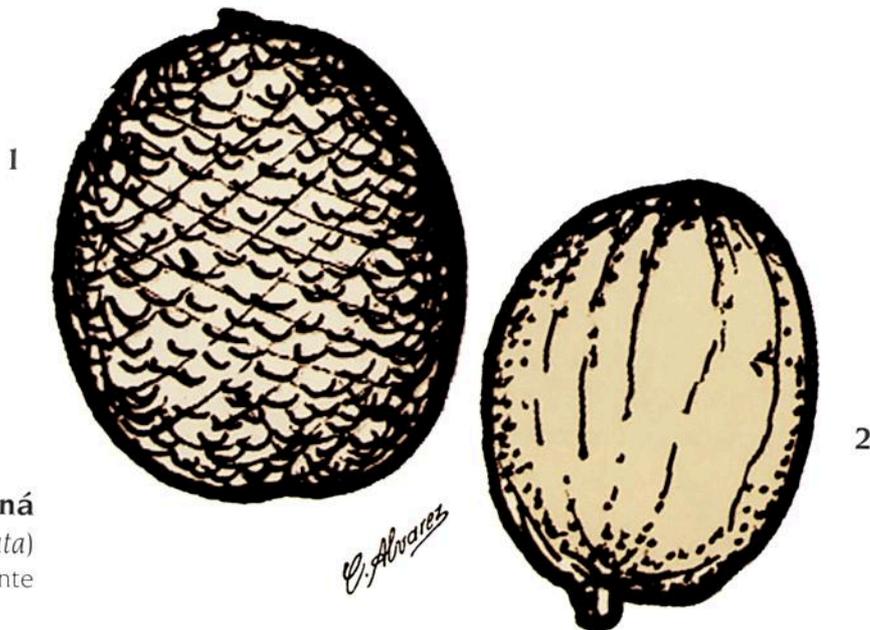
(Sinônimo: *Mauritia armata* Mart.).

Outros nomes populares: caraná, buritirana, buriti mirim

Palmeira dioica, de porte médio, geralmente crescendo em touceira. Estipe de 10-20 m de altura, fortemente aculeado em toda sua extensão, acúleos rígidos de 2-3 cm de comprimento, cônicos, em posição horizontal. Folhas orbiculares, incompletamente divididas, com as margens providas de pequenos acúleos; pecíolos inermes, cerca de 80 cm de comprimento. Fruto elipsoide, 2-3 cm de comprimento, lembrando um buriti em miniatura, pelo seu formato e revestimento escamoso. Mesocarpo representado por uma delgada polpa oleosa, alaranjada, que envolve um endocarpo escasso e esponjoso; semente única, elipsoidea, com endosperma branco, muito duro.

Espécie nativa da Amazônia, comum no estuário do grande rio, encontrada geralmente em áreas abertas pantanosas, especialmente nos igapós, formando extensas populações. Ocorre menos frequentemente em solos arenosos de terra firme, porém em touceiras esparsas.

O fruto do caraná é processado e consumido igualmente como o do buriti, dando um vinho (suco) tão saboroso quanto o deste. Frutificação durante o primeiro semestre do ano, aparecendo ocasionalmente nas feiras de Belém.



Caraná
(*Mauritiella armata*)
1-fruto; 2-semente

CASTANHA-DE-CUTIA

Crisobalanácea

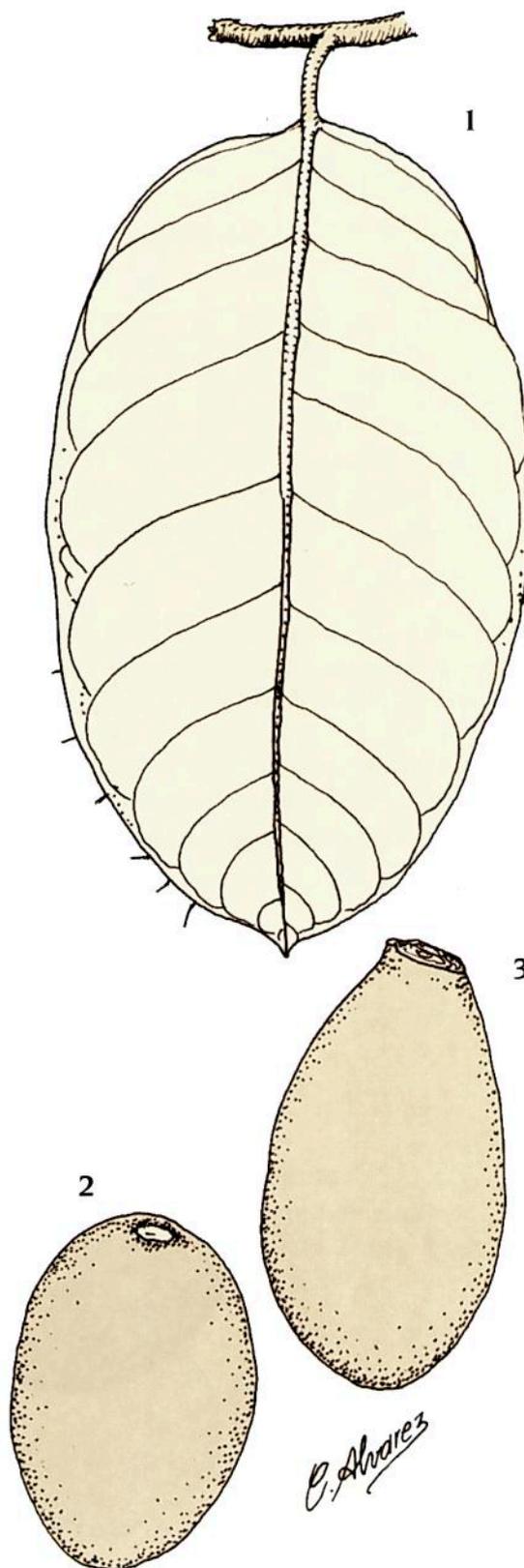
Couepia edulis (Prance) Prance
(Sinônimo: *Acioa edulis* Prance)

Árvore de 20-35 m de altura e tronco até 1 m de diâmetro. Folhas simples, alternas, pecíolo 1,5-2,5 cm; limbo largamente elíptico, 8-18 cm de comprimento por 5-10 cm de largura, base arredondada, ápice subarredondado, curtamente acuminado; nervação pouco distinta, exceto a nervura central. Inflorescência uma curta panícula terminal; flores de simetria irregular, pétalas livres, brancas e caducas, 20 estames. Fruto, uma drupa oblonga de 6-9 cm de comprimento e 4-5 cm de diâmetro; pericarpo rígido-lenhoso, contendo uma amêndoa de 5 cm, com um tegumento aderente, de cor ferrugínea.

Esta espécie é endêmica da bacia do Médio Solimões, ou mais precisamente de Coari até Tocantins, e também no médio Purus, habitando a mata primária de terra firme. É uma planta de certa importância para os habitantes dessa região, pois as amêndoas, produzidas em grande quantidade, são comidas cruas ou assadas, tal como o fazem com a castanha-de-galinha. As amêndoas fornecem ainda um óleo (cerca de 73%), que pode ser usado na culinária ou na fabricação de um sabão caseiro. Frutos maduros de novembro a maio.

Castanha-de-cutia*(Couepia edulis)*

1-folha; 2-semente; 3-fruto



CASTANHA-DE-GALINHA

Crisobalanácea

Couepia longipendula Pilger

Outro nome popular: castanha pêndula.

Árvore de porte muito variado, desde 4 m até 30 m de altura, o que certamente deve ser atribuído à idade ou às condições ambientais onde vive a planta; tronco reto, 10-40 cm de diâmetro. Folhas simples, alternas, com pequenas estípulas, pecíolo até 1 cm; lâmina coriácea, elíptica ou oblongo-elíptica, 8-18 cm de comprimento, 4-7 cm de largura, base arredondada ou obtusa, ápice curto-acuminado; nervação obscura, excetuando a nervura central.

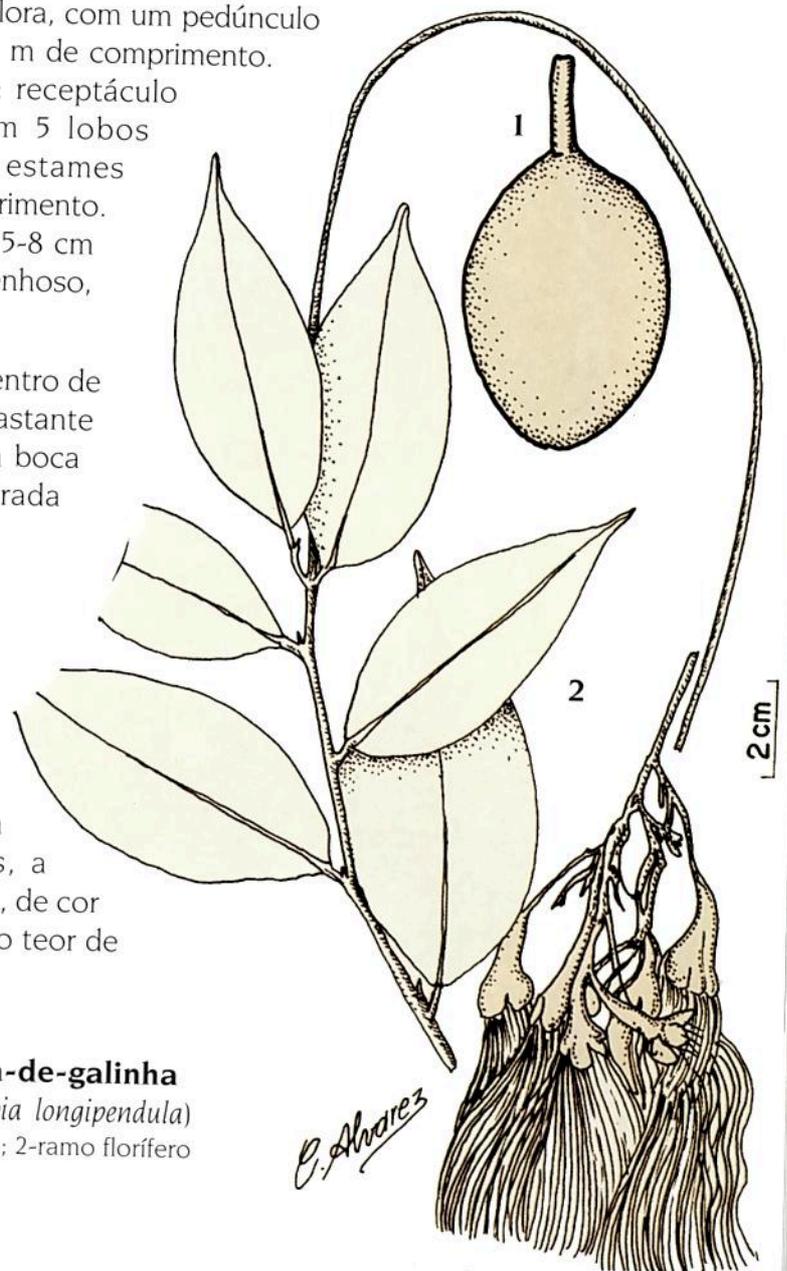
Inflorescência, uma pequena panícula pauciflora, com um pedúnculo longo, filiforme e pendente, chegando até 1 m de comprimento.

Flores vistosas, sobretudo pelos estames; receptáculo cônico-tubular de 1-1,5 cm, cálice com 5 lobos arredondados; pétalas 5, caducíssimas; estames numerosos, róseo-púrpuros, 1-2 cm de comprimento.

Fruto, uma drupa elipsoideia ou ovalada, de 5-8 cm de comprimento, pericarpo espesso fibro-lenhoso, encerrando uma semente de 3 cm por 2 cm.

Espécie nativa do Amazonas, tendo como centro de distribuição a região de Manaus, onde é bastante frequente, chegando ao Pará somente até a boca do Trombetas (Oriximiná); tem sido registrada também para o Médio Rio Negro e Purus.

A parte comestível da castanha-de-galinha é a amêndoa, encerrada no endocarpo, que pode ser consumida crua, assada ou torrada. Maravalhas (1965) informa que das amêndoas secas ao sol faz-se paçoca, misturada com farinha de mandioca e açúcar. Beijus também são comumente feitos com a massa. Ainda segundo referidos autores, a amêndoa produz 75-80% de um óleo secativo, de cor amarelo-esverdeada, além de encerrar um alto teor de proteína. Frutificação de janeiro a março.



Castanha-de-galinha

(*Couepia longipendula*)

1-fruto; 2-ramo florífero

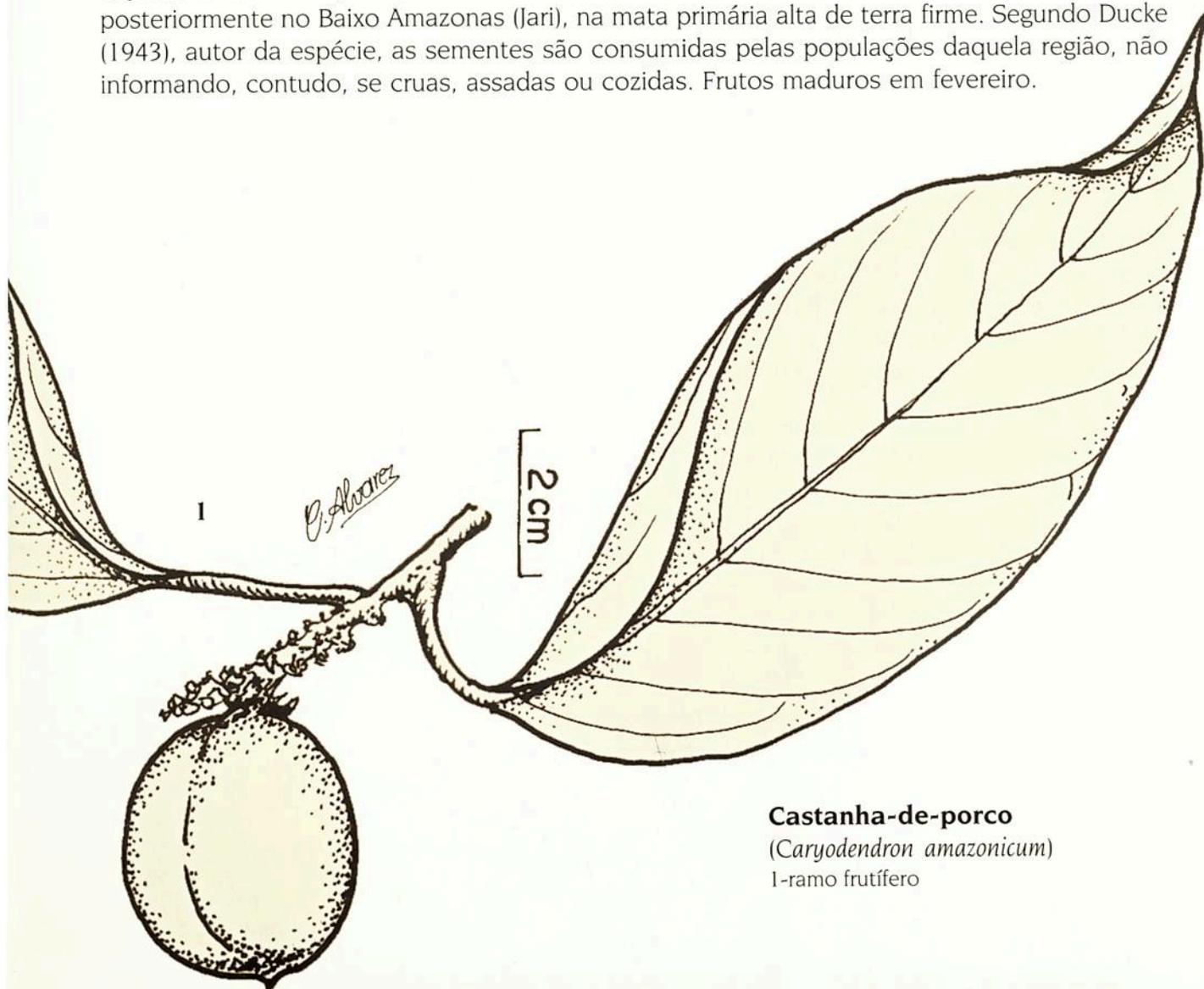
CASTANHA-DE-PORCO

Euforbiácea

Caryodendron amazonicum Ducke

Árvore dioica de 30-40 m de altura, tronco cilíndrico, reto, com a casca lisa e cinzenta, ramos terminais com grandes estípulas caducas. Folhas coriáceas, largo-elípticas ou obovadas, 12-20 cm de comprimento por 4-10 cm de largura, base obtusa ou aguda, ápice curto-acuminado. Inflorescências masculinas compostas de 5-7 espigas terminais, de 10-20 cm de comprimento, flores pequeníssimas, verdes, com 4 estames. Inflorescência feminina de 1-2 espigas terminais, 8-12 cm de comprimento, com flores bem maiores. Fruto, uma cápsula trivalva de 4 cm de diâmetro, pericarpo duríssimo, com uma semente parda, de 3 cm de comprimento.

Espécie encontrada pela primeira vez na bacia do Alto Rio Solimões (boca do rio Javari) e posteriormente no Baixo Amazonas (Jari), na mata primária alta de terra firme. Segundo Ducke (1943), autor da espécie, as sementes são consumidas pelas populações daquela região, não informando, contudo, se cruas, assadas ou cozidas. Frutos maduros em fevereiro.



Castanha-de-porco
(*Caryodendron amazonicum*)
1-ramo frutífero

CASTANHA-DO-PARÁ

Lecitidácea

Bertholletia excelsa Bonpland

(Sinônimo: *B. nobilis* Miers)

Outros nomes populares: castanheira, castanha-da-amazônia, castanha-do-brasil⁶; nhá, yá, iniá, tocari, tucá, yuvia (povos indígenas da região); brazil nut, brazilian nut, para nut (inglês); noix du Brésil, noix de Pará, chatâigne du Brésil (francês); nuez del Brasil (espanhol); paranuss (alemão); noce del Brasile (italiano).

Árvore de porte colossal, em torno de 40-50 m de altura, quando já idosa, e cerca de 2 m de diâmetro quase à base do tronco. Ducke e Black (1954, p. 15) assinalam que "a famosa castanheira-do-pará pode, só em casos excepcionais, chegar a 50 m, porém seu tronco não ramificado (quando na mata virgem) até a copa pequena, pode medir 3 m de diâmetro". O botânico prático Nilo T. Silva teve a oportunidade de medir uma castanheira derrubada na área do Projeto Jari, cujo comprimento total foi de 62 m e o diâmetro do tronco de 4,30 m; uma segunda castanheira (não derrubada), com semelhantes proporções, foi encontrada no município de Marabá. A idade de castanheiras desse porte é estimada entre 800-1.200 anos.

O tronco da castanheira é caracteristicamente cilíndrico, reto, com a casca rígida, espessa e rimosa e a copa pequena em relação à altura do tronco. Folhas simples, alternas, pecíolo em forma de calha, de 5-6 cm de comprimento, revestido de um delicado tomento; limbo cartáceo-coriáceo, oblongo ou elíptico-oblongo, 25-35 cm de comprimento por 8-12 cm de largura; base aguda e ápice obtuso-arredondado, ligeiramente acuminado; margens onduladas, face superior verde-brilhosa; nervura central bem saliente na face inferior e de secção retangular; nervuras laterais abundantes, delicadas, retas, em ângulo de cerca de 60° com a nervura central.



Castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa*)

⁶ Por algum tempo, no século passado (século XIX), a castanheira-do-pará foi exportada pelo Maranhão, passando a ser conhecida pelo nome, hoje em desuso, de "castanha-do-maranhão".

Inflorescência em racimos (racemos) ou panícula de ráculos (racemos) na extremidade dos râmulos, raque anguloso, de 12-16 cm de comprimento. Flores curtamente pediceladas, com 3 bractéolas na base, caducíssimas; cálice a princípio inteiro e urceolado, na antese bi-ou tripartido, com ápice dos lobos denteados; corola brancacenta ou levemente amarelada, perfumada, com 6 pétalas livres, imbricadas, espesso-carnosas na base, levemente desiguais; andróforo com a parte superior hemisférica, contendo no lado interno numerosas escamas (estaminódios) arqueadas, ocráceas, acuminadas; parte inferior do andróforo, a lígula estaminal, levemente purpúrea; estames numerosos, dispostos em torno do orifício da lígula; filetes com uma pronunciada dilatação no ápice, onde se insere a antera, por meio de um delicado conectivo filiforme; ovário ínfero, tetralocular, lóculos geralmente com 4-6 óvulos, estilete subulado, deflexo para o lado do andróforo, estigma capitado, multipapiloso. Fruto capsular, do tipo pixídio incompleto, vulgarmente denominado de "ouriço", esférico ou levemente depresso; mesocarpo lenhoso, extremamente duro, constituído de células pétreas (esclereídios); parte superior com uma região diferenciada, correspondente à área do cálice, em cujo centro encontra-se um orifício de 1 cm de diâmetro, sítio do rudimentar opérculo, imergido no fruto já bem seco. Um fruto pode pesar entre 500-1500 g e medir 10-15 cm de diâmetro; comumente contém 15-24 sementes angulosas, de 4-7 cm de comprimento, com a casca (testa) córnea e rugosa.

A castanheira é, sem dúvida, nativa da Amazônia. Sua área de distribuição abrange quase toda a região e partes amazônicas da Bolívia, Peru, Colômbia, Venezuela e Guianas. Tem por habitat natural a mata virgem alta de terra firme e, como é sabido, encontra-se em agrupamentos mais ou menos extensos, tradicionalmente conhecidos como castanhais, porém sempre associada a outras espécies florestais de grande porte, nunca, entretanto, em formações homogêneas como já foi afirmado.

A castanha-do-pará é uma essência vegetal de alto valor alimentar e de expressão no comércio internacional; tem sido motivo de pesquisas sob os mais variados aspectos: biológicos, agrônômicos, químicos, econômicos etc., com uma bibliografia já beirando duas centenas de títulos, dentre os quais destacam-se alguns dos mais recentes: Souza (1963) faz o estudo químico das amêndoas e dedica um capítulo à questão da radioatividade nas mesmas; é um trabalho exaustivo, no qual o autor declara: "Embora reconhecendo que o presente trabalho não seja realmente uma obra-prima, mas é útil e quase completo, encontrando o leitor as mais variadas informações sobre nossa castanha"; Almeida (1963) considera, principalmente, os vários aspectos ligados à exportação, desde a coleta na mata; Pandolfo (1960) sugere medidas racionais que devem ser tomadas no beneficiamento; Tupiassu e Oliveira (1967) dão um diagnóstico de caráter socioeconômico sobre o tema castanha; Müller *et al.* (1980) revelam pesquisas inéditas sobre germinação, enxertia, biologia floral polinização etc.; EMBRAPA (1986) divulga resultados preliminares sobre as pesquisas que vem conduzindo há vários anos, visando superar um dos maiores problemas da castanheira, qual seja, atingir uma precocidade ideal; pelo processo de enxertias, conseguiu reduzir a idade da primeira frutificação, de 12 para 6 anos e, excepcionalmente, até para 3 anos e meio. A castanha-do-pará vem sendo muito recomendada para consumo, pelo seu alto poder nutritivo, bem como pelo fato de concentrar um teor considerável de selênio, mineral associado às dietas que previnem o envelhecimento. Mais detalhes sobre a castanha-do-pará podem ser encontrados nas referências.

CERU

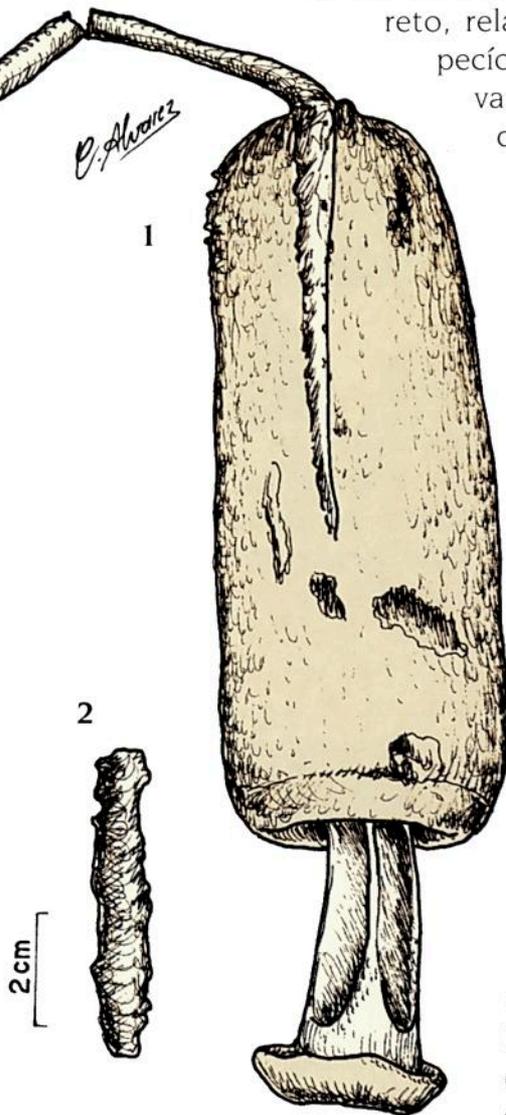
Lecitidácea

Allantoma lineata (Mart. & Berg) Miers

(Espécie com 16 sinônimos, segundo Prance, 1979)

Outros nomes populares: cheru, churu, tauari

Árvore pequena, cerca de 10 m de altura ou pouco mais, tronco reto, relativamente baixo. Folhas simples, alternas, com pecíolos de 1-2 cm; limbo elíptico-oblongo, coriáceo, variando entre 10-25 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, ápice acuminado, e base obtusa ou arredondada; nervuras laterais em torno de 18-25 pares, retas em sua maior extensão e regularmente paralelas. Inflorescências terminais, em pequenos racimos (racemos) ou panículas de rácimos; cálice (hipânto) inteiro, campanulado, com 5-6 lobos; pétalas 5, brancas, subcarnosas; andróforo de cerca de 1 cm de comprimento, dividido na parte superior em 8-10 lacínios, com numerosos e minúsculos estames, distribuídos na superfície interna do andróforo; ovário ínfero, geralmente com 4-5 lóculos, com numerosos óvulos em cada um. Fruto, uma cápsula lenhosa do tipo pixídio, cilíndrico-tubular, de 10-15 cm de comprimento, às vezes cilíndrico-campanulada, opérculo em forma de tacha (prego), de 5-12 cm de comprimento; sementes oblongo-lineares, 5-6 cm de comprimento, com o tegumento verrucoso.

**Ceru** (*Allantoma lineata*)

1-fruto; 2-semente

Espécie dispersa pelo Pará e Amazonas até a Venezuela, frequente no estuário, às margens dos rios e igapós. As amêndoas são muito apreciadas pelo ribeirinho. Quando o fruto amadurece, solta o opérculo, liberando as sementes, que geralmente caem na água e ficam flutuando. Isto facilita a coleta em maior quantidade e muitas vezes as amêndoas são consumidas nessa ocasião. Fruto maduro no começo do ano.

CITROS

Rutácea

Citrus spp.

Compreende várias espécies pertencentes ao gênero botânico *Citrus* (laranja, lima, limão, tangerina etc.), de origem asiática, e largamente cultivado há séculos em todo o mundo tropical e subtropical, pela sua importância na dieta alimentar humana. A forma silvestre dos citros, ao que parece, perdeu-se, ou nunca foi encontrada e, em consequência dessa antiga cultura, surgiram as múltiplas formas e variedades, nas quais foram baseadas as mais desconhecidas classificações botânicas do grupo.

Na segunda década do século XX, o citricultor norte-americano Walter T. Swingle reuniu um grande número de exemplares vivos de todas as espécies de *Citrus*, conseguindo, com esse material, realizar um estudo completo, com o qual chegou a uma classificação aceitável, geralmente adotada *in totum* em trabalhos de citricultura.



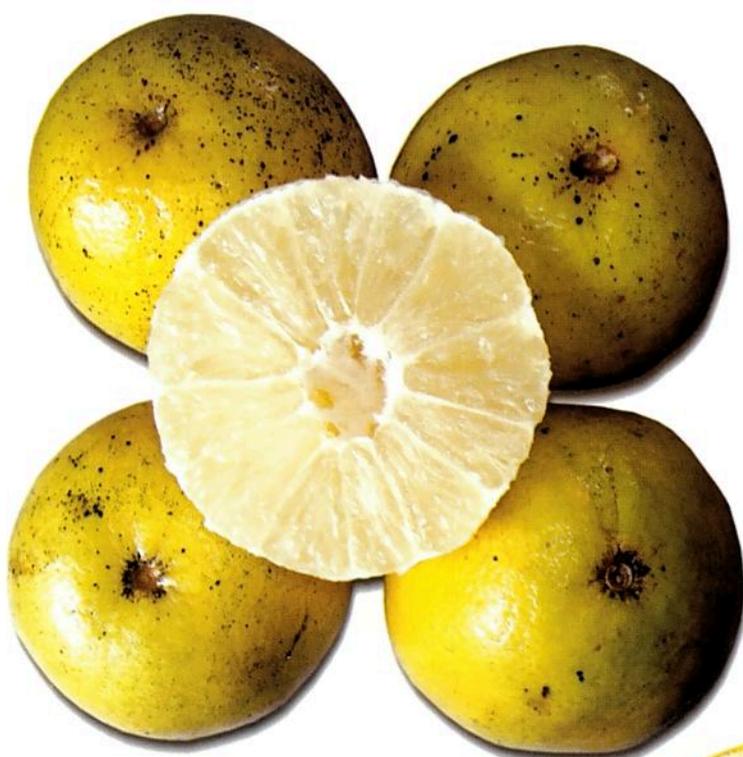
Limão
(*Citrus limon*)



Tangerina
(*Citrus deliciosa*)

Os citros são as plantas mais estudadas sob vários aspectos, sendo, portanto, volumosa a sua bibliografia. Em razão disso, o presente capítulo não vai além de uma simples relação dos cítricos cultivados na região, com seus nomes científicos, de acordo com a classificação de Swingle, citada em Hume (1952, p. 12) e também na nomenclatura adotada por Lorenzi *et al.* (2006), conforme se vê abaixo:

Laranja e suas variedades	<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck
Laranja-da-terra	<i>C. aurantium</i> L.
Lima, lima-da-pérsia	<i>C. aurantifolia</i> (Christm.) Swingle
Limão	<i>C. limon</i> (L.) Burm. f.
Limão-galego	<i>C. aurantifolia</i> (Christm.) Swingle (variedade)
Tangerina	<i>C. deliciosa</i> Ten.; <i>C. reticulata</i> Blanco
Toranja	<i>C. maxima</i> (Burm. ex Rumph.) Merr.
Cidra	<i>C. medica</i> L.



Lima
(*Citrus aurantifolia*)

Laranja-da-terra
(*Citrus aurantium*)



CUPUAÇU

Esterculiácea (para alguns autores, Malvácea)

Theobroma grandiflorum (Willd. ex Spreng.) Schum.

Outros nomes populares: cupuaçu-verdadeiro; bacau (Colômbia); cacao blanco, pastate (México, Costa Rica, Panamá); patashte (Inglês); patas (Equador); lupu (Suriname).

Árvore de 4-8 m de altura (nos indivíduos cultivados), ou até 18 m de altura (nos indivíduos silvestres, na mata alta); tronco geralmente reto, com a casca marrom-escura, fissurada, ramificação tricotômica, ramos superiores ascendentes, os inferiores horizontais, ambos com ritidoma esfoliando-se. Folhas simples, inteiras, subcoriáceas, 25-35 cm de comprimento por 6-10 cm de largura, com maior amplitude de variação entre 15-60 cm por 5-16 cm, respectivamente, segundo Cuatrecasas (1964, p. 554); lâmina oblonga ou oblongo-obovada, atenuada, ápice abrupto-acuminado, base obtusa ou arredondada, glabra, verde e sub-brilhosa na face superior, verde-glaucoso ou róseo-pálido na face inferior, com um delicado revestimento de tricomas (pelos) estrelados; nervuras laterais 9-10 pares, acentuadamente dirigidos para o ápice do limbo, o par inferior em ângulo mais agudo; nervuras terciárias transversais e subparalelas. Inflorescências cimulosas de 3-5 flores ou mais; pedúnculos curtos, espessos, com 3 bractéolas estreito-lineares; cálice com 5 pétalas espessas, triangulares, livres ou parcialmente unidas; corola com 5 pétalas, cada uma com sua base em forma de cógula e a parte superior laminar, subtrapezoidal ou suborbicular, de cor roxo-escuro, ligada à cógula por uma porção estreitada, em forma de calha; estaminódios 5, petalóides, triangular-linguiformes, vermelho-escuros; estames 5, localizados no interior da cógula, com três anteras biloculares; ovário pentagonal, obovado, com 5 lóculos multiovulados. Fruto drupáceo ou bacáceo (tipo não definido morfológicamente), de forma elipsoideia ou oblonga, com as extremidades obtusas ou arredondadas, variando de 12-25 cm de comprimento e 10-12 cm de diâmetro, pesando até 1.500 g; epicarpo rígido, lenhoso, com epiderme verde, recoberta por um indumento ferrugíneo, pulverulento, que se vai desprendendo com o manuseio do fruto; mesoendocarpo branco-amarelado, de cerca de 7 mm de espessura; sementes em número de 20-50, superpostas em 5 fileiras verticais, cada semente envolvida por copiosa polpa delicadamente fibrosa, branco-amarelada, de sabor acidulado e cheiro característico, agradável. Na maturação, os frutos caem sem o pedúnculo, ocasião em que exalam o cheiro característico, o que indica a perfeita maturação dos mesmos.

O cupuaçu é espécie nativa do Pará, onde pode ser ainda encontrado em estado silvestre, na mata virgem alta de várias localidades desse estado. É frequentemente cultivado em quase toda a Amazônia, incluindo a parte noroeste do Maranhão, de onde o Pará vem recebendo

algumas remessas de frutos para suprir a demanda, sempre crescente, do cupuaçu. Fora do Brasil, é cultivado também em alguns países tropical-americanos, tais como Venezuela, Equador, Costa Rica e Colômbia.

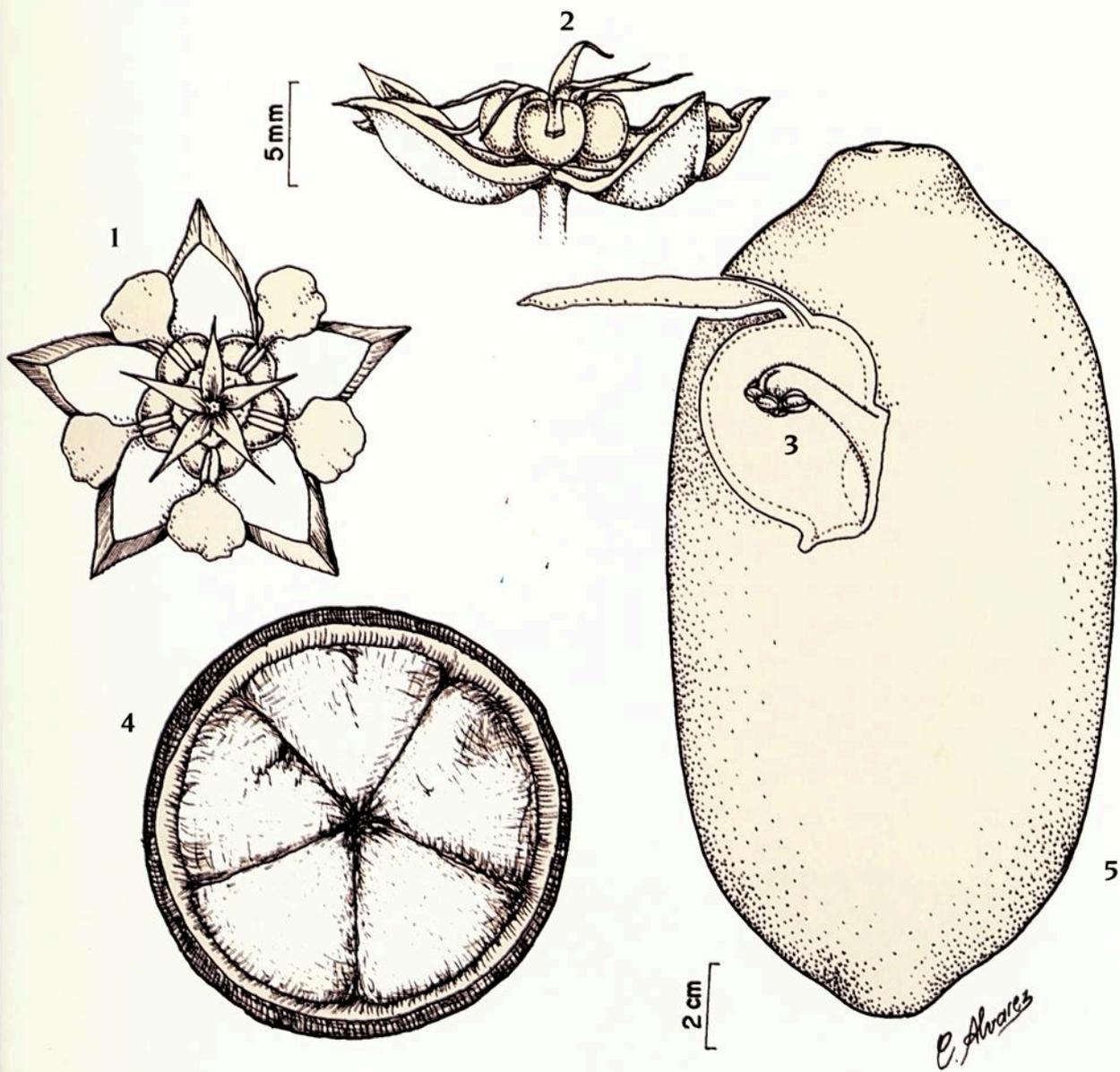
Come-se o cupuaçu de várias maneiras, sendo a menos preferida o consumo da polpa, diretamente *in natura*. O uso mais popular é em forma de refresco, que algumas pessoas preferem adoçado e misturado com farinha de mandioca. Existem ainda muitas outras formas de utilizar o cupuaçu, como o saboroso sorvete, de grande preferência local, bem como o picolé, e mais: doce em pasta, doce sólido tipo salame, balas com recheio de cupuaçu, bolos e tortas com sabor de cupuaçu, pudim, creme nevado, suco concentrado, licor e geleia.

As sementes contêm 48% de uma gordura branca e aromática, prestando-se para fabricação de chocolate. Já houve interesse por parte de algumas indústrias no aproveitamento das sementes, para fabricação de doces, com excelentes resultados. Contudo, em virtude da exiguidade da matéria-prima, sobreveio o desinteresse. Mas hoje, pode-se encontrar nos supermercados regionais o doce e a geleia de cupuaçu, fabricados ainda em pequena escala, por uma indústria local.

Frutificação no primeiro semestre do ano, com o pico nos meses de fevereiro a abril.

Cupuaçu
(*Theobroma grandiflorum*)





Cupuaçu (*Theobroma grandiflorum*)

1-corte de uma flor; 2-flor; 3-estame no interior da cógula; 4-fruto seccionado; 5-fruto inteiro

CUPUAÇU-DO MATO

Esterculiácea (para alguns autores, Malvácea)

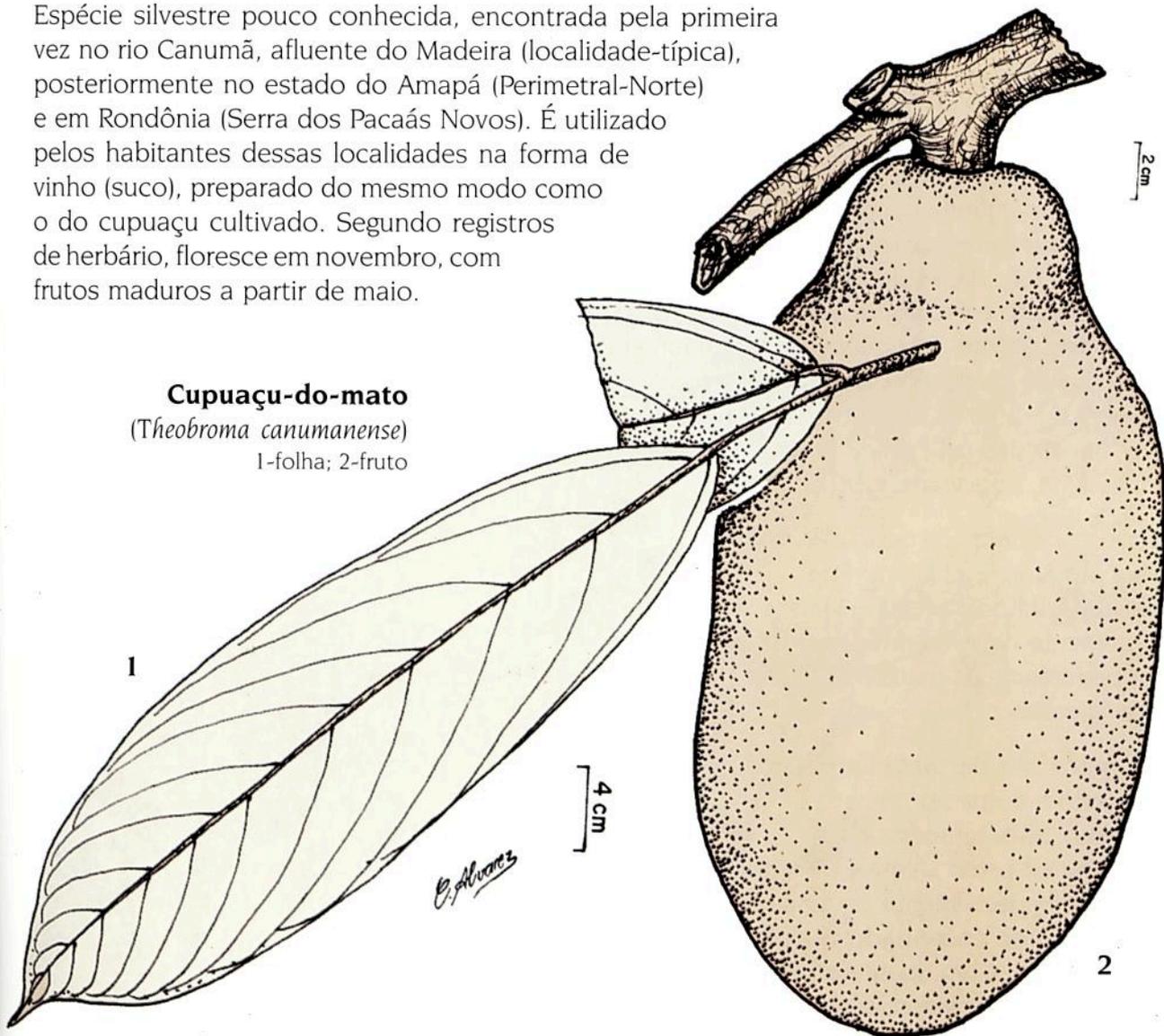
Theobroma canumanense Pires & Fróes ex Cuatrecasas

Outro nome vulgar: cupurana

Árvore de cerca de 16 a 20 m de altura, pouco ramificada. Folhas coriáceas, oblongo-ovadas, variando de 8-20 cm de comprimento e 3-8 cm de largura. Inflorescência axilar, com flores vermelhas. Fruto semelhante ao cupuaçu verdadeiro, porém um pouco menor, geralmente de 12 a 15 cm de comprimento.

Espécie silvestre pouco conhecida, encontrada pela primeira vez no rio Canumã, afluente do Madeira (localidade-típica), posteriormente no estado do Amapá (Perimetral-Norte) e em Rondônia (Serra dos Pacaás Novos). É utilizado pelos habitantes dessas localidades na forma de vinho (suco), preparado do mesmo modo como o do cupuaçu cultivado. Segundo registros de herbário, floresce em novembro, com frutos maduros a partir de maio.

Cupuaçu-do-mato
(*Theobroma canumanense*)
1-folha; 2-fruto



CUPUI

Esterculiácea (para alguns autores, Malvácea)

Theobroma subincanum Mart.

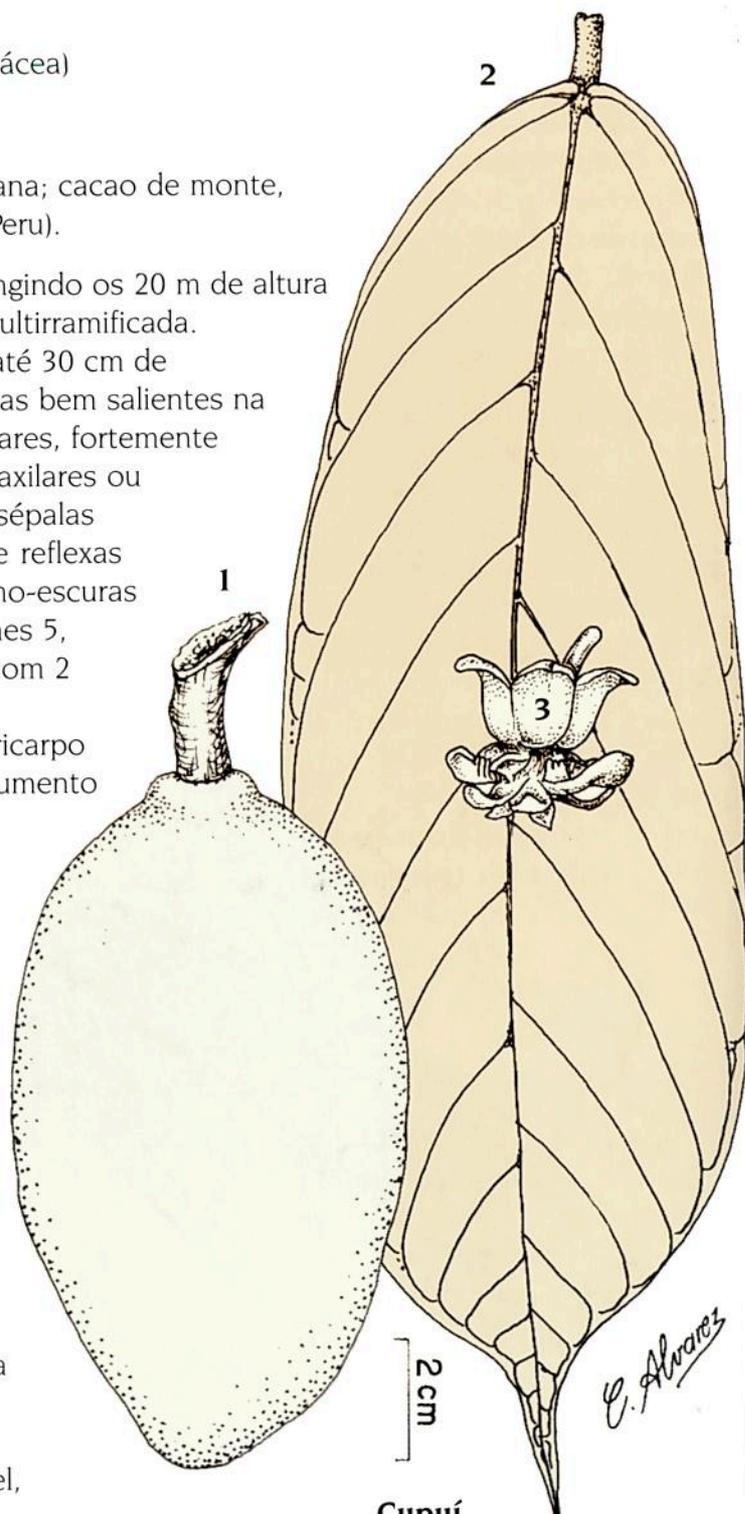
Outros nomes populares: cupuaí, cupurana; cacao de monte, cacao silvestre (Colômbia, Venezuela e Peru).

Árvore de porte mediano, raramente atingindo os 20 m de altura e 30 cm de diâmetro no tronco, copa multirramificada.

Folhas coriáceas, elíptico-oblongas, de até 30 cm de comprimento e 10 cm de largura; nervuras bem salientes na face inferior do limbo, as laterais 7-10 pares, fortemente inclinadas para o ápice. Inflorescências axilares ou extra-axilares, de 1-3 flores; cálice com sépalas amarelo-ferrugíneas, espesso-carnosas e reflexas na antese; corola com 5 pétalas vermelho-escuras no limbo e amareladas na cógula; estames 5, filetes trifurcados no ápice, cada ramo com 2 anteras. Fruto elipsoideio, 7-11 cm de comprimento e 5-6 cm de diâmetro, pericarpo duro e resistente, recoberto por um indumento semelhante ao do cupuaçu-verdadeiro; sementes numerosas, oblongas, 2-2,5 cm, envolvidas pela polpa branco-amarelada, adocicada, sem cheiro.

Espécie hileiana, dispersa desde o Pará até a área amazônica dos países vizinhos da região. Habita geralmente na mata das terras altas, de preferência às margens úmidas dos igarapés.

Os frutos são bastante apreciados, servindo a polpa no preparo de refresco. São, também, muito procurados pelos animais trepadores da floresta, especialmente os macacos. Normalmente encontrados nas feiras, algumas vezes em quantidade apreciável, nos meses de fevereiro a maio.



Cupuí
(*Theobroma subincanum*)
1-fruto; 2-folha; 3-flor

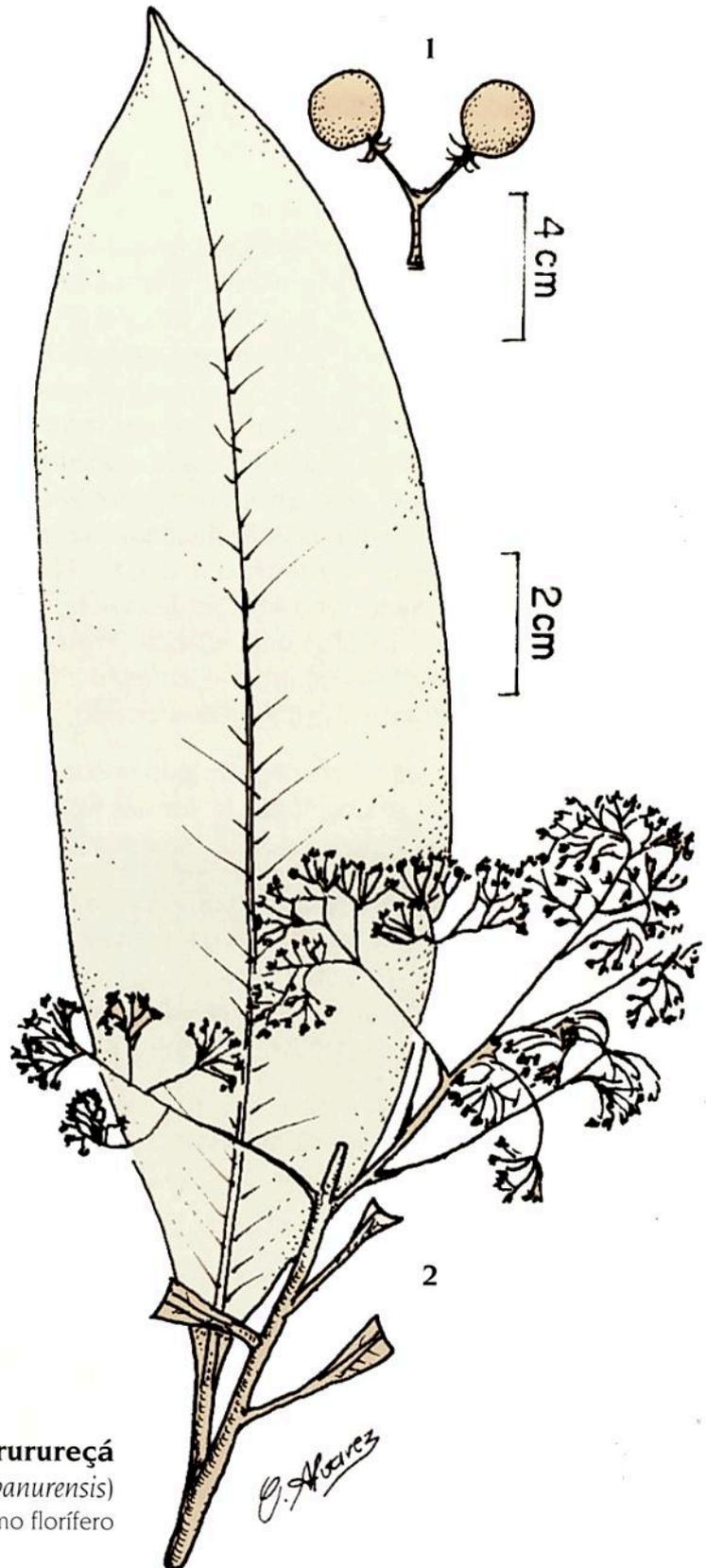
CURURUREÇÁ

Mirsinácea

Ardisia panurensis Mez

Arbusto semiescandente de 3-4 m, folhas alternas, simples, cartáceas, oblongo-elípticas, 15-20 cm de comprimento e 5-7 cm de largura, agudas no ápice e atenuadas na base, nervuras, excetuando a principal, totalmente obscuras. Inflorescência em panícula de pequenas umbelas, com flores alvas, pequenas, em pedicelos filiformes. Fruto, uma baga esférica de 0,5 cm de diâmetro, de cor vermelha, passando do roxo-escuro até quase negra, polpa sucosa, adocicada.

Espécie encontrada no Alto Rio Negro (Cucuí), onde parece ser nativa. Ocorre na beira do rio, quase sempre com a maior parte do caule imersa na água, durante o período de enchente. Segundo moradores daquela região, o nome da planta significa "olho de sapo", em alusão à forma, tamanho e cor do fruto. Para alguns autores, o nome correto da planta seria *Icacorea panurensis* (Mez) Lundell. Frutificação observada no mês de maio.



Cururureçá
(*Ardisia panurensis*)
1-frutos; 2-ramo florífero

CUTITE

Sapotácea

Pouteria macrophylla (Lam.) Eyma

(Sinônimos: *Richardella macrophylla* (Lam.) Pierre, *Lucuma rivicoa* Gaertn., *Vitellaria rivicoa* (Gaertn.) Radlk., *Richardella rivicoa* (Gaertn.) Pierre).

Outros nomes populares: cutitiribá; canistel (inglês); jaune d'oeuf (Guiana Francesa); caímo, canistel, siguapa, yema de huevo (espanhol).

Árvore mediana, em torno de 20 m de altura, tronco reto, de até 50 cm de diâmetro, casca exsudando abundante látex quando cortada, copa densa, com ramos mais novos ascendentes. Folhas alternas, cartáceas, obovadas ou oblanceoladas, 10-18 cm de comprimento, 5-9 cm de largura, até 30 cm por 10 cm nos indivíduos jovens. Inflorescência em fascículos de 3-10 flores, nascidas entre as folhas ou nos ramos em que aquelas já caíram; cálice de 4-5 sépalas oblongo-ovais, pilosas externamente; corola esverdeada com 4-6 pétalas, estames opostos às mesmas; ovário globoso, com 5 lóculos uniovulados. Fruto, uma baga arredondada de até 6 cm de diâmetro, sementes ovoides, marrom-escuras, dentro de uma polpa amarela, de consistência algo farinácea, semelhante à gema de ovo cozido.

Algumas formas selvagens do cutite têm sido encontradas na bacia amazônica sendo, portanto, muito provável que daí se originaram as formas hoje cultivadas, desde o Nordeste brasileiro ao Mato Grosso, norte da América do Sul, América Central e possivelmente até a Guatemala.

O cutitizeiro é uma fruteira tipicamente doméstica e já foi, em tempos passados, muito cultivado no Pará, especialmente nas residências de quintais extensos, onde não faltavam um ou mais exemplares ao lado de outras fruteiras. Hoje, com a valorização dos espaços urbanos, essa planta de frutos tão apreciados por muitas pessoas vai, a cada dia, desaparecendo dos pomares domésticos.

A consistência e a cor da polpa dos frutos são bastante parecidos com a gema do ovo cozido, e tem sabor agradável, bem como cheiro bem pronunciado o que, a princípio, parece enjoativo para algumas pessoas.

Em geral, o cutitizeiro frutifica em abundância e, algumas vezes, a carga é tão excessiva que os galhos mais fracos, não resistindo ao peso dos frutos, vêm abaixo. Frutos maduros nas feiras, de outubro a fevereiro.



Cutite
(*Pouteria macrophylla*)

CUTITE-GRANDE

Sapotácea

Pouteria macrocarpa (Huber) Baehni

(Sinônimos: *Lucuma macrocarpa* Huber, *Radlkoferella macrocarpa* (Huber) Aubr.).

Outros nomes populares: cutitiribá-grande; nispero montanero, purguillo negro (Venezuela).

Pequena árvore de 6-10 m, quando cultivada, e até 30 m de altura, no estado silvestre; tronco e galhos semelhantes aos da goiabeira, pela cor da casca, que se desfaz em pedaços. Folhas alternas, simples, lanceolado-obovadas, 7-25 cm de comprimento, 5-8 cm de largura, ápice agudo ou obtuso, base cuneada. Inflorescência e flores semelhantes às do cutite (pequeno). Fruto, uma baga globosa, volumosa, cerca de 10 cm de diâmetro, ápice com uma ponta obtusa, casca lisa, verde-amarelada no fruto maduro, quando aparecem rachaduras, polpa compacta, amarela.

Segundo Huber, o cutite-grande parece ser originário da zona litorânea do Pará ou do Maranhão. É raramente cultivado, pois os frutos, apesar de volumosos e de aspecto vistoso, não têm o mesmo sabor do cutite pequeno, sendo até insípidos. Algumas vezes a fruta aparece nas feiras, por volta do mês de julho.

Cutite-grande
(*Pouteria macrocarpa*)



DÃO

Ramnácea

Zizyphus mauritiana Lam.

Outros nomes populares: jujuba; aprin, yuiubi (Porto Rico); yuyuba (espanhol); guinda (Colômbia); pomme malcadi (Haiti); perita haitiana (República Dominicana); ponsigué (Venezuela); jujube (inglês).

Arbusto ou pequena árvore de até 12 m de altura, com os ramos alongados e finos. Folhas simples, alternas, dísticas, largamente elípticas, subarredondadas no ápice e na base, trinérveas, face superior verde, a inferior revestida de um compacto tomento esbranquiçado, bordos levemente serrilhados e com um par de estipulas transformadas em espinhos, na base do pecíolo. Flores agrupadas nas axilas foliares, corola campanulada, brancacenta, de cerca de 1,5-2 cm de diâmetro, com 5 pétalas; estames 5, opostos às pétalas; ovário bilocular, com estilete bifurcado. Fruto, uma drupa ovalada ou arredondada, 3-4 cm de comprimento e 3 cm de diâmetro na parte mais larga; epicarpo vermelho-escuro, polpa brancacenta, endocarpo duro, quebradiço, contendo 2 sementes achatadas.

Espécie nativa da Índia e Sudeste da Ásia (LITTLE JR. *et al.*, 1974) onde é largamente cultivada, como também na região neotropical, desde o sul da Flórida até o Brasil. Na Amazônia é pouco difundida e rarissimamente cultivada. Os dados aqui registrados foram baseados em material procedente do estado de Roraima, onde a planta é cultivada e conhecida pelo nome "dão". Cultivada no Horto Botânico do Museu Goeldi, floresce mais de uma vez por ano, mas ainda não frutificou; consta que os frutos amadurecem em dezembro.

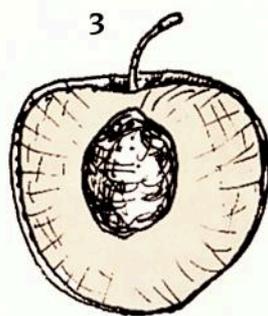
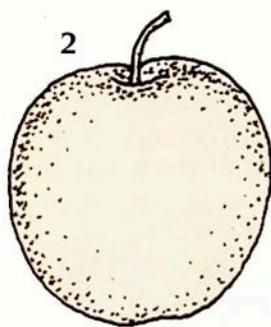
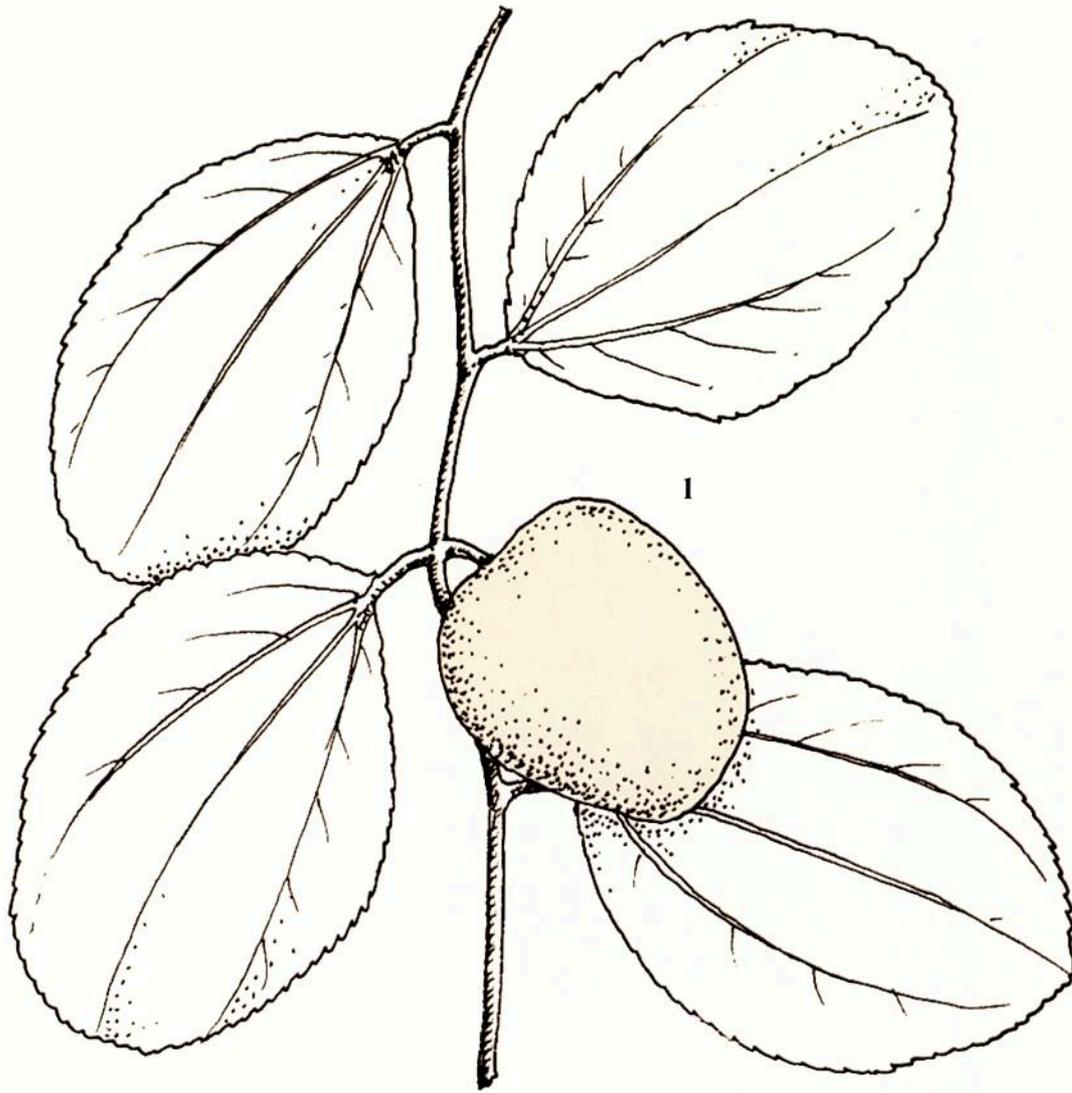
DAUCU

Melastomatácea

Mouriri eugeniifolia Spruce ex Triana.

Árvore de 10-15 m, com folhas opostas, oblongo-ovaladas, de 6-12 cm por 2,5-5 cm, com ápice e base obtusas ou arredondadas, nervuras laterais não vistas a olho nu. Inflorescências nas axilas foliares mais inferiores, com as flores róseas, perfumadas. Fruto baga, amarela, de 18-23 mm de diâmetro, arredondada, ou depresso-globosa.

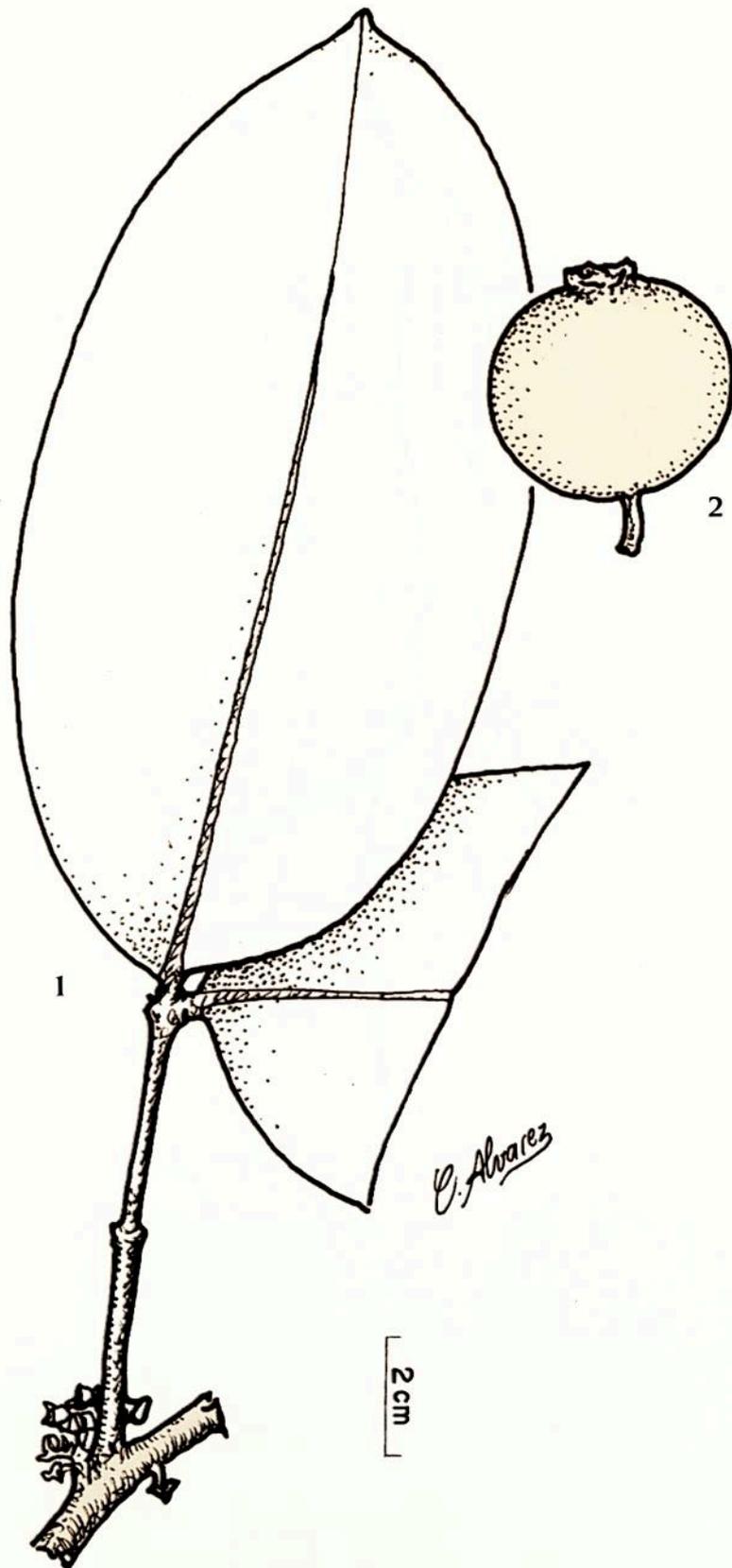
Espécie restrita ao Alto Rio Negro e seu tributário rio Branco, conhecida localmente (em Cucuí) pelo nome popular acima já registrado por Spruce, em meados do século XIX. É uma fruta tipicamente silvestre, que o nativo recolhe das árvores ao longo do rio e come enquanto movimentava o remo de suas canoas. Quanto à época de frutificação, há apenas dois registros em março e abril.



P. Alvarez

Dão (*Zizyphus mauritiana*)

1-ramo frutífero; 2-fruto; 3-fruto seccionado; 4-semente



Dauicu (*Mouriri eugeniifolia*)
1-folha; 2-fruto

FRUTA-PÃO

Moráceas

Artocarpus altilis (S. Parkinson) Fosb.
(Sinônimos: *Artocarpus incisus* (Thunb.) L.f.,
A. communis J.R. Forst. & G. Forst.)
Outros nomes populares: breadfruit (inglês);
fruit à pain (francês); brotfruchtbaun (Alemão);
pan, pana, arbol de pan (espanhol); albero de
pane (italiano); broodboon (Suriname);
mazapan (Guatemala); castaño de malabar
(Cuba); pan de fruta (República Dominicana);
chataigne (Trinidad); sukun (Malásia); maioré
(Polinésia); sa-ke (Taiti); ulu (Havai); kaloench (java);
kamasi (Filipinas); rata-del (Sri-Lanka).

Fruta-pão
(*Artocarpus altilis*)



Árvore de crescimento relativamente rápido, atingindo, em média, uma altura de 15 m, podendo, às vezes, chegar aos 25 m; tronco grosso, pouco ramificado. Ramos jovens com o ápice espessado e o broto terminal protegido por duas estípulas caducas, de 15-20 cm, deixando uma cicatriz permanente no tronco e nos galhos; quando essas estípulas caem, aparecem uma folha jovem e um novo par de estípulas, que podem vir acompanhadas de uma inflorescência masculina ou feminina. Látex branco, viscoso, ocorre em todas as partes da planta. Folhas grandes, variando de 40-75 cm de comprimento e 25-45 cm de largura; limbo recortado em 7-9 lobos, pecíolo e nervura central robustos. Planta monóica; inflorescência masculina em espiga claviforme, esponjosa, de 20-30 cm de comprimento, flores minúsculas, formadas por duas sépalas e um estame; inflorescência feminina subglobosa ou ovoídea, composta de numerosas e minúsculas flores unicarpeladas, em torno de um receptáculo esponjoso. Fruto, um sincarpo globoso de 15-20 cm de diâmetro, pesando até 4 quilos; superfície (casca) de cor verde-clara, marcada por áreas hexagonais correspondentes aos frutículos, que constituem o sincarpo. A fruta-pão apresenta-se sob duas variedades: *apyrena*, sem sementes, conhecida como "fruta-pão-de-massa", e *seminifera*, com sementes, é a "fruta-pão-de-caroco", cujo fruto tem a superfície eriçada de protuberâncias agudas, poliédricas, semelhantes às da jaca. A variedade *seminifera* tem a sua propagação garantida pelas sementes, de fácil e rápida germinação, enquanto a variedade *apyrena* é multiplicada por brotações espontâneas ou provocadas, nas raízes mais superficiais.

A fruta-pão é originária de certas ilhas do sul do Pacífico (Java e Sumatra, segundo alguns autores), hoje espalhada por todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo. A primeira tentativa organizada para introdução da fruta-pão no Novo Mundo foi no fim do século XVII, mas resultou em fracasso, dando origem a um célebre episódio na história da navegação



**Sementes de
fruta-pão**

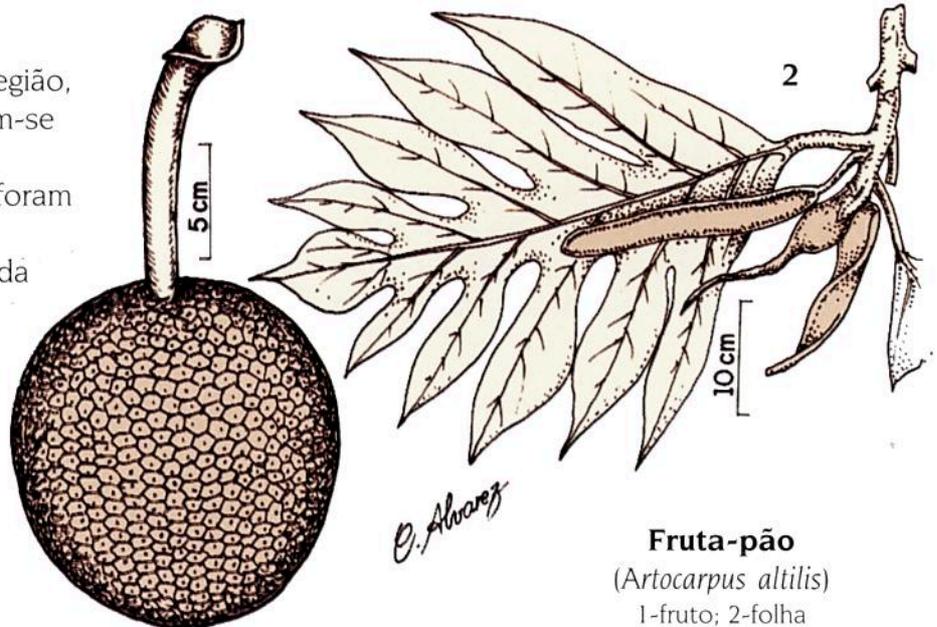
britânica, o qual ficou conhecido como a revolta, ou motim da "Bounty", tendo como principal personagem seu comandante W. Bligh. A segunda tentativa, levada a cabo em 1793, pelo mesmo oficial inglês, foi bem sucedida, sendo a fruta-pão introduzida nas Antilhas Inglesas (ilha de São Vicente), de onde se espalhou para todas as partes da América. Quando governador do Pará, Dom Francisco de Souza Coutinho mandou buscar a planta em Caiena, em 1801, e nesse mesmo ano remeteu mudas e sementes para o Maranhão.

A fruta-pão é um dos mais importantes frutos alimentares do Mundo (HILL, 1952). Por seu alto conteúdo em carboidrato, é um alimento energético de primeira ordem e como alimento total é superior ao pão branco comum (LEON, 1968). Tais conceitos não parecem válidos ou são desconhecidos das nossas populações, que só ocasionalmente consomem a fruta, ao contrário de muitos habitantes das ilhas do Pacífico, para os quais a fruta-pão constitui um insubstituível recurso alimentar.

Os frutos, colhidos pouco antes da maturação e assados em forno ou cozidos, têm o sabor e a consistência do pão fresco de trigo, substituindo-o perfeitamente (PIO CORREA, 1952, p. 343). Em algumas regiões é considerado mais como uma hortaliça, ou "legume", do que como fruta. A fruta-pão-de-caroço contém mais ou menos 60 sementes, que são consumidas depois de cozidas, tendo sabor idêntico ao da castanha europeia (*Castanea sativa* Mill.).

Em épocas passadas, essa fruteira era bastante cultivada nos sítios e pomares domésticos da região, estando hoje quase abandonada essa tradição, substituída por outros alimentos, modernos e sofisticados, quase sempre de valor alimentar inferior, muitas vezes fabricados à base de componentes artificiais, danosos à saúde.

Por todos os interiores da região, ainda é comum encontrarem-se árvores de fruta-pão que escaparam das culturas ou foram abandonadas, crescendo espontaneamente no meio da vegetação. Frutifica geralmente na segunda metade do ano.



Fruta-pão
(*Artocarpus altilis*)
1-fruto; 2-folha

FRUTINHEIRA

Mirtáceas

Myrcia fallax (Rich.) DC.

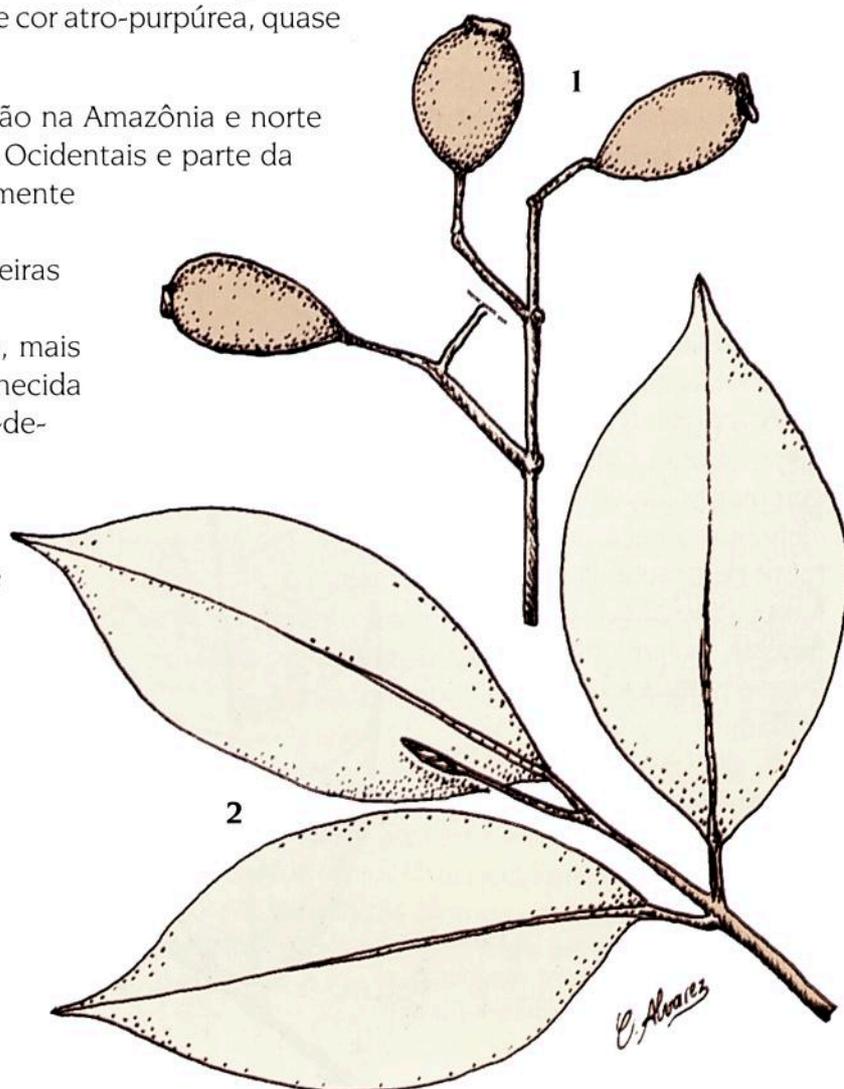
(Sinônimos: *Myrcia spruceana* Berg, *M. negrensis* Berg, *M. macrophylla* DC., *Eugenia fallax* Rich.)

Outros nomes populares: rupiña, ahashi, yspi (Peru); curame (Venezuela).

Pequeno arbusto de 2-3 m ou arvoreta de até 12 m de altura. Folhas simples, opostas, elípticas ou oval-lanceoladas, 5-15 cm de comprimento por 3-6 cm de largura, face superior lisa e verde-brilhosa, nervação pouco distinta; base aguda ou algo arredondada, ápice acuminado. Inflorescência multiflora, terminal ou axilar, até 12 cm de comprimento; hipanto cônico, com 5 sépalas arredondadas ou triangulares no ápice, pétalas brancas, estames numerosos; ovário ínfero, bilocular. Fruto, uma baga oblonga ou subglobosa, de 1-1,5 cm no maior diâmetro, de cor atro-purpúrea, quase negra quando madura.

Esta espécie tem larga distribuição na Amazônia e norte da América do Sul, até as Índias Ocidentais e parte da América Central. É planta tipicamente silvestre, comum na vegetação secundária, especialmente capoeiras novas, baixas e outras áreas semidescampadas de terra firme, mais ou menos arenosas. É mais conhecida como "fruta-do-mato" ou "fruta-de-passarinho". O nome "frutinheira" parece ser restrito à localidade "Iriteua", no município de Curuçá, Pará, onde a planta é bastante comum, e seus frutos ocasionalmente consumidos pelos moradores daquela localidade.

Frutinheira
(*Myrcia fallax*)
1-frutos; 2-folhas



FUSAIA

Anonáceas

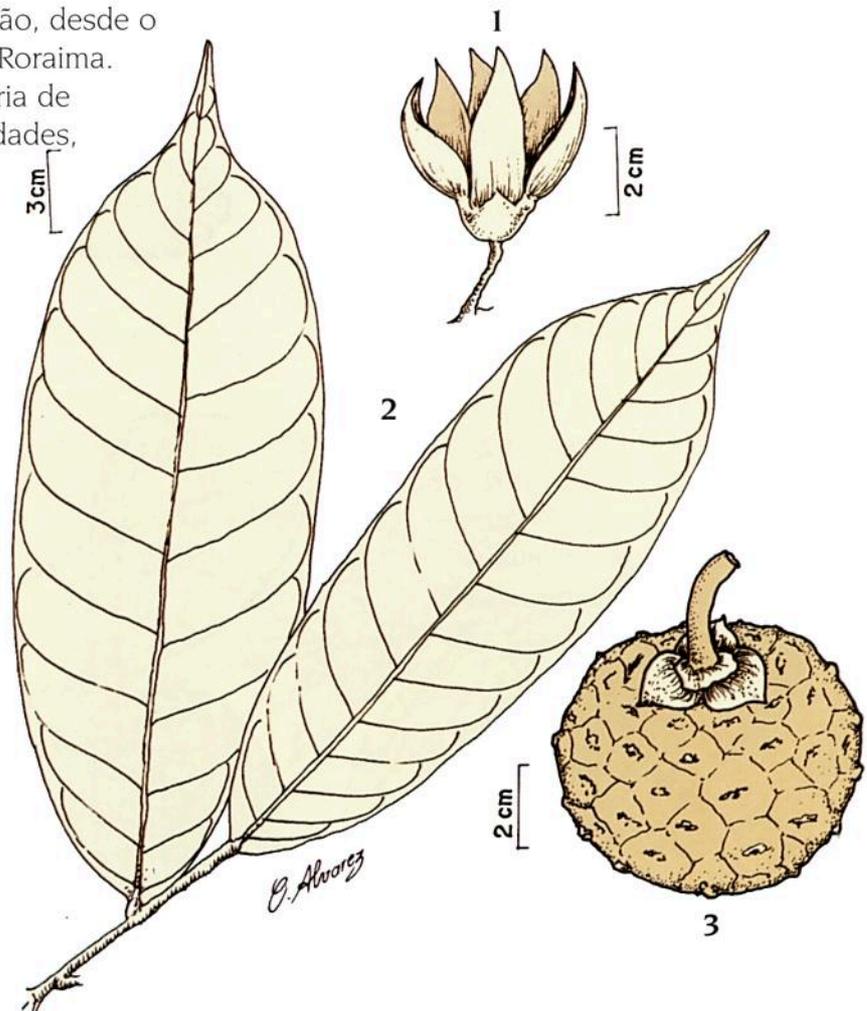
Fusaea longifolia (Aubl.) Safford

Outro nome popular: karatu'a'a (Índios Urubu Ka'apor)

Pequena árvore do sub-bosque da floresta, de tronco fino, crescendo até 10-12 m, sendo mais frequentes alturas entre 6-8 m. Folhas simples, alternas, cartáceas, longamente oblanceoladas, medindo comumente 20-40 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, tendo o ápice longo-acuminado. Flores solitárias nos ramos finos, grossos e até no tronco; cálice com 3 sépalas largo-ovaladas; corola cerca de 4-6 cm, pétalas espessas, revestidas de tomento denso-seríceo, mais abundantes na parte externa, de cor cinza-esverdeada ou levemente amarelada. Fruto, um sincarpo globoso, casca róseo-avermelhada, lisa, com pequenos apículos coriáceos; polpa brancacenta ou amarelada, quando fermenta torna-se de cor vinhosa; sementes oblongas, marrom-acastanhadas.

Espécie dispersa por toda a região, desde o Maranhão, Pará, Amazonas até Roraima.

Habita à sombra da mata primária de terra firme e, em algumas localidades, chega a ser frequente. Segundo Balée (1986) esta espécie tem várias utilidades entre os Índios Urubu-Kaapor, tais como: frutos comestíveis, remédio, material para construção, combustível, além de alimentar a caça, importante fonte de proteínas. Os índios localizam os frutos na floresta, através do cheiro forte e agradável que exalam.



Fusaia

(*Fusaea longifolia*)

1-flor; 2-folhas; 3-fruto

GINJA

Mirtáceas

Eugenia uniflora L.

Outros nomes populares: pitanga; brazil-cherry, cayenne-cherry, florida-cherry (inglês); nangapire (Uruguai); nangapiri, arrayan (Argentina); guinda (El Salvador); grosela de méxico (República Dominicana); cereza de surinam (Porto Rico). (Citados em Little Jr., 1974).

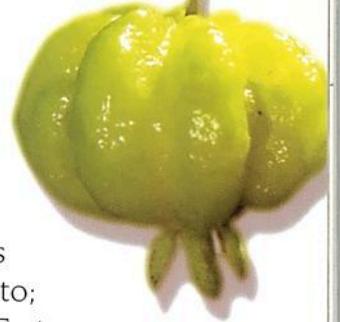
Planta arbustiva, desde 1,5 m de altura até arvoreta, no máximo com 8 m, ramificada desde a base. Folhas simples, opostas, cartáceas, ovais, variando de 1,5 cm por 1 cm, até 5 cm por 3,5 cm, verde-escuras e brilhosas, curtamente pecioladas, base arredondada e ápice curto, obtuso-acuminado. Flores solitárias ou em grupos de 2-3, axilares, com pedicelos filiformes de 2-3 cm de comprimento; corola com 4 pétalas brancas, ligeiramente perfumadas, estames numerosos. Fruto, uma baga oblata de 2-3 cm de diâmetro, com 7-10 gomos longitudinais, cálice persistente, casca lisa, brilhosa, vermelha até escarlate, quando madura; polpa alaranjada, sucosa, de sabor às vezes adstringente, às vezes adocicado; sementes 1-2, branco-esverdeadas.

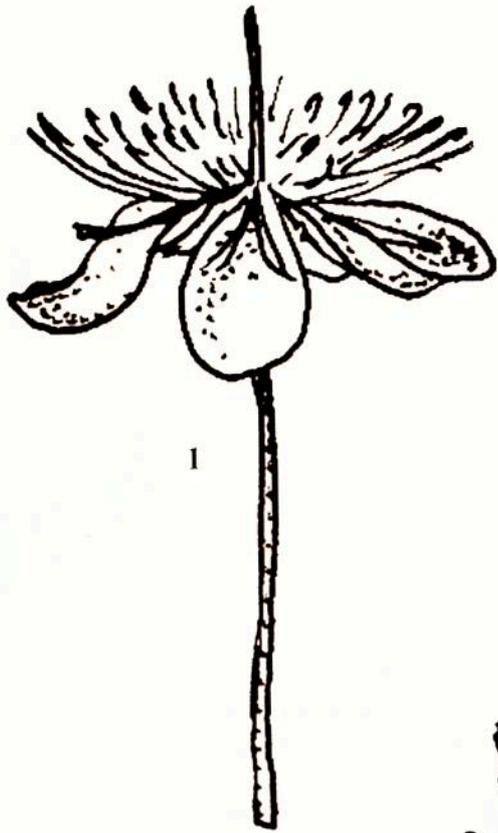
Originária do Brasil, a "ginja" (ou pitanga) encontra-se hoje espalhada em quase toda a América do Sul e em algumas ilhas do Caribe, América Central e no Sul da Flórida (EUA.), onde é extensamente cultivada como planta ornamental e como cercaduras. Foi introduzida também nas Filipinas e no sudeste da Ásia.

Os frutos variam no tamanho e no sabor, este podendo ser doce, ácido ou adstringente, variação esta provavelmente decorrente de fatores genéticos ou dos diferentes habitats onde medra a planta. Segundo Mowry *et al.* (1958) no sul da Flórida o fruto, quando bem maduro, é comido simplesmente como fruta fresca ou em forma de salada, sendo muito apreciado para a fabricação de geleias e sorvetes. Conforme ainda os citados autores, na safra os frutos são encontrados em pequenas quantidades nos mercados ao sul daquela cidade norte-americana.

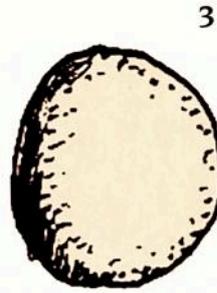
Em nossa região, especialmente no Pará, a "ginja" é pouco cultivada, entretanto, não raro é encontrada no estado espontâneo, sobretudo em lugares de antigas habitações; os frutos são geralmente de sabor medíocre, mesmo assim são consumidos, especialmente por crianças. Segundo Mattos (1956, p. 59), "no Brasil já temos visto suas frutas a venda em diversos mercados. A maturação de seus frutos se verifica de setembro a dezembro, podendo iniciar a floração em janeiro e, nesse caso, a maturação dos frutos irá até maio". Em Belém, a fruta tem sido observada praticamente o ano inteiro.

Ginja
(*Eugenia uniflora*)

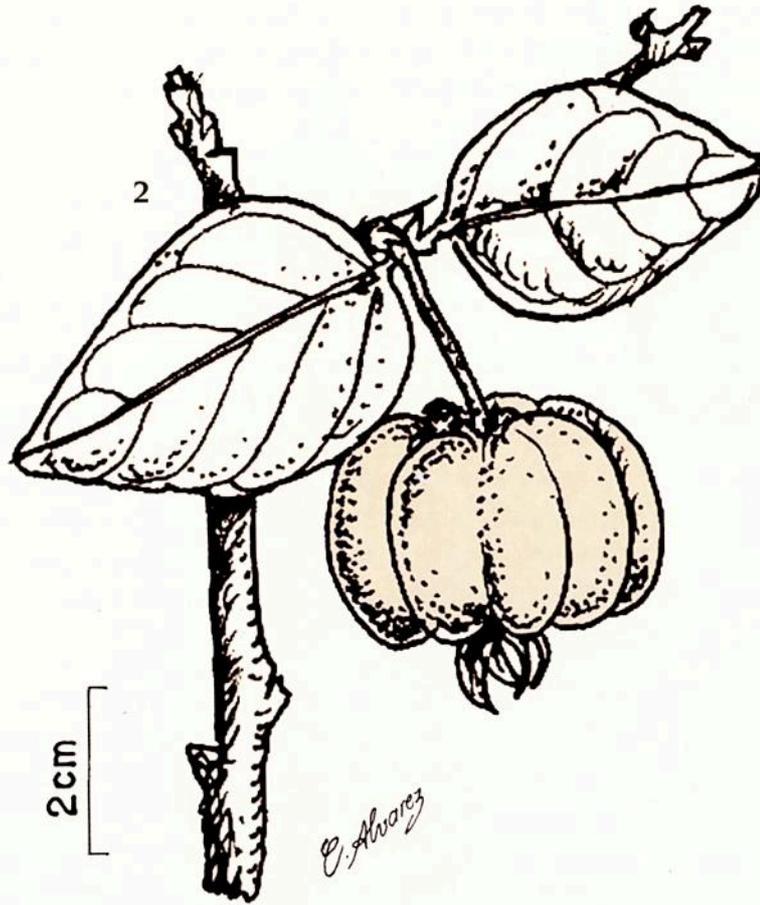




1



3



2

2 cm

E. Alvarez

Ginja (*Eugenia uniflora*)
1-flor; 2-ramo frutífero; 3-semente

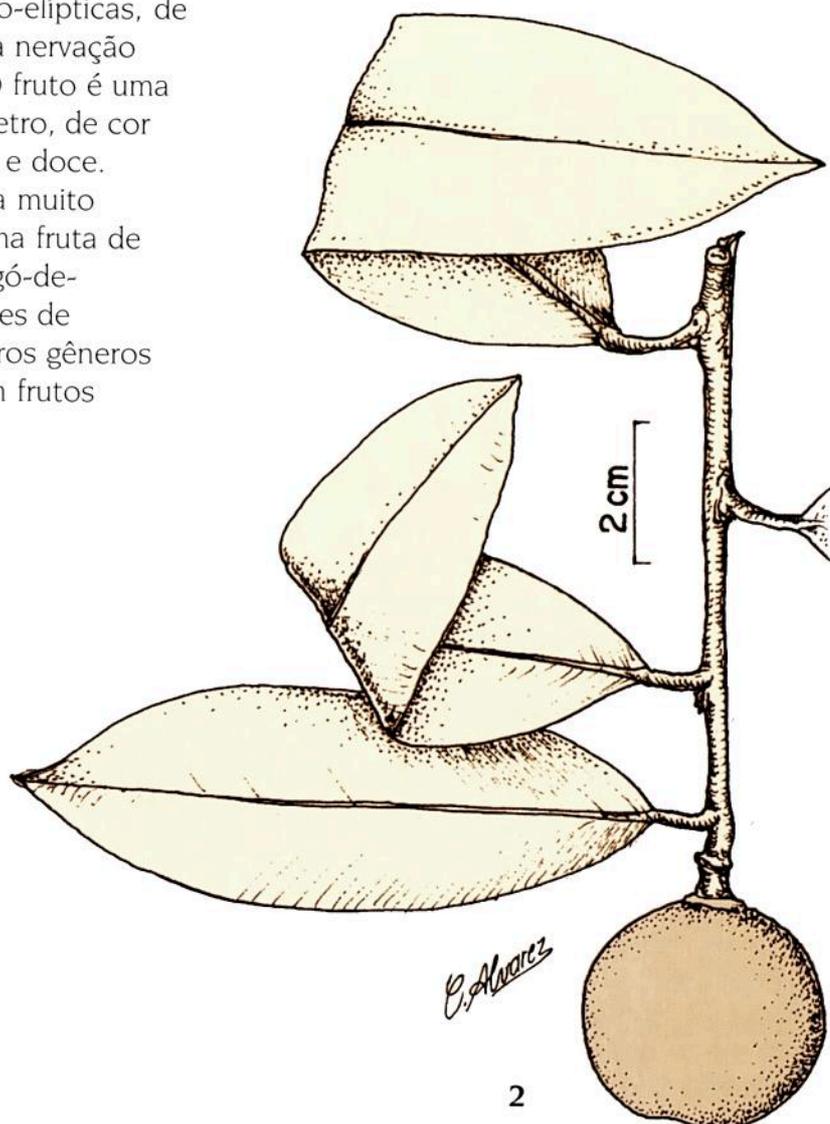
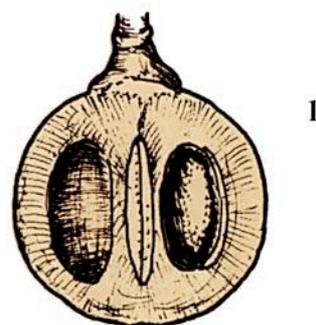
GOGÓ-DE-GUARIBA

Poligalácea

Moutabea chodatiana Huber

Outros nomes populares: fruta-de-guariba, suassureçá.

Cipó grande da mata ou beira de rios. Folhas alternas, rígido-coriáceas, oblongo-elípticas, de 15-20 cm de comprimento, com a nervação secundária totalmente obscura. O fruto é uma baga globosa, de 3-4 cm de diâmetro, de cor amarela, com polpa mucilaginosa e doce. Espécie bastante rara, encontrada muito esporadicamente, contudo, é ótima fruta de sobrevivência. Esse nome de "gogó-de-guariba" é dado a todas as espécies de *Moutabea* e até às espécies de outros gêneros da família Hipocrateácea, que têm frutos semelhantes.



Gogó-de-guariba

(*Moutabea chodatiana*)

1-fruto seccionado; 2-ramo frutífero

Goiaba

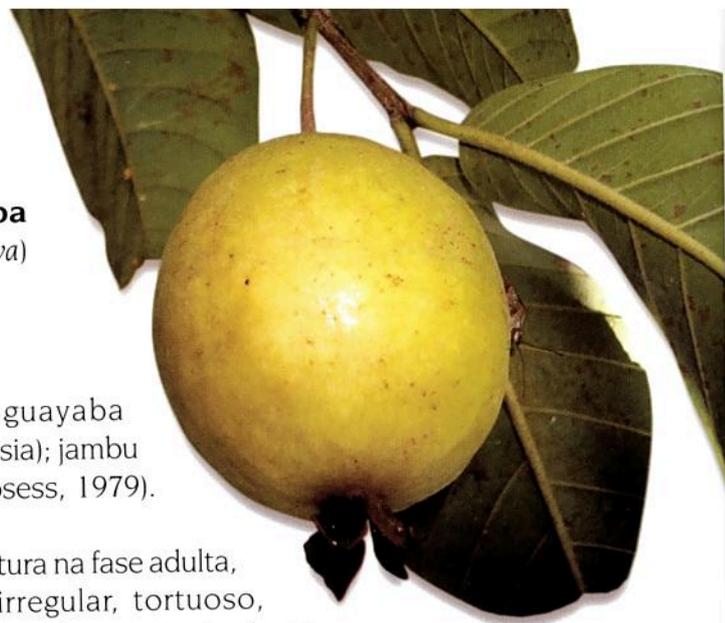
(*Psidium guajava*)

GOIABA

Mirtácea

Psidium guajava L.

Outros nomes populares: guava (inglês); guayaba (espanhol); goyave (Francês); jambu batu (Indonésia); jambu biji (Malásia); farang (Tailândia) (segundo Yannkosess, 1979).



Árvore pequena a média, podendo atingir 10-12 m de altura na fase adulta, quando estabiliza o crescimento vertical; caule irregular, tortuoso, esgalhando-se à baixa altura e muito ramificado, ramos jovens verde-claros, quadrangulares, copa relativamente rala; casca fina, lisa, marrom-esverdeada, frequentemente se esfoliando. Folhas simples, opostas, curtamente pecioladas; limbo subcoriáceo, elíptico, 5-15 cm de comprimento, 4-6 cm de largura, ápice obtuso, agudo ou subacuminado, base obtuso-arredondada; nervura laterais conspicuas, retas e regularmente paralelas. Flores axilares, solitárias; hipanto (base da flor, formada pelo receptáculo com o ovário incluso) tubuloso-intumescido, prolongado no alto pelas sépalas espessas e branco-esverdeadas; pétalas 4-5, brancas, arredondadas e caducíssimas; estames numerosos, delicados e brancos; ovário ínfero, com 4-5 lóculos multiovulados. Fruto, uma baga arredondada, ovoídea ou piriforme, de tamanho variável, casca esverdeada ou amarela, mesocarpo de cor também variável, conforme a cultivar; sementes numerosas, cremes, tegumento ósseo, envolvidas pela placenta, carnosas e também comestíveis.

A goiabeira é uma planta frutífera americana, de cultura pré-colombiana que, segundo De Candolle (1959), teria se originado numa área do México ao Peru, possivelmente incluindo o Brasil, o que poderia ser até verdadeiro. Porém, a remota cultura e dispersão dessa fruteira pelos trópicos e subtropicais americanos, antes da chegada do europeu, não permitem mais que suposição. Atualmente é cultivada em quase todos os países tropicais do Novo e Velho Mundo.

Na região amazônica, a goiabeira é uma das fruteiras mais familiares, encontrada em qualquer pomar doméstico, em terrenos baldios, cultivada ou subespontânea, consequência da facilidade com que as sementes são dispersadas fora da cultura, pelos mamíferos e aves, que se encarregam de transportá-las a grandes distâncias, através do trato intestinal.

A goiaba é muito apreciada ao natural e, quando bem madura, tem polpa doce, aromática, com regular quantidade de ácidos, açúcares e pectina. "É uma das mais ricas fontes de vitamina A, B e C" (HILL, 1952, p. 422). Seu principal emprego é na indústria de doces, compotas, geleias, sucos, sorvetes etc. A casca da planta, as folhas e principalmente os brotos são ricos em tanino, tendo emprego na medicina caseira como antidiarreico e contra a hemoptise.

A frutificação da goiabeira ocorre em dois períodos do ano: de abril a junho ou julho e de novembro a janeiro ou fevereiro, e neste período a produção é menor; nos intervalos desses períodos podem ocorrer pequenas frutificações.

GRAVIOLA

Anonácea

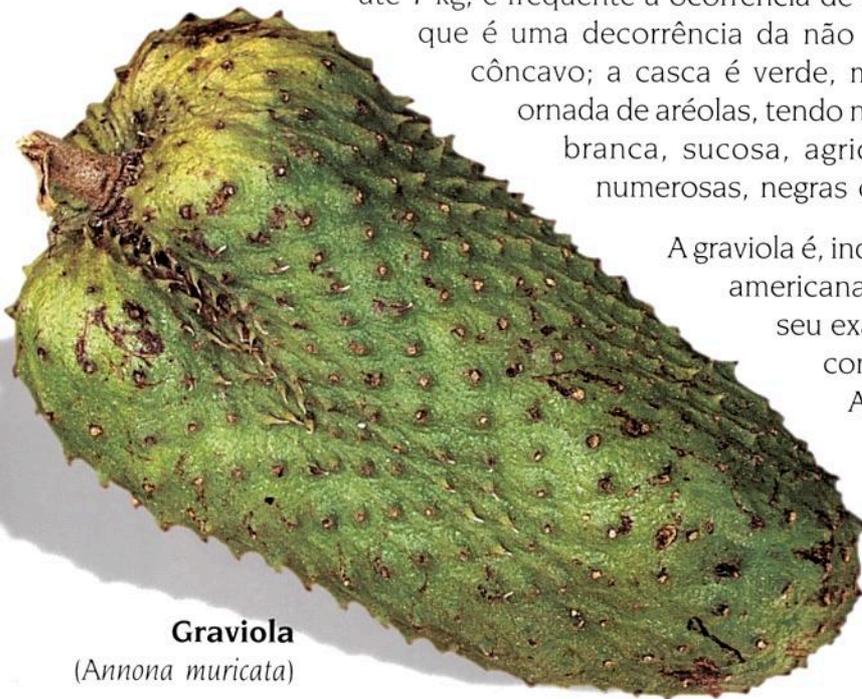
Annona muricata L.

(Sinônimos: *Annona cearensis* Barb. Rodr., *A. macrocarpa* Werkl.,
A. bonplandiana Kunth).

Outros nomes populares: jacama; soursop (inglês); guanábana, anona (espanhol); corossol, anone (francês); flaschebaum (alemão); guanaba (Guatemala, El Salvador); catoche, catuche (Venezuela); zuurzak (Suriname); cachiman epineux (Guiana Francesa).

Pequena árvore de 4-8 m; tronco reto, copa pequena, estreita, com pouca ramificação. Folhas alternas, simples, verde-brilhosas na face superior, de cheiro algo desagradável quando machucadas; lâmina subcoriácea, oblanceolada ou obovada, cerca de 10-16 cm por 5-8 cm, ápice acuminado e base aguda; nervuras laterais delicadas, pouco perceptíveis. Flores solitárias, grandes, amareladas, dispostas ao longo dos ramos ou no tronco; cálice com 3 sépalas triangulares, pequenas; corola com 6 pétalas, em dois verticilos (3 + 3), pétalas do verticilo externo com pré-floração valvar, 5-6 cm de comprimento, 4 cm de largura, espesso-carnosas, cordiformes; pétalas do verticilo interno imbricadas, menores, delgadas e côncavas, com a base unguiculada, não totalmente abertas na antese; estames numerosos, com filetes curtos escutiformes, conectivo alongado, subpeltado, com anteras extrorsas, lineares, paralelas, com aberturas longitudinais; carpelos numerosos, agrupados em forma de cúpula acima dos estames, uniloculares e uniovulados. O fruto é um sincarpo ovoide, de 15-30 cm de comprimento por 10-20 cm de diâmetro na parte mais larga, pesando até 3 kg, excepcionalmente até 7 kg; é frequente a ocorrência de frutos encurvados (assimétricos), o que é uma decorrência da não fertilização nos carpelos do lado côncavo; a casca é verde, mesmo no fruto maduro, delgada, ornada de aréolas, tendo no centro um apículo carnoso; polpa branca, sucosa, agridoce, de aroma ativo; sementes numerosas, negras ou marrons, brilhosas.

A graviola é, indiscutivelmente, uma planta tropical americana; o que não se pode garantir é o seu exato local de origem, se no norte do continente, na América Central ou nas Antilhas. Já foi sugerido que estaria nesta última, pelo fato de ter sido encontrada no estado selvagem em algumas ilhas ali. Mas isso não seria o suficiente para advogar uma pátria antilhana



Graviola
(*Annona muricata*)

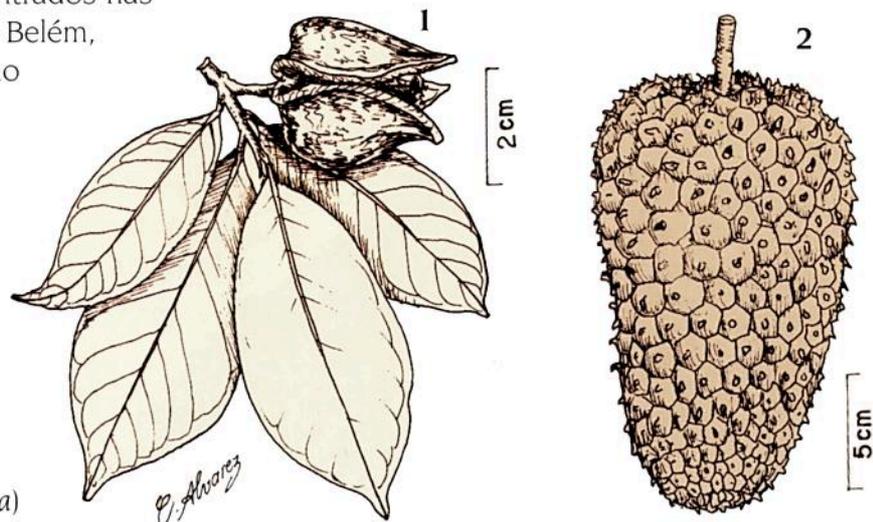
para a graviola, porque nos herbários regionais (MG-Museu Goeldi, e IAN-Embrapa, principalmente) encontram-se amostras da espécie, coletadas de indivíduos seguramente no estado selvagem, em diversos pontos da Amazônia que, neste caso ou no outro, poderiam ser restos de antigas culturas indígenas. Para Little Jr. *et al.* (1964, p. 98) a região nativa da graviola talvez seja as Índias Ocidentais, contudo, não definitivamente confirmada.

A gravioleira é atualmente cultivada em várias partes do mundo, desde o sul da Flórida (EUA) até a China, África e Austrália, e foi uma das primeiras frutas levadas do Novo Mundo para outras regiões tropicais (NAS, 1975). Essa extraordinária dispersão mundial da graviola é, naturalmente, uma decorrência do excelente sabor e aroma de seus frutos, tão atrativos que recebeu de A. F. Hill, o autor de *Economic Botany*, o elogioso qualificativo de "insubstituível para sorvetes e bebidas". Há muito tempo cultiva-se a graviola no Pará como fruteira de quintal, mas só recentemente é que as atenções se voltaram para o seu cultivo em escala comercial, apoiado nos estudos agrônômicos que se vêm realizando na região, especialmente pelo INPA, em Manaus.

A graviola é muito suscetível ao ataque de insetos, notadamente aqueles conhecidos como "brocas", que muitas vezes prejudicam os frutos, inviabilizando sua comercialização. Parece que as condições climáticas e edáficas do Nordeste brasileiro são mais adequadas ao cultivo da graviola, visto que os frutos dali procedentes são maiores e de muito melhor aspecto.

Os frutos podem ser consumidos *in natura*, porém há grande preferência pelo sorvete e pelo suco e, nesta forma, é largamente industrializado em toda parte do mundo. As folhas têm emprego na medicina caseira e ultimamente têm sido muito procuradas e utilizadas em forma de chá, para baixar o teor de açúcar no sangue. É, contudo, uma automedicação arriscada, por não se conhecerem os princípios ativos e dosagens.

Os frutos podem ser encontrados nas feiras e supermercados de Belém, praticamente durante o ano inteiro, com maior abundância entre julho e setembro. Em Manaus, o período de frutificação corresponde aos meses de janeiro, fevereiro e março. (FALCÃO *et al.*, 1982).



Graviola (*Annona muricata*)
1-ramo florífero; 2-fruto

GRUMIXAMA

Mirtácea

Eugenia brasiliensis Lam.

(Sinônimos: *E. bracteolaris* Lam., *E. dombeyi* (Spreng.) Skeels, *Stenocalyx brasiliensis* Berg)

Outros nomes populares: brazil cherry (inglês); cerisier du Brésil (francês).

Pequena árvore de cerca de 8 m de altura. Folhas simples, opostas, obovadas ou elípticas de 4-20 cm de comprimento e 2-10 cm de largura, coriáceas e brilhosas na face superior. Flores axilares, em grupos de 4-5, brancas, cálice e corola tetrâmeros. Fruto, uma baga globosa, um pouco achatada, amarela, vermelha, ou roxo-escuro quando bem madura, coroada pelo cálice persistente, com conteúdo de 1-2 sementes; polpa sucosa, doce-acidulada.

A grumixama é provavelmente originária do Nordeste brasileiro, sendo cultivada em vários estados como árvore frutífera ou ornamental. Em São Paulo, vem sendo cultivada como essência florestal de rápido crescimento, pois a madeira, fácil de trabalhar, tem largo emprego em obras de torno, marcenaria, forros etc. (PIO CORREA, 1978).

A casca tem emprego na indústria de curtume; as folhas são usadas na medicina caseira como antirreumático e diurético. Os frutos são consumidos no estado natural e prestam-se para refrescos e conservas.

No Pará, essa fruteira é pouco conhecida e seus frutos não são encontrados nas feiras. Todavia, os raros exemplares aqui cultivados mostram bom desenvolvimento e boa frutificação.

Grumixama
(*Eugenia brasiliensis*)





Grumixama (*Eugenia brasiliensis*)
1-ramo florífero; 2-fruto

GUABIRABA

Mirtácea

Campomanesia lineatifolia Ruiz & Pavon

(Sinônimos: *C. cornifolia* H.B.K.,
Psidium rivulare DC.)

Outros nomes populares: araçá-
lima; guayaba de leite, guayabo
anselmo, guayaba de mono,
palillo (Colômbia).



Guabiraba

(*Campomanesia lineatifolia*)

Árvore de 8-10 m de altura, tronco ligeiramente sulcado, casca delgada, marrom-clara, copa densamente ramificada. Folhas simples, opostas, pecíolo de 1,5 cm, lâmina cartácea, largamente oval, 16-20 cm de comprimento e 8-10 cm de largura, ápice agudo, até cuspidado, base arredondada, truncada ou subcordada; nervura principal e laterais salientes e bem conspícuas na face inferior, conectadas uma às outras por numerosas e pequenas nervuras transversais. Flores em pequenos fascículos axilares de 3-4, pedicelados; cálice com pétalas obovadas ou arredondadas, de 1 cm; estames numerosos, ovário ínfero, 4-7 lóculos, com estigma peltado. Fruto, uma baga arredondada, levemente achatada, de cerca de 7 cm no maior diâmetro, pesando até 140 g, casca amarela, delgada, inseparável da polpa, contendo em média 10 sementes discoides, cada uma pesando até 1 g.

Espécie nativa da parte ocidental do Amazonas (Brasil) e oriental do Peru, incluindo a Amazônia colombiana e parte da Bolívia. No Pará é pouco conhecida, e encontrada somente através de exemplares ocasionalmente cultivados como, por exemplo, no povoado de Benfica e no Horto Botânico do Museu Goeldi.

O fruto da guabiraba é de sabor e cheiro bastante agradáveis, com abundante polpa sucosa, doce-acidulada, prestando-se para o consumo *in natura* sendo, contudo, ideal para refresco e sorvete. Raros e pouco conhecidos, tais frutos têm qualidades excepcionais para figurar como uma opção, ao lado das nossas mais tradicionais frutas empregadas na indústria de sucos e sorvetes, o que justificaria um programa de pesquisas agrônômicas para tornar essa frutífera economicamente viável. Frutos maduros de janeiro a fevereiro.

GUAJARÁI

Sapotácea

Ecclinusa guianensis Eyma

Outros nomes populares: caramuri, abiurana.

Árvore de 15-20 m, com abundante leite branco, amargo, algo viscoso. Folhas elípticas de 10-20 cm por 4-7 cm, com ápice acuminado e a base aguda. Flores sésseis, pequenas, cerca de 3 mm de comprimento. Fruto, uma baga elipsoide de 4 cm por 3 cm, pesando de 20-25 g, casca pouco espessa, polpa sucosa bastante doce, muito agradável.

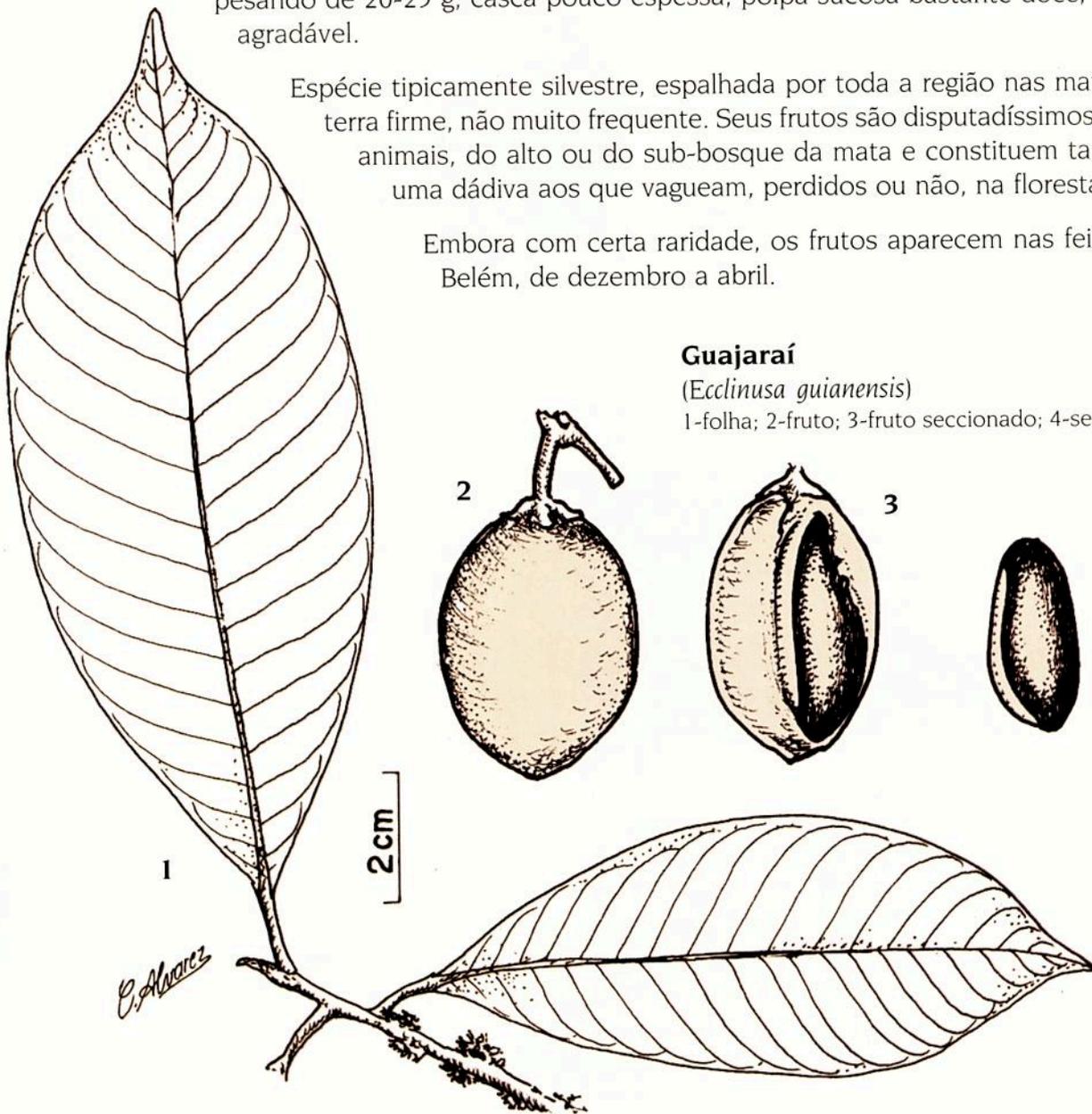
Espécie tipicamente silvestre, espalhada por toda a região nas matas de terra firme, não muito frequente. Seus frutos são disputadíssimos pelos animais, do alto ou do sub-bosque da mata e constituem também uma dádiva aos que vagueam, perdidos ou não, na floresta.

Embora com certa raridade, os frutos aparecem nas feiras de Belém, de dezembro a abril.

Guajarái

(*Ecclinusa guianensis*)

1-folha; 2-fruto; 3-fruto seccionado; 4-semente



GUARANÁ

Sapindácea

Paullinia cupana H.B.K. var. *sorbilis* (Mart.) Ducke

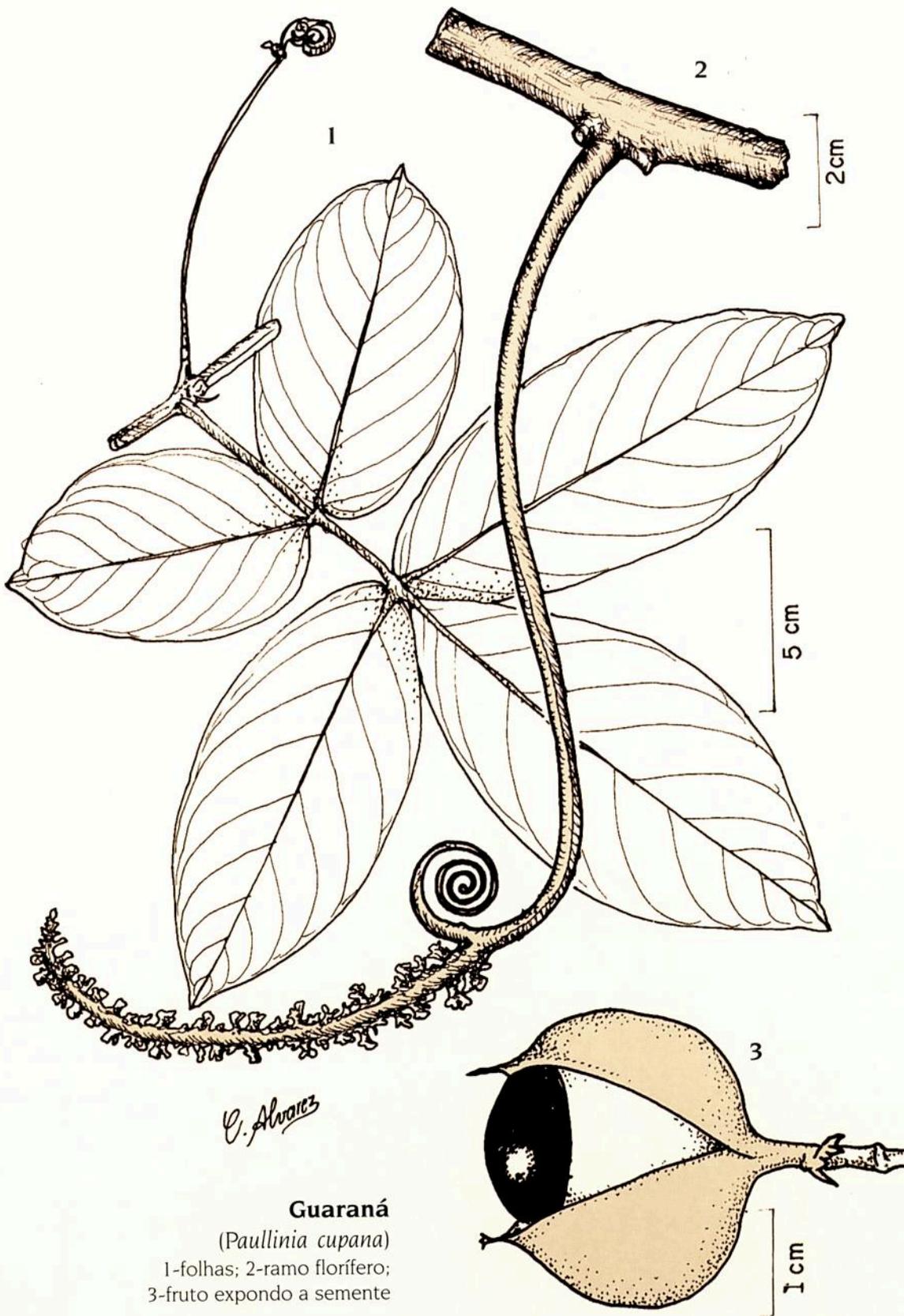
Outro nome popular: cupana (Venezuela e Colômbia)

Arbusto escandente ou cipó lenhoso. Em cultura a céu aberto, com um tutor, tem porte reduzido, enquanto no estado espontâneo na mata, cresce como um cipó vigoroso, até alcançar o estrato superior (CAVALCANTE, 1967). Ramificações mais finas com sulcos longitudinais, escorrendo um látex branco ao corte; gavinhas formadas nas axilas das folhas, geralmente bifurcadas. Folhas alternas, compostas de 5 folíolos, dois pares e um ímpar, terminal; pecíolo com 15-18 cm de comprimento; folíolos subsésseis, limbo coriáceo, largo-elíptico, 15-26 cm de comprimento e 12-9 cm de largura, base assimétrica, arredondada ou subcordada, ápice curtamente acuminado. Inflorescências em rácermos de 6-15 cm de comprimento, axilares ou nas gavinhas. Segundo Pires (1949) a inflorescência é composta de flores masculinas e femininas (pseudohermafroditas/pseudobissexuadas). As femininas (pistiladas) têm estames aparentemente normais, mas as anteras não se abrem, e as masculinas (estaminadas) possuem ovário rudimentar com óvulos, porém os estiletos e estigmas, pouco desenvolvidos, caem logo depois da antese. Erickson *et al.* (1984) observaram que uma inflorescência tem sucessivos desabrochamentos, que podem se estender por um mês a mais, e cada desabrochamento poderá ser de flores femininas ou de flores masculinas. As flores são pequenas, zigomorfas e brancacentas, cálice com 5 sépalas de tamanhos diferentes e corola geralmente com 5 pétalas, munidas de escamas internas em forma de crista; estames 8, raramente 9, pilosos, em três tamanhos distintos; ovário trilocular, com um semidisco glanduloso na base. Fruto, uma cápsula septicida, estipitada, de cerca de 2-2,5 cm de diâmetro, de cor vermelho-alaranjada quando madura, ocasião em que se abre parcialmente, deixando aparecer uma ou duas, raro três sementes; estas são de cor negro-brilhosas ou levemente esverdeadas, com a metade inferior recoberta por um arilo branco, tomando a aparência de um olho humano. Um cacho com 30 cm de comprimento pode conter até 115 frutos e 150 sementes.

A priori, o guaraná não deveria figurar neste rol de frutas comestíveis, pois, em nenhuma ocasião foi constatado o seu uso como verdadeiro alimento, embora, como é sabido, a ingestão das amêndoas fizesse desaparecer a sensação de fome dos indígenas, o que, segundo Pio Correa (1978), era uma simples "ilusão fisiológica". Entretanto, abre-se aqui uma exceção, considerando tratar-se de uma das plantas mais típicas da Amazônia, de larga expressão econômica e folclórica, tradicionalmente conhecida na forma de uma bebida refrigerante muito popular – o "guaraná".

O guaraná é uma planta nativa da Amazônia, de cultura pré-colombiana tão antiga, que a forma verdadeiramente espontânea, selvagem, não é mais conhecida, e fica-se na dúvida diante de uma ocorrência aparentemente espontânea, que pode indicar, segundo Pires (1949), terem existido, no local, antigas habitações de indígenas ou brancos.

A primeira notícia do uso do guaraná pelos nativos da Amazônia foi dada em 1669, pelo Padre Betendorf, em sua *Chronica*, no seguinte teor:



C. Alvarez

Guaraná

(*Paullinia cupana*)

1-folhas; 2-ramo florífero;
3-fruto expondo a semente

1 cm

"Tem os Andirazes em seus matos frutinhas que chamam guaraná, a qual secam e depois pisam, fazendo delas umas bolas, que estima como os brancos o seu ouro, e desfeitas com uma pedrinha, com que vão roçando e em uma cuia bebida, dá tão grande forças, que indo os índios à caça um dia até outro, não tem fome, além do que faz urinar, tira febres e dores de cabeça e caimbras".

A literatura referente às coisas da Amazônia está enriquecida de inúmeros depoimentos sobre as virtudes medicinais do guaraná, alguns reputando-o como "planta inconstestavelmente miraculosa". Na segunda metade do século passado, o fundador do Museu Goeldi, Ferreira Penna, atribuía à substituição do uso do guaraná pelo açaí, a "multiplicidade de moléstias que reinam no Pará e que eram aqui quase desconhecidas". Em 1762, o bispo frei João (cit. MONTEIRO, 1965) dá o seguinte depoimento:

"Por nos acharmos uma tarde com a paciência exercitada em opressão de cabeça e grande calor, tomamos por conselho de experimentado a célebre bebida do guaraná, que certamente nos aliviou muito, e nas febres se diz ser utilíssima... Tem excelente efeito de ser diurético, e nas diarréias de sangue é decantadíssimo o guaraná".

Pereira Barreto (cit. em SCHMIDT, 1944) diz que "*a principal lição a utilizar nesse momento é que a velhice é coisa muito séria e que nunca serão demais os meios que uma experiência secular nos ensina a por em prática contra ela. A sabedoria indígena deu-nos o guaraná*". Muitos outros depoimentos poderiam ser ainda acrescentados, mas isso tornar-se-ia enfadonho.

O guaraná foi por muito tempo utilizado empiricamente na medicina, mas hoje seu uso é racional, baseado na pesquisa científica, que veio comprovar muitas das propriedades medicinais antes lhe apregoadas. Pesquisas do médico Machado (1946) informam as seguintes propriedades medicinais do guaraná: é antitérmico, antineurálgico e antidiarreico, é estimulante poderoso comparável à cola africana; é analgésico comparável, nos efeitos, à aspirina, tendo sobre esta a vantagem de não deprimir o coração, nem comprometer o funcionamento do fígado e rins; é antigripal eficiente, sobretudo nas formas adinâmicas desse morbo.

Análise química realizada por Maravalhas (1965) indica 2,7-3,5% de cafeína na amêndoa e 2,7-3% na casca, bem como a presença de teofilina e da teobromina.

Na classificação botânica do guaraná estão envolvidos cinco nomes de autores: Humboldt, Bonpland, Kunth, Martius e Ducke. Os dois primeiros coletaram a planta na Venezuela, no início do século XIX e, em companhia do terceiro, descreveram-na sob o nome de *Paullinia cupana* H.B.K. (cupana, nome popular na Venezuela e Colômbia). Cerca de duas décadas depois, Martius encontrou no baixo Amazonas uma outra planta do guaraná, distinta em alguns aspectos da *P. cupana*, que ele mesmo descreveu, dando-lhe o nome de *Paullinia sorbilis* Mart. A distinção entre as duas espécies, contudo, não era suficiente para Martius propor uma nova espécie, mas sim, apenas uma subespécie ou variedade geográfica. Em consequência, *P. sorbilis* tornou-se sinônimo de *P. cupana*, em razão da prioridade de data, estabelecida no Código Internacional de Nomenclatura Botânica.

Posteriormente, Ducke (1937) estudou as duas espécies, ou seja, a cupana da Venezuela e Colômbia (*P. cupana*), e o guaraná de Maués (*P. sorbilis*, de Martius), deixando a questão bem esclarecida, como segue:

1. *Paullinia cupana* H.B.K. var. *typica*. Plantinhas com folíolos fortemente lobados e recortados. Plantas de qualquer idade desprovidas de gavinhas. Flores e frutos maiores que na outra variedade, chegando o fruto ao dobro ou triplo do tamanho daquelas; esses frutos são acentuadamente obovado-piriformes e de vermelho bastante escuro, com pouco brilho. Bacias fluviais do Alto Orinoco e Alto Rio Negro; nome vulgar "cupana" na Venezuela e Colômbia; "guaraná", no Brasil.

2. *Paullinia cupana* H.B.K. var. *sorbilis* (Mart.) Ducke. Folíolos das plantinhas novas mais fracamente lobados. Plantas adultas abundantemente providas de gavinhas, frequentemente junto às inflorescências ou nas mesmas. Flores ligeiramente menores. Frutos somente com metade ou um terço do volume dos frutos da subespécie *typica*, aproximadamente esféricos, de um vermelho-vivo brilhante. Parte sudeste do estado do Amazonas: Maués, Parintins, cultivado em Manaus e Pará. Nome vulgar: "guaraná".

É interessante esclarecer que a variedade *typica* do Alto Rio Negro, é pouco conhecida e permanece restrita a essa região, enquanto que a variedade *sorbilis*, do Baixo Amazonas, representa todo o guaraná cultivado na Amazônia e fora dela. A essa variedade deve ser referido tudo o que se tem escrito sobre o guaraná, tal como sua cultura, análises, comércio etc. A cada dia amplia-se a cultura do guaraná, à medida que aumenta a demanda da matéria-prima para fabricação da bebida e outros produtos. Cabe ao estado da Bahia o pioneirismo na cultura do guaraná fora da Amazônia, iniciada, em caráter experimental há mais de duas décadas, hoje uma realidade. O comércio estende-se, também, pelo mundo afora, encontrando mercados na Europa, no Oriente e na América do Norte. Em breve tornar-se-á um produto familiar na maior parte do mundo industrializado, o que já acontece nos Estados Unidos, onde a bebida (carbonated soft drink) é encontrada em mercados retalhistas de algumas grandes cidades.

O processo tradicional de beneficiamento do guaraná é aquele, legado pelos índios Maués, ainda hoje em uso, se bem que mais aperfeiçoado. Tem sido frequentemente descrito e, por isso, é aqui apresentado em linhas bem gerais. Após a colheita dos frutos, as sementes são separadas da casca e deixadas em repouso até a fermentação do arilo, o que facilita a sua remoção. A seguir são torradas em forno de chapa e removido o tegumento da amêndoa. Este é o produto vendido no comércio, conhecido como guaraná em rama. Para a confecção dos bastões, as sementes são socadas em pilão com um pouco d'água, até formar uma pasta consistente. Moldados os bastões (com cerca de 15 cm), são estes levados a um secador de fogo brando (braseiro) por um dia e daí para o fumeiro, no qual ficam cerca de 30 dias, quando estão prontos para o comércio. Com uma pasta refinada do guaraná, o artesão costuma moldar certas figuras em forma de animais ou objetos, geralmente daqueles que são mais familiares ao seu ambiente – peixes, macacos, quelônios, canoas etc. Essas figuras são tradicionalmente encontradas no comércio especializado de artigos regionais.

Antigamente, quando não existia a indústria de refrigerantes, a bebida do guaraná, muito difundida, era preparada de modo bastante simples: guaraná ralado mais água. O pó era obtido a partir de bolas ou bastões, ralados em pedras ou em língua de pirarucu (extremidade do osso hioide desse peixe, animal cujo nome científico é *Arapaima gigas*). Ao que parece, essa tradição ainda não desapareceu, se bem que muitas pessoas preferem usar, no lugar da língua de pirarucu, um instrumento metálico conhecido como "grosa". Atualmente o guaraná é comum no comércio, vendido na forma de xarope ou de pó, acondicionado em pequenas latas ou frascos plásticos, e já industrializado como refrigerante (forma mais comum de consumo).



Guaraná
(*Paullinia cupana*)

Como várias plantas amazônicas (tambatajá, vitória-régia etc.) referidas na mitologia indígena, o guaraná também tem a sua lenda. Contavam os índios Maués, que havia outrora na aldeia primitiva um casal muito estimado. O filho, único, era para a tribo um verdadeiro anjo tutelar. Por sua influência reinava a bastança entre os índios, eram curados os enfermos, apaziguavam-se as rixas; a tribo vivia feliz. Todos velavam por essa criança providencial. Mas um dia Jurupari, o mau espírito, invejoso, aproveitando-se do momento em que o pequeno protetor dos índios subira em uma árvore para colher um fruto, transformou-se em cobra e atirou-se a ele. Assim, morreu a criança. Acharam-na os índios sobre o chão, parecendo dormir, de olhos abertos e serenos.

O povo se lastimava junto ao morto, quando um raio veio do céu interromper os queixumes. O silêncio se fez, e a mãe do pequeno protetor anunciou que Tupã tinha descido para consolar o povo. Se eles plantassem os olhos daquela criança, destes haveria de brotar a planta sagrada, que daria sempre aos Maués o alimento para saciar a fome e o lenitivo de seus males e doenças. Consultaram a sorte para saber quem deveria arrancar tão lindos olhos; regaram com muitas lágrimas a cova que os recebera. Os mais velhos da tribo permaneceram junto dela para guardar tão preciosa semente, da qual, pouco depois brotou a planta do guaraná.

A partir de julho tem início a floração, que vai até setembro e já em novembro começam a amadurecer os primeiros frutos.

GULOSA

Hipocrateácea

Peritassa laevigata (Hoffm. ex Link.) A. C. Smith
 Outro nome vulgar: gulosa (corruptela).

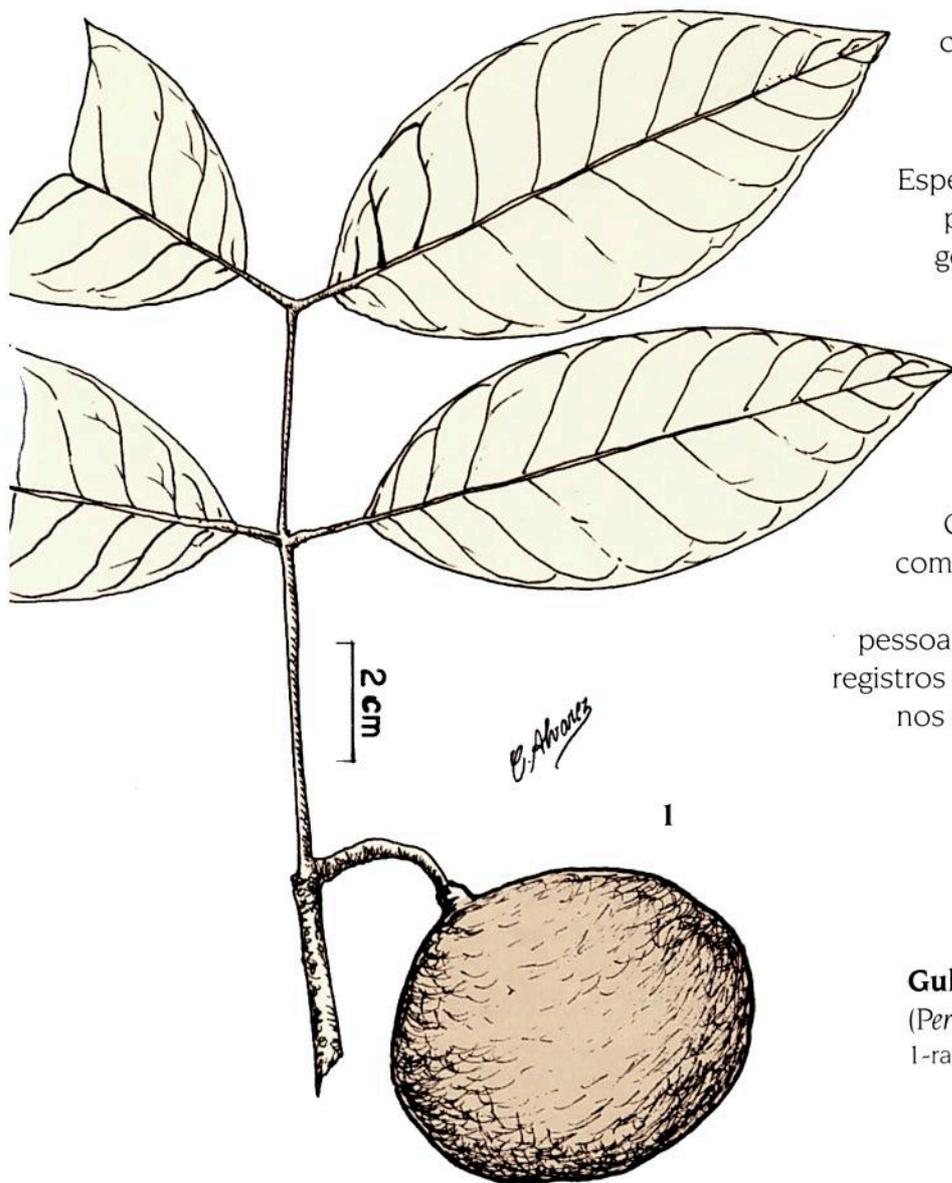
Cipó lenhoso, às vezes chegando à copa de árvores altas ou então esparramado sobre a vegetação baixa. Folhas simples, opostas, pecíolo até 1,5 cm de comprimento; limbo cartáceo ou subcoriáceo, elíptico, base obtusa ou arredondada, ápice curto-acuminado, nervuras secundárias pouco evidentes. Inflorescência em panícula mutiramificada,

multiflora, axilar ou abaixo das folhas, flores pequeníssimas, amareladas. Fruto, uma baga globosa em torno de 6 cm de diâmetro, casca alaranjada, flexível, polpa sucosa, com 2-3 sementes oblongas.

Espécie dispersa, mas não frequente, por quase toda a área amazônica, geralmente habitando as matas de beira de rios, de várzeas, igapós, ou na vegetação aberta.

Parece ser mais comum no Baixo Amazonas, especialmente no Médio

Xingu, alcançando o Grande Carajás. Os frutos são volumosos, com uma polpa sucosa e doce, muito apreciados, principalmente pelas pessoas que labutam na floresta. Alguns registros de herbário indicam a maturação nos meses de novembro e dezembro.

**Gulosa**

(*Peritassa laevigata*)

1-ramo frutífero

GURGURI

Melastomatácea

Mouriri guianensis Aubl.

Outros nomes populares: criviri, creoli, criuri, socoró, ururi ; cascarito (Venezuela); wild-
kers (Suriname); pomikie (Caribe).

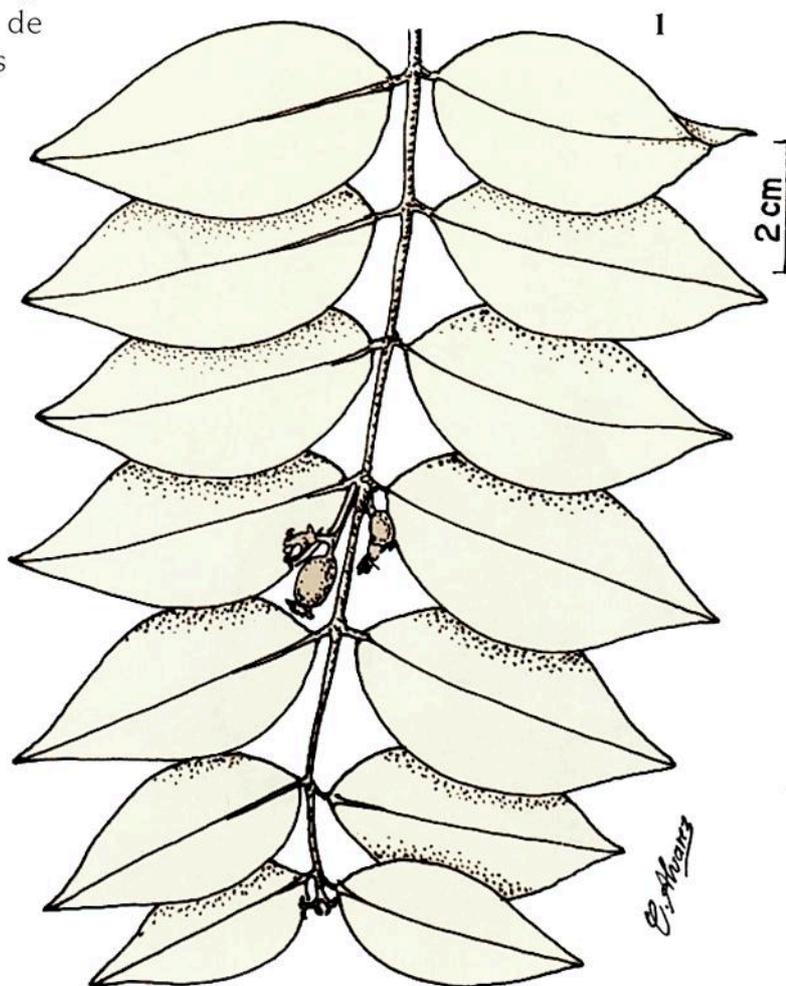
Arbusto ou pequena árvore até 10 m. Folhas elíptico-ovaladas, de 3-10 cm de comprimento por 2-4 cm de largura, agudas ou acuminadas no ápice, obtusas ou arredondadas, às vezes subcordadas na base; nervuras laterais obscurecidas. Inflorescência axilar ou abaixo das folhas inferiores dos raminhos. Pétalas variando de cor desde brancas, róseas, amareladas, até violetas; ovário ínfero, com as paredes confundidas com o cálice (hipanto). Fruto arredondado ou ligeiramente oblongo, de 1-1,5 cm, de cor alaranjada, amarela ou vermelha.

Espécie de larga distribuição, desde o norte da América do Sul até o Rio de Janeiro, "frequente na região vizinha do Atlântico, sobretudo em velhas dunas e restingas" (DUCKE, 1938, p. 72), e em matas secundárias, savanas, beira de igarapés, rios, lagos e outras áreas sujeitas a inundações.

Há variações na qualidade dos frutos, citados por algumas pessoas como "comestíveis, porém adstringentes" (DUCKE, 1938, p. 72), sendo, para outras, importante fruto comestível" (Ruby & Squires, cit. em MORLEY, 1976). Na realidade, alguns indivíduos desta espécie fornecem frutos mal desenvolvidos e sem condições de aproveitamento, como é o caso de uma planta cultivada na Praça da República, em Belém do Pará.

Na região amazônica, a floração tem sido constatada entre setembro e fevereiro e a frutificação de dezembro a abril.

Gurguri
(*Mouriri guianensis*)
1-ramo florífero



INAJÁ

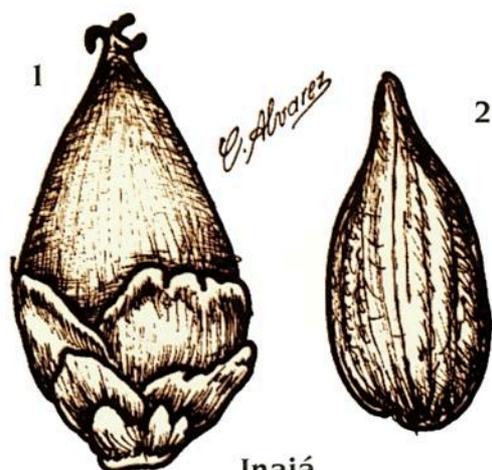
Arecácea (palmeira)

Maximiliana maripa (Aubl.) Drude

(Sinônimos: *M. regia* Mart., *M. martiana* Karst.)

Outros nomes populares: anajá; cucurito (Venezuela); huacava (Bolívia); maripa (Guiana Francesa); incham (Peru); kokerit-palm (Guiana); aritá (ameríndios).

Palmeira solitária, tronco robusto, reto, de 10-18 m de altura, com leve engrossamento na região mediana ou no alto. Folhas pinadas, até 10 m de comprimento, orientadas para cima, com os segmentos (folíolos) em grupos de 3 a 5, mantendo diferentes direções, tornando as folhas caracteristicamente crispadas; quando secas, quebram-se na base do limbo e, assim, parte da região superior do estipe permanece, por longo tempo, encoberta pelos pecíolos e bainhas persistentes. Inflorescência 3 ou mais em cada indivíduo, podendo ser de três tipos quanto ao sexo das flores: 1) espádice só com flores masculinas (estaminadas); 2) flores masculinas e femininas (pistiladas) na mesma espádice; 3) só com flores femininas, o que é mais raro; pedúnculo da inflorescência de cerca de 1 m de comprimento, oculto entre as bainhas foliares; espata principal lenhosa, cerca de 1 m de comprimento, cimbiforme, terminada por uma longa ponta (bico); espádice (inflorescência) cerca de 40-80cm de comprimento, com numerosos ramos onde se inserem as flores, sendo as masculinas menores que as femininas, com estames bem conspícuos e longas anteras; as flores femininas medem até 2 cm e dispõem-se mais ou menos 12 em cada ramo da inflorescência. O fruto é uma drupa ovoide, de 5-6 cm de comprimento, com a extremidade apontada e a base protegida por indúvia (cálice persistente); epicarpo fibroso-coriáceo, mesocarpo (polpa comestível) pastoso, amarelo-alaranjado; endocarpo espesso, pétreo, com 1 a 3 sementes.



Inajá

(*Maximiliana maripa*)

1-fruto; 2-semente

O inajá encontra-se em toda a Amazônia e países circunvizinhos. Sua maior incidência é no Pará e mais precisamente no estuário amazônico, chegando até o Maranhão. É uma das palmeiras mais comuns da terra firme de solo arenoso-argiloso, preferindo as áreas de vegetação aberta ou mesmo os campos. Propaga-se com facilidade, especialmente pelos animais roedores, sendo altamente resistente ao fogo. Após as derrubadas e queimadas para roçados ou pastos, rebrota com vigor ou germinam as sementes adormecidas.

Os frutos são consumidos quase sempre no estado natural, acompanhados de farinha de mandioca. Após a retirada da casca, a polpa é raspada com colher ou faca, ou então "roída", o que é mais comum. A polpa de sabor levemente doce, é algumas vezes usada no preparo de mingau, com farinha ou amido, que é administrado às pessoas em estado de fraqueza geral. As sementes contidas no endocarpo (caroço) podem fornecer cerca de 60% de óleo semelhante ao do babaçu, tanto na qualidade quanto na utilização. Nos altos seringais, os frutos são queimados na defumação da borracha. As folhas, de preferência as jovens, são empregadas na cobertura e às vezes em paredes de barracos. A espata, rígido-lenhosa, quando seca, torna-se fortemente encurvada sendo, assim, aproveitada como assento individual em certas malocas indígenas. Um excelente palmito pode ser obtido do inajazeiro, contudo é exigido considerável esforço para sua retirada, devido à grande espessura do estipe.

Durante o primeiro semestre do ano ou até um pouco mais além, os frutos têm presença certa nas feiras de Belém.

Inajá

(*Maximiliana maripa*)



INGÁ [Várias espécies do gênero *Inga*]

Leguminosa-Mimosóidea

O gênero *Inga* é atualmente representado na Amazônia brasileira por aproximadamente 180 espécies, e deste número, só um pequeno grupo de 4-5 espécies tem expressão como fruta comestível, cabendo, indiscutivelmente, o primeiro lugar pela sua maior popularidade, ao "ingá-cipó" (*Inga edulis* Mart.), numa forma já melhorada pela cultura.

O segundo lugar, sem dúvida, pertence ao "ingá-açu" (*Inga cinnamomea* Spruce ex Benth.), seguido das outras espécies aqui descritas. Um segundo grupo de ingás é constituído por espécies cujo conteúdo comestível é escasso e pouco atrativo, mas não desprezado, especialmente pelas crianças do interior: são os ingás "xixica", "de-macaco", "ingá" etc., valorizados como frutas de sobrevivência.

INGÁ-AÇU

Leguminosa-Mimosóidea

Inga cinnamomea Spruce ex Benth.

Outros nomes populares: ingá-chinela, ingá-grossa

Árvore de porte mediano, de 12-15 m de altura (nos indivíduos cultivados) até 30 m (no estado silvestre), com o tronco bastante grosso; as plantas crescidas na floresta têm os raminhos ocos, habitados por formigas "tachi". Folhas compostas de três pares de folíolos elípticos, glabros, papiráceos, variando de tamanho entre 10-27 cm por 3,5-10 cm, os maiores sempre na extremidade da raque foliar. Inflorescência em capítulos globosos, com flores alvas, muito perfumadas, de cerca de 17 mm de comprimento total; estames numerosos, soldados em um tubo até pouco acima da corola.

Vagem subcilíndrica, espessa, de cor verde-cana quando madura, medindo até 30 cm de comprimento e pesando até 400 g; polpa abundante, branca, adocicada, fortemente aderida à testa membranosa; sementes oblongas, cerca de 3 cm, dispostas transversalmente na vagem, formadas por dois espessos cotilédones verdes. O número de sementes varia conforme o tamanho da vagem, as menores com duas e as maiores com até 15 sementes.

O ingá-açu é nativo da Amazônia brasileira e sua distribuição geográfica estende-se até às Guianas. É comum no estado silvestre, nas várzeas marginais do rio Amazonas, desde o estuário até o Peru, bem como nos rios Madeira e Purus, até o Acre. É bastante cultivada no Pará e Amazonas. Os frutos são encontrados em grande quantidade nas feiras de Belém, nos meses de março a maio e algumas vezes em novembro e dezembro.

INGÁ-CIPÓ

Leguminosa-Mimosóidea

Inga edulis Mart.

Outros nomes populares: ingá, rabo-de-mico; guamo (Colômbia); pois sucre (Guiana Francesa); guamo bejuco (Venezuela); shimbile, guabo (Peru); guavo machek (Panamá); ice cream bean (Índias Ocidentais); ingaguazu (Argentina); guamo (Costa Rica); pois doux (Martinica).

Árvore de porte mediano, em torno de 10-15 m de altura, podendo atingir até 25 m (PONCY, 1985, p. 64); tronco baixo, às vezes ramificando-se quase na base, copa um tanto rarefeita. Folhas compostas, pinadas, raque alada com 4-6 pares de folíolos subsésseis, elípticos ou ovalados, os inferiores sempre menores, base obtusa ou arredondada, nervuras laterais uniformemente paralelas e presença de glândulas interpeciolulares. Inflorescências terminais ou subterminais, agrupadas na axila das folhas. Flores brancacentas, perfumadas, sésseis, adensadas no ápice da raque; cálice e corola tubulosos, estames cerca de 80, com filetes delicados e soldados até o meio, formando um tubo. Fruto, uma vagem cilíndrica, longitudinalmente multissucada, de coloração verde-oliva, medindo entre 50-100 cm de comprimento, excepcionalmente até 1,5 m; exocarpo lenhoso, não abrindo espontaneamente; sementes oblongas, até 3,5cm de comprimento, formadas de dois cotilédones espessos e negro-brilhosos, testa membranosa, revestida externamente por um polpa (arilo) branca, macia e levemente fibrosa, de sabor adocicado; germinação precoce, iniciando dentro do fruto maduro, às vezes ainda na árvore.

O ingazeiro tem uma larga distribuição na América do Sul, abrangendo todo o Brasil, provavelmente excetuando-se o extremo sul; distribui-se ainda pelos países do norte e leste do continente, América Central e Índias Ocidentais.

Segundo Ducke (1949, p. 33) existem duas variedades da espécie *Inga edulis*: a var. *parvifolia* e a var. *typica*. Esta última, que corresponde à descrição acima, é o verdadeiro "ingá-cipó"; tem flores relativamente grandes e frutos muito compridos, grossos e parece só existir



Ingá-cipó (*Inga edulis*)

em lugares habitados, onde é abundantemente cultivada. É uma das árvores frutíferas mais populares em toda a região. Prolifera espontaneamente e com extrema facilidade, de sementes abandonadas, especialmente nos terrenos húmidos ou semi arenosos. De crescimento muito rápido, pode iniciar a frutificação a partir dos dois anos. Por outro lado, seu ciclo de vida é estimado para 20 anos, ou mesmo muito menos.

A polpa que envolve as sementes é consumida no estado natural e não consta haver outra forma de consumo. A floração e frutificação variam de época e de um indivíduo para outro, podendo ocorrer até três vezes no ano, contudo é entre os meses de agosto/setembro que o "ingá-cipó" abarrota as feiras de Belém.

INGÁ-COSTELA

Leguminosa-Mimosóidea

Inga capitata Desv.

Outros nomes populares: ingá-ferradura, ingapé; guamo negro (Venezuela); shimbillo, verano shimbillo (Peru).

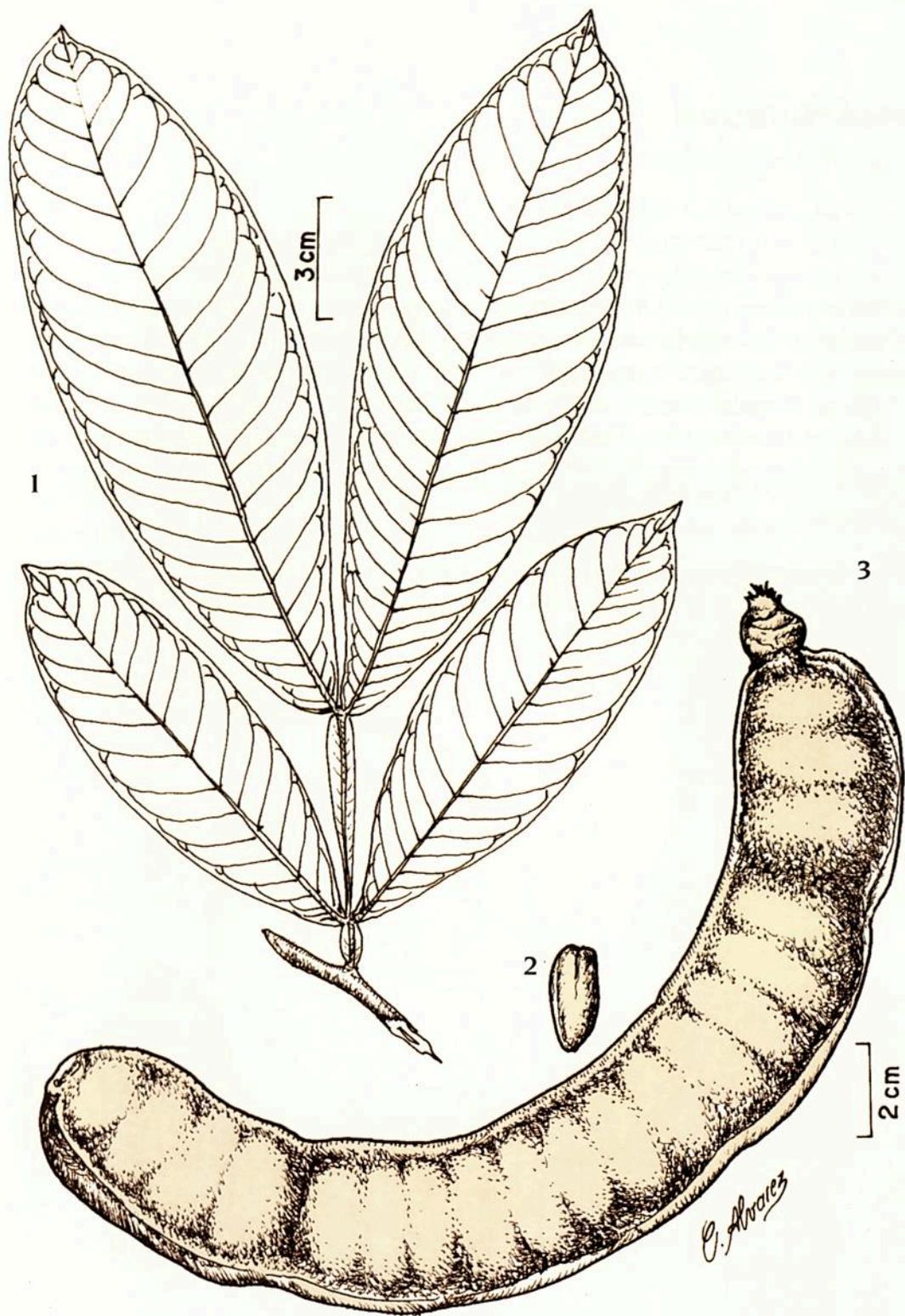
Árvore bastante variável em altura (6-24 m), dependendo do ambiente ecológico, que muito influencia no crescimento. Normalmente, os indivíduos que crescem em ambientes mais iluminados são de porte mais baixos e os que crescem na mata, onde há menos luz, atingem alturas mais elevadas. Folhas compostas de 1-3 pares de folíolos, sendo mais frequente com dois pares; folíolos elípticos ou oblanceolados, cartáceos ou subcoriáceos, variando de 9-22 cm de comprimento e 5-10 cm de largura. Flores sésseis, agrupadas em forma de capítulo no ápice de uma raque de 6-10 cm de comprimento; corola branco-esverdeada, com os filamentos estaminais avermelhados ou róseos nas extremidades e estilete vermelho. Vagem lenhosa, rígida, de cor marrom ou ferrugínea, em forma de arco, até 20 cm de comprimento e 4-5 de largura, com as suturas largas; sementes negro-brilhosas, 2 cm de comprimento, dispostas em posição transversal na vagem; polpa branca, abundante, bastante doce.

Espécie nativa da Amazônia, frequente na mata úmida de terra firme e margens inundáveis de rios do estuário do rio Tocantins e Baixo Amazonas, no Pará; também nos rios Negro e Madeira, no Amazonas; citada ainda para a Guiana Francesa e Venezuela.

Floração, principalmente na segunda metade do ano, com frutos maduros de fevereiro a maio, poucas vezes encontrados nas feiras de Belém.

Ingá-costela
(*Inga capitata*)





Ingá-costela
(*Inga capitata*)
1-folha; 2-semente; 3-fruto

INGÁ-CURURU

Leguminosa-Mimosóidea

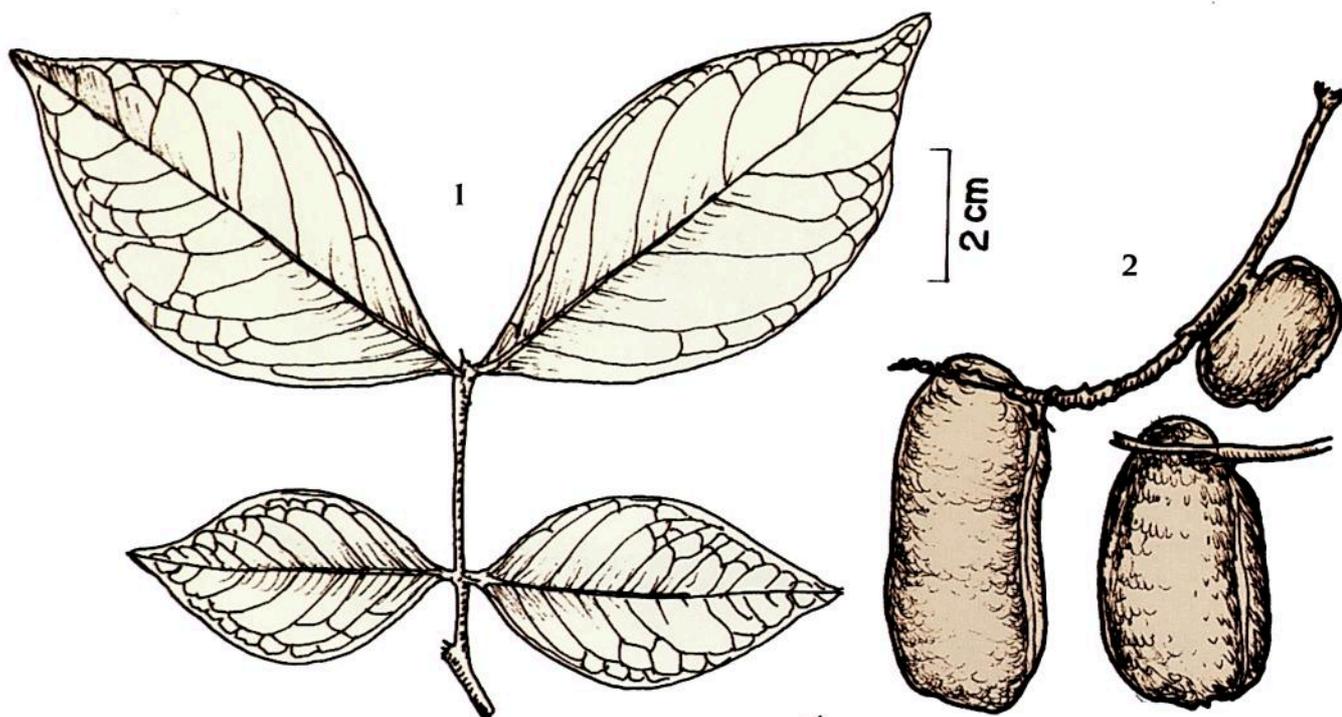
Inga fagifolia (L.) Willd. ex Benth.

Outros nomes populares: ingá-de-macaco, ingá-curumim.

Árvore pequena, de 4-8 m de altura, copa larga, densa, de folhagem escura. Folhas comumente bijugadas, folíolos subsésseis, elípticos, 10-15 cm por 5-7 cm, ápice acuminado. Inflorescências em espigas de 6 cm, em grupos de 24 nas axilas foliares. Flores brancas, tubulosas, de cerca de 2,5 cm de comprimento. Fruto, uma vagem plano-inflada de cor verde-amarelada, até 6 cm por 2,5 cm, as menores com 2 cm e apenas uma semente; polpa brancacenta, adocicada.

Espécie pouco frequente, mas dispersa em todo o Brasil. Cultivada em Belém (Horto do Museu Goeldi), Manaus, Guiana, Colômbia e Peru.

Floresce a partir de agosto, com abundância de frutos em janeiro, algumas vezes encontrados nas feiras de Belém.



Ingá-cururu

(*Inga fagifolia*)

1-folha; 2-fruto

INGÁ-DE-FOGO

Leguminosa-Mimosóidea

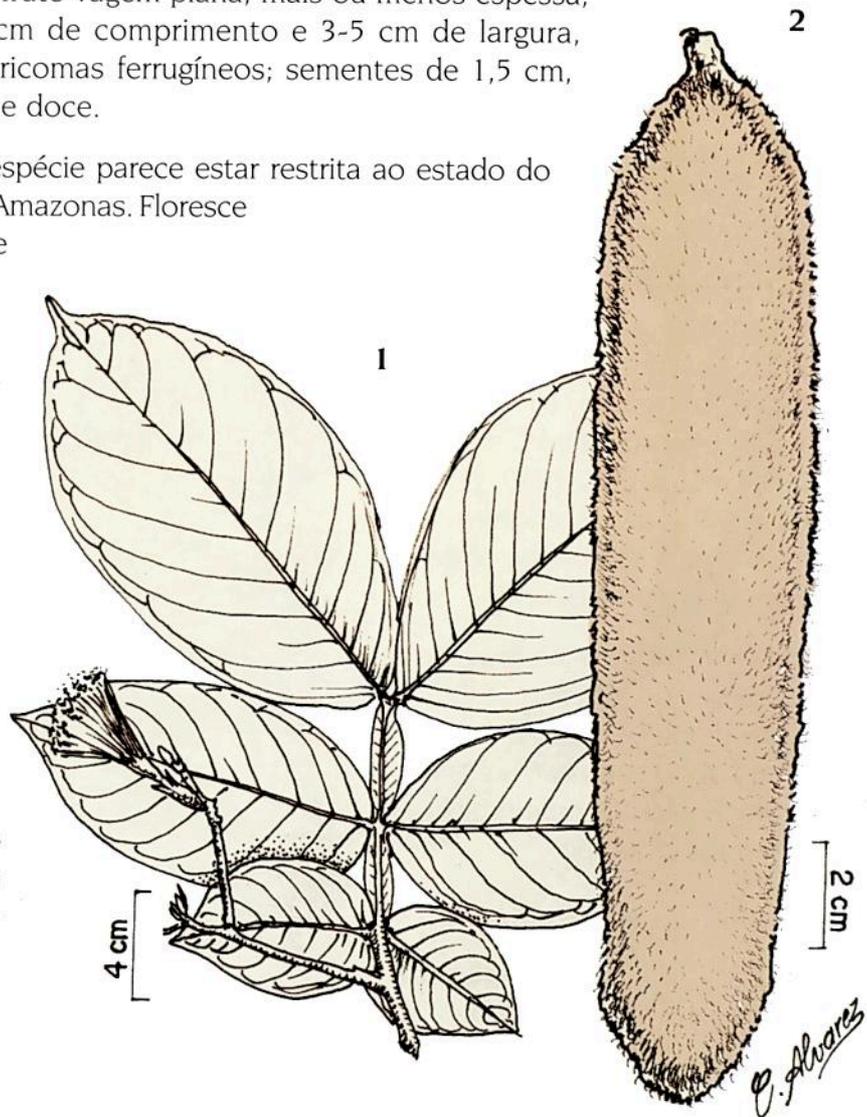
Inga velutina Willd.

Arvoreta ou árvore mediana de até 10 m de altura, com os ramos jovens rufo-ferrugíneo-pilosos, percorridos por saliências aristadas entre as cicatrizes foliares (alternas), formando linhas em zigue-zagues. Folhas bi- ou trijugadas, de tamanhos muito variados, chegando a 60 cm de comprimento por 75 cm de largura, nos indivíduos jovens (folha completa). Folíolos normais superiores 15-20 cm por 8-12 cm, os inferiores 5-7 cm por 3-5 cm. Em quaisquer casos, os folíolos são largo-elípticos, com a base arredondada ou subcordada e o ápice obtuso, apiculado, com ambas as faces revestidas de tricomas (pelos) velutinosos, ferrugíneos. Inflorescência com a raque rufo-vilosa, de cerca de 7 cm de comprimento, com flores sésseis de 10 cm de comprimento; fruto vagem plana, mais ou menos espessa, arqueada ou reta, até 27 cm de comprimento e 3-5 cm de largura, densamente recoberta de tricomas ferrugíneos; sementes de 1,5 cm, envoltas pela polpa branca e doce.

A área de dispersão desta espécie parece estar restrita ao estado do Pará, do estuário até o baixo Amazonas. Floresce e frutifica a partir de maio e raramente os frutos são vistos nas feiras.

Obs. O nome "ingá-de-fogo" vem da coloração rufo-ferrugínea dos pelos (= tricomas) que revestem, principalmente, os ramos jovens e frutos.

Ingá-de-fogo
(*Inga velutina*)
1-ramo florífero; 2-fruto



INGAPÉUA

Leguminosa-Mimosóidea

Inga macrophylla Humb. & Bonpl. ex Willd.

(Sinônimo: *Inga quadrangularis* Ducke)

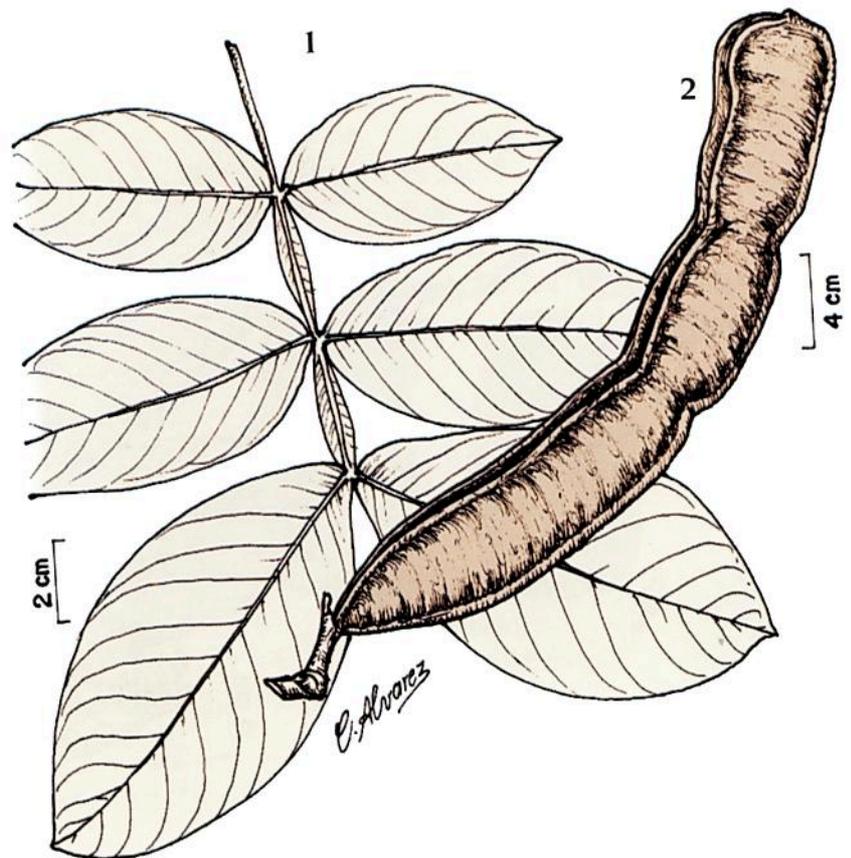
Outros nomes populares: ingá-peba; pacal amarillo (Bolívia); guamo (Venezuela).

Árvore pequena, de 4-5 m de altura, copa larga, baixa, com os frutos mais baixos ao alcance das mãos, quando cultivada em áreas descampadas; na mata ou no capoeirão atinge até 20 m de altura. Folhas compostas, com a raque alada e glândulas interpeciolulares bem desenvolvidas, com três pares de folíolos largo-elípticos de 10-20 cm de comprimento e 0,6-1 cm de largura, subsésseis, com a base subcordada e o ápice agudo, os da extremidade sempre maiores. Flores brancacentas, dispostas na região superior do pedúnculo, cada uma com uma bráctea estreito-triangular, cerca de 2 cm de comprimento; cálice inteiro, tubuloso, com estrias longitudinais; corola brancacenta ou amarelada, tubulosa, cerca de 2-4 cm de comprimento, densamente revestida de tricomas seríceos externamente; estames numerosos, duas vezes o comprimento da corola. O fruto é uma vagem lenhosa, reta ou arqueada, medindo até 35 cm de comprimento e 5 cm de largura, de secção transversal quadrangular, pericarpo revestido de tricomas (pelos) amarelos, levemente ásperos; polpa abundante, branca, adocicada, envolvendo 8-10 sementes de 3 cm de comprimento.

Espécie frequentemente cultivada por toda a Amazônia parecendo, entretanto, ausente no estuário. Encontrada, sobretudo, em solo fértil humo-argiloso, úmido, mas não inundável (DUCKE, 1949, p. 32). Sua distribuição estende-se ao Peru, Bolívia e Venezuela, onde ocorre em maior abundância.

A época de maior floração situa-se entre os meses de julho e outubro, com frutos maduros a partir de janeiro, até abril; contudo, não raro encontram-se plantas com flores e frutos ao mesmo tempo.

Ingapéua
(*Inga macrophylla*)
1-folha; 2-fruto



INGÁ-TURI

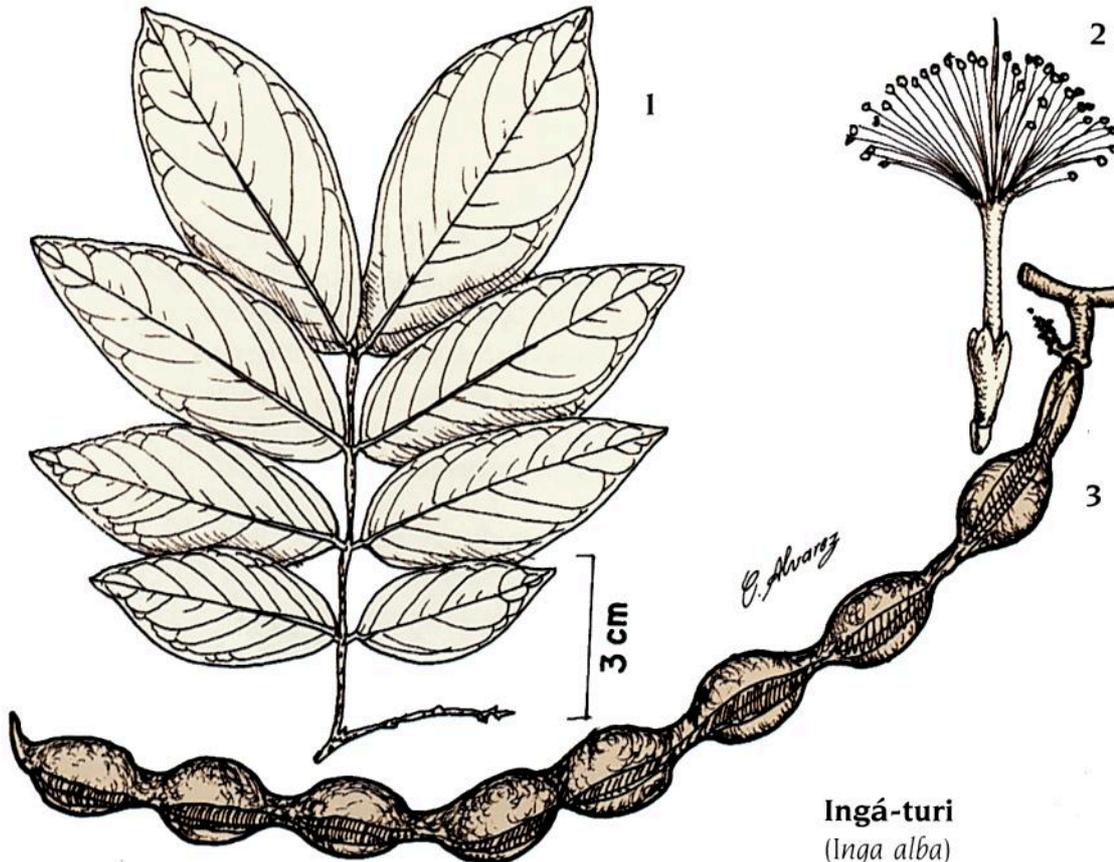
Leguminosa-Mimosóidea

Inga alba (Sw.) Willd.

Outros nomes populares: ingá-xixi, ingá-xixica.

Árvore mediana e grande, podendo atingir até 30 m de altura, copa ampla e fuste relativamente baixo. Folhas pinadas, com 3-4 pares de folíolos elíptico-oblongos, 6-13 cm por 2-4 cm. Flores sésseis, adensadas no ápice da raque, cerca de 2 cm, corola brancacenta, estames 28-30, unidos, formando um longo tubo. Fruto maduro verde-pardacento, até 20 cm de comprimento, arqueado ou reto, de aspecto moniliforme, devido às constrictões entre as sementes; polpa escassa, adocicada.

Espécie distribuída pelo Amazonas, Pará, Nordeste brasileiro, Guianas, Venezuela e Peru. Frequente no capoeirão e mata de terra firme. Floração entre agosto e outubro; frutos maduros no início do ano, não vistos nas feiras de Belém.



Inga-turi

(*Inga alba*)

1-folha; 2-flor; 3-fruto

INGÁ-XIXICA

Leguminosa-Mimosóidea

Inga heterophylla Willd.

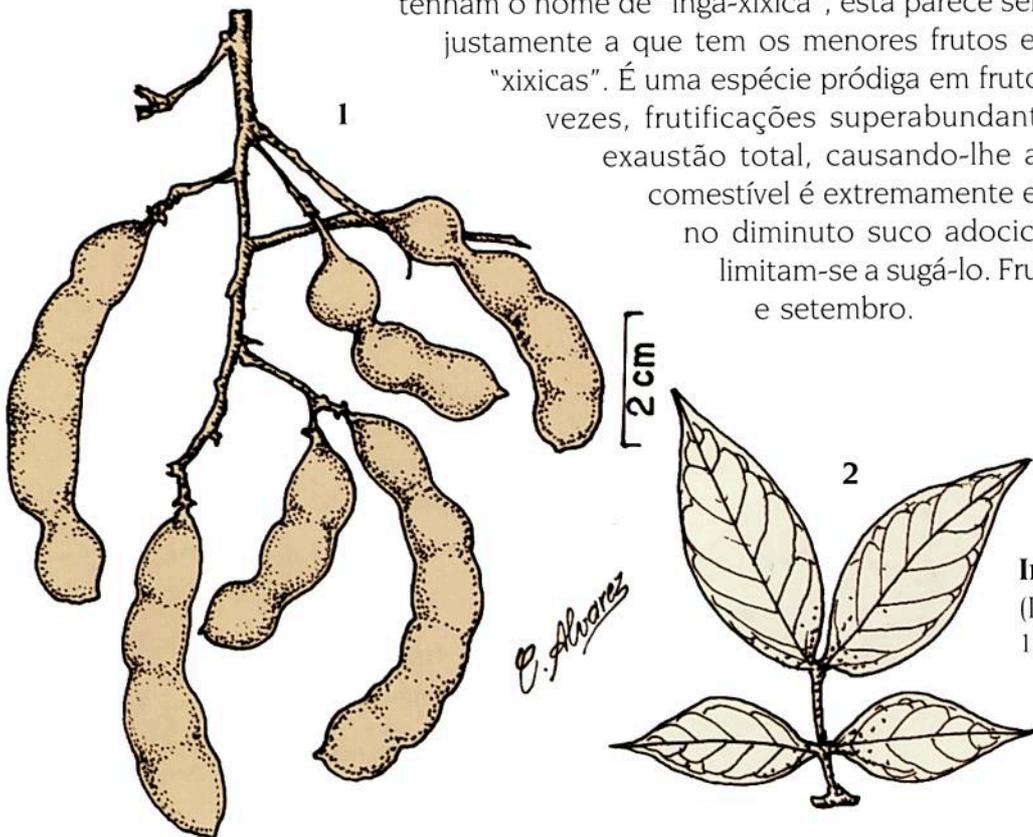
(Sinônimos: *Inga umbellata* G. Don., *I. stenocarpa* Spruce ex Benth.)

Outros nomes populares: ingaxixi, ingá-de-macaco, ingáí.

Arbustinho, ou uma pequena árvore multirramificada, ramos lenticelosos. Folhas com 1-2 pares de folíolos cartáceos, subsésseis, elípticos ou lanceolados, ápice longo-acuminado e nervação delicada; raque não alada, com pequenas glândulas estipitadas, interpeciolulares. Flores em pequenas umbelas nas axilas foliares, delicadamente pediceladas; corola branca, tubulosa, 5 mm de comprimento; estames numerosos, filetes capilares, soldados até a metade, formando tubo. Fruto, uma pequena vagem curto-estipitada, ligeiramente arqueada, subcilíndrica, amarelada quando madura, no máximo até 10 cm de comprimento; sementes esverdeadas, envolvidas por uma escassa polpa branca (arilo), de sabor adocicado.

Esta espécie é largamente espalhada e frequente por toda Amazônia, até o Brasil Central e países vizinhos, chegando à América Central. Comum nas capoeiras e capoeirões de terra firme arenosa ou argilosa, rara na mata primária.

Embora várias espécies do gênero *Inga*, de folhas e frutos pequenos, tenham o nome de "ingá-xixica", esta parece ser a mais típica, por ser justamente a que tem os menores frutos e folhas do grupo das "xixicas". É uma espécie pródiga em frutos, a tal ponto que, às vezes, frutificações superabundantes levam a planta à exaustão total, causando-lhe a morte. O conteúdo comestível é extremamente escasso, resumindo-se no diminuto suco adocicado, que as pessoas limitam-se a sugá-lo. Frutificação entre agosto e setembro.



Ingá-xixica

(*Inga heterophylla*)

1-ramo frutífero; 2-folha

INHARÉ

Morácea

Helicostylis tomentosa (Poepp. & Endl.) Rusby

Outros nomes populares: inaré, mão-de-gato, xubaco (índios Uaicá-Mucajá).



Árvore geralmente de 15-20 m de altura, raramente chegando a 25 m, tronco reto, comumente com 20-25 cm de diâmetro, casca exsudando leite branco-amarelado, quando cortada. Folhas alternas, simples, curtamente pecioladas, limbo elíptico ou oblongo, às vezes elíptico-ovado, coriáceo ou subcoriáceo, 15-25 cm de comprimento por 7-10 cm de largura, base assimétrica, obtusa ou arredondada, ápice curto-acuminado, face inferior com um delicado tomento aveludado. Planta dioica; inflorescências masculinas em fascículos axilares ou extra-axilares, compostas de 3-6 capítulos globosos, brancacentos, de 5-8 mm de diâmetro, em pedúnculos delgados de 1-2 cm; flores masculinas numerosas, pequeníssimas, formadas por um perigônio tetralobado e 4 estames; capítulos femininos solitários, globosos, sésseis, com várias flores de perigônio tetralobado e ovário unilocular, com 1 óvulo e dois estiletos divergentes. Fruto globoso-depressivo, cerca de 2,5 cm de diâmetro, amarelado quando maduro, com a superfície cheia de saliências mais ou menos angulosas, correspondentes aos frutículos que formam o fruto coletivo.

Espécie distribuída por toda a Amazônia, conhecida somente no estado silvestre, habitando a mata primária de terra firme, raramente em capoeira ou na várzea. Trata-se de uma essência florestal fornecedora de madeira dura, empregada em construções não especificadas, não sendo, portanto, uma verdadeira frutífera. Contudo, seus frutos são referidos como saborosos e comestíveis, de importância para a sobrevivência na floresta. As coleções de herbário registram a floração entre setembro a dezembro, e a frutificação de outubro a março.

Inharé

(*Helicostylis tomentosa*)

1-folha; 2-ramo frutífero

ITUÁ

Gnetácea (pronuncia-se guinetácea)

Gnetum spp.

Sob este nome indígena, são conhecidas na Amazônia as seguintes espécies, do grupo das gimnospermas, família Gnetácea:

Gnetum paniculatum Spruce ex Benth.

G. leyboldii Tul.

G. nodiflorum Brongn.

G. venosum Spruce ex Benth.

G. schwackeanum Taub. ex. Schenck.

G. urens (Aubl.) Blume

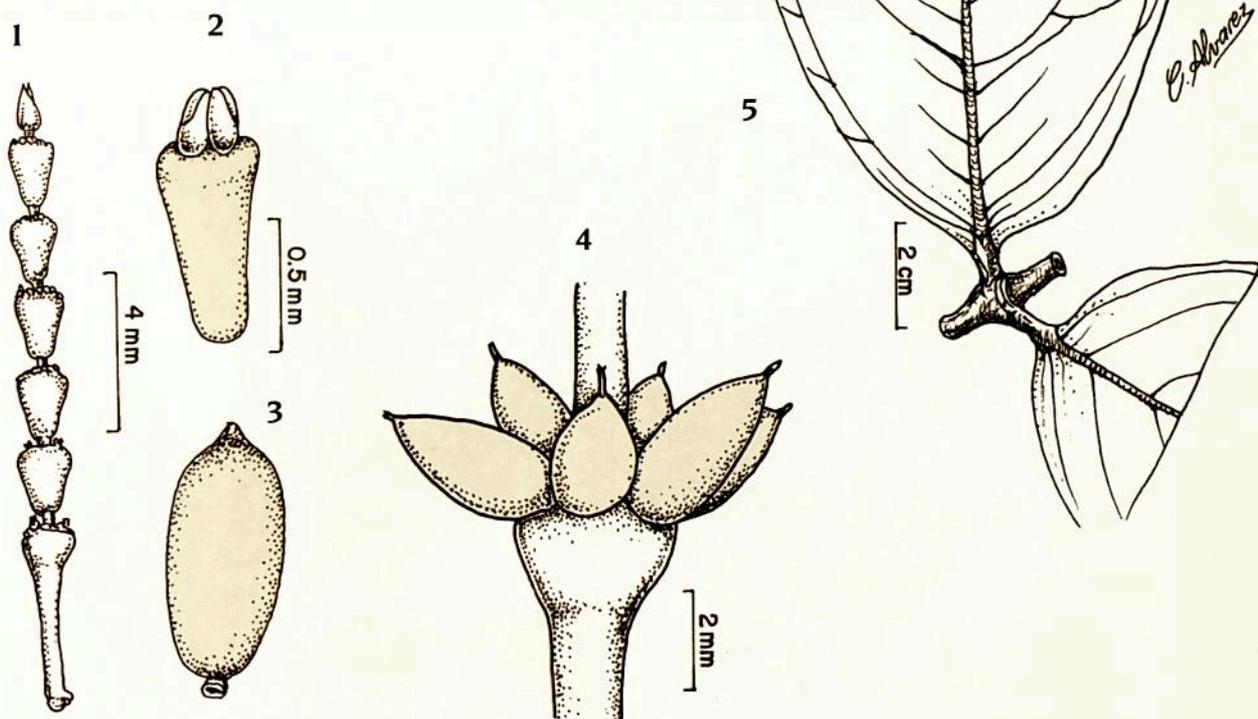
Os ituás são cipós lenhosos, alguns mais espessos e elevados, outros de porte e folhas menores, casca mais ou menos suberosa e, quando golpeada, exsuda um líquido, que depois se torna pastoso e transparente. As ramificações e caules mais finos apresentam articulações bem características. Folhas opostas, simples, quase sempre elípticas. As inflorescências são panículas amplas ou contraídas, constituídas de segmentos (ditos cones ou estróbilos), podendo ser masculinos ou femininos. As flores são minúsculas e muito simples; as masculinas são formadas por um envoltório, ou perianto, e dois estames; as femininas, com três envoltórios e um óvulo. Ambos os tipos de flores são agrupadas em volta do eixo estrobilar, e rodeadas por duas brácteas soldadas em forma de taça. Os "frutos", ou mais precisamente as sementes, na definição das gimnospermas, são oblongos, medindo de 2,5-7 cm de comprimento, com a casca formada de três camadas, envolvendo uma volumosa amêndoa.

O gênero *Gnetum* encontra-se distribuído em três centros, limitados às áreas tropicais úmidas: Ásia, com 25 espécies; oeste da África, com 2 espécies, e norte da América do Sul, com 6 espécies.

As seis espécies americanas são nativas da Amazônia, algumas limitadas a determinadas áreas. *Gnetum paniculatum* Spruce ex Benth. e *G. schwackeanum* Taub. ex Schenck. são do Amazonas, sendo o primeiro mais frequente na bacia do rio Negro. *Gnetum leyboldii* Tul. domina na margem direita do rio Amazonas, com maior ocorrência no Pará. *Gnetum urens* (Aubl.) Bl. encontra-se no Pará, desde o estuário até a boca do Jari. Finalmente, *G. venosum* Spruce ex Benth., do Pará e Amazonas, não indo além de Manaus.

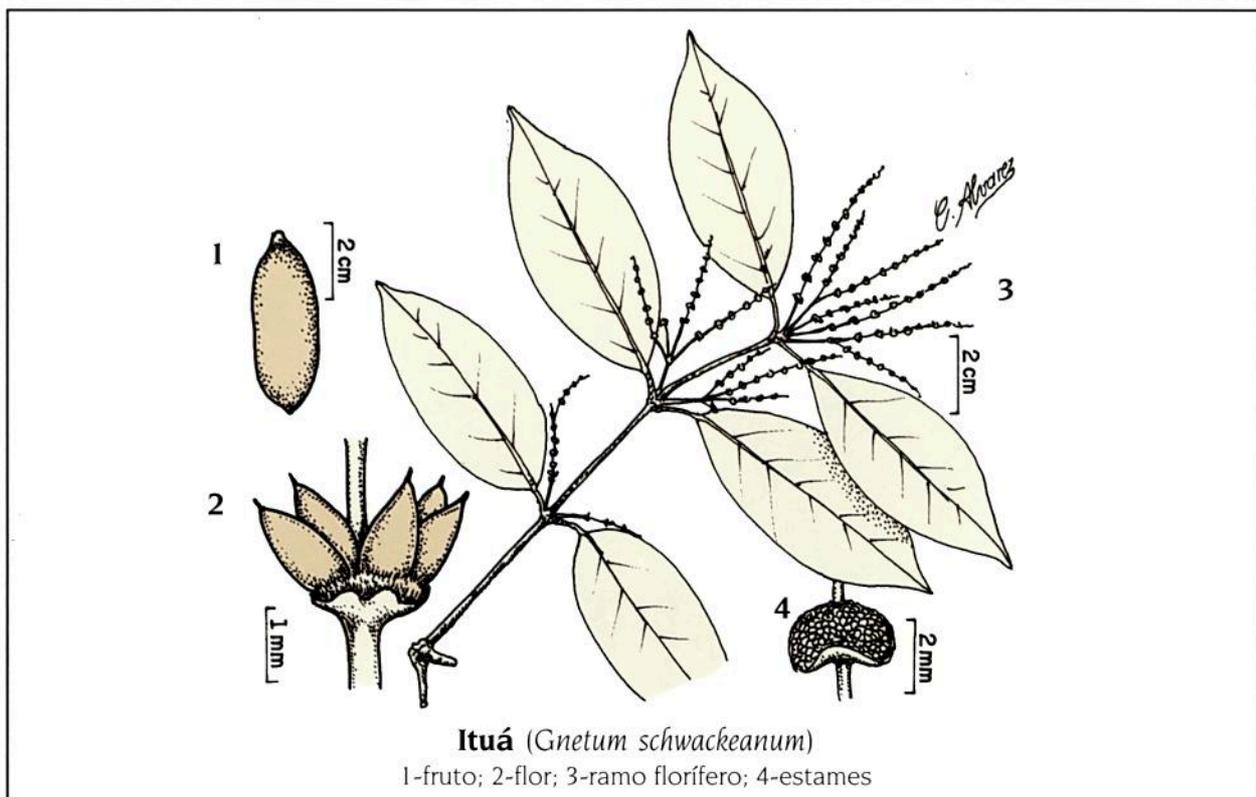
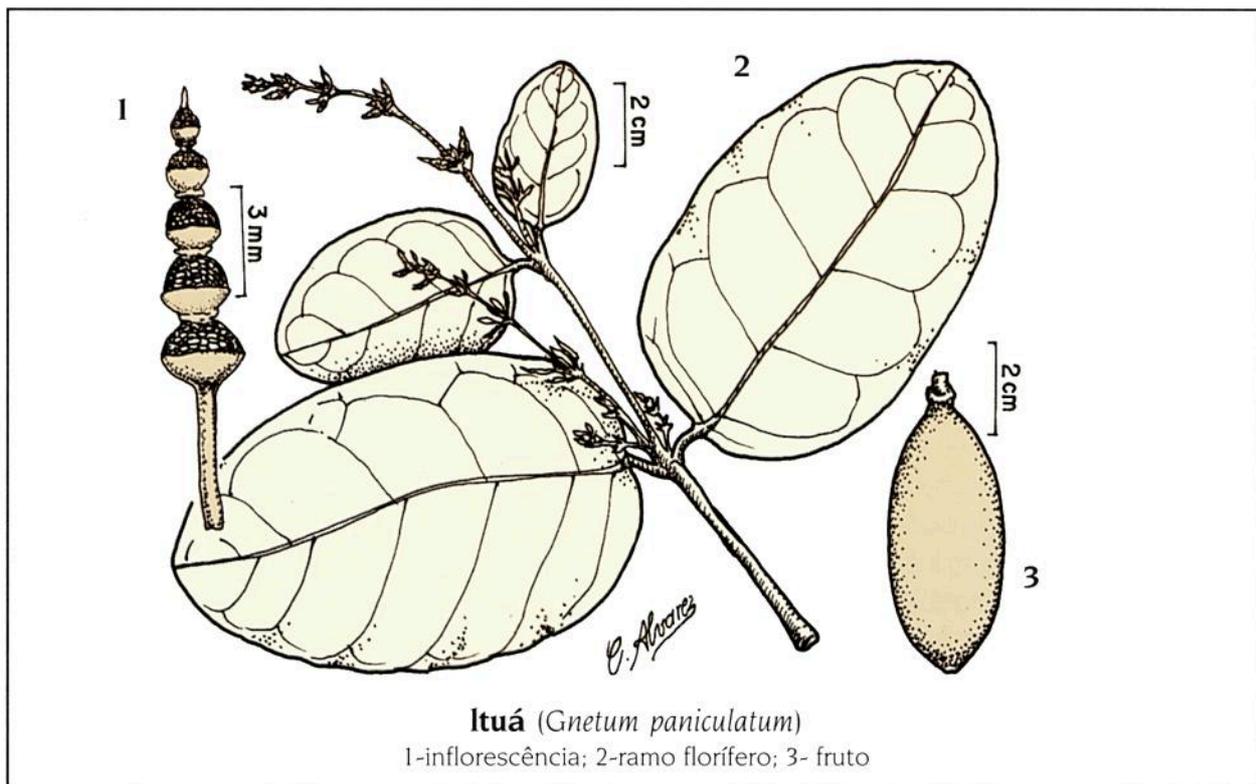
De modo geral, os ituás não ocorrem no interior da mata. Alguns crescem às margens inundáveis dos rios, nas quais parte do tronco permanece sob a água, durante os períodos de enchentes, como é o caso de *G. venosum* e *G. leyboldii*, enquanto que *G. urens* e *G. schwackeanum* são da terra firme não inundável, de capoeira e campinas, arenosas ou não. *Gnetum paniculatum* está relacionado aos rios de água preta, como o Negro e alguns de seus afluentes. *Gnetum nodiflorum* Brongn. ocorre em beira de rios ou na terra firme, na vegetação aberta.

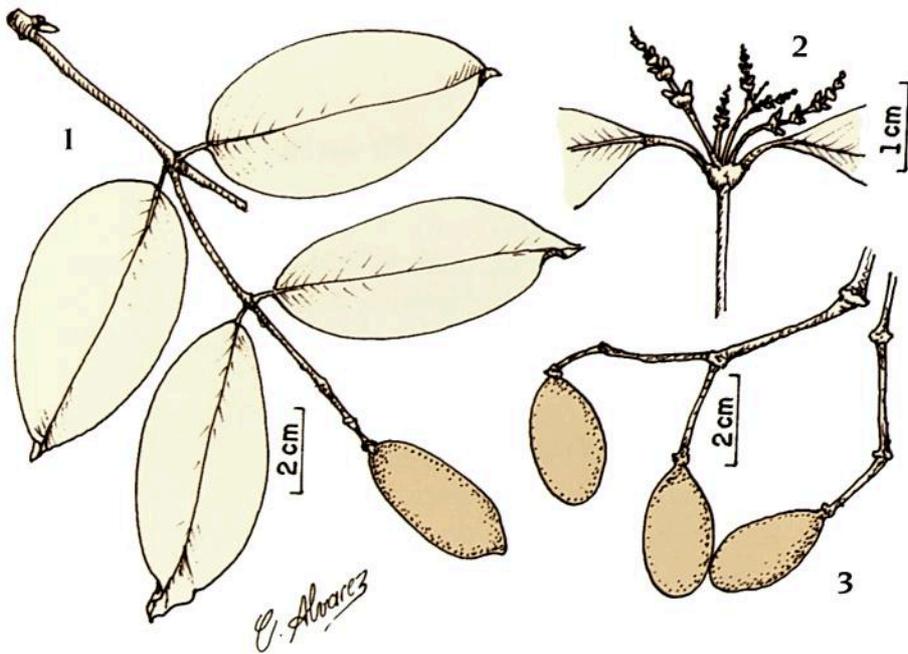
Todas as seis espécies fornecem frutos comestíveis. No Alto Rio Negro, onde é mais frequente o consumo do ituá pelas populações caboclas e indígenas, os frutos são assados na brasa e após a remoção da casca, as amêndoas são logo consumidas. Dependendo do volume de frutos produzidos, nas safras mais abundantes, os nativos transformam as amêndoas em "farinha de ituá", que é armazenada em paneiros, tal como se faz com a farinha de mandioca. O sabor do ituá e da farinha é semelhante ao da castanha europeia (*Castanea sativa* Mill.). Os frutos de duas espécies asiáticas (*G. gnemon* L. e *G. ula* Brongn.) são bastante consumidos, assados ou cozidos. As amêndoas são também reduzidas a uma pasta, que em seguida é moldada em forma de biscoitos que, levados ao sol para secar são, a seguir, fritos em óleo. O caule dos ituás é rico em fibras resistentes, muito utilizadas pelo nativo para fabricação de cordas grosseiras, porém resistentes.



Ituá (*Gnetum leyboldii*)

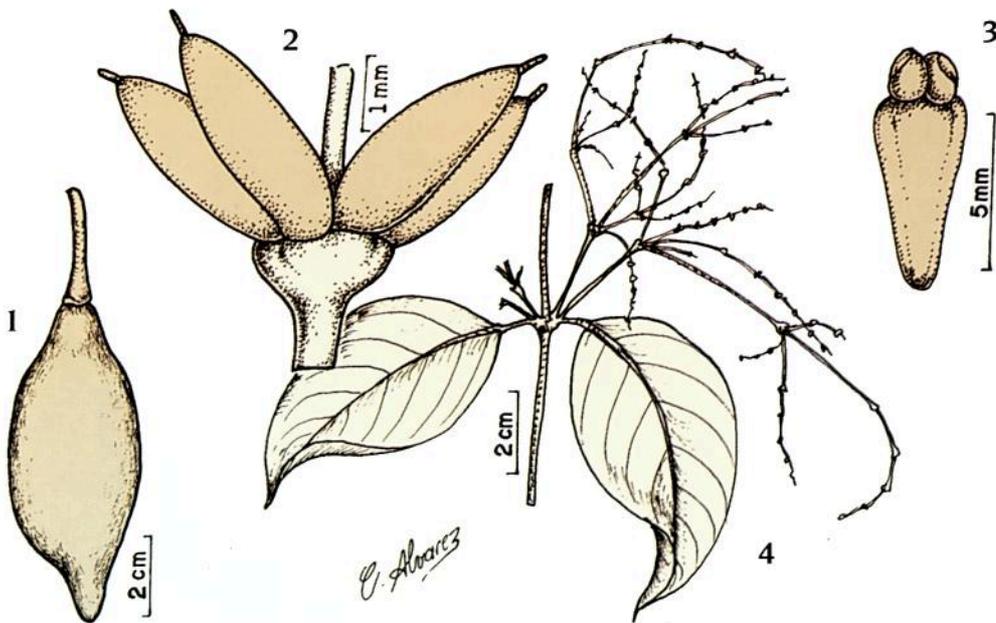
1-inflorescência; 2-estame; 3-fruto; 4-flor feminina; 5-folha





Ituá (*Gnetum urens*)

1-ramo frutífero; 2-ramo florífero; 3-frutos



Ituá (*Gnetum venosum*)

1-fruto; 2-flor feminina; 3-estame; 4-ramo florífero

JABOTI

Anonácea

Duguetia stenantha R. E. Fries

Outros nomes populares: pé-de-jaboti, mão-de-cabra.

Árvore mediana, de 8-12 m de altura, tronco reto, de 20-25 cm de diâmetro, casca fina, copa alongada, com muitos ramos. Folhas alternas, dísticas, curtamente pecioladas; limbo papiráceo, elíptico ou oblanceolado, 10-15 cm de comprimento, 3-5 cm de largura, base aguda e ápice curtamente acuminado. Flores isoladas ou até 3 nas axilas foliares, com 3 cm de comprimento, pouco abrindo na antese; cálice com 3 sépalas espessas, oblongo-lanceoladas, pétalas 3, brancacentas, oblongo-estritadas no ápice, côncavas e ligeiramente dilatadas na base; estames numerosos, pequeníssimos (cerca de 1 mm); carpelos lineares, com ovário encurvado, unilocular, uniovulado. Fruto, um sincarpo irregularmente globoso, 6-7 cm de diâmetro, casca formada por saliências abauladas (no fruto maduro), de diferentes tamanhos e contornos irregulares, muito semelhantes à da "pinha" ou "ata" (*Annona squamosa* L.); cada saliência corresponde a um carpelo, que constitui o sincarpo; polpa amarelada, doce, ligeiramente fibrosa, cheiro ativo, parecendo com o do "cutite" (*Pouteria macrophylla* (Lam.) Eyma); sementes pouco numerosas, obovadas, cerca de 2 cm de comprimento.

Essa fruteira foi encontrada no Médio e Alto Solimões, cultivada pelos habitantes das margens desse rio, especialmente em São Paulo de Olivença, estado do Amazonas. Até o presente, não se tem notícias de sua ocorrência no estado verdadeiramente silvestre, não se descartando, contudo, essa possibilidade, uma vez que a planta ainda não foi encontrada fora dessa área.

Quando amadurecem, os frutos caem da árvore e são avidamente disputados, não só pelas pessoas, como também pelos animais domésticos, em razão do sabor doce e bastante agradável. São consumidos somente como fruta fresca. As árvores florescem de abril a junho e frutificam entre outubro e novembro.

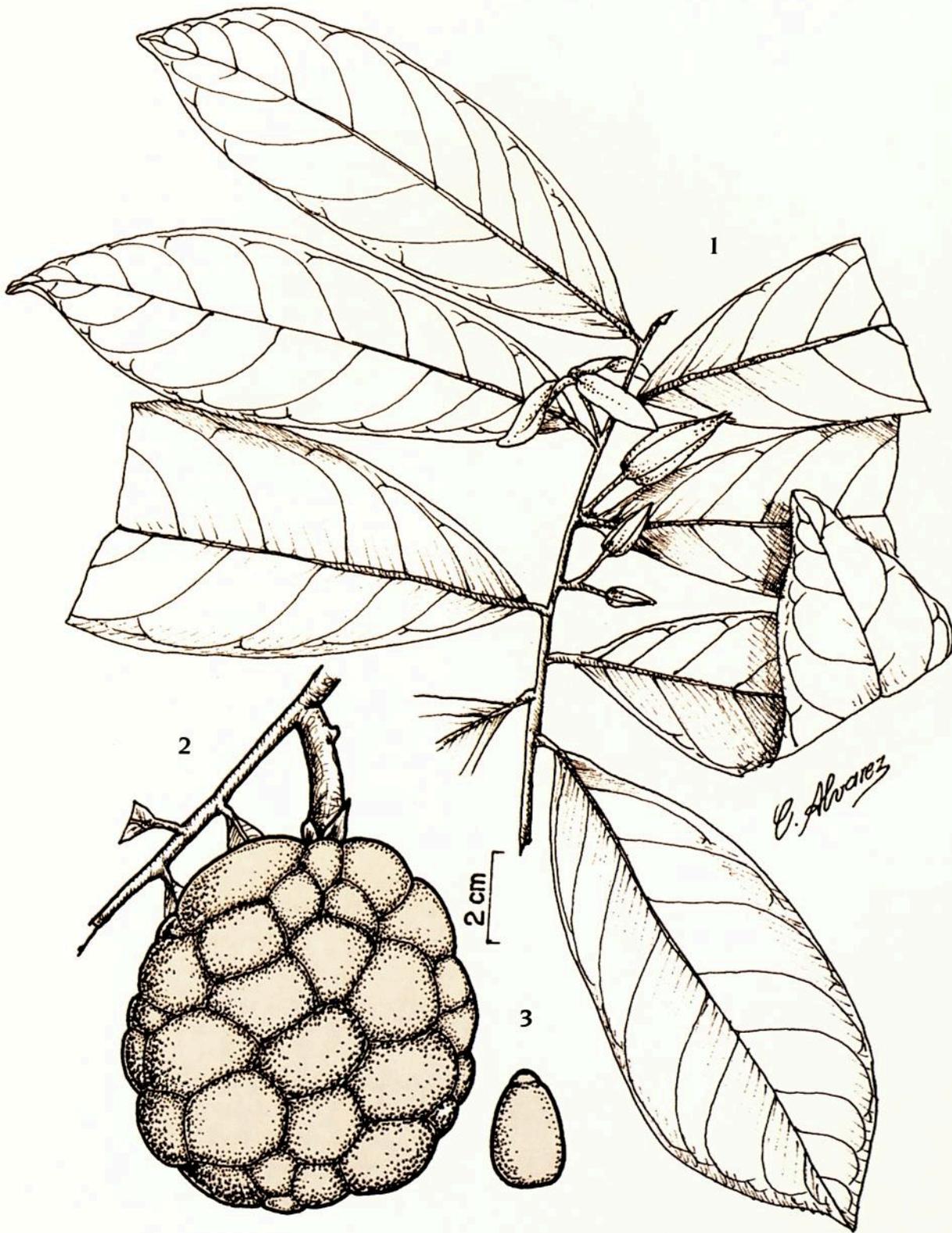
JACA

Morácea

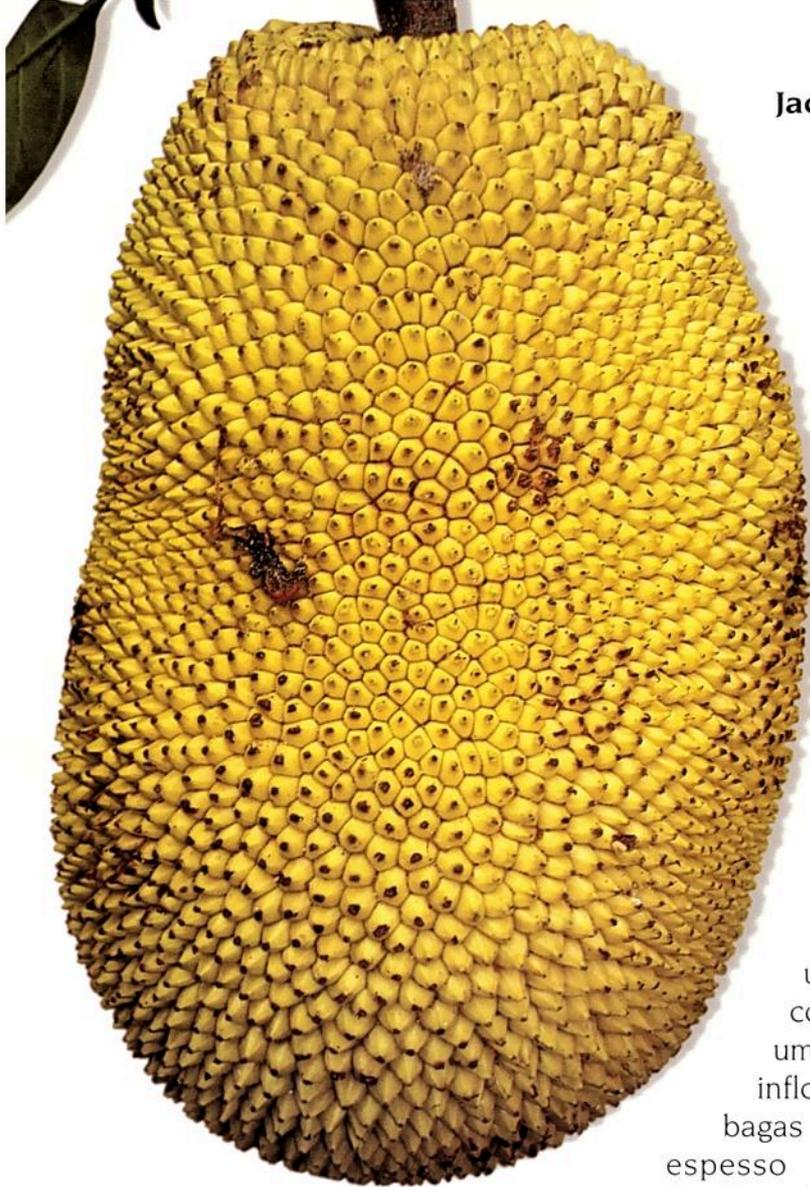
Artocarpus heterophyllus Lam.

(Sinônimo: *Artocarpus integrifolia* L.f.)

Outros nomes populares: jack fruit (inglês); jaque (francês); jackbaum (alemão); yaca (Paraguai); castaño (Nicarágua); rima (Cuba); pana cimarrona (Porto Rico); jaquero (México); nangka (Malásia); peinne (Birmania); kos (Singapura); pono lo mi (China).



Jaboti (*Duguetia stenantha*)
1-ramo florífero; 2-fruto; 3-semente



Jaca (*Artocarpus heterophyllus*)

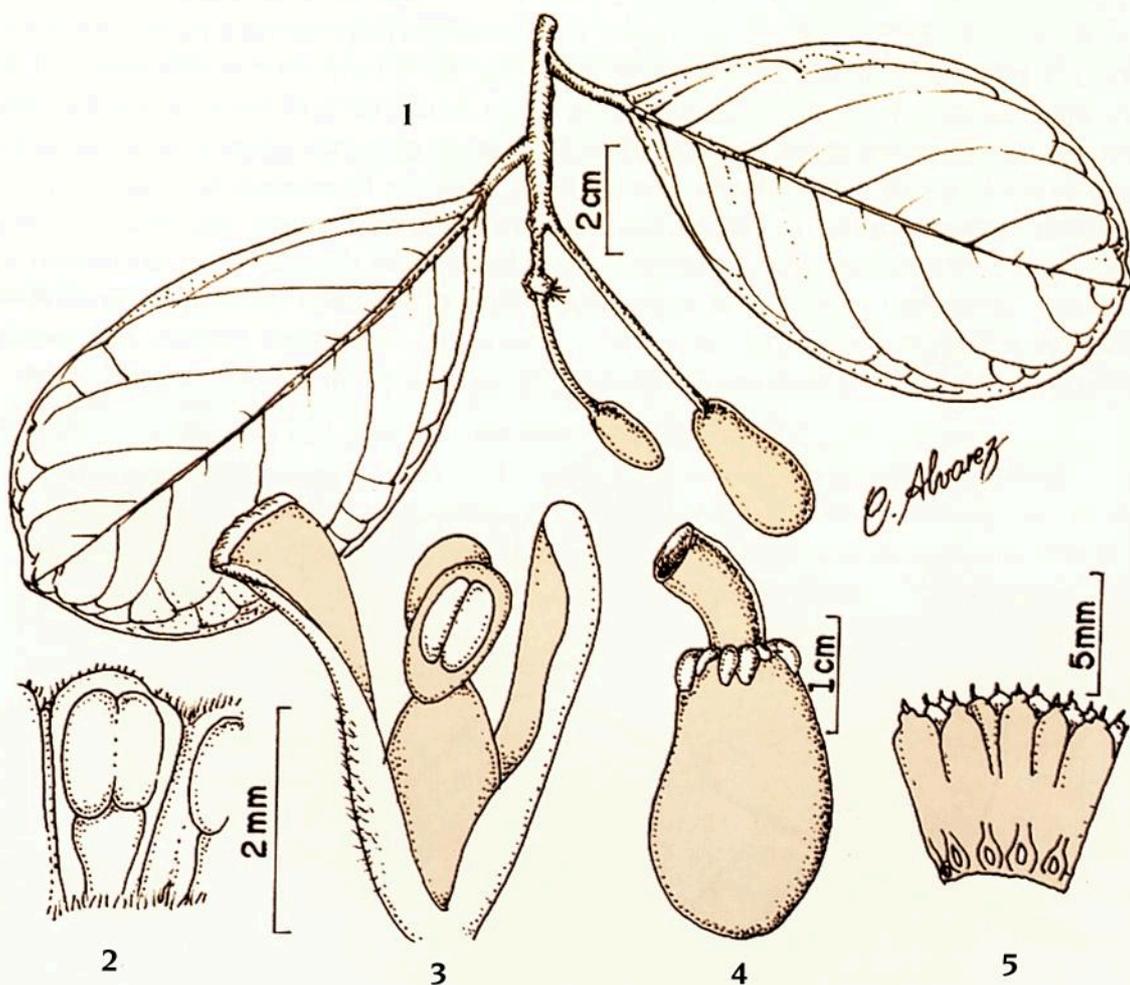
Árvore cauliflora, de porte médio, até 20 m de altura, tronco robusto, casca sob o ritidoma espessa, rosada, exsudando abundante látex branco, quando cortada; copa alongada, densa, verde-escura; gemas apicais protegidas por estípulas caducas. Folhas simples, alternas, inteiras, lobadas nos indivíduos jovens, pecíolo cerca de 1 cm; lâmina coriácea, elíptico-obovada, avermelhada quando madura, base aguda e ápice arredondado, às vezes emarginado; nervuras laterais fortemente inclinadas para o ápice. Planta monoica; flores masculinas agrupadas em espiga claviforme, cada flor constituída de um cálice bilobado e um único estame; flores femininas reunidas em uma espiga compacta, oblongo-obovada, formadas por um perianto tubular, um ovário unilocular, com um óvulo e um estilete exserto. Fruto, um sincarpo originado do desenvolvimento da inflorescência (espiga feminina), formado de bagas monospermicas, dispostas em torno do espesso receptáculo; pseudocasca amarelo-esverdeada, eriçada, com pequenas pontas (picos),

correspondentes aos estiletos persistentes das flores; sementes oblongas, revestidas por um tegumento esbranquiçado, papiráceo. Os volumosos sincarpas nascem no tronco e nos galhos mais grossos, e chegam a pesar até 10 quilos e medir, no máximo, cerca de 40 cm, medidas essas consideradas para os frutos amazônicos. Há referências de dimensões e pesos mais elevados, como por exemplo, 40 quilos, segundo Pio Correa (1984), e 30-90 cm por 25-50 cm, na Guiana, conforme Omawale (1973). Embora não se descarte essa possibilidade, tais medidas parecem absurdas.

A jaqueira, originária da Índia, é cultivada em todos os países tropicais do mundo. Foi introduzida no Brasil por volta do século XVIII, através da Bahia, e, por essa razão, algumas vezes é denominada de jaca-da-bahia, nome esse pouco ou não usado no Pará. Cultiva-se a jaqueira em toda a Amazônia e, pela facilidade com que germinam as sementes, ela prolifera espontaneamente por toda parte, sendo comum a ocorrência de pequenas concentrações da planta em áreas de antigas habitações.

A parte comestível da jaca são os frutículos, resultantes dos ovários das flores, que se tornaram carnosos durante o crescimento, constituindo os "bagos", de cor amarelada, sabor doce, cheiro forte e característico. Os bagos podem ser de consistência um pouco endurecida ou totalmente mole, e daí a distinção de duas variedades muito conhecidas da jaca: "jaca dura" e "jaca mole", sendo que nesta última, geralmente menor, distingue-se o tipo "manteiga", muito apreciado pelo sabor mais doce e delicado dos bagos. A polpa é consumida, com maior frequência, no estado natural. As sementes podem ser consumidas após assadas ou cozidas e, segundo Le Cointe (1947), são ligeiramente afrodisíacas.

Os frutos iniciam a maturação a partir de outubro, prolongando-se até mais ou menos abril do ano seguinte.



Jaca (*Artocarpus heterophyllus*)

1-ramo frutífero; 2-estame; 3-flor estaminada; 4-fruto jovem; 5-frutículos

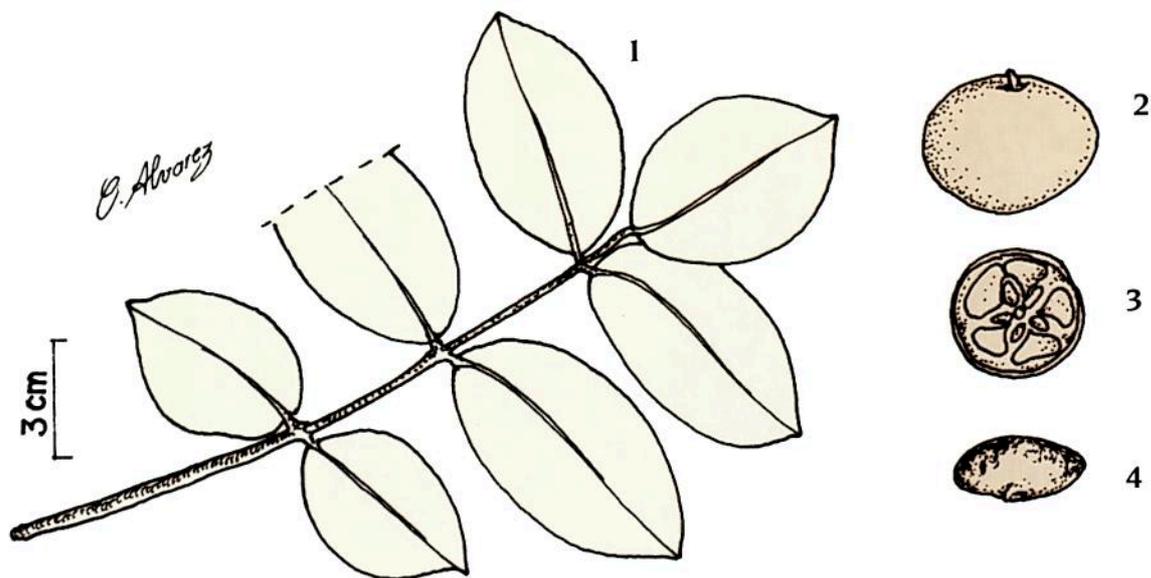
JACAIACÁ

Anacardiácea

Poupartia amazonica Ducke(Sinônimo: *Antrocaryon amazonicum* (Ducke) B. L. Burtt)

Outros nomes populares: fruta-de-cedro, cedrorana, cedro, taperebá-cedro, taperebá-açu, yacá-yacá.

Árvore decídua, de porte médio até grande, podendo atingir 30 m de altura, quando na mata alta; tronco dilatado no terço inferior, onde a casca é fortemente fissurada, lembrando o tronco do "cedro" (*Cedrella odorata* L.), e daí o nome pelo qual é também conhecida a planta; ramos esguios, orientados para cima, formando uma copa aberta. Folhas alternas, compostas, pinadas, raque e pecíolo de cerca de 20-30 cm de comprimento, nos indivíduos mais jovens, e menores nos adultos; folíolos 2-3 pares e 1 ímpar, terminal, largo-elípticos, até 12 cm de comprimento e 7 cm de largura, ápice agudo e base arredondada. Planta dioica, isto é, os dois sexos ocorrem em plantas separadas; indivíduos femininos com flores de 7-8 mm de diâmetro, dispostas em panículas ou ráculos de até 12 cm de comprimento; corola com 5 pétalas e 10 estaminódios fixados por baixo de um disco, ovário 5-locular; indivíduos masculinos com flores menores, dispostas em panículas maiores, com 8-10 estames normais (férteis), inseridos sob um disco levemente crenado; ovário ausente ou rudimentar. O fruto é uma drupa subpentágona, achatada (oblata), de cerca de 4-5 cm de diâmetro e 2-3 cm de comprimento; casca amarelada, mesocarpo sucoso, envolvendo um endocarpo (caroço) duro e lenhoso, contendo 5 lóculos unispermos (com uma semente).

**JACAIACÁ** (*Poupartia amazonica*)

1-folhas; 2-fruto; 3-fruto seccionado; 4-semente

O jacaiacá foi primeiramente descoberto no Baixo Amazonas, Pará, por Adolpho Ducke, em 1922, o qual reconheceu ser a espécie a única representante americana de um gênero (*Poupartia*), do Velho Mundo. Recentemente, a espécie foi encontrada, em estado espontâneo, na zona do Salgado, Pará, onde é bastante conhecida apenas pelo nome de "cedro". Posteriormente, outras descobertas confirmaram a ocorrência da espécie em toda a área do Baixo Amazonas até o estuário e, ainda, em Mato Grosso.

É quase comum em restos de matas e capoeiras, onde se dispersa espontaneamente. O tronco e os galhos são esbranquiçados, contrastando com o verde-escuro da vegetação. Por volta do mês de novembro, a árvore despoja-se totalmente das folhas, vindo, a seguir, a floração.

Os frutos são bastante apreciados, especialmente no preparo de refresco e aperitivos, e em Belém já são utilizados na fabricação de sorvete. Na região do Salgado costumam preparar um aperitivo especial do jacaiacá, colocando a polpa (separada do caroço) em garrafas ou garrafões contendo aguardente. Essa infusão fica em repouso, durante cerca de 3 meses, ao fim dos quais estará pronta para ser servida.

Frutos maduros, nas feiras de Belém, entre os meses de maio a julho.

JAMBO

Mirtácea

Syzygium malaccense (L.) Merr. & L. M. Perry

(Sinônimos: *Eugenia malaccensis* L., *Jambosa malaccensis* (L.) DC.).

Outros nomes populares: jambo-da-índia, jambo-vermelho; french cashew (Guiana); pommerak (Suriname); pomarrosa-de-malacca (Colômbia); pomagada, pomagás (Venezuela); malay-apple (EUA.), manzana-de-faiti (Panamá); manzana malaya (Porto Rico); marañon japonés (El Salvador); manzana-de-água (Costa Rica); otaheite-apple (Jamaica, Índias Ocidentais); pomme-de-taiti (Martinica); manzana-de-malacca (Espanha); macopa calabao (Filipinas); malacca jamrul (Índia).

O jambeiro é uma árvore de 12-15 m de altura, com um tronco reto e copa muito característica pela sua forma piramidal, alongada, densa, com ramificação abundante, a partir de uma altura aproximada de 2 m do solo. Folhas opostas, decussadas, pecíolo espesso, cerca de 1 cm; lâmina subcoriácea, oblongo-elíptica ou oblanceolada, 25-35 cm de comprimento e 10-15 cm de largura, verde-escura e brilhosa na face superior, ápice acuminado, levemente encurvado, base aguda; nervuras laterais 16-18 pares, arqueadas para o ápice da lâmina. Flores grandes, vistosas, agrupadas em curtos e espessos ráculos (racemos), ao longo dos ramos lenhosos, ocultas no interior da copa. A base da flor é formada pelo desenvolvimento do receptáculo, que se alarga para cima em forma de funil, constituindo o hipanto, cujas paredes se soldam e

se confundem com as do ovário; sépalas 4, espessas e arredondadas sobre o hipanto; pétalas 4, arredondadas, côncavas e vermelho-púrpuras; estames cerca de 100, espessos, vermelhos, 2-3 cm de comprimento, constituindo a parte mais vistosa da flor; ovário ínfero, bilocular. Durante a floração, que dura cerca de duas semanas, forma-se no chão, sob a árvore, um tapete carmesim de pétalas e estames caídos, de belo efeito decorativo. Fruto, uma baga piriforme, de 5-7 cm de comprimento, com epicarpo vermelho-escuro, inseparável da polpa branca, succulenta e esponjosa, com uma semente arredondada, marrom, com vários embriões.

O jambeiro é originário da Malásia, região de Malaca, e atualmente cultivado em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo, principalmente como planta decorativa e para sombreamento de logradouros públicos. Alguns autores registram os jambos como pertencentes ao gênero *Eugenia*.

Na Amazônia, o jambeiro, assim como a mangueira, é uma das plantas exóticas mais difundida e popularmente conhecida, não só nas capitais, mas em todo o interior distante, como cidades, vilas, povoados e até em aldeias indígenas e, não raro, em estado subespontâneo no meio da vegetação natural, em lugares de antigas habitações.

Pelo tamanho e cor externa, os frutos do jambeiro parecem muito atraentes, porém seu sabor é quase medíocre; contudo são muito consumidos no estado natural, pela sua polpa refrescante, rica em água, que não deixa de ser agradável para muitas pessoas. Há referências de consumo do fruto cozido, em conserva ou em forma de vinho. Pode-se fazer uma deliciosa compota caseira desse tipo de jambo (vermelho), que depois de pronta exibe uma calda rosada e os pedaços da fruta lembram, no paladar, o doce de maçã.

Já foi observada a produção de frutos durante o ano inteiro, podendo haver, num mesmo ano, dois períodos de abundância, geralmente de abril a maio e outro de agosto ou setembro, até novembro.

Jambo-vermelho
(*Syzygium malaccense*)



JAMBO-ROSA

Mirtáceas

Syzygium samarangense (Blume)
Merr. & L.M. Perry
(Sinônimos: *Eugenia jambos* L.,
Jambosa samarangensis (Blume) DC.,
Myrtus samarangensis Blume).
Outros nomes populares:
pommier rose (francês);
jamb, rose-apple
(inglês); appleroots
(Suriname); pomarrosa
(Colômbia, Venezuela,
Paraguai, Porto Rico,
Cuba); manzana
(Honduras, Costa
Rica); golab jamb (Índia).

Árvore pequena, de formato e folhas semelhantes ao jambo-vermelho, porém com flores brancacentas; frutos menores, obcônicos, com a casca brilhosa, róseo-clara.

Tem a mesma origem do anterior, sendo um pouco menos cultivado. Os frutos parecem mais decorativos do que os do jambo-vermelho, pois têm sabor apenas razoável. São encontrados nas feiras a partir de julho ou agosto, até janeiro, fevereiro ou março.

O nome deste tipo de jambo pode ser confundido com o do "jambo-amarelo" ou "jambo-de-malabar" (*Syzygium jambos* (L.) Alston), também cultivado, mas que parece não ser encontrado em nossa região.



Jambo-rosa
(*Syzygium samarangense*)

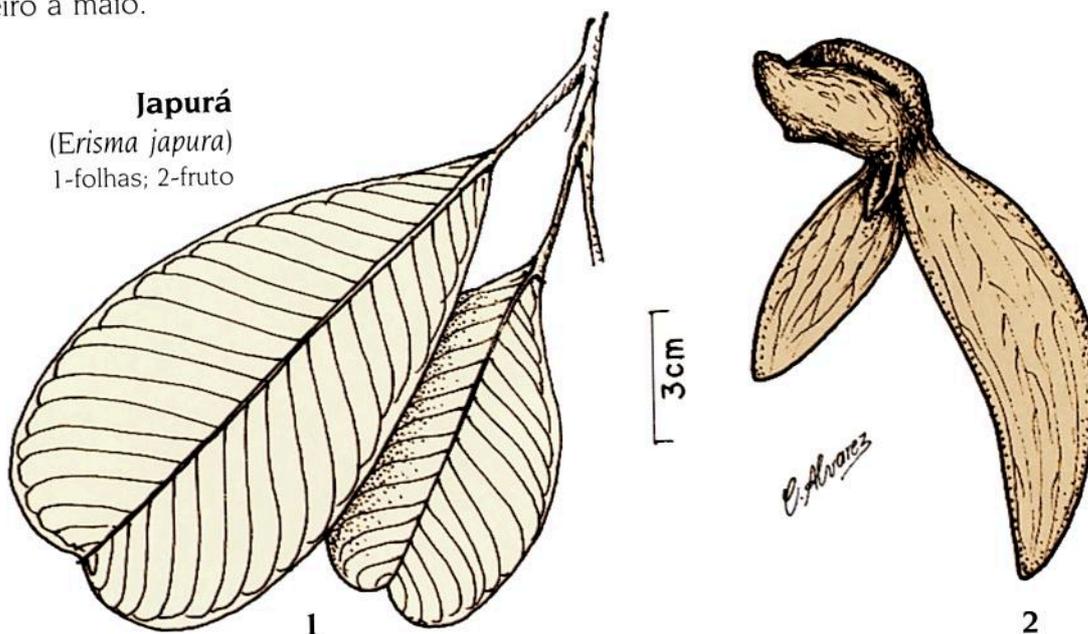
JAPURÁ

Voquisiácea

Erisma japura Spruce ex. Warm.

Árvore de 20-25 m de altura, tronco volumoso, ramos jovens de secção quadrangular e algo côncavo nos entrenós. Folhas rigidamente coriáceas, glabras, obovadas ou oblongo-obovadas, 10-20 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, base aguda, ápice arredondado, truncado ou emarginado; nervuras laterais 15-20 pares, paralelas e conectadas a uma nervura comum, junto às margens; pecíolo 2,5-4 cm. Flores reunidas em panículas de cerca de 20 cm, com os ramos primários verticilados e os secundários opostos; cálice com 4 sépalas de tamanhos diferentes; corola amarela, perfumada e vistosa, constituída de uma única pétala obcordada, reniforme, de 3,5cm de largura e 2 cm de comprimento, com a base curtamente unguiculada e margens ondulado-crenadas; ovário piloso, com estilete delgado e estigma capitado. Fruto de forma peculiar, contendo 4 alas nervadas de comprimentos desiguais, a maior com 12-13 cm; pericarpo fibroso, envolvendo uma semente oleosa de 3-4 cm.

O japurá é nativo e restrito à parte noroeste do estado do Amazonas, incluindo as áreas vizinhas da Colômbia e Venezuela. É uma espécie tipicamente silvestre e cresce na mata virgem alta, sendo pouco conhecida fora de sua área. A parte comestível é a amêndoa do fruto, consumida pelos nativos, crua, assada ou cozida. Segundo o botânico R. Spruce, eles preparam também a "manteiga de japurá", que é comida com farinha e peixe, e as pessoas que podem suportar o odor, desagradável e persistente, acham deliciosa essa manteiga. A frutificação ocorre de fevereiro a maio.



JARACATIÁ

Caricácea

Jacaratia spinosa (Aubl.) A. DC.

(Sinônimos: *Carica spinosa* Aubl., *Papaya spinosa* (Aubl.) A. DC., *Jacaratia brasiliensis* Margrav.)

Outros nomes populares: mamão-de-veado, mamão-do-mato, mamãozinho, chamburu; naracatia (Argentina).

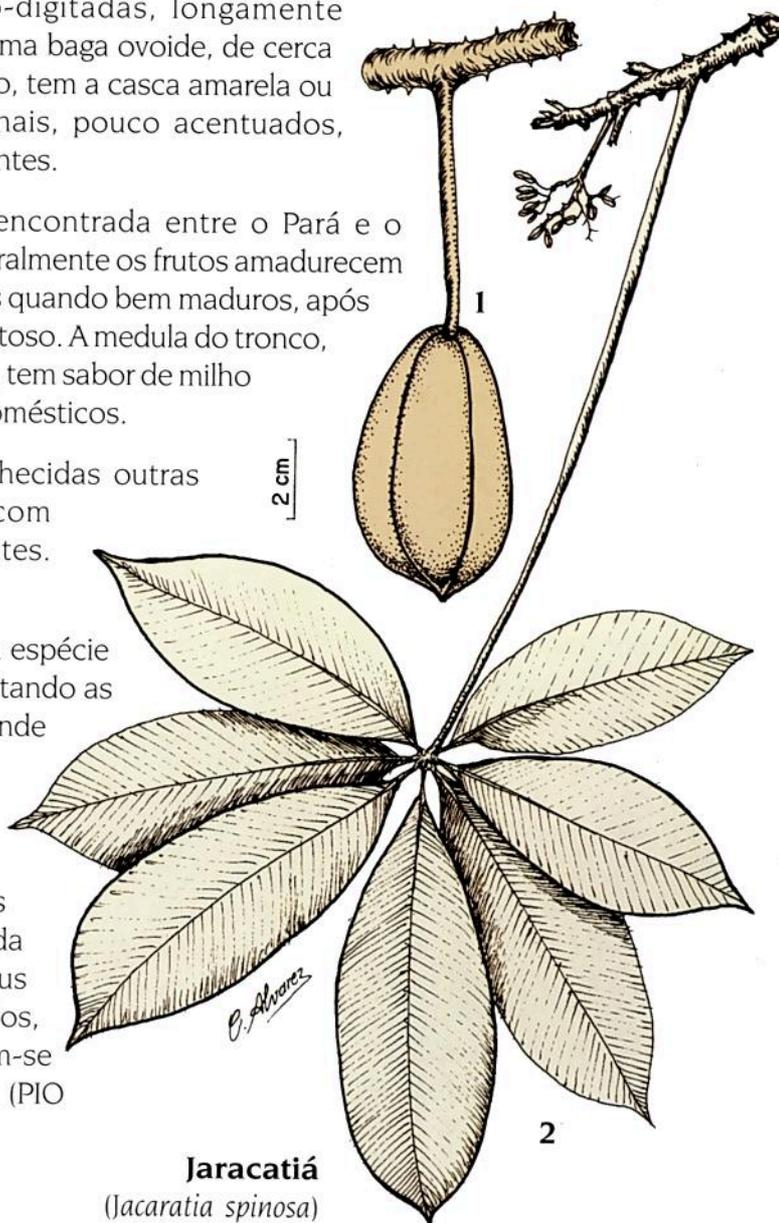
Árvore de tronco reto, cônico-alongado, aculeado, variando de altura entre 8-20 m, sendo mais frequente entre 12-15 m; medula bastante desenvolvida, branca e esponjosa. Folhas composto-digítadas, longamente pecioladas, flores unissexuadas. O fruto é uma baga ovoide, de cerca de 10 cm de comprimento e, quando maduro, tem a casca amarela ou alaranjada, com alguns sulcos longitudinais, pouco acentuados, abundante suco leitoso e numerosas sementes.

Esta espécie, pouco comum, tem sido encontrada entre o Pará e o Maranhão, nas matas altas de terra firme. Geralmente os frutos amadurecem entre novembro e fevereiro. São consumidos quando bem maduros, após descascados e despojados de todo o suco leitoso. A medula do tronco, após ligeiramente assada (sapecada ao fogo), tem sabor de milho verde e é muito disputada pelos animais domésticos.

Sob os nomes populares acima, são conhecidas outras espécies afins, de frutos comestíveis, com características botânicas muito semelhantes. São elas:

Jacaratia digitata (Poepp. & Endl.) Solms. Esta espécie parece restrita ao sudoeste amazônico, habitando as matas altas de terra firme ou capoeirões, onde algumas vezes, atinge grande porte.

Jacaratia dodecaphylla (Vell.) A. DC. Espécie extra-amazônica, indígena da Bahia, abundante em Minas Gerais, dando frutos semelhantes a pequenos mamões. Ocorre da Bahia até o Rio Grande do Sul, e os frutos crus são cáusticos e causam inchaço nos lábios, mas depois de assados sobre brasas tornam-se inofensivos e de sabor bastante agradável (PIO CORREA, 1964, p. 440).



Jaracatiá
(*Jacaratia spinosa*)
1-fruto; 2-folhas

JENIPAPO

Rubiácea

Genipa americana L.

Outros nomes populares: genipap (inglês); genipayer (francês); jagua, majagua (Colômbia); caruto, xagua (Venezuela); bigrande (Bolívia); huito, yaguayagua (Peru); genipa, geniptree (Guiana); genipa (Guiana Francesa); taproepa, tapoeripa (Suriname); guaytil blanco, jagua blanco (Panamá); irayol (Guatemala); tiñedientes (El Salvador); tapaculo, ygualti (Nicarágua); guáitil (Costa Rica); ma luco (México); jagua (Porto Rico); juniper (Trinidad); lana, marmelade box, yagua (nas Antilhas); tou kio tse (China).

Árvore de cerca de 5-15 m, às vezes até 20 m de altura, sendo mais comum o porte entre 8-12 m; tronco geralmente reto, casca pouco espessa, lisa, verde-acinzentada; ramificação verticilada, abundante, ramos inferiores geralmente horizontais. Folhas simples, opostas, decussadas, adensadas na extremidade dos ramos, com estípulas interpeciolares largamente triangulares; limbo cartáceo, obovado ou oblongo-obovado, 10-35 cm de comprimento, base cuneada, face superior verde-escura e brilhosa. Flores dispostas em pequenas inflorescências subcimosas, terminais ou subterminais; cálice tubuloso-campanulado, minuto-dentado; corola branca ou amarelada, ligeiramente perfumada, cerca de 2-4 cm de comprimento, com 5 pétalas soldadas na metade basal; estames 5, com filetes curtos, inseridos no tubo da corola, anteras lineares, biloculares. Fruto, uma baga subglobosa ou ovoide, cerca de 10-12 cm por 7-9 cm, pesando entre 200-400 g, conservando, no ápice, restos do tubo do cálice; pericarpo pardo-amarelado, esponjoso, cerca de 1,5 cm de espessura, polpa sucosa, ácida, porém adocicada, envolvendo numerosas sementes achatadas; o pericarpo e a polpa exalam um cheiro ativo, bastante característico.

O jenipapeiro é, com certeza, uma planta originária do norte da América do Sul, onde é encontrado tanto no estado selvagem como cultivado, desde os tempos pré-colombianos. Atualmente, sua cultura estende-se por todo o continente sulamericano, América Central e Antilhas até o México, ao que parece, como uma planta doméstica, o que se pode concluir pela lista de nomes populares atribuídos a esta fruta, naturalmente ainda incompleta. É comum em toda a Amazônia brasileira, em estado espontâneo e cultivado, principalmente nas várzeas ao longo dos rios de águas claras e lugares de antigas habitações indígenas. Essa expressiva dispersão do jenipapeiro por toda a América, deve ser atribuída ao fato de ser uma das principais plantas usadas pelos índios, desde épocas remotas, para tingir o corpo, tecidos e objetos diversos. Aliás, segundo o botânico Jacques Huber, em geral parece que o jenipapeiro é mais cultivado pelo índio para suas tinturas, do que por causa dos frutos comestíveis.

O fruto do jenipapeiro só deve ser consumido bem maduro, quando o pericarpo apresenta-se amolecido e deformando-se com o manuseio, tomando às vezes um aspecto engilhado (enrugado). Para o consumo *in natura*, deve-se adicionar açúcar à polpa, para suavizar a acidez.

O consumo tradicional do jenipapo é, sobretudo, na forma de licor, muito apreciado, e da jenipapada do Nordeste, prestando-se, ainda, para refrescos, vinhos, xarope e doces lizados. O fruto, ainda verde, fornece um suco amarelado, que vai gradativamente escurecendo, até tornar-se azul-escuro ou quase preto, muito usado pelos índios para as suas pinturas. A madeira, de cor branco-marfim, embora não sendo "de lei", é das melhores e de muitas utilidades, fácil de ser trabalhada, servindo para a fabricação de formas para sapato, colheres, colheres-de-pau, tamancos, cabo de ferramentas, coroa de espingarda, para colheres, entalhes e muitos outros objetos de uso doméstico.

Reconhecendo o valor e as possibilidades econômicas do jenipapeiro como frutífera e árvore ornamental, o Horto Florestal de Ibura, Sergipe, iniciou, há tempos, um projeto visando a produção de um milhão de mudas do jenipapeiro, para distribuição gratuita.

Segundo o agrônomo Roberto da Costa Barros, diretor daquele Horto à época, os frutos começam a amadurecer sempre a partir do mês de fevereiro, até maio, e depois da colheita aparecem novas flores (no Nordeste). No Pará, tem-se registrado a presença constante de frutos amadurecidos, especialmente em Belém.

Jenipapo

(*Genipa americana*)



JUTAI

Leguminosa-cesalpinióidea

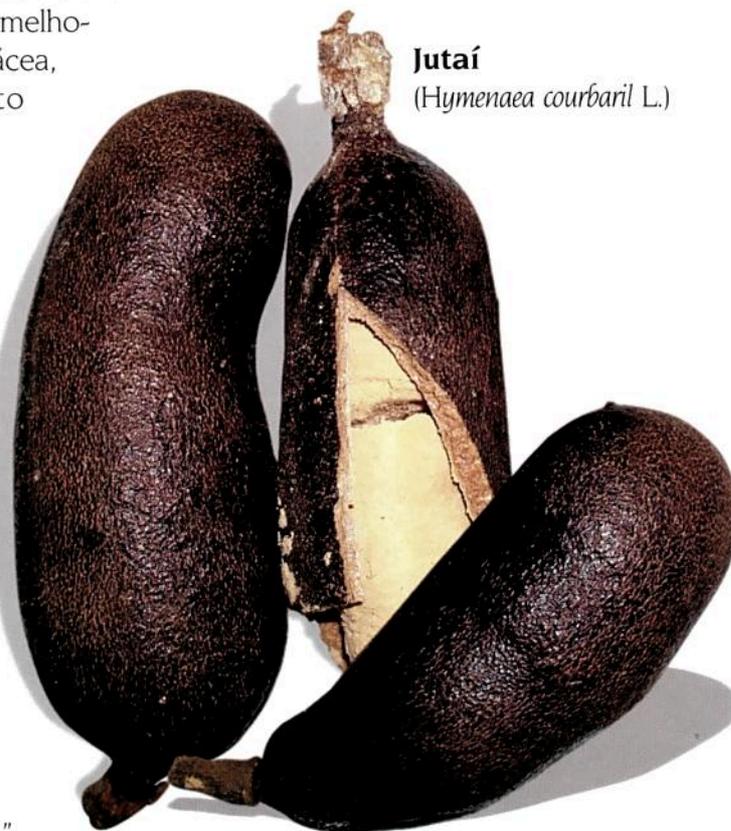
Hymenaea courbaril L.

Outros nomes populares: jutaí-açu, jutaí-grande, jatobá, jataí; algarobo (espanhol); guapinol (México, América Central); courbaril (Peru, Equador, Martinica); locust (Belize, Índias Ocidentais); rode lokus (Suriname); coraboré (Venezuela); abati, avati (Paraguai); simiri, locust (Guiana).

Árvore grande, comumente de 30 a 40 m de altura, excepcionalmente até 50 m. Tronco reto, de cerca de 2 m de diâmetro, casca espessa até 3 cm de espessura, de cor marrom-avermelhada internamente. As últimas ramificações se dispõem de modo a dar um aspecto regularmente abaulado à copa, o que é uma das características da espécie. Folhas compostas de 2 folíolos oval-lanceolados, assimétricos e coriáceos. Inflorescências em panículas corimbosas, terminais. Flores com 5 sépalas espessas, côncavas, marrom-esverdeadas, 5 pétalas brancas, caducíssimas, 10 estames e ovário formado por 1 carpelo unilocular, com 6-18 óvulos. O fruto é uma vagem indeiscente, oblonga, subcilíndrica, de 8-15 cm de comprimento; exocarpo rígido, espesso, vermelho-escuro, contendo pequenas bolsas de resina na superfície externa; sementes 1-6, vermelho-escuras, envoltas por uma polpa seca, farinácea, adocicada, de sabor e cheiro muito característicos.

O jutaí tem uma larga distribuição na América do Sul, desde o Nordeste brasileiro até a Amazônia, países do norte do continente, bem como na América Central e Índias Ocidentais, chegando até ao México.

Disperso nas matas de terra firme e de certas várzeas altas (mais frequentes em solos argilosos) na Amazônia inteira. Algumas vezes também nos campos ou no capoeirão, em indivíduos reduzidos no tronco, e às vezes também no tamanho das folhas (DUCKE, 1949, p. 97). Embora relacionado aqui como fruta comestível, o jutaí é, sobretudo, fornecedor de outros produtos de maior importância. Fornece a resina conhecida como "jutaica"



Jutaí

(*Hymenaea courbaril* L.)

ou "copal", empregada na indústria de vernizes. Esta resina exsuda em quantidade do caule, dos ramos e até do pericarpo, solidificando-se na própria árvore, ou caindo ao solo, junto do tronco, onde é geralmente encontrada em estado meio fóssil, em blocos de tamanhos variados. Fornece madeira dura incorruptível, de cor vermelho-pardacenta, às vezes difícil de trabalhar, devido às concreções resinosas. O jutaí ainda é muito conceituado pelas propriedades medicinais de sua seiva, empregada no tratamento de problemas respiratórios e urinários.

Floresce entre agosto e outubro, e quatro meses depois amadurecem os frutos, normalmente encontrados nas feiras de Belém.

LIMÃO-DE-CAIENA

Oxalidácea

Averrhoa bilimbi L.

Outros nomes populares: bilimbi, limão caiano; sourie (Guiana).

Pequena árvore de 4-6 m, com folhas pinadamente compostas de 30-45 pares de folíolos lanceolados e curtamente peciolulados. Flores dispostas ao longo do tronco e dos ramos mais grossos, com cálice róseo e corola avermelhada. Os frutos são bagas oblongas, de 5-7 cm de comprimento, de cor verde-clara, mesmo na maturação.

Espécie originária da Ásia (Malásia) e pouco cultivada na região. Seus frutos são ácidos, e algumas vezes consumidos na forma natural, porém têm maior uso como substituto do limão comum e no preparo de refresco, doces, xaropes e principalmente do pickles (conserva à base de vinagre, sal, cebola, especiarias e limão-de-caiena). A árvore frutifica durante o ano todo, mas não de forma contínua.

Limão-de-caiena
(*Averrhoa bilimbi*)



MAÇARANDUBA

Sapotácea

Manilkara huberi (Ducke) Chevalier

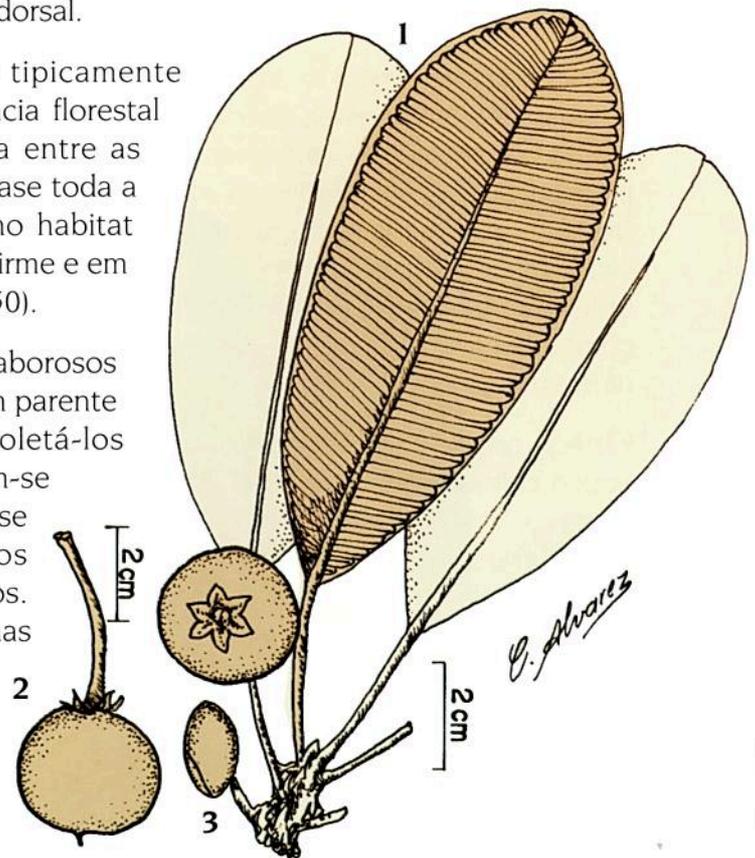
(Sinônimo: *Mimusops huberi* Ducke)

Outro nome vulgar: maçaranduba verdadeira.

Árvore de porte elevado, geralmente de 30-40 m podendo, às vezes, chegar aos 50 m de altura⁷; fuste bastante longo, reto e uniforme, casca espessa e rimosa, com látex branco e resinoso, dando uma "balata" inferior; cerne vermelho-escuro e muito pesado. Folhas coriáceas, oblongo-obovadas, de 15-20 cm por 4-7 cm, com a face inferior compactamente revestida por um tomento amarelo-ouro; nervuras laterais copiosas, delicadas, paralelas e quase perpendiculares à nervura principal. Flores em fascículos axilares, em pedicelos de 3-4 cm. Fruto arredondado, de cerca de 3,5 cm de diâmetro, com o cálice persistente, em forma de uma estrela regular; casca lisa, amarelo-esverdeada, com látex branco, viscoso; polpa sucosa, doce, aromática, com 1-4 sementes castanho-escuras, achatadas, com uma aresta dorsal.

A maçaranduba-verdadeira é uma espécie tipicamente amazônica, conhecida sobretudo como essência florestal produtora de boa madeira, a mais estimada entre as maçarandubeiras amazônicas. Dispersa por quase toda a região, notadamente no estuário, tendo como habitat ideal "a mata pluvial de grande porte, na terra firme e em certas várzeas pouco inundáveis" (DUCKE, 1950).

Os frutos da maçarandubeira são quase tão saborosos quanto os da sapotilheira, que na verdade é um parente bem próximo daquela. Sendo impossível coletá-los diretamente da árvore, devido sua altura, tem-se que apanhá-los no chão, o que nem sempre se consegue, por serem disputadíssimos pelos animais da floresta, aliás seus legítimos donos. Mesmo assim, algumas vezes são encontrados nas feiras, entre os meses de fevereiro a abril.



Maçaranduba (*Manilkara huberi*)
1-folhas; 2-fruto; 3-semente

⁷ Atualmente, devido à intensa exploração das madeiras nobres da região, será difícil, ou mesmo impossível, encontrar um exemplar deste porte.

MAMÃO

Caricácea

Carica papaya L.

Outros nomes populares: papaya (inglês, espanhol); lechosa (Venezuela, Porto Rico); fruta bomba (Cuba); melon zapote (México).

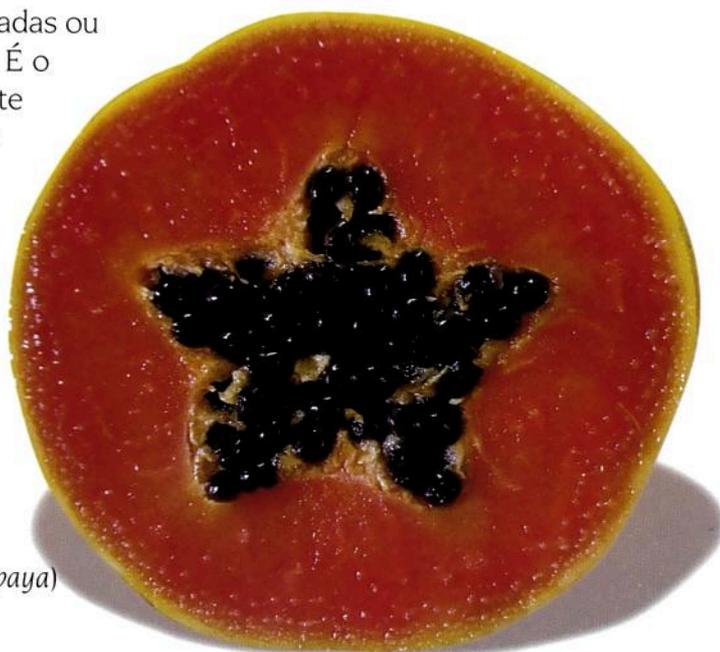
O mamoeiro é uma erva arbórea, não ramificada, exceto em situações anormais. O caule é reto, crescendo até 6-7 m de altura, constituído de um tecido mole-fibroso, quando adulto, desprovido de medula e dividido em secções. Folhas agrupadas no topo do caule, com pecíolo longo, de até 1 m de comprimento, inicialmente horizontal, depois pendente; limbo de consistência membranácea, profundamente lobado, lobos e nervuras de primeira ordem dispostos alternadamente. As flores do mamoeiro se apresentam sob várias formas quanto à sexualidade e, por essa razão, têm sido objeto de inúmeros estudos. Alguns autores chegaram a distinguir cerca de 30 tipos diferentes de flores no mamoeiro. Contudo, pode-se considerar dois tipos predominantes de flores e um terceiro tipo intermediário, não dominante, como segue:

- Flores femininas (ou pistiladas). São as maiores e encontram-se isoladas nas axilas foliares, geralmente pediceladas; cálice rudimentar com 5 dentes; corola brancacenta, com 5 pétalas livres, espesso-carnosas, estreito-oblongas, de até 6,5 cm de comprimento; ovário volumoso, globoso ou oblongo, lóculo único multiovulado. Quase toda a produção de frutos provém desse tipo de flor.

- Flores masculinas (ou estaminadas). Dispostas em ráculos (racemos) longos e pendentes; cálice rudimentar com 5 dentículos; corola branca, perfumada, com um tubo longo, estreito e funilado, dividido na parte superior em 5 lobos. Na parte interna e superior do tubo encontram-se 10 estames, dispostos em duas séries.

- Flores hermafroditas, ou andróginas (bissexuadas ou perfeitas), isto é, flores com estames e pistilos. É o tipo não dominante, que aparece ocasionalmente entre os outros tipos de flores e, como são dotadas de pistilo, podem produzir frutos, sustentados por um longo talo, conhecido vulgarmente por "mamão-macho".

O fruto do mamoeiro é uma baga de tamanho e forma consideravelmente variáveis, podendo ser arredondado, oblongo, piriforme, obovado etc.; o tamanho pode atingir até 40 cm e o peso até 10 kg.



Mamão (*Carica papaya*)

O mamoeiro é de origem americana, provavelmente nativo do México ou dos Andes, segundo alguns autores. Foi levado pelos primeiros navegadores para o Velho Mundo, onde é hoje largamente cultivado em todas as áreas tropicais. Em maior ou menor escala é cultivado de ponta à ponta em todo o território brasileiro e, no Pará, é uma das fruteiras de maior expressão comercial, destacando-se uma cultivar de frutos pequenos, conhecida como "mamão-do-havaí" ou "mamão-papaia" (denominação comum nos supermercados regionais). O mamoeiro propaga-se espontaneamente com extraordinária facilidade, principalmente através das sementes transportadas pelos pássaros (dispersão ornitocórica). Deste modo, não raro, surgem mamoeiros espontâneos em quintais, em terrenos baldios, roças abandonadas, margens de estradas, algumas vezes formando extensos mamoeirais, cujo exemplo mais típico foi visto em Monte Dourado, Jari. Essa espontânea propagação, sua fácil cultura, além de outros fatores positivos, fizeram do mamão uma das frutas mais populares, de presença constante na mesa de todas as camadas sociais. É grandemente consumido *in natura*, de modo simples, na forma de salada, de vitaminada ou de suco. Verde, é usado na fabricação de doce ou utilizado como verdura, para cozidos e ensopados. Contém açúcares, vitaminas A, B1, B2, e C, e constitui uma rica fonte de papaína, cuja ação, semelhante à da pepsina, auxilia na digestão dos outros alimentos, além de ter emprego industrial e medicinal.

O mamoeiro tem vida útil bastante curta, mas floresce e frutifica praticamente de modo contínuo.



Mamão
(*Carica papaya*)

Mamorana
(*Pachira aquatica*)

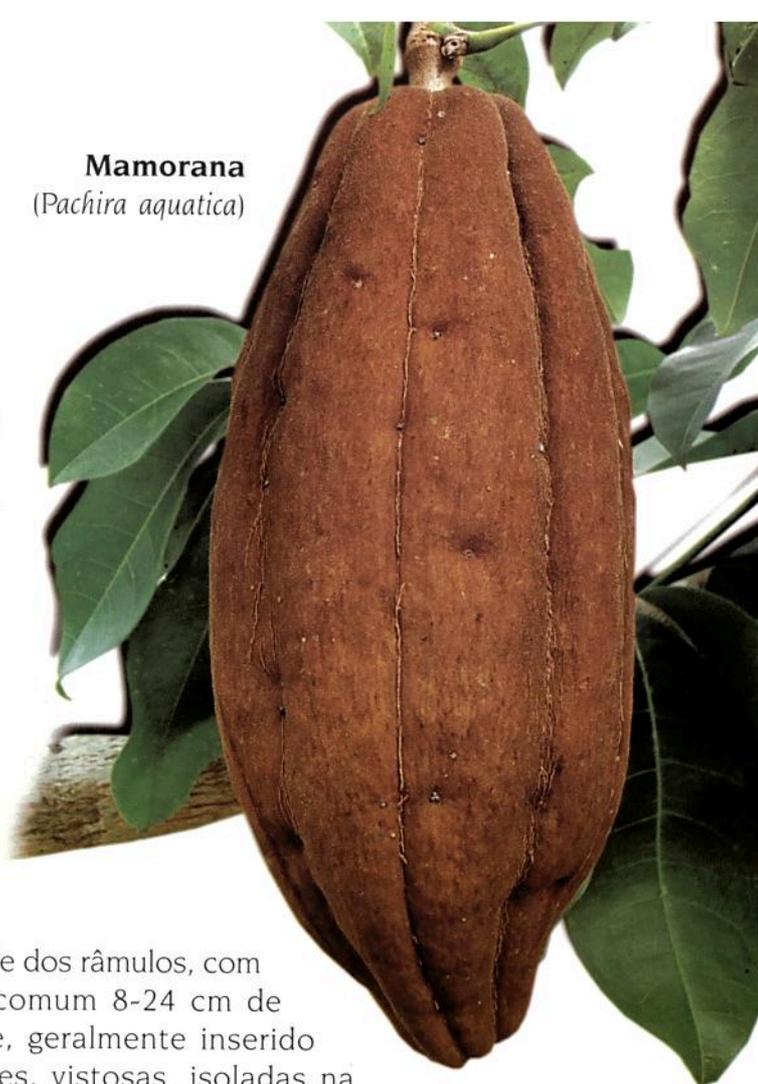
MAMORANA

mbacácea

Pachira aquatica Aubl.

(Sinônimo: *Bombax aquaticum* (Aubl.) Schum.)

Outros nomes populares: paineira-de-cuba, castanheira-das-guianas; castanõ, ceibillo (Venezuela); cacau de monte, zapoton ceibo de agua (Colômbia); zumzapote (Guatemala); chila, blanca (El Salvador); zapote bobo (México); wild chataigne (Trinidad).



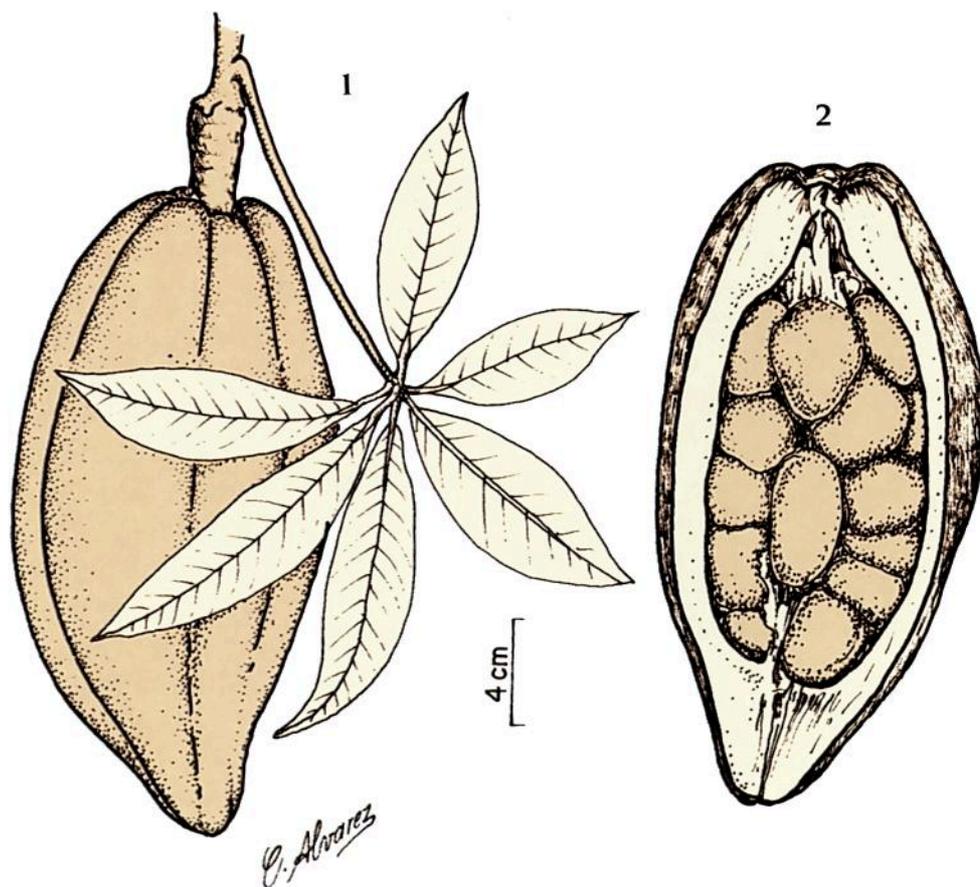
Arvore pequena, de 4-8 m de altura, às vezes com o tronco baixo, inclinado ou tortuoso; casca espessa, levemente rimosa, mole, com odor muito característico. Folhas compostas-palmadas, agrupadas na extremidade dos râmulos, com folíolos elíptico-lanceolados; pecíolo comum 8-24 cm de comprimento, fortemente dilatado na base, geralmente inserido perpendicularmente ao ramo. Flores grandes, vistosas, isoladas na extremidade dos ramos; cálice inteiro, tubular, verde-castanho; corola com 5 pétalas livres, amarelo-cremes ou esverdeadas, em forma de fitas estreitas e longas, de 25-30 cm de comprimento, fortemente reflexo-encurvadas na antese; estames cerca de 180 a 260, crescidos na parte inferior, formando um tubo espesso, depois agrupados em feixes de duas ordens de grandeza numérica, os últimos feixes com apenas dois estames; filetes brancos na metade inferior e purpúreos na parte restante; anteras vermiculiformes, amarelo-purpúreas; ovário cônico, 5 mm de comprimento, com 5 lóculos multiovulados; estilete 25 cm de comprimento, espessado e brancos na metade basal, delgado e purpúreo na metade superior, estigma com 5 ramos. Fruto, uma volumosa cápsula oblongo-elipsoide, de 30 cm de comprimento e 10-12 cm de diâmetro, pesando 1.000-1.500g, quando madura, geralmente castanho-ferrugínea; sementes 10-25, volumosas e de formas irregulares, constituídas de duas espessas folhas cotiledonares, compactamente plicadas, brancas e de consistência semelhante à da batata (*Solanum tuberosum* L.).

Mamorana é seguramente nativa na faixa litoral norte da América do Sul, com uma larga distribuição desde o Maranhão, Guianas, até as Antilhas. É muito comum no estuário amazônico, cresce espontaneamente ou cultivada. Seu ambiente natural são as margens argilosas de várzea e áreas inundáveis, onde a vegetação é mais baixa ou rarefeita. Por outro lado, adapta-se

bem às condições de terra firme argilo-arenosa, quando atinge porte mais elevado. Em alguns estados, do Nordeste ao Rio de Janeiro, é cultivada em logradouros públicos, como árvore ornamental ou de sombra.

A parte comestível da mamorana são as sementes que, cozidas, têm sabor agradável, semelhante ao da castanha europeia (*Castanea sativa* Mill.). Mesmo assim, são pouco consumidas pelos habitantes da região. Quando o fruto amadurece, abre-se espontaneamente, libertando as sementes, em condições de consumo: cozidas com sal, assadas ou fritas em óleo. Le Cointe (1947) informa que as amêndoas assadas sobre brasas são boas de comer, principalmente quando ainda verdes, e delas extrai-se 58% de gordura branca, inodora, de boa qualidade para usos domésticos.

A planta propaga-se por sementes, as quais germinam em cerca de 8 dias, crescendo com rapidez no início, atingindo 60 cm em 15 dias. Floresce e frutifica durante o ano inteiro, com mais frequência no fim da estação seca e início da chuvosa.



Mamorana (*Pachira aquatica*)
1-ramo frutífero; 2-fruto seccionado

MANGA

Anacardiácea

Mangifera indica L.

Outros nomes populares: mango, mango tree (inglês); mango (espanhol); manguier (francês); manglar (México); palo de mango (Argentina); mangot (Guadalupe); kajanna manja (Suriname); mangaaboom (holandês); ambagaha (Sri Lanca); ambassano (Arábia); ambó (Canarias); ambi (Persea); cay-xuoi (Conchichina).

Árvore de porte variável, conforme a variedade, desde 6 m de altura até aproximadamente 25 ou 30 m; copa bastante grande, larga e abobadada nas árvores não podadas; tronco baixo, ramificado desde os dois ou três metros de altura. Folhas simples, coriáceas, lanceoladas, variando muito no tamanho, de 8-40 cm de comprimento, quando jovens róseo-avermelhadas, depois gradativamente passando ao verde, por fim amareladas. Inflorescência em panículas terminais, multirramosas. Flores pequenas, polígamas (bissexuadas [perfeitas]) e unissexuadas na mesma planta), cálice com 4-5 sépalas, corola com 5 pétalas imbricadas, brancacentas, com minúsculas estrias purpúreas e com 1 disco anular, carnoso, 5-lobado; flores de ambos os tipos com apenas um estame desenvolvido e fértil e, às vezes, 3-4 minúsculos estaminódios; ovário globoso, com um estilete subterminal ou lateral. O fruto é uma drupa carnosa, subglobosa, sub-reniforme ou subcordiforme, de tamanho, peso e cor muito variáveis; polpa amarelo-alaranjada, macia ou fibrosa; endocarpo (caroço) comprimido lateralmente, lenhoso-fibroso, sulcado longitudinalmente; semente formada por dois volumosos catilédones plano-convexos.

Segundo De Candolle (1882, p. 200), é impossível contestar-se a origem da manga no sul da Ásia ou no arquipélago Malaio, onde existem antigos nomes populares e até em sânscrito (amra). A manga encontra-se no estado selvagem nas florestas de Sri Lanka, regiões ao pé do Himalaia e ilhas Andaman, no Golfo de Bengala. É hoje cultivada em todas as regiões tropicais do mundo, e foi trazida da África pelos navegantes portugueses e introduzida, primeiramente no Brasil, de onde se espalhou para as demais terras do Novo Mundo, aclimatando-se com sucesso.

Cultiva-se a manga em todo o mundo tropical, sendo notável o número de variedades e formas como se apresenta, decorrentes da facilidade com que os indivíduos se inter cruzam, estimando-se em mais de duas mil; só na Índia foram descritas cerca de mil variedades.

Manga comum
(*Mangifera indica*)



Os fruticultores continuam desenvolvendo pacientes estudos, com o objetivo de estabelecerem novas cultivares que atendam as exigências do mercado consumidor. Neste sentido, destaca-se a Flórida (EUA) que, em tempo relativamente curto, produziu um grande número de cultivares da manga, algumas já introduzidas no Brasil, especialmente em São Paulo e Minas Gerais, exportadores da fruta.

Em Belém, Pará, a mangueira destaca-se na arborização das ruas, praças e avenidas, formando verdadeiros túneis vegetais, o que vem abrandar sensivelmente o incômodo calor tropical de verão. Em razão dessa exuberante arborização, Belém recebeu o epíteto de "cidade das mangueiras". Não só na capital, mas também em todo o interior do estado cultiva-se a mangueira, não somente para sombreamento, mas também pelos frutos, importante parcela na alimentação das classes populares.

A seguir, uma relação das variedades mais conhecidas, incluindo algumas raras e de nomes contraditórios, todas elas encontradas nas feiras de Belém, no fim da estação seca e início da chuvosa.

MANGA COMUM: Predomina na arborização da cidade e fornece a maioria dos frutos, não qualificados, encontrados nas feiras.

MANGA BACURI: Manga de casca amarela, polpa abundante e macia, pouco fibrosa, bem cotada no comércio; o fruto pesa, em média 300 g e o caroço 30-50 g.

MANGA ROSA: Fruto grande, subcordiforme, casca em parte amarelada, em parte róseo-forte, muito vistosa, polpa macia, de sabor e cheiro característicos. Os frutos, em grande parte procedentes do Marajó, pesam 450-550 g e o caroço 35-50 g.



Manga bacuri
(*Mangifera indica*)



Manga rosa
(*Mangifera indica*)

MANGA CHANA, CAIANA, MOÇA E FALSA CAMETÁ:

Fruto pequeno, alongado e sinuoso, com uma depressão em forma de sulco na região ventral superior, casca amarelo-esverdeada, polpa escassa e fibrosa, porém de sabor agradável. Fruto com 100-150 g, caroço 25-30 g.

MANGA ESPADA: Fruto de casca amarela e verde esmaecido, polpa agradável. Fruto com 300-500 g, caroço 30-50 g. Rara.

MANGA CAMETÁ (verdadeira): Casca esverdeada, polpa escassa, porém saborosa. Às vezes confunde-se com a "chana", mas distingue-se pela forma menos alongada e a depressão ventral ausente ou pouco pronunciada.

MANGA DE CHEIRO: Ocasionalmente encontrada na arborização da cidade. Frutos menores que os demais, de sabor medíocre. A casca torna-se, às vezes, de coloração róseo-escuro no lado exposto ao sol. Fruto com 90-150 g, caroço 15-20 g.

MANGA COITÉ, BOLA, DE MASSA E TAMBÉM MAÇÃ: São nomes que ainda não estão bem consolidados. Fruto volumoso, quase arredondado, em alguns casos com o diâmetro maior do que a altura; casca verde, polpa fibrosa de sabor ligeiramente ácido. Fruto com 450-750 g e caroço, 25-40 g. Pouco comum.

MANGA COCO, COQUINHO, TUCUMÃ, MANGUITA: Com estes nomes são conhecidos alguns tipos de frutos pequenos, de cor, cheiro e sabor variados. A planta ocorre algumas vezes na arborização da cidade. Fruto com 65-90 g, caroço 8-10 g.

MANGA CAVALO: Variedade de frutos robustos, quase arredondados, provavelmente os maiores conhecidos na região; polpa de qualidade inferior, muitas vezes desprezada. Já foi utilizada na arborização da cidade, mas hoje quase não é encontrada.

MANGA ROSINHA: Nome pouco conhecido. Pela cor e formato lembra a manga rosa, porém muito menor e de sabor semelhante ao da comum. Muito rara. Fruto com 120-180 g, caroço 18-20 g.

MANGA CACAU: Nome referido para uma variedade existente na arborização, com certas peculiaridades, tais como o amadurecimento completo dos frutos sem desprendimento da árvore. Polpa fibrosa, de sabor medíocre, desprezada.

MANGA DE BARBADOS: Frutos de qualidades excepcionais, algumas vezes cultivados por particulares.



Manga chana
(*Mangifera indica*)

MANGA HADEN, TOMY E KEITH: São três variedades (cultivares) ainda não cultivadas na região, mas os frutos, procedentes do Sul e Sudeste do país, são encontrados no comércio de Belém, especialmente nos supermercados.



Manga keith
(*Mangifera indica*)

MANGABA

Apocinácea

Hancornia speciosa Gomes

(Sinônimos: *Hancornia gardneri* Miers, *H. pubescens* Nees & Mart.; *Ribeirea sorbilis* Arruda)

Outros nomes populares: mangabeira, manga-icé (Guarani); tembiú-catu (Tupi); mango jsú (Paraguai).

Árvore de porte variado, dependendo da idade e da região onde cresce. São muito frequentes alturas entre 4 m, podendo chegar até 15 m, caso mais raro. Copa ampla, às vezes com a largura maior que a altura, ramos pendentes, abundantes, com folhagem reduzida. Tronco geralmente tortuoso, inclinado ou ligeiramente reto, até 30 cm de diâmetro; casca suberosa, mole, cerca de 1 cm de espessura, manchada de líquenes claros, em diferentes pontos. Toda a planta, principalmente a casca, contém um látex branco, fluido. Folhas simples, opostas, uniformemente espaçadas; pecíolo até 1,5 cm de comprimento; lâmina oblonga, estreito-elíptica ou oblongo-lanceolada, 3,5-10 cm de comprimento e 1,5-5 cm de largura, obtusa ou curto-acuminada no ápice, glabra; nervuras laterais numerosas, delicadas, lineares e paralelas, formando ângulo quase reto com a nervura central. Inflorescência em dicásio, terminal, com até 5 flores, pedicelos simples ou em pares, às vezes nulos; cálice com 5 dentículos, obtusos; corola branca ou amarelada, perfumada, estreito-tubulosa, cerca de 2-3,5 cm de comprimento, com lobos assimétricos, algo reflexos; estames 5, inseridos e inclusos no tubo da corola; ovário bilocular, multiovulado, estilete filiforme, estigma cilíndrico, bilobado. O fruto é uma baga elipsoide ou arredondada, de 2,5-5 cm no maior comprimento; exocarpo amarelado, com pronunciadas manchas ou estrias avermelhadas, polpa bastante macia, doce, carnosu-viscosa, acidulada, contendo de 8-15 sementes discoides, de cerca de 1 cm de diâmetro, com o hilo no centro.

A mangabeira é originária do Brasil, tendo, como provável centro de dispersão o Nordeste. Ocorre em quase todo o território brasileiro, desde o Amazonas até São Paulo, parte do Paraná, atingindo o Paraguai e possivelmente o Gran Chaco Argentino. (MONACHINO, 1945, p. 32). É encontrada no estado silvestre em áreas de solo arenoso e pobre de vegetação aberta, comumente designadas de campos cerrados, sertões e caatingas. No Pará é encontrada em diversas localidades, onde há formações campestres, como na ilha de Marajó, região do Salgado,

até os limites do Maranhão, Alto e Médio Tapajós, Tocantins, Baixo Jari, e bem recentemente foi encontrada nos campos naturais de Portel.

Quando maduro, o fruto é constituído de uma polpa mole, viscosa, limitada exteriormente por uma casca fina, inseparável da polpa, de sabor doce, acidulado, muito agradável ao paladar. Geralmente consumida como fruta de mesa ou em forma de sorvete, suco e, em menor escala, como doce ou compota. O látex extraído da casca da árvore dá uma borracha secundária, conhecida como "caucho de mangabeira", tendo inúmeras aplicações industriais. Em certos lugares usam o extrato da casca do caule e das raízes como remédio para o fígado, distúrbios intestinais e para induzir a menstruação.

A multiplicação da mangabeira é feita por sementes, as quais germinam em torno de 20 dias, sendo quase impossível a sua propagação vegetativa.

A mangabeira é espécie polimorfa e esse fato deu motivo à criação de vários binômios científicos para a planta. Com a revisão taxonômica feita por Monachino (1945), o gênero *Hancornia* passou à condição de monoespecífico, ou seja, com uma única espécie, mais 5 variedades.

A época de frutificação na Amazônia está compreendida entre os meses de setembro até março do ano seguinte.

Mangaba
(*Hancornia speciosa*)



MAPATI

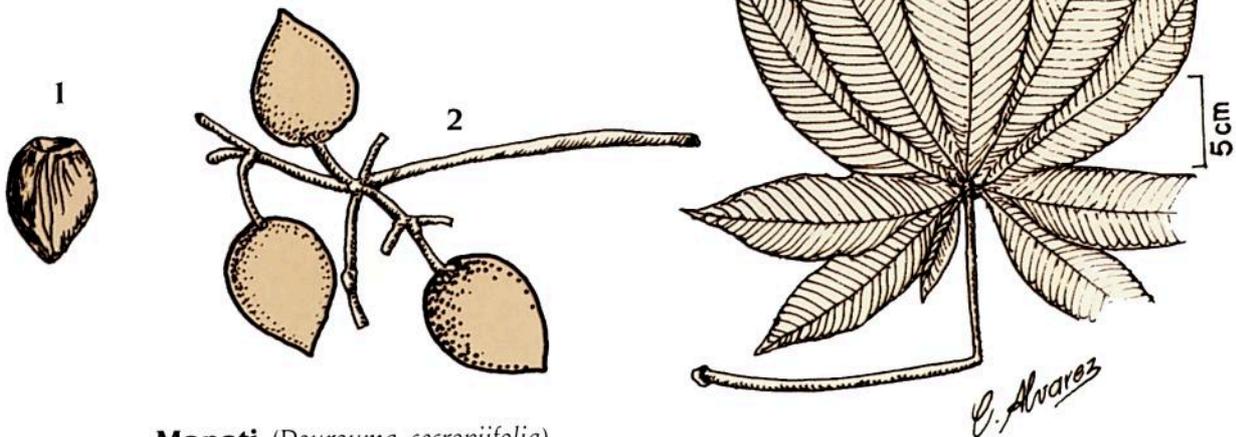
Morácea

Pourouma cecropiifolia Mart.

Outros nomes populares: cucura, imbaúba mansa, puruma; amazon grape (inglês); uvilla (Peru); caimarón (Guiana Francesa).

Árvore de porte pequeno a médio (5-12 m), muitas vezes confundida com as imbaubeiras mais comuns do gênero *Cecropia*; tronco cinza-claro, marcado por cicatrizes das estípulas e pecíolos. Folhas alternas, de âmbito circular, pecíolo em algumas folhas adultas até 55 cm de comprimento; limbo palmadamente lobado, com 7-12 lobos oblanceolados, até 40 cm de comprimento e 20 cm de largura, nervuras laterais retas e regularmente paralelas, face superior verde-escura, a inferior pardo-cinza, quase argêntea. Broto terminal protegido por uma estípula caduca, ferrugíneo-esverdeada, de 10-15 cm de comprimento. Planta dioica; flores masculinas (estaminadas) pequenas, numerosas, em panículas eretas, axilares, de 10-12 cm, cálice com 4 sépalas, de 3-4 mm, e 4 minúsculos estames; flores femininas (pistiladas) em panículas que aumentam de tamanho durante o desenvolvimento dos frutos; cálice inteiro, campanulado. ovário com um lóculo e um óvulo. Fruto, uma drupa ovoideia ou esférica, de 2-4 cm de diâmetro, epicarpo coriáceo, levemente áspero, de cor violáceo-preta quando maduro; polpa sucoso-mucilaginosa, doce ou acidulada, semente única.

Espécie nativa da parte ocidental do Amazonas (Alto Rio Negro e Solimões), muito cultivada pelos índios e civilizados daquela região, principalmente nas fronteiras com o Peru e a Colômbia, "abundantíssima nos arredores de Iquitos" (DUCKE, 1946). Fora dessa área é muito pouco conhecida e menos cultivada. Segundo Bondar (1937) "é conhecida de todos

**Mapati** (*Pourouma cecropiifolia*)

1-semente; 2-frutos; 3- folha

os que labutam nas florestas da zona cacauceira na Bahia, onde é conhecida pelo nome popular de "tararanga preta". Seguramente trata-se de outra espécie parecida com o mapati, que não chega nem ao Pará.

Os frutos do "mapati" são muito parecidos com a uva comum e até o próprio cacho é semelhante, embora não tenha a delicadeza daquela. Comem-se os frutos do mesmo modo, sugando a polpa e atirando-se fora as cascas (fibrosas) e sementes.

O "mapati" tem boas qualidades para ocupar um destacado lugar entre as frutas regionais e mesmo entre aquelas ditas "de mesa". Com esse objetivo, o Departamento de Ciências Agrônomicas do INPA (Manaus), vem realizando pesquisas de plantios experimentais, visando o melhoramento dos frutos, a técnica de cultura e, sobretudo, a sua difusão entre os agricultores, como uma opção a mais, economicamente rentável. Trata-se de uma planta facilmente cultivável, de crescimento rápido e não exigente, adaptando-se a qualquer tipo de solo agriculturável. Alguns exemplares cultivados no Horto Botânico do Museu Goeldi, sem nenhum trato especial, apresentaram bom desenvolvimento e boa frutificação. As plantas são muito prejudicadas pela ferrugem beninha (*Bradypus Tridactylus*), que destrói os brotos terminais, com os quais se alimenta.

O "mapati" ainda não é conhecido nas feiras do Pará; entretanto, é encontrado nas feiras de várias cidades do Amazonas, inclusive Manaus, especialmente na bacia do Solimões. Frutificação entre setembro e fevereiro do ano seguinte.

MARACUJÁ

Passiflorácea

Passiflora edulis Sims f. *flavicarpa* Deg.

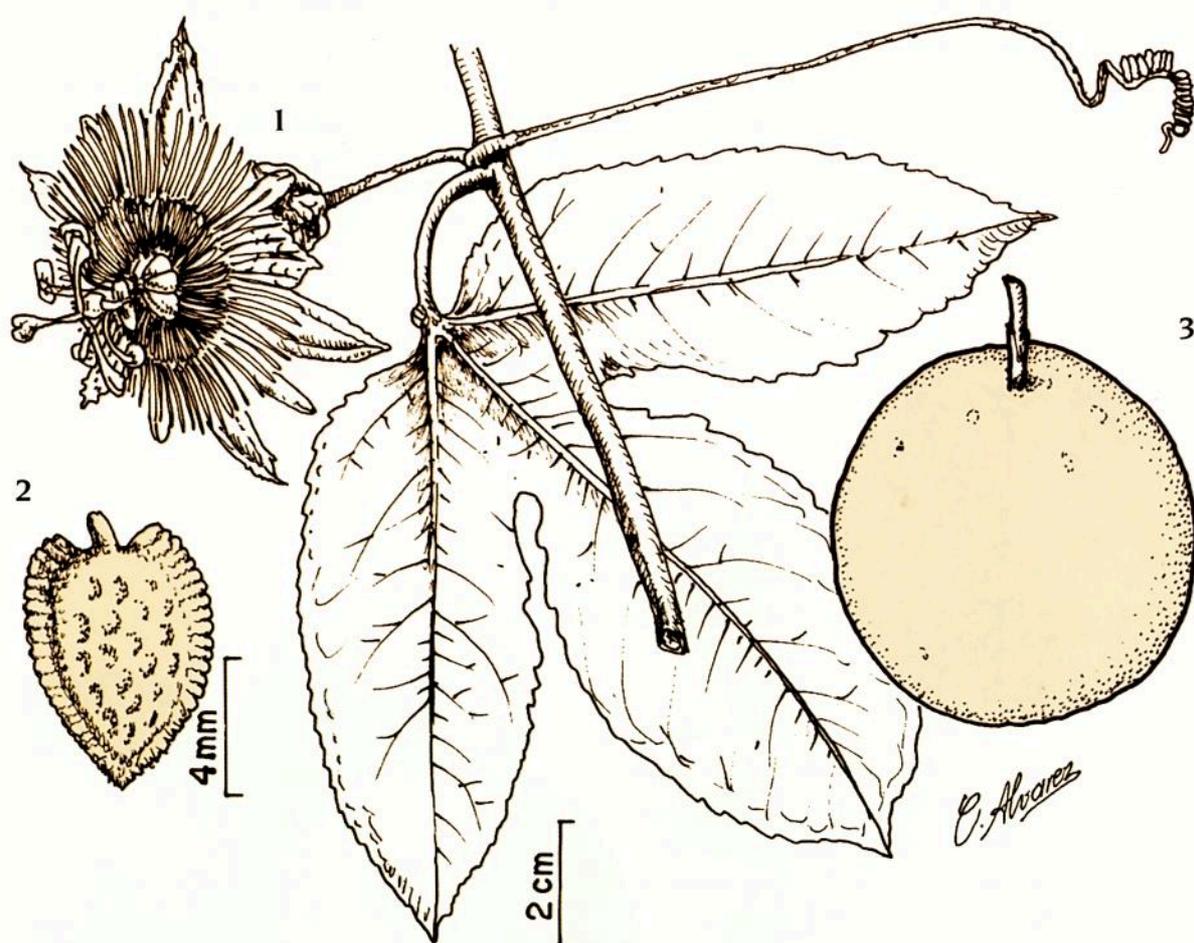
Outros nomes populares: maracujá-peroba; passion flower (inglês); granadilla (espanhol); grenadille, pomme liane (francês); marquisat (Indonésia).

Planta trepadeira com gavinhas, folhas alternas, ovadas, com bordos serrilhados e duas glandulas no ápice do pecíolo. Flores pentámeras, hermafroditas (bissexuadas) de 5 cm de diâmetro, com três brácteas membranosas na base; cálice com 5 sépalas membranosas, verdes por fora, brancas por dentro, às vezes com glandulas nas brácteas; corola composta de 5 pétalas

Maracujá
(*Passiflora edulis*)



menores que as sépalas, delicadas e brancas; coroa (parte mais vistosa da flor) composta de 2-4 verticilos de filetes subulados, com a metade basal roxo-escuro e a outra metade branca; androginóforo com a base dilatada, mais ou menos pentagonal; estames 5, filetes planos, divergentes, anteras versáteis, oblongas, 10-12 mm de comprimento; ovário súpero, unilocular, formado de 3 carpelos concrecentes, com muitos óvulos de placentação parietal, estiletes 3, claviformes, estigma capitado, bilobado. Fruto, uma baga geralmente esférica, com exocarpo liso, amarelo, diâmetro até 10 cm e peso máximo de 190 g; sementes numerosas, planas, escutiformes, com os bordos crenados, envolvidas por um arilo gelatinoso, amarelado, de sabor acidulado e forte aroma. A abertura das flores ocorre nas primeiras horas da tarde (entre 13 e 14 horas). O processo leva de 5-20 minutos, do início até a abertura total. Nessa ocasião as flores exalam um forte e agradável perfume, atraindo os insetos polinizadores, notadamente os mangagás (ou mamangabas) do gênero *Bombus* e marimbondos (*Polistes*).



Maracujá (*Passiflora edulis*)
1-ramo florífero; 2-semente; 3-fruto

O gênero *Passiflora* compreende cerca de 400 espécies, a maioria ocorrendo na América tropical, com reduzido número na Ásia e na Austrália. No Brasil, todas as espécies são conhecidas pelo nome de maracujá, cada uma com o seu qualificativo próprio. Em relação ao número de espécies, poucas são verdadeiramente comestíveis. Algumas são apreciadas como planta ornamental, pelo colorido e forma bizarra de suas flores. *Passiflora edulis*, provavelmente originária do Brasil, é a espécie mais comum e cultivada pelo valor econômico dos frutos. Segundo Ducke (1946) é abundantemente cultivada na Amazônia brasileira, mas não conhecida em estado silvestre. Encontra-se espalhada por todos os países tropicais do mundo, sendo a forma de frutos roxos, bastante comum na Austrália, Havaí, Mediterrâneo, África do Sul e outros países, onde tem considerável importância econômica.

No Pará, cultiva-se o maracujá em larga escala, principalmente na grande região bragantina, seu maior centro produtor. A forma *flavicarpa* (de fruto amarelo) é a que domina no comércio regional e só ocasionalmente aparece a forma de fruto roxo.

O maracujá é utilizado de muitas maneiras, sobretudo como refresco, sorvete, licor e coquetéis; a polpa tem largo emprego como uma substância nectárea para dar o sabor peculiar da fruta a inúmeros produtos da confeitaria, tais como: bolos, pudins, tortas, balas, cocadas, pastilhas etc.

A frutificação ocorre durante quase o ano inteiro, notando-se uma redução no fim da estação chuvosa (maio a julho), motivada, segundo Calzavara (1970), pela ausência dos insetos polinizadores no período chuvoso.

MARACUJÁ-AÇU

Passiflorácea

Passiflora quadrangularis L.

(Sinônimos: *Passiflora macrocarpa* Linden ex Mast., *P. tetragona* M. Roem.)

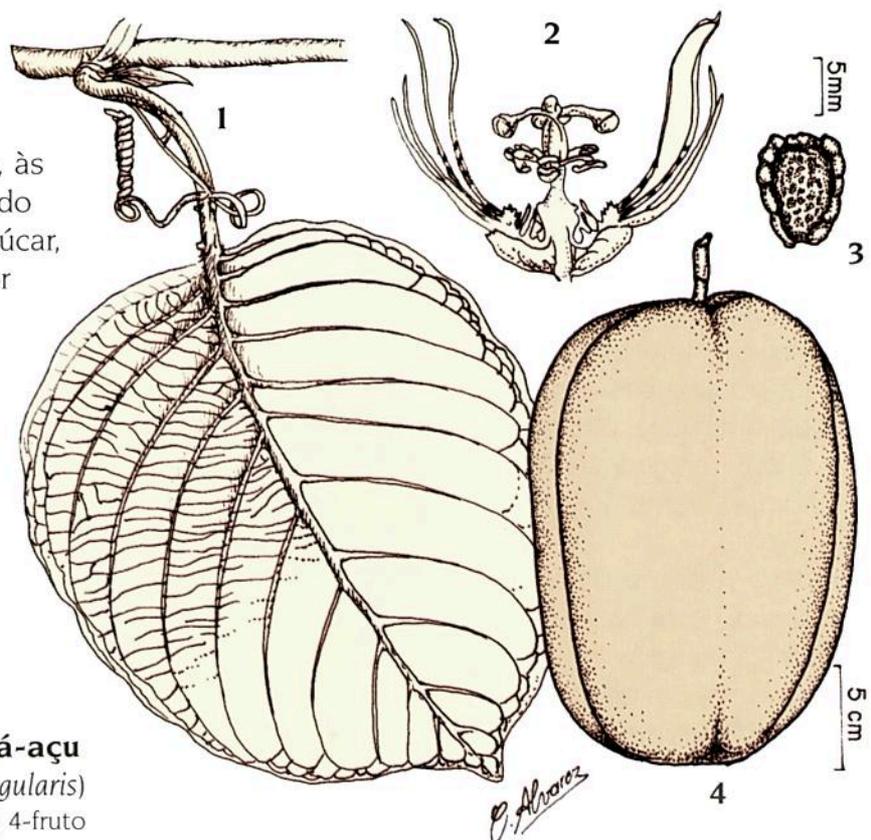
Outros nomes populares: maracujá-mamão, maracujá-melão; granadilla (espanhol); granadilla real (Sul do México, América Central); barbadine, sandia de la pasion (Antilhas); parcha granadina (Venezuela); givote, markoesa (Suriname); badea (Colômbia, Equador); tumbo (Peru); quijon (Bolívia).

Trepadeira robusta, de caule quadrangular, alado nos ângulos, gavinhas axilares e estípulas lanceoladas, com os bordos serrilhados. Folhas inteiras, largo-ovaladas, 10-20 cm por 8-15 cm, com as margens inteiras e onduladas, base subcordada e ápice curto-acuminado; pecíolo espesso, até 6 cm de comprimento, com três pares de glândulas. Flores axilares solitárias, até 10 cm de diâmetro; sépalas oblongas, espesso-esponjosas, côncavas, amarelo-esverdeadas, 3-4 cm de comprimento; pétalas oblongo-lanceoladas, 4-5 cm de comprimento, menos espessas, brancas, com uma leve tonalidade roxa. Coroa composta de 5-6 ciclos de apêndices subulados,

de tamanhos diferentes; os apêndices dos dois verticilos mais externos, com cerca de 5-6 cm, com a parte basal branco-alaranjada, e a restante com faixas brancas e roxas alternadas; os verticilos internos formados por dentículos ou filetes de 3-7 mm; segue-se um outro verticilo (opérculo, ou coroa mediana), membranáceo, de 5-6 mm de comprimento, inclinado para o centro da flor e, por último, a coroa basal, anular, de consistência carnosa; androginóforo dilatado na base, com uma constricção em forma de roldana (*trochlea*); estames 5, filetes curtos, achatados e divergentes, anteras oblongas, versáteis; ovário alongado, coroado por três estiletos clavados, com estigmas volumosos, irregulamente lobados. Fruto, uma grande baga elipsoidea, medindo até 30 cm de comprimento por 15 cm de diâmetro e pesando 2-3 kg; epicarpo liso, amarelo-claro, ligeiramente esverdeado, mesocarpo (parte comestível) brancacento, 2-3 cm de espessura, adocicado, ou até insípido, inconsistente, decompondo-se com muita facilidade; sementes numerosas, obcordadas, 7-10 mm no maior comprimento, achatadas, reticuladas e com estrias radiais nos bordos, arilo gelatinoso, acidulado.

O maracujá-açu é uma espécie de provável origem tropical americana, cujo preciso indigenato é desconhecido, como também não é conhecida no estado silvestre, pelo menos na Amazônia. É cultivada em alguns pomares domésticos da região, às vezes como uma simples curiosidade, em razão de seus volumosos frutos.

Ao contrário das outras espécies, a principal parte comestível do maracujá-açu é o mesocarpo, de sabor levemente adocicado, às vezes até insípido, consumido em forma de salada com açúcar, ou desfeito em liquidificador para obtenção de uma "vitamina". Os frutos são ocasionalmente encontrados nas feiras, de abril a junho, ou outubro a dezembro.



Maracujá-açu

(*Passiflora quadrangularis*)

1-folha; 2-flor; 3-semente; 4-fruto

MARACUJÁ-SUSPIRO

Passiflorácea

Passiflora nitida Kunth

Outros nomes populares: maracujá-de-rato, maracujá-do-mato.

Planta trepadeira ou, às vezes, rasteira, quando não encontra um suporte. Folhas simples, inteiras, subovaladas, membráceas, 9-18 cm de comprimento e 8-12 cm de largura, agudo-acuminadas no ápice, arredondadas ou subcordadas na base, nervuras laterais arqueadas e bastante espaçadas; pecíolo até 4 cm de comprimento, com duas pequenas glândulas na parte superior. Flor, na antese, com 10 cm de diâmetro, brácteas longas e foliáceas; pétalas brancas, estreitas, coroa formada de vários verticilos de filetes, os externos roxos e com faixas brancas na metade inferior. Fruto, uma baga ovoideia ou globosa, cerca de 8 cm de comprimento e 6-7 cm de diâmetro, pesando entre 70-110 g, pericarpo (casca) externamente amarelo-alaranjado, internamente branco, 1-5 cm de espessura, esponjoso; sementes achatadas, escutiformes, com os bordos engrossados e transverso-estriados, recobertas por um arilo sucoso e transparente.

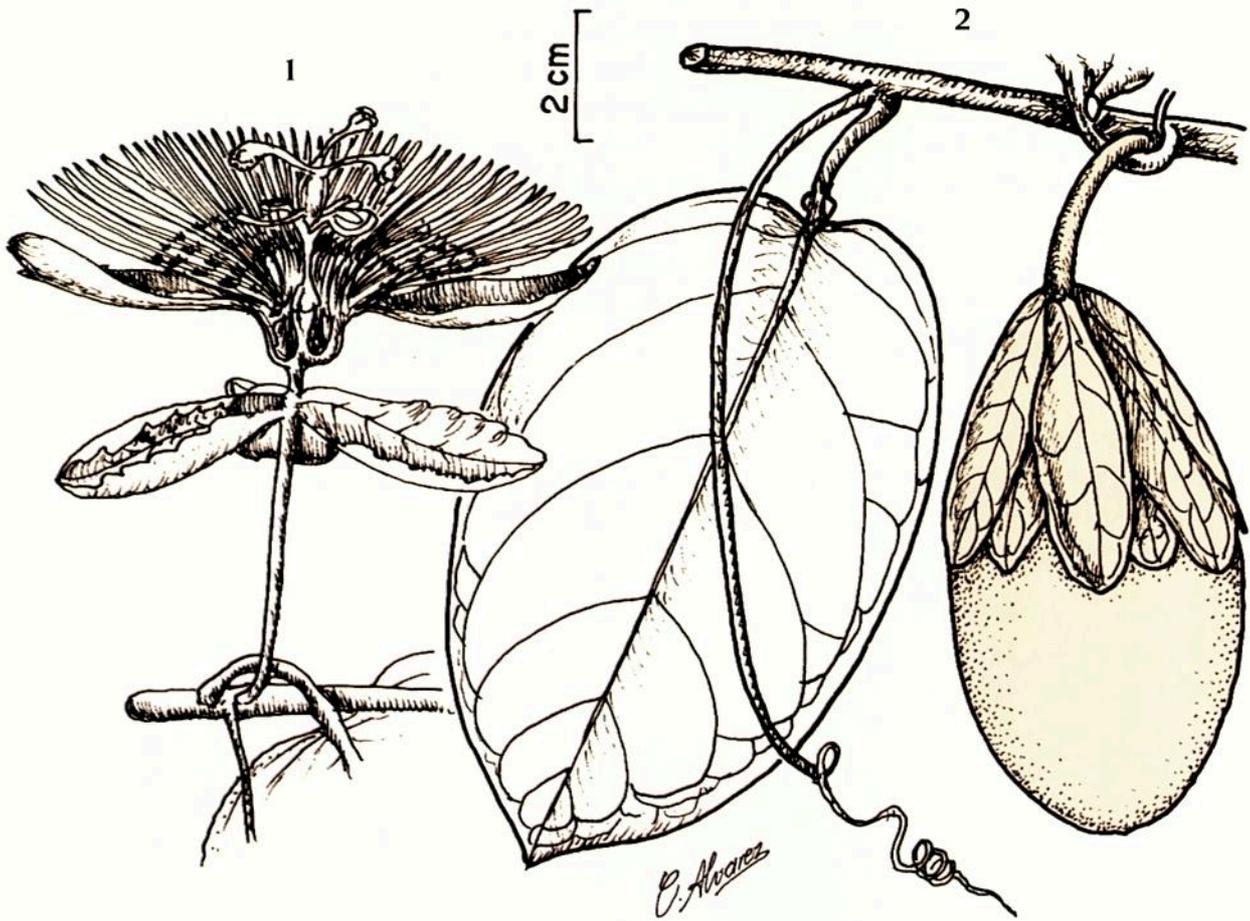
Espécie de maracujá silvestre, comestível, disperso por todo o norte da América do Sul. É comum por toda a Amazônia, crescendo espontaneamente na vegetação secundária (capoeira baixa), beira de rios, de estradas, ou em qualquer outro local mais ou menos descampado, com suficiente iluminação solar.

Os frutos, embora sem um aroma capaz de ser percebido, são, entretanto, doces, sem nenhuma acidez, prestando-se para o consumo no estado natural como o fazem, de fato, muitas pessoas, ao encontrá-los no mato.

Ocasionalmente são vistos nas feiras de Belém, entre os meses de abril e agosto. No Amazonas, ao que se observou, é mais abundante do que no Pará.



Maracujá-suspiro
(*Passiflora nitida*)



Maracujá-suspiro (*Passiflora nitida*)

1-flor; 2-ramo frutífero

MARAJÁ

Arecácea (Palmeira)

Bactris maraja Mart.

(Sinônimo: *Pyrenoglyphis maraja* (Mart.) Burr.)

Outros nomes populares: marajá-açu, tucum-bravo; chontilla, niejilla (espanhol).

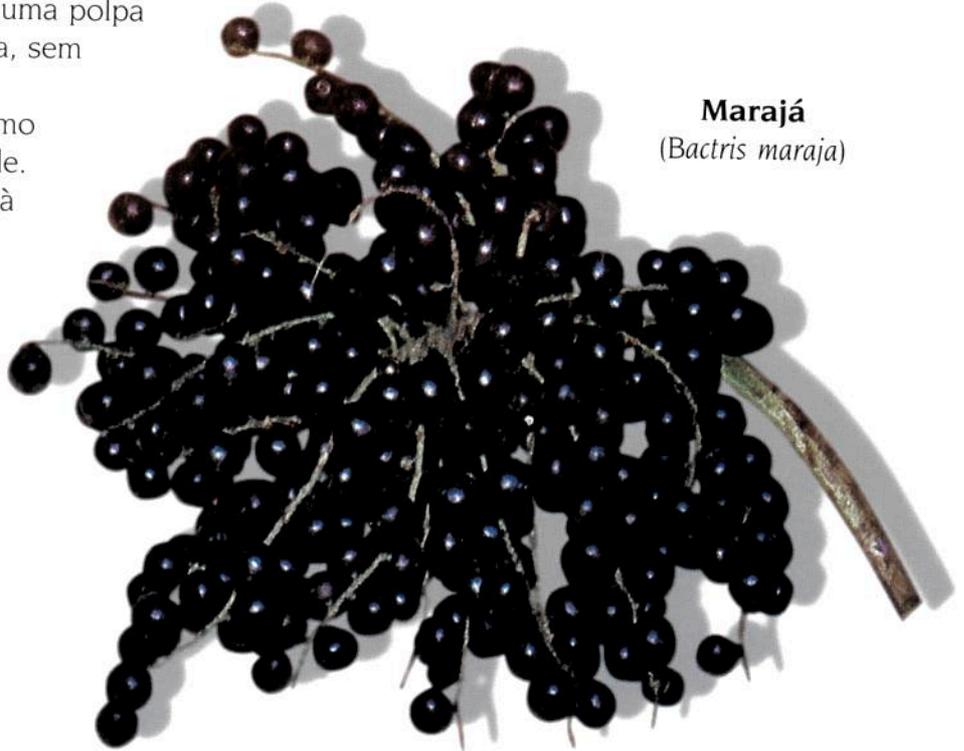
Palmerinha cespitosa, de 3-6 m de altura, com estipe fino, densamente revestido de espinhos achatados, longos e pungentes. Todas as demais partes da planta, com exceção da inflorescência, são tomadas de espinhos. Folhas pinadas, de 1,5-2 m de comprimento. Inflorescência axilar, com a espata principal em forma de canoa, a espádice (inflorescência) com flores masculinas e femininas. Frutos maduros esféricos, pretos, de 1-2 cm de diâmetro, reunidos em pequenos cachos de 0,5-1 kg, com o pedúnculo fortemente arqueado; epicarpo (casca) subcoriáceo, mesocarpo representado por uma escassa polpa mucilaginosa, endocarpo delgado, recobrimdo uma amêndoa com endosperma duro, branco, oleoso, de cor parda por fora.

Espécie dispersa por toda a Amazônia, Guianas, Colômbia, Bolívia e Peru, comum nas várzeas, igapós, beira de rios e igarapés, e no interior da floresta.

O lenho do estipe é extremamente duro, sendo aproveitado pelos índios na fabricação de armas, ponta de flechas, lanças, zarabatanas e outros utensílios caseiros.

Frutos com um escasso conteúdo comestível, representado por uma polpa mucilaginosa, rala e adocicada, sem nenhuma possibilidade de aproveitamento, a não ser como um passatempo ou curiosidade. Mesmo assim, são colocados à venda nas feiras de Belém, principalmente nos meses de março/abril, às vezes em quantidade apreciável.

O marajá é uma planta tipicamente silvestre, de sobrevivência na floresta.



Marajá
(*Bactris maraja*)

MARIMARI

Leguminosa-Cesalpinióidea

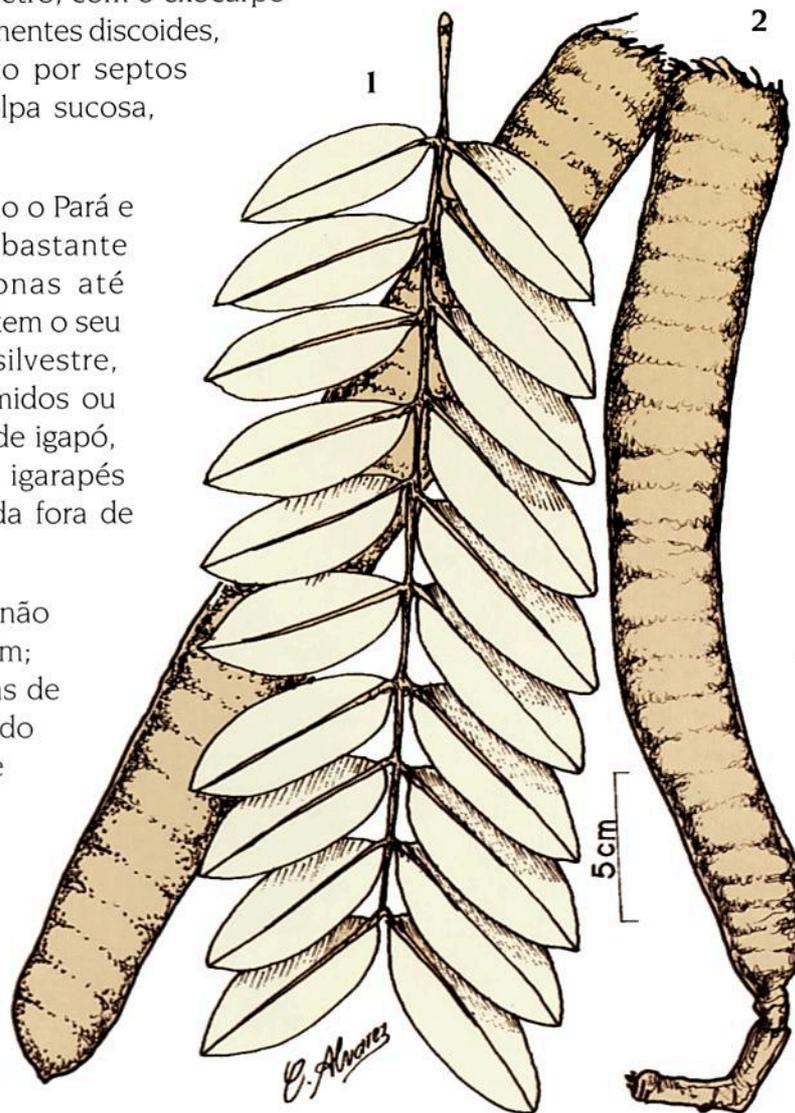
Cassia leiandra Benth.

Outros nomes populares: seruaia, ingá-mari, marimari-da-várzea.

Árvore pequena, de porte variável entre 6-15 m de altura, sendo mais comuns com altura de 8 m; copa ampla e tronco muitas vezes tortuoso. Folhas composto-pinadas, com 9-12 pares de folíolos oblongos, membranáceos. Flores vistosas, intensamente amarelas, dispostas em cachos. O fruto é uma vagem amarelada, cilíndrica, de 40-70 cm de comprimento e 2-3 cm de diâmetro, com o exocarpo toruloso, encerrando muitas sementes discoides, separadas no interior do fruto por septos transversais, imersas numa polpa sucosa, agridoce.

Espécie dispersa por quase todo o Pará e Amazonas, com ocorrência bastante acentuada do baixo Amazonas até Manaus onde, provavelmente, tem o seu centro de origem. É planta silvestre, característica de ambientes úmidos ou alagados, como sejam: matas de igapó, de várzeas inundáveis, lagos, igarapés etc. É, algumas vezes, cultivada fora de seu ambiente.

Os frutos dessa espécie ainda não foram vistos nas feiras de Belém; contudo, são comuns nas feiras de Manaus e de algumas cidades do Baixo Amazonas. O período de maior floração está entre os meses de julho a setembro, com frutos maduros a partir do início do ano ou um pouquinho antes.



Marimari
(*Cassia leiandra*)
1-folha; 2- fruto

MELANCIA

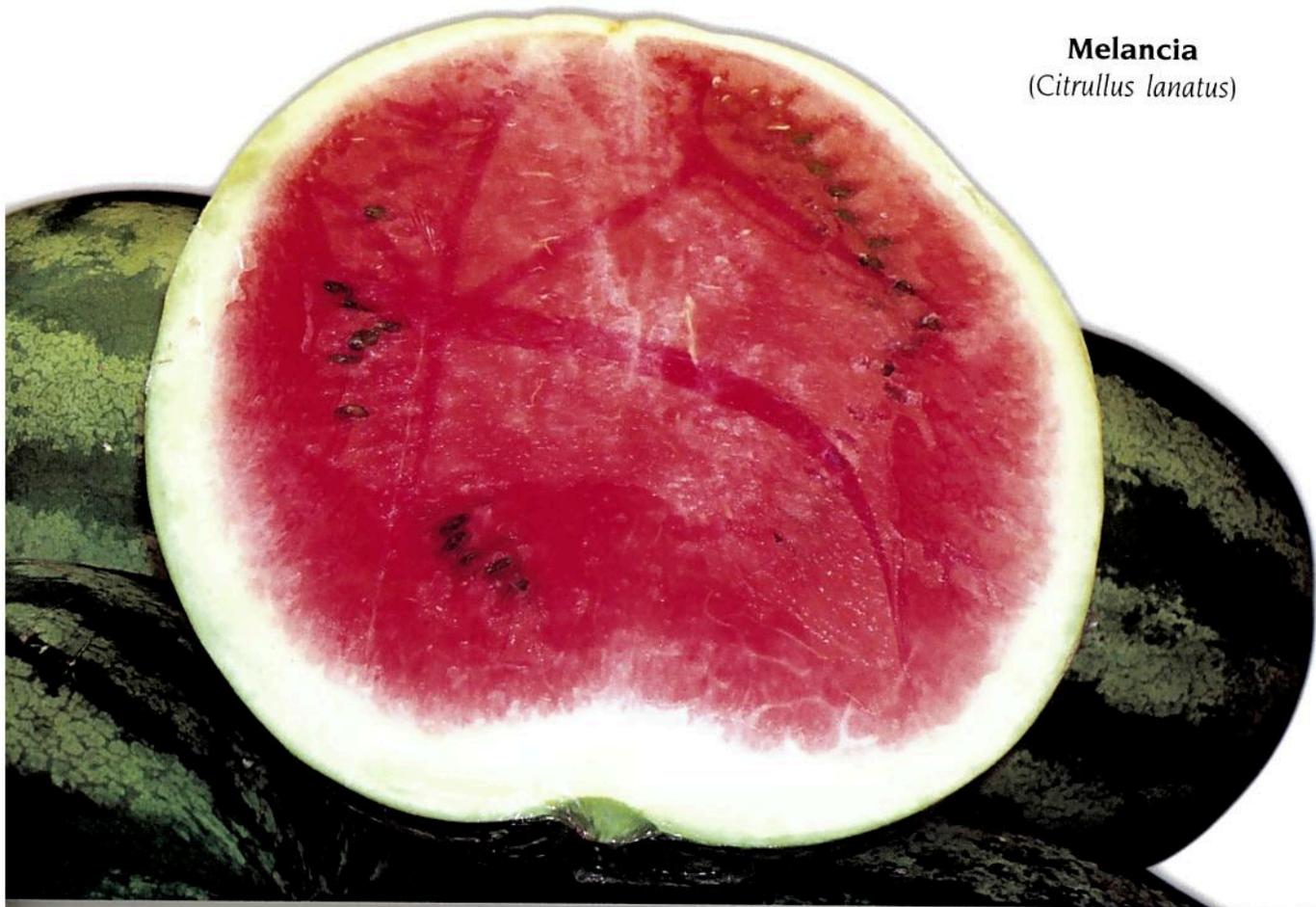
Cucurbitácea

Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai

Outros nomes populares: watermelon (inglês); melon d'eau, partèque (francês); sandia (espanhol); wassermelon (alemão); patilla (Venezuela); tarbuz (Índia); komadon (Sri Lanka).

Esta frutífera é aqui referenciada apenas pelos seus nomes científico e populares, seguidos de um breve comentário da evolução de sua cultura no Pará. É a melancia uma planta rasteira, monóica, anual, originária da África e, há séculos, cultivada em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo. Por muitos anos foi a melancia uma "cultura de roça", consorciada ao milho, arroz e feijão, produzindo frutos de baixa qualidade, sem as mínimas possibilidades comerciais. Por volta da década de 50, sua cultura passou a ser orientada pela técnica introduzida na região, principalmente pelo imigrante japonês. Cultivares altamente selecionados, importados dos Estados Unidos e Japão, fizeram desaparecer quase totalmente a "melancia-de-roça" da região. Hoje, o mercado paraense (e de outras regiões) é abastecido de frutos de qualidade superior, o que não é novidade, como também não é novidade a abundância de frutos que se observa nas feiras, durante o período menos chuvoso, de junho a setembro.

Melancia
(*Citrullus lanatus*)



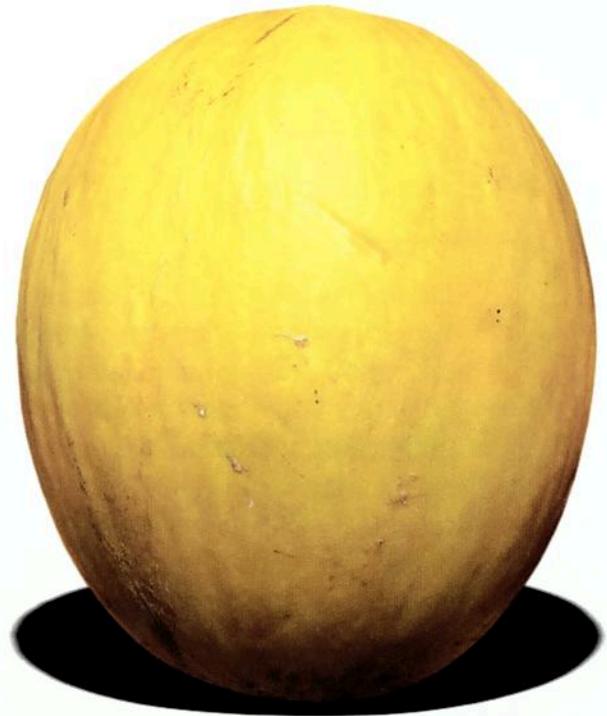
MELÃO

Cucurbitácea

Cucumis melo L.

Outros nomes populares: melon, musk melon (inglês); melone (alemão); melon (francês, espanhol); casaba (Austrália); rata komadu (Sri Lanka).

Planta monoica, rasteira, originária do Velho Mundo, e de cultura muito antiga, compreendendo, na atualidade, um extraordinário número de variedades e cultivares, nas mais diferentes regiões quentes e temperadas do mundo. Como a melancia, em tempos passados o melão era apenas uma cultura de roça na região. Com a introdução de cultivares altamente selecionados, na região, sobretudo pelo imigrante japonês, o Pará situa-se hoje entre os maiores produtores nacionais do melão. Aqui têm destaque as cultivares "Valenciano Amarelo CAC", de casca amarelo-canário, de origem espanhola, e a cultivar "Cantalupense", de casca parda e rendilhada, de origem americana, e menos cultivada que a outra, sendo ambas de excelente sabor.



Melão (*Cucumis melo*)

MIRAUBA

Melastomatácea

Mouriri trunciflora Ducke

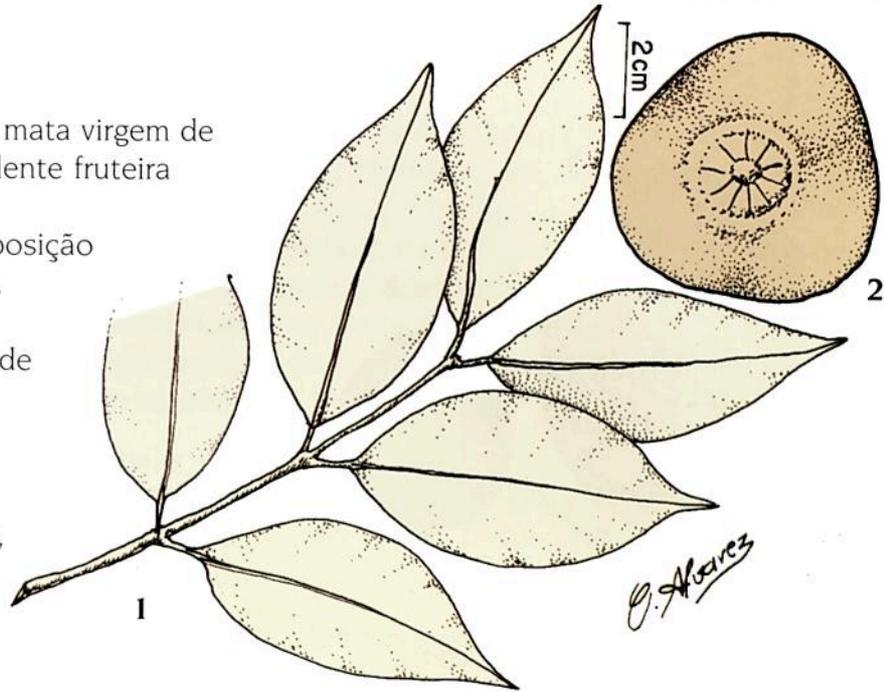
Outro nome popular: mamão-bravo.

Árvore mediana, cauliflora, até 15 m de altura, de tronco reto. Folhas cartáceas ou subcoriáceas, elíptico-ovaladas, de 5-8 cm por 3-5 cm, base aguda ou arredondada e ápice acuminado; nervação lateral obscura. Inflorescência abundante, em pequenos fascículos ao longo do tronco e dos ramos. Flores amarelo-alaranjadas, 2,5 cm de diâmetro. Fruto, uma baga volumosa, piriforme ou depresso-globosa, até 10 cm no maior comprimento, casca verde-claro. A forma de alguns dos frutos lembra um abacate ou um pequeno mamão, daí o nome popular.

Espécie nativa do Pará, dispersa, mas não frequente, encontrada, sobretudo, na região do Capim e Baixo Amazonas. Só recentemente foi encontrada em Manaus e Roraima.

A "mirauba" é planta típica da mata virgem de terra firme, não alagável. Excelente fruteira de sobrevivência, fácil de ser reconhecida na mata pela disposição dos frutos ao longo do tronco, desde baixa altura. Segundo Ducke (l.c.) a polpa é sucosa, de sabor e cheiro agradáveis, porém viscosa.

Dados sobre a época de frutificação ainda são escassos, no entanto já foi observada entre agosto e dezembro.



Mirauba (*Mouriri trunciflora*)

1-folhas; 2-fruto

MIRITI

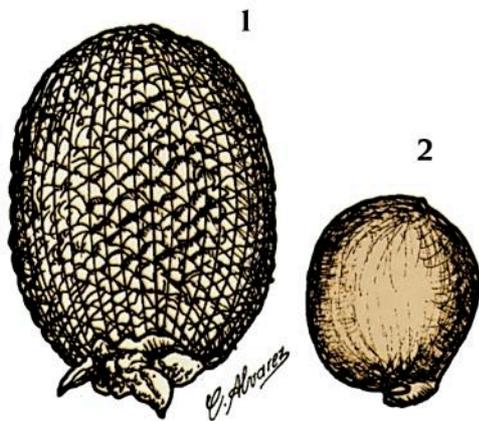
Arecácea (palmeira)

Mauritia flexuosa L.f.

(Sinônimos: *Mauritia vinifera* Mart., *M. setigera* Griseb. & H. Wendl. ex Griseb.)

Outros nomes populares: buriti; aguage, achool (Peru); moriche (Venezuela); palmier baché (Guiana Francesa).

Palmeira robusta, solitária, uma das maiores da região amazônica, de tronco reto, cilíndrico, de 30 a 60 cm de diâmetro, às vezes com um leve engrossamento na região média, comumente atingindo alturas de 20 a 25 m, podendo chegar aos 35 m ou, ocasionalmente, aos 50 m nos indivíduos decrépitos quando, então, o tronco parece mais fino. O estipe sustenta, no ápice, um capitel de cerca de 20 folhas grandes, flabelado-palmadas, com aproximadamente 100 segmentos, pêndulos nas extremidades; pecíolo até 4 m de comprimento, com uma volumosa bainha. Palmeira dioica ou polígamo-dioica, isto é, há indivíduos com flores masculinas (estaminadas) e indivíduos com flores femininas (pistiladas) e bissexuadas (flores perfeitas). Inflorescência axilar, masculinas e femininas semelhantes, volumosas, de 2,5 a 3 metros de comprimento, pedúnculo de cerca de 1 m, com brácteas tubulares, raque de 2 m de comprimento, com numerosos ramos, providos de bracteólas tubulares, de onde partem pequenos eixos de 1 a 6 cm, nos quais estão inseridas as flores. O fruto é uma drupa oblongo-elipsoideia ou globosa, de 5 a 7 cm de comprimento, epicarpo formado de escamas romboides, córneas, de cor castanho-avermelhada e lustrosas; mesocarpo (parte comestível) representado por uma camada espessa de massa amarelada ou alaranjada; endocarpo esponjoso, semente muito dura, com endosperma homogêneo.



Miriti (*Mauritia flexuosa*)

1-fruto; 2-semente

Ao lado do açaí, o miriti é uma das palmeiras mais típicas da região amazônica, de onde, sem dúvida, é nativa. Diz Lustosa (1976, p. 388) que, "entre as variadas espécies de palmeiras da Amazônia, o buriti é das que apresentam mais elegantes e belos espécimes. As palmeiras, em geral, são esbeltas e elegantes, mas o buriti é de linhas tão nobres e tão poéticas no seu todo que entre elas se salienta".

Sua distribuição geográfica abrange toda a Amazônia e norte da América do Sul, sendo que estende-se ao nordeste e centro sul do Brasil, aí numa forma agora considerada apenas uma variedade ecológica, antes conhecida pelo nome de *Mauritia vinifera* Mart., que os modernos autores, estudiosos da família das palmeiras, consideram apenas um sinônimo de *M. flexuosa*.

Quanto ao habitat, o buriti parece preferir os alagados, igapós, beira de rios e igarapés, onde frequentemente é encontrado em grandes concentrações, com parte do tronco imerso na água por longos períodos, sem que isso lhe cause danos. É, portanto, provável que a água concorra para maior dispersão dos frutos e daí as extensas populações ou buritizais nas ilhas do estuário e Baixo Tocantins. Na terra firme vegeta nas áreas descampadas, em pequenos grupos ou dispersos.

Em todos os seus aspectos, o buriti parece ser extraordinário, seja em populações, seja no porte ou na frutificação. O número de cachos frutíferos por indivíduo varia de 5 a 8. Observou-se um buritizeiro, cultivado no Horto Botânico do Museu Goeldi, produzindo 8 cachos de uma só vez. Contou-se, em um dos cachos, 728 frutos, o que dá uma estimativa de 5.700 frutos naquele exemplar.

Inúmeros produtos úteis do buritizeiro são aproveitados pelas populações ribeirinhas, na sua alimentação ou em outras necessidades diárias: bebida natural ou fermentada, óleo e doces dos frutos, fécula e um líquido potável e açucardo do estipe, bem como sabão caseiro, material para casas etc.

Do mesocarpo prepara-se o "vinho de buriti" e, para isso, os frutos são previamente amolecidos em água morna, o que poderá ser feito, também, abafando-os em folhas durante 3 a 4 dias, dando melhor resultado em termos de sabor, segundo algumas pessoas. É que esse amolecimento nada mais é do que um meio de acelerar o amadurecimento dos frutos, devido os mesmos caírem da planta ainda não bem sazoados. O preparo e consumo do vinho é algo semelhante ao do açaí.

Da polpa prepara-se, também, o tradicional "doce de buriti", o qual já é exportado para outros estados. Em Teresina, Piauí, esse doce é comum nas feiras, em pequenos pacotes ou em grandes latas (cerca de 20 kg). No Maranhão, também o doce pode ser encontrado, embalado em caixinhas feitas da fibra da palmeira. Bohorquez (1976, p. 237) informa que os índios Huitotos (Peru), e outras tribos da região, preparam dos frutos um suco e uma espécie de "chicha" (cozimento fermentado), sendo o buriti fonte vital para as tribos que ainda sobrevivem na Amazônia. Da polpa pode-se ainda obter óleo comestível e, como tal, empregado na fritura de peixes.

Segundo Pesce (1941, p. 53) os caroços do buriti podem fornecer um carburante líquido, preparado no processo semelhante ao usado na fabricação de álcool de milho e outros cereais. Da medula do tronco, e por processos caseiros, obtém-se uma fécula amilácea, idêntica ao "sagu" da Índia, utilizada no preparo de mingau.

Alguns autores, versados em planta úteis regionais, afirmam que a seiva do buritizeiro é tão açucarada, que é possível extrair da mesma a sacarose cristalizada. Pesce (1941) faz referência a Ricardo Borges, o qual lhes deu "a conhecer o uso, em certas regiões paraenses, do miriti na produção de açúcar para consumo local. Os trabalhadores, diz Borges, perfuram o tronco da palmeira e recolhem a seiva numa média, de 8 a 10 litros por árvore, que, tratada como o caldo

Miriti (*Mauritia flexuosa*)



de cana, produz açúcar amarelo-claro, com forte poder de adoçar bebidas". A análise desse açúcar, feita pelo Instituto de Química Agrícola do Ministério da Agricultura, conforme Pesce (1941), consigna as seguintes constantes químicas:

Sacarose	92,70%
Açúcares redutores	2,30%
Cinzas	1,90%
Indeterminados	3,10%

De Lustosa (1976, p. 388)⁸ extraímos as seguintes informações: "...de vez em quando o caboclo derruba algum pé para conseguir açúcar. Derrubado o buriti, abre-se no estipe uma cova, para onde aflui a seiva. Essa seiva, engrossada pela evaporação, transforma-se em mel e este em açúcar." É interessante notar que o antigo Arcebispo do Pará chegou a observar que "no buriti, sendo planta dioica, somente os indivíduos que não dão frutos, ou seja, os masculinos, têm a propriedade de dar açúcar".

Várias outras utilidades, especialmente para o interiorano, têm ainda o buriti. As folhas novas dão cordas resistentes, sendo tradicional o seu emprego nas sogas ("onças") de tabaco. O pecíolo fornece material leve e mole, usado na fabricação de rolhas e no artesanato regional, principalmente brinquedos, comercializados durante a festa da Padroeira do Pará, Nossa Senhora de Nazaré.

É referido que nos troncos imersos e apodrecidos desenvolvem-se grandes larvas, conhecidas pelo nome de "turu", que são comidas cruas, tendo um alto valor proteico. Não raro, os troncos, facilmente flutuantes, são utilizados como trapiches e pontes, às margens dos rios e igarapés.

É lamentável que o buriti, com tantas possibilidades econômicas, continue ainda quase esquecido. Um manancial quase inesgotável de milhões de buritizeiros, especialmente na região das ilhas, é apenas pobremente explorado pelo cabloco. Segundo Pesce (l.c), pode-se calcular, sem exagero, cerca de 60 a 70 mil toneladas de frutos por safra, que poderiam ser oferecidos a baixo preço a uma indústria.

Os frutos podem ser encontrados nas feiras de Belém de janeiro a julho, algumas vezes a partir de novembro ou dezembro.

⁸ Dom Antonio de Almeida Lustosa, Arcebispo do Pará na década de 30, percorreu todo o interior deste estado onde, ao lado de seus deveres pastorais, registrava todos os fatos interessantes sobre pessoas, plantas, lugares etc.

MOELA-DE-MUTUM

Quinácea

Lacunaria jenmani (Oliv.) Ducke.

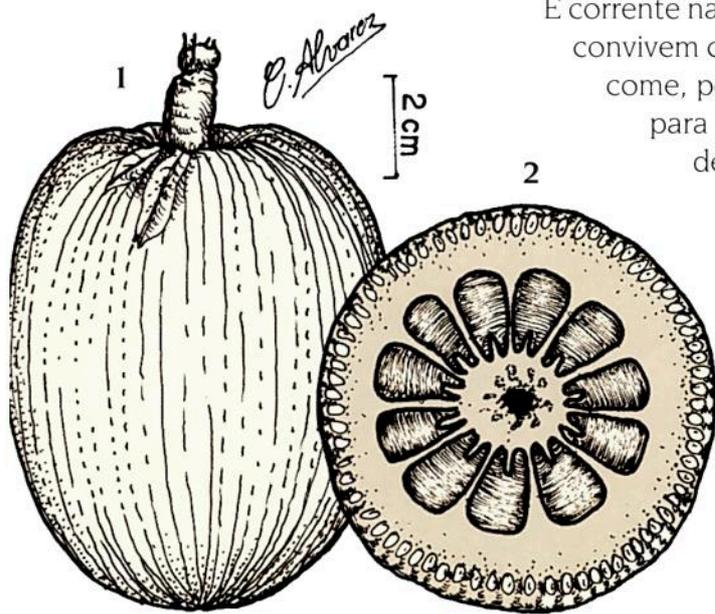
Outro nome popular: papo-de-mutum.

Arbusto, árvore pequena ou mediana, desde 3 m de altura até aproximadamente 18 m. Folhas simples, inteiras, dispostas em verticilos de 3 até 6 folhas no mesmo nó, raramente 2; limbo cartáceo ou subcoriáceo, oblanceolado, comumente de 20-35 cm de comprimento por 5-10 cm de largura, podendo haver, ainda, pequenas variações para mais ou para menos; nervuras laterais retas e uniformemente paralelas, base da lâmina atenuada e ápice agudo ou acuminado. Planta dioica (flores femininas e masculinas separadas). Fruto globoso ou elipsoideo, 8-12 cm de comprimento e 5-8 cm de diâmetro; epicarpo coriáceo, longitudinalmente estriado; mesocarpo espesso, com uma série regular de pequenas lacunas, cheias de um suco brancacento, resinoso; lóculos 10-12, unispermos; sementes imersas numa polpa sucosa, de sabor agridoce. Quando amadurecem, os frutos permanecem na árvore e somente caem quando estão secos, quase se decompondo.

Espécie silvestre, encontrada por toda a região até as Guianas, nas matas e capoeiras de terra firme. Ainda pairam dúvidas, entre algumas pessoas, em admitirem que os frutos desta espécie sejam comestíveis, enquanto outras informam já os terem consumido. Ducke (1925) informa: "quase todos os frutos que eu tenho visto estavam esvaziados pelos macacos".

É corrente na Amazônia, sobretudo entre as pessoas que convivem com a floresta, que todo fruto que o macaco come, pode ser comido sem receio pelo homem. E, para concluir, fala-nos a respeitável experiência de Le Cointe (1947): "Fruto comestível, com a polpa agridoce".

Ducke (1925) descobriu no Tapajós uma outra espécie de "papo-de-mutum", que ele mesmo descreveu sob o nome de *Lacunaria grandiflora* Ducke, notável pelas dimensões das flores e dos frutos, muito maiores do que em todas as outras quináceas conhecidas. Quanto à qualidade e sabor dos frutos de ambas as espécies, não há diferença alguma.



Moela-de-mutum

(*Lacunaria jenmani*)

1-fruto; 2-fruto seccionado

MUCAJÁ

Arecácea (palmeira)

Acrocomia sclerocarpa Mart.

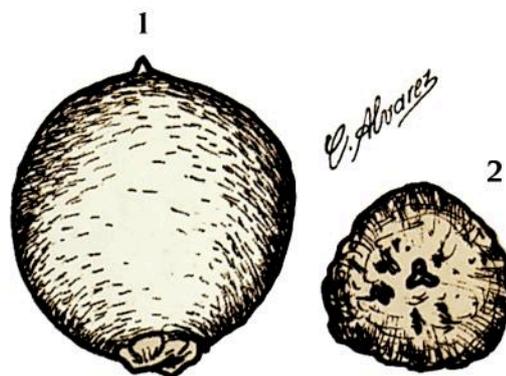
Outros nomes populares: coco-baboso, coco-de-catarro, macauba, bocaíuva; corozo (Venezuela); coyol (Costa Rica, Panamá); catey, corozo criollo (República Dominicana); totai, cayara (Bolívia); bocaíá, cayiete, ocori, coquito (Paraguai, Argentina); butter tree, macaw palm, macaya oil (inglês); groo groo (Antilhas).

Palmeira solitária, coberta de espinhos finos em todos os seus órgãos, exceto nos ramos da espádice e raízes. Estipe reto, até 15-20 m de altura, base dilatada pelas raízes adventícias, que se desenvolvem em forma de cone compacto. Folhas pinadas, crispadas, em número de 20 a 30, dispostas regularmente de forma radial, cerca de 3-5 m de comprimento, com 100-120 segmentos, inseridos em várias direções na raque, dando um aspecto plumoso à folha. Inflorescência axilar, protegida por uma espata navicular de 1 m de comprimento. Flores unissexuadas (masculinas ou femininas), na mesma inflorescência, amareladas, com um odor forte e característico. Cada indivíduo produz entre 8-12 cachos de uma só vez, os quais ficam meio ocultos sob as folhas secas e pendentes. O fruto é uma drupa esférica, em torno de 4-6 cm de diâmetro, casca lisa, amarelo-esverdeada, delgada, rígido-coriácea; mesocarpo (parte comestível) amarelado, fibro-mucilaginoso; endocarpo (caroço) pardo-escuro, de consistência pétrea, encerrando uma amêndoa com endosperma branco, duro.

A origem e distribuição geográfica desta espécie é, ainda, assunto sujeito a discussões. Muitas espécies estreitamente aparentadas de *A. sclerocarpa* foram descritas, respectivamente, para o México, América Central, Guianas, Brasil, Paraguai etc., e hoje vão entrando para a sinonímia daquela que deverá ser mantida como válida, segundo o conceito de cada autor. O certo é que a espécie considerada tem uma vasta distribuição geográfica, abrangendo praticamente toda a América do Sul e América Central, até o México.

O mucajazeiro é comuníssimo em nossa região e propaga-se com extrema facilidade por sementes, crescendo nas áreas abertas em todos os tipos de solos, exceto os alagados. Seus órgãos subterrâneos resistem incólumes à passagem do fogo durante as queimadas sendo, muitas vezes, difícil sua erradicação em certas áreas destinadas às culturas em geral.

O fruto tem polpa comestível, mas não oferece muito atrativo, pois, além de escassa, não pode ser removida facilmente do caroço e, por essa



Mucajá (*Acrocomia sclerocarpa*)

1-fruto; 2-semente

razão, geralmente é desprezado. Contudo, diz Pio Correa (1978) que a polpa é doce, comestível, mucilaginosa, amarelo-pálida e tem aroma particular, prestando-se para o preparo de refresco. Nas Antilhas, comem-se as amêndoas torradas, como consomem o amendoim. Por outro lado, o fruto constitui excelente ração para animais domésticos, especialmente suínos.

A polpa do fruto fornece 33% de óleo e a amêndoa 53-55%, ambas de interesse na culinária. O óleo da amêndoa é considerado de melhor qualidade, por ser transparente e incolor, podendo até substituir outros tipos de óleo. No passado, conforme relata ainda Pio Correa (l.c.), esse óleo despertou muita atenção por parte de estrangeiros, sendo estudado por vários químicos da Inglaterra. Alguns resultados, mesmo obtidos pelos métodos de então, ainda podem ser considerados. Frutos maduros na segunda metade do ano.

Mucajá

(*Acrocomia sclerocarpa*)



MURIRI

Melastomatácea

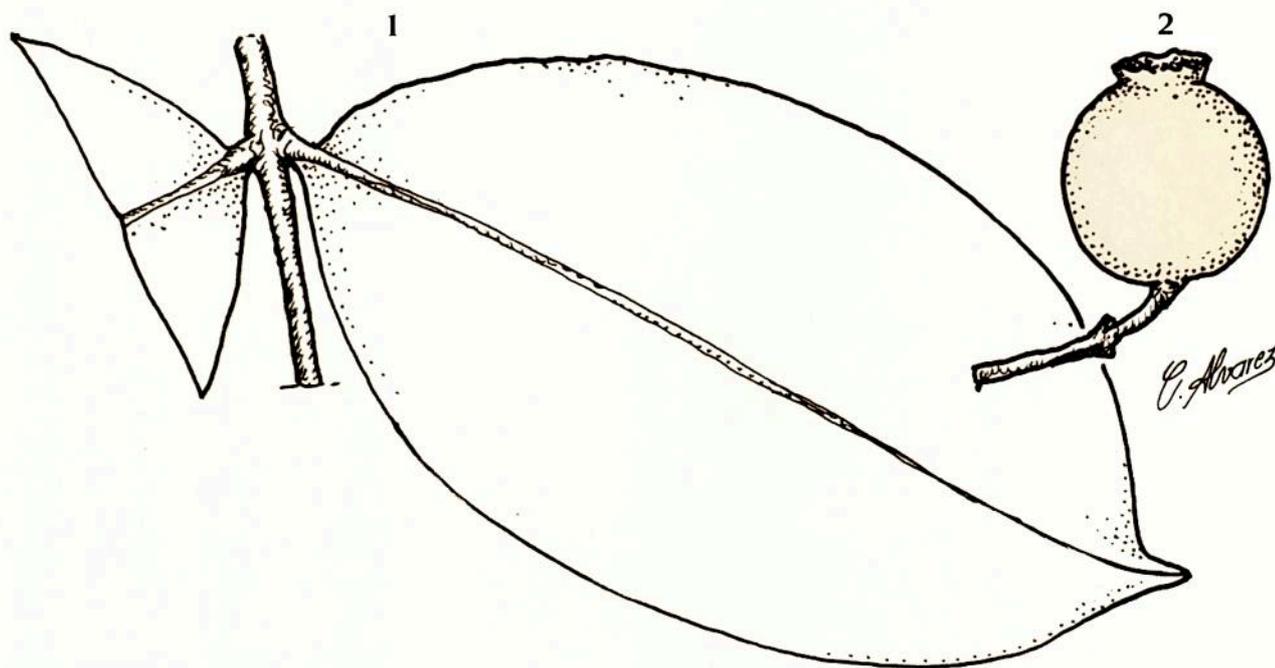
Mouriri ficoides Morley

Outros nomes populares: tinajuito, dereillo yokoro (Venezuela).

Árvore grande, de tronco reto, atingindo até 35 m de altura. Folhas rígido-coriáceas, elíptico-oblongas, de 10-22 cm de comprimento por 6-10 cm de largura, abruptamente acuminadas no ápice e arredondadas na base, pardo-escurecidas quando secas; nervuras laterais inteiramente ocultas no mesofilo. Flor branco-rósea, cerca de 3 cm de diâmetro quando aberta, com anteras roxo-azuladas. Fruto globoso, de até 2,5 cm de diâmetro, contendo até 5 sementes.

Espécie rara, conhecida por uns poucos representantes (cerca de meia dúzia), colhidos nas redondezas de Manaus, Amazonas, sua localidade típica; conhecida também de três representantes na Venezuela.

As poucas informações disponíveis indicam a floração entre outubro e dezembro, e frutos maduros a partir de fevereiro.



Muriri (*Mouriri ficoides*)

1-folha; 2-fruto

MURUCI

Malpigiácea

Byrsonima crassifolia (L.) Rich.,
(Sinônimos: *Malpighia crassifolia* L.,
Byrsonima cinerea DC., *B. cotinifolia* Kunth,
B. ferruginea Kunth).

Outros nomes populares: murici,
muruci-do-campo, muruci-da-praia;
craboo, crapoo (BeIize ou Honduras
Britânicas); yoco, nanci chaparro
(Colômbia); maricas, cimarron (Cuba);
nancite (El Salvador); wild cherry (Estados
Unidos); Chi, tapal (Guatemala); huria
(Guiana); quinaquina des savanes (Guiana
Francesa); nancito (Honduras); changugo,
agrio (México); nancé (Panamá); peralejo,
maricao verde (Porto Rico); hori
(Suriname); chaparro manteca, sabanero
(Venezuela).



Muruci

(*Byrsonima crassifolia*)

Arbusto ou pequena árvore de 2 a 6 m de altura, com o tronco tortuoso formando moitas, muitas vezes com os ramos tocando o solo ou crescendo quase horizontalmente; casca espessa, mole, lenticelosa. Folhas opostas, simples, coriáceas, curtamente pecioladas, limbo elíptico, de 7-15 cm de comprimento por 3-7 cm de largura, ápice obtuso ou agudo, tricomas (pelos) ferrugíneos na face inferior, às vezes logo desaparecendo. Inflorescência em ráculos terminais, alongados, cerca de 12 cm de comprimento. Flores bissexuadas (perfeitas), pentâmeras; cálice com 5 sépalas ovaltriangulares, cada uma com duas espessas glândulas na base (principal característica da família); corola formada por 5 pétalas amarelas, livres, limbo circular, côncavo, com a base unguiculada; estames cerca de 10; ovário composto de 3 carpelos. O fruto é uma pequena drupa globosa-depressa, de 1,5-2 cm de diâmetro; exocarpo delgado, de cor amarela no fruto maduro; mesocarpo (parte comestível) pastoso, amarelo, cerca de 5 mm de espessura, de cheiro e sabor muito característicos; endocarpo (caroço) arredondado ou ovalado, rígido, algo reticulado, com uma semente viável. Esta é a espécie que fornece os frutos vendidos no comércio de Belém.

Muitas outras espécies conhecidas pelo nome de muruci, como uma adjetivação, pertencentes ao gênero *Byrsonima*, ocorrem no estado silvestre na Amazônia. Isso sugere que esse gênero tenha, aí, o seu centro de origem e dispersão.

A distribuição geográfica do muruci em território brasileiro abrange toda a Amazônia, com penetração nos estados de Mato Grosso até Minas Gerais. Ocorre espontaneamente ou cultivado em todos os países limítrofes com a Amazônia brasileira, América Central e Caribe.

O muruci é planta típica de áreas campestres, dunas, capoeiras rarefeitas, savanas etc., sempre em solos arenosos. Na zona Bragantina, leste do Pará, bem como na zona do Salgado (litoral paraense) e ilha do Marajó, torna-se mesmo abundante, chegando a formar populações de densidade estimada em cerca de 50 indivíduos por hectare. É bem possível que essa ocorrência espontânea, responda pela quase inexistência de plantios racionais do muruci.

O muruci já era conhecido na Bahia pelo nativo, ao tempo da descoberta do Brasil, ou mesmo muito antes, pois em 1570 foi referido por Soares de Sousa (1945) como "uma árvore pequena muito seca da casca e da folha, cuja madeira não serve para nada; dá umas frutas amarelas, mais pequenas que cerejas...; a qual fruta é mole e come-se toda; cheira a queijo do Alentejo que requeima; estas árvores se dão nas campinas perto do mar em terras fracas". Em Marcgrave (1942, p. 118) encontra-se "Mureci" (termo indígena), com uma rudimentar descrição da planta, e os frutos caracterizados por "bagos da figura e tamanho dos frutos da roseira braba, que são comidos".

No México, os frutos são oferecidos à venda nas feiras e são comidos ao natural, com sal, em sopas ou como recheio de carnes.

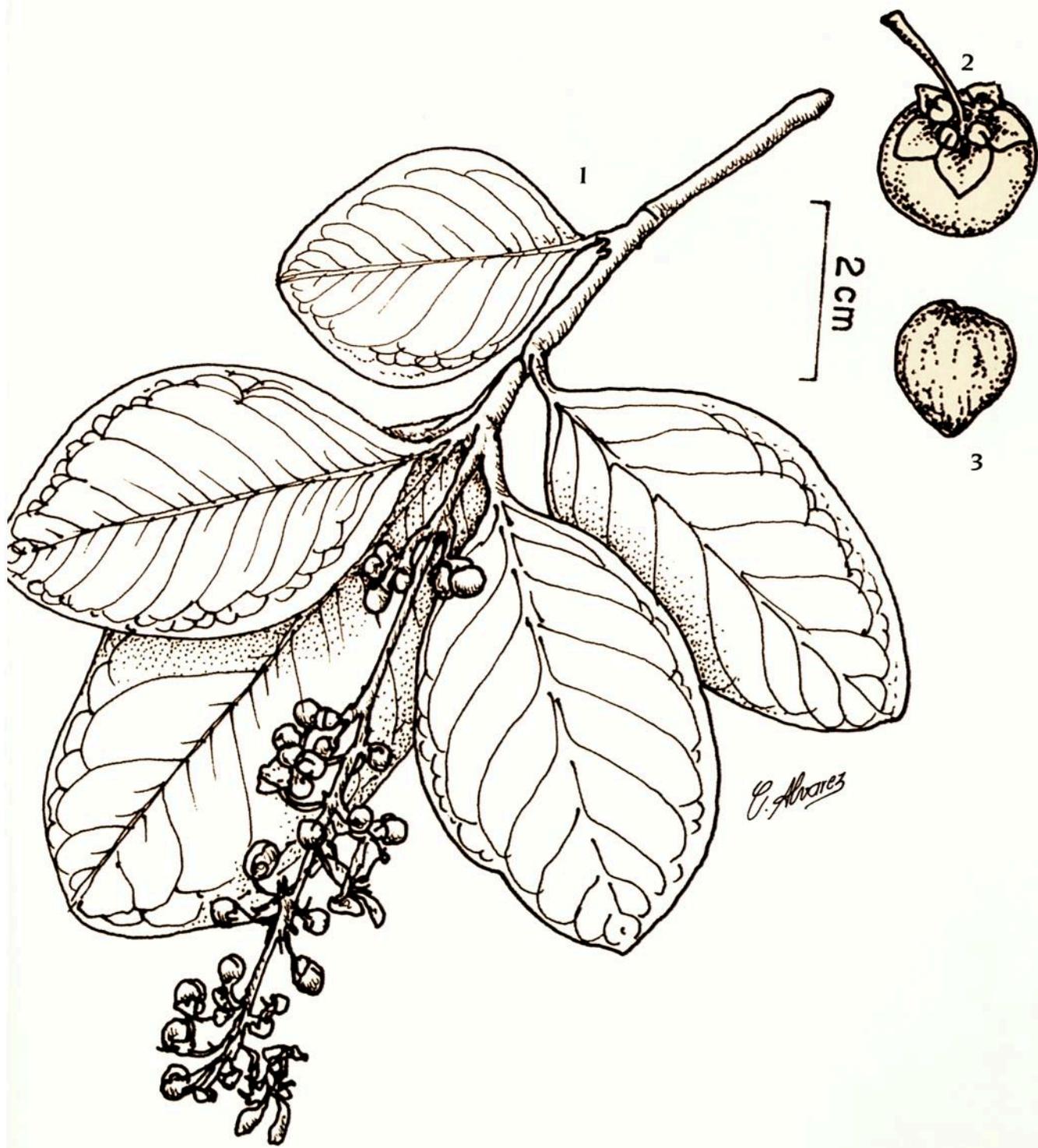
Em alguns países da América Central, e até na Flórida, tem sido cultivado, não somente pelos frutos, mas como árvores ornamentais, devido ao belo efeito decorativo das flores amarelo-ouro.

No geral, os frutos não são consumidos ao natural, sendo a forma mais simples o refresco, às vezes misturado com farinha de mandioca. O uso mais tradicional na região é na forma de sorvete, vindo, a seguir, o licor e o doce em pasta.

Os frutos, quando no estado pleno de maturação, facilmente se desfazem com o manuseio na comercialização. Para evitar perdas, os feirantes costumam conservá-los em recipientes com água, conseguindo mantê-los em boas condições, durante até duas semanas. Segundo Calzavara (1970, p. 41), os frutos podem ser armazenados por mais de 40 dias, em barricas ou tambores que contenham solução de água e açúcar.

A época de frutificação tem início em novembro/dezembro, estendendo-se até abril/maio do ano seguinte, quando os frutos são encontrados em abundância nas feiras de Belém.

O muruci (*Byrsonima crassifolia*), que acaba de ser descrito, é o muruci-verdadeiro, que fornece os frutos encontrados no comércio e largamente consumidos. Todavia, existem outras espécies com frutos comestíveis que, embora de qualidade inferior, são aqui referidos como fruta de sobrevivência, adiante destacadas.



Muruci (*Byrsonima crassifolia*)
1-ramo florífero; 2-fruto; 3-semente

MURUCI-DA-CAPOEIRA

Malpigiácea

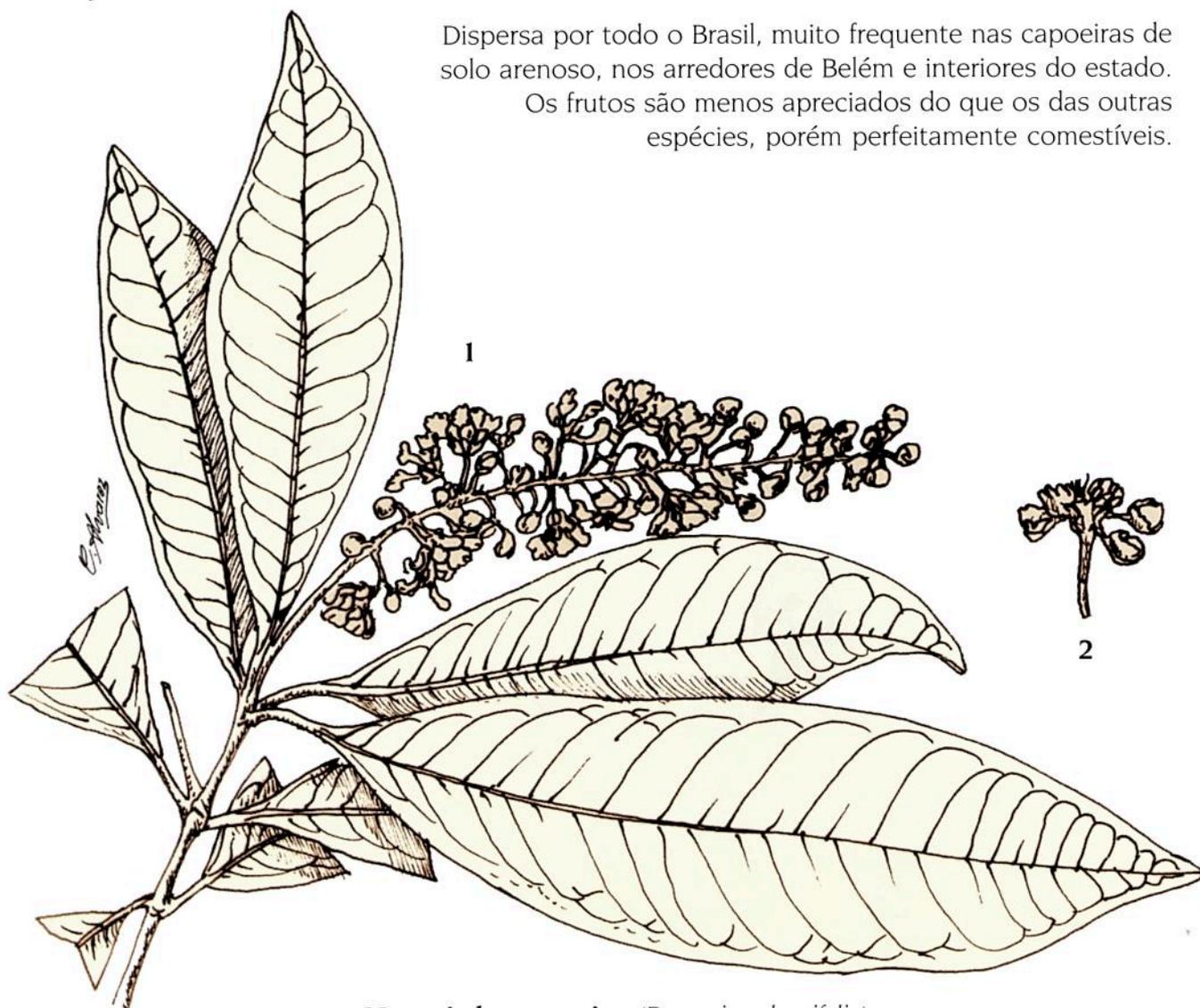
Byrsonima lancifolia Jussieu

Outro nome vulgar: muruci-miúdo.

Arvoreta de 5-8 m de altura, com flores amarelas e frutos menores que nas outras espécies. São conhecidas duas variedades: a *typica*, com folhas estreitas, oblanceoladas e ápice agudo ou acuminado; e a *piauhyensis*, de folhas maiores que na outra variedade, obovado-lanceoladas e ápice obtuso.

Dispersa por todo o Brasil, muito frequente nas capoeiras de solo arenoso, nos arredores de Belém e interiores do estado.

Os frutos são menos apreciados do que os das outras espécies, porém perfeitamente comestíveis.



Muruci-da-capoeira (*Byrsonima lancifolia*)

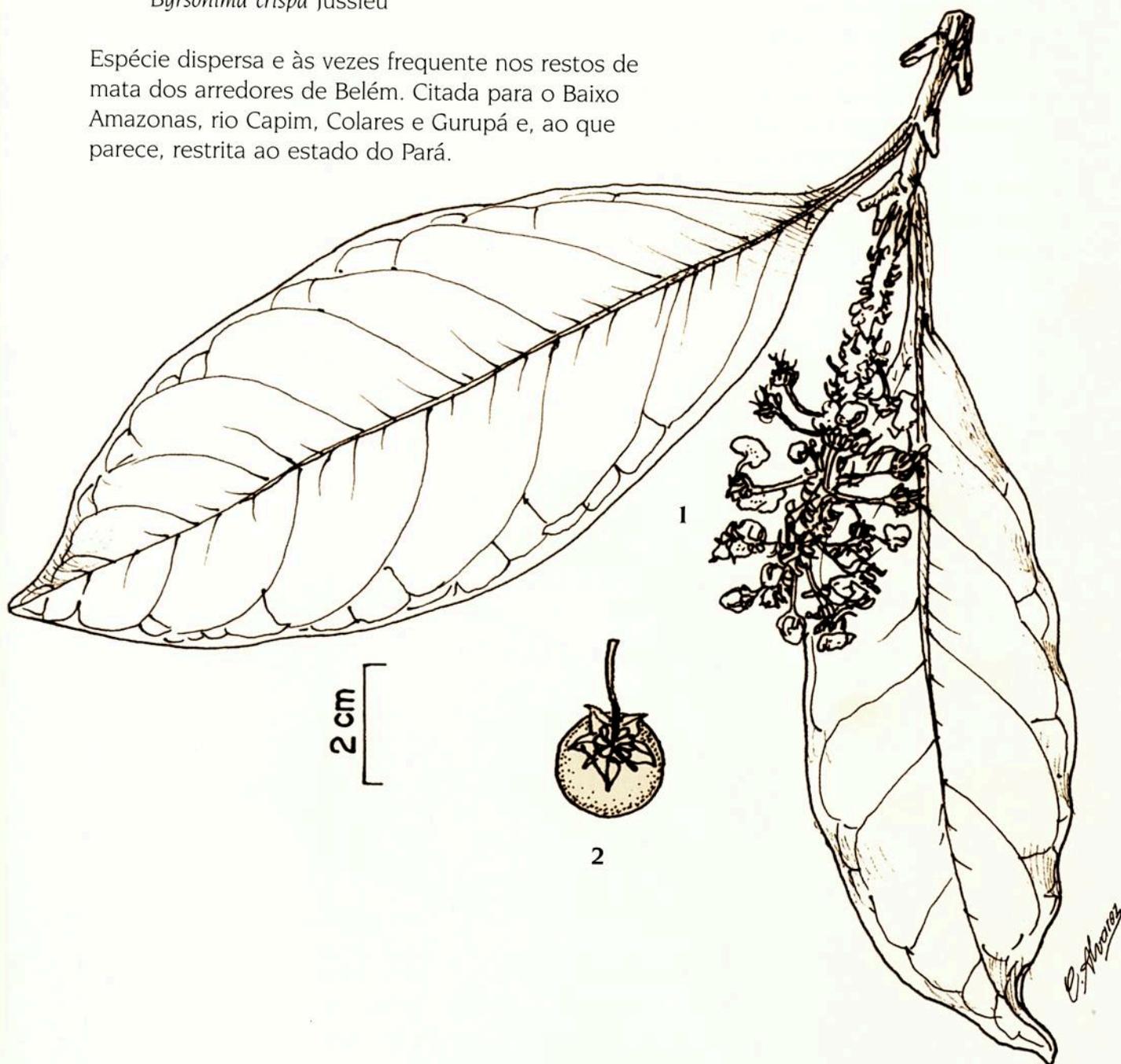
1-ramo florífero; 2-flor

MURUCI-DA-MATA

Malpigiácea

Byrsonima crisper Jussieu

Espécie dispersa e às vezes frequente nos restos de mata dos arredores de Belém. Citada para o Baixo Amazonas, rio Capim, Colares e Gurupá e, ao que parece, restrita ao estado do Pará.



Muruci-da-mata (*Byrsonima crisper*)

1-ramo florífero; 2-fruto

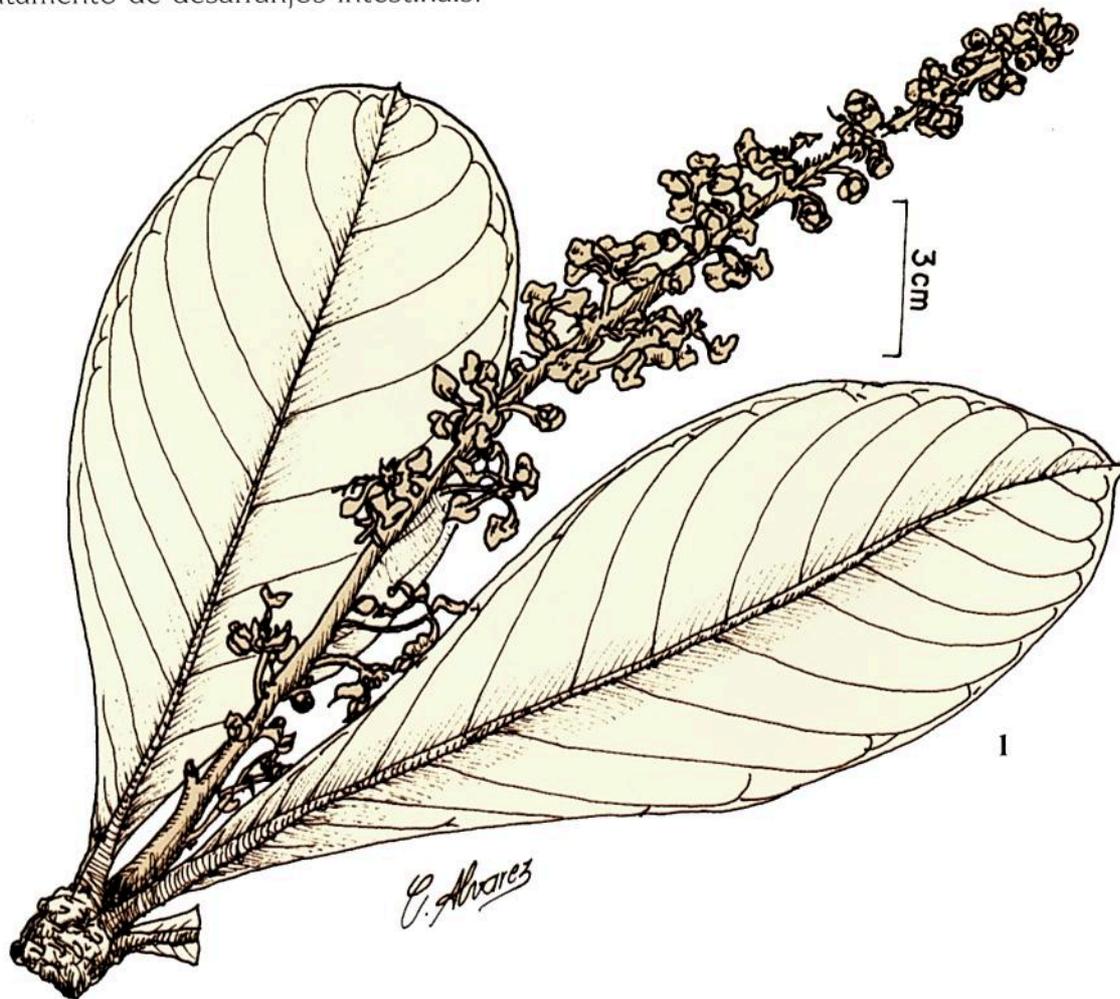
MURUCI-RASTEIRO

Malpigiácea

Byrsonima verbascifolia (L.) Rich. ex Jussieu

Outros nomes populares: orelha-de-veado, orelha-de-burro.

Arbustinho de caule reduzido, às vezes aparentemente acaule. Folhas longas, cuneado-obovadas ou espatuladas, tomentoso-vilosas em ambas as faces. Inflorescências em ráculos (racemos) de até 30 cm de comprimento, com flores amarelas, vistosas. Frequente por todas as áreas campestres do Brasil. Normalmente a floração ocorre entre agosto e novembro, produzindo um belo efeito ornamental na paisagem dos campos. Frutificação a partir de dezembro; os frutos são amarelos, de sabor medíocre. Os índios de Roraima empregam o chá da raiz, no tratamento de desarranjos intestinais.



Muruci-rasteiro (*Byrsonima verbascifolia*)

1-ramo florífero

MURUCI-VERMELHO

Malpigiácea

Byrsonima amazonica Griseb.

Árvore de tronco reto, com 12-18 m de altura. Folhas cartáceas, grandes, até 18 cm de comprimento por 8 m de largura, e pecíolo até 3 cm. Flores com pétalas avermelhadas e estames amarelos. Fruto semelhante ao do muruci comum, porém de cor vermelha, dando um vinho que chega a ser saboroso. Habita a mata de terra firme.

OITI

Crisobalanácea

Licania tomentosa (Benth.) Frit.

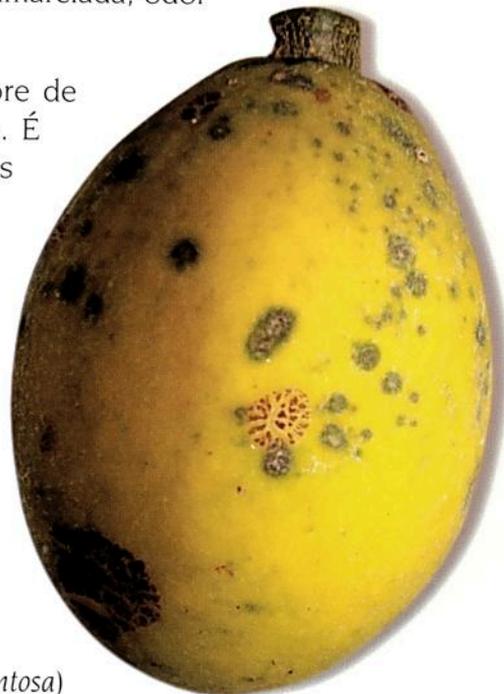
(Sinônimo: *Moquilea tomentosa* Benth.)

Outros nomes populares: oiti-da-praia, oiti-cagão, oiti-mirim, goiti.

Árvore mediana, em torno de 6-10 m de altura, tronco esgalhado à baixa altura, com uma copa bastante ampla. Folhas simples, alternas, oblongo-elípticas, cartáceas, 5-15 cm de comprimento, 2-5 cm de largura, tomentosas na face dorsal. Flores brancacentas; fruto, uma drupa elipsoidea ou fusiforme, casca amarela, mesclada de verde quando madura, cerca de 6-8 cm de comprimento; polpa pastosa, algo pegajosa, amarelada, odor forte, agradável; caroço volumoso, oblongo.

Espécie originária do Nordeste e cultivada como árvore de sombreamento em quase todas as cidades brasileiras. É planta resistente e bem adaptada às condições adversas do meio urbano, proporcionando sombra total, tendo, entretanto, as desvantagens de um crescimento vagaroso e, não raro, quebrar as calçadas pelo desenvolvimento de suas espessas raízes.

O oitizeiro é comum nas ruas de Belém e não é considerado como árvore frutífera. Os frutos, de bonito aspecto e cheiro agradável, têm sabor ligeiramente adstringente, mas são consumidos, embora por uma minoria. Floração de julho a agosto, e frutos maduros em torno de dezembro a janeiro.



Oiti (*Licania tomentosa*)

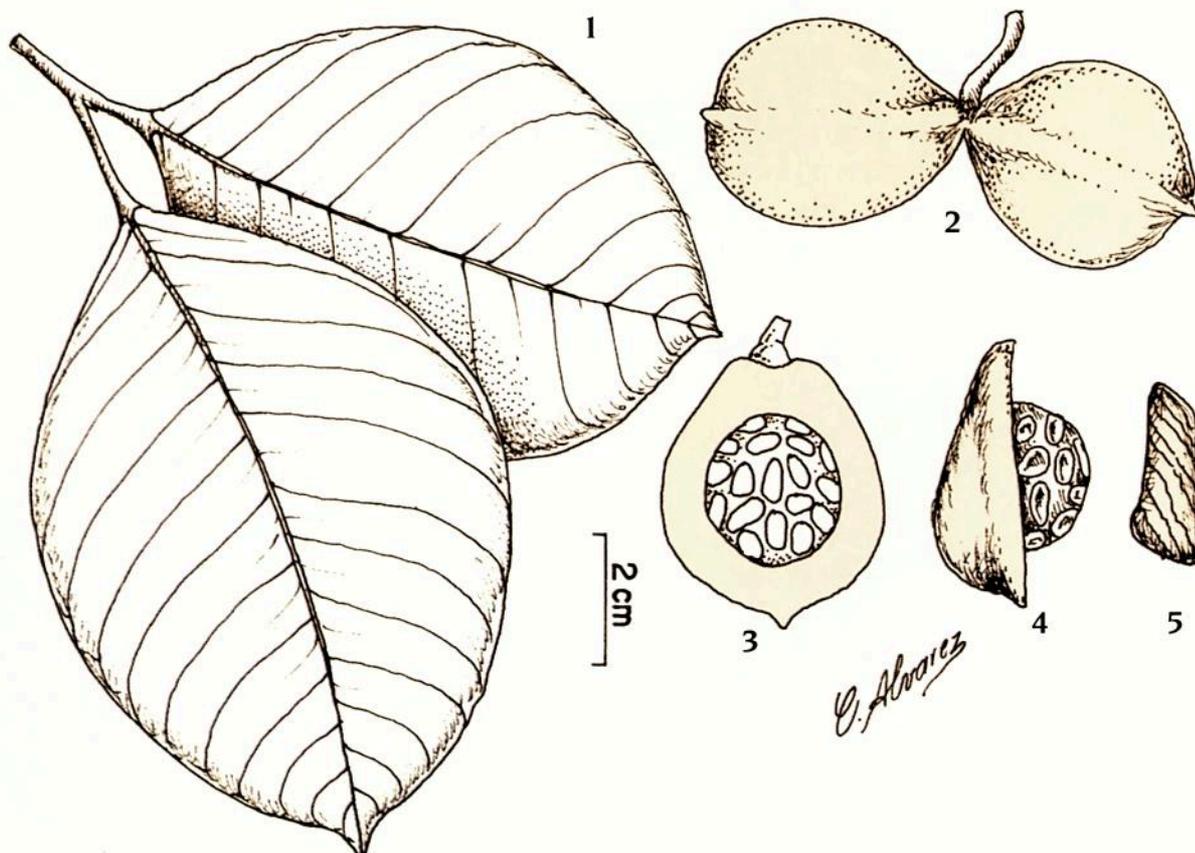
PAIETU (DOS ÍNDIOS TIRIYÓ)

Apocinácea

Bonafousia longituba Markgr.

Arbusto ou pequena árvore, de 3-4 m de altura. Folhas largo-elípticas, membranáceas, de 20-40 cm de comprimento. Frutos bagas geminadas, obovadas, de cor amarelo-esverdeada, quando maduras; pericarpo espesso, envolvendo uma polpa sucosa e adocicada, com várias sementes de forma mais ou menos trapezoidal, com estrias em diagonal.

Espécie silvestre, bastante rara, ocorrendo no extremo norte da Amazônia. O exemplar estudado procede do Parque Indígena do Tumucumaque, Alto Rio Paru do Oeste, área dos índios Tiriyo. A planta cresce no sub-bosque da mata sombria, produzindo pouquíssimos frutos, talvez pela escassez de luz. Foi encontrada pelo autor no mês de fevereiro, quando, em companhia dos índios, teve a oportunidade de saborear os frutos, cujo conteúdo comestível é algo escasso, porém agradável.



Paietu (*Bonafousia longituba*)

1-folhas; 2-fruto, 3-4-frutos seccionados; 5-semente

PAJURÁ

Crisobalanácea

Couepia bracteosa Benth.

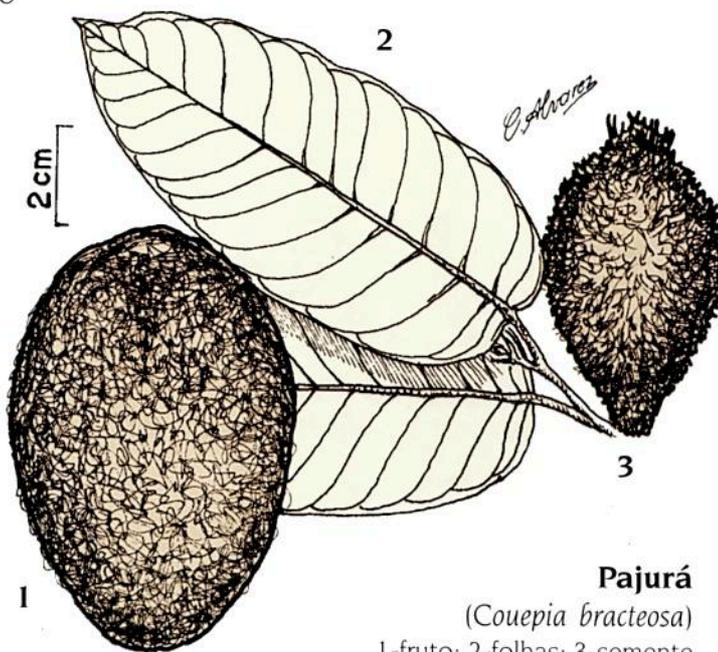
Outros nomes populares: pajurá-de-racha, pajurá verdadeiro; aruadan (Guiana).

Árvore mediana, de 10-20 cm de altura, quando cultivada, porém até 25 m ou mais, no estado silvestre; tronco relativamente fino, não indo além de 50 cm de diâmetro; casca delgada, áspera, ramificações na meia altura do tronco, copa densa, estreita. Folhas alternas, simples; lâmina coriácea, elíptico-ovalada até 35 cm de comprimento e 12 cm de largura, base truncada ou subcordada, ápice curto-acuminado, verde-brilhosa na face superior, cinza-marrom e pulverulenta na face inferior; estípulas subuladas, caducas; pecíolo de 1-2 cm. Inflorescências terminais, em pequenas panículas racemosas. Flores pequenas, assimétricas, munidas de brácteas persistentes; cálice com 5 lobos agudos, pétalas 5, brancas, estames cerca de 40, ovário densamente viloso. Fruto, uma drupa ovoideia de até 15 cm de comprimento, epicarpo de cor parda, levemente áspero, mosqueado de numerosas pontuações brancacentas; mesocarpo (parte comestível) espesso, amarelo, de textura carnosos-granulosa, oleoso e doce; endocarpo (caroço) oviforme, externamente verrucoso-fibroso, envolvendo uma volumosa semente.

Esta espécie é nativa da bacia amazônica e distribuída desde a parte central até as Guianas, ocorrendo no Pará somente até Santarém (Baixo Amazonas). O pajurá é muito frequente, no estado silvestre, em matas de terra firme e é bastante cultivado em Manaus e arredores, em pomares domésticos.

Os frutos do pajurá são consumidos no estado natural; o mesocarpo (única parte comestível) é de cheiro atrativo, sabor doce e agradável, porém considerado "pesado", em razão do que nem sempre é consumido todo um fruto de uma só vez.

Embora existam alguns raros exemplares cultivados em Belém e interior do Pará, apenas como curiosidade, o pajurá não é encontrado nas feiras paraenses e, como tal, desconhecido da maioria das pessoas. Em Manaus, ao contrário, é comum por toda parte, na época da safra, de setembro a maio.



Pajurá
(*Couepia bracteosa*)
1-fruto; 2-folhas; 3-semente

PAJURÁ-DA-MATA

Crisobalanácea

Parinari montana Aubl.

Outros nomes populares: pajurá-grande, pajurá-pedra, parinari; graine roche (Guiana Francesa).

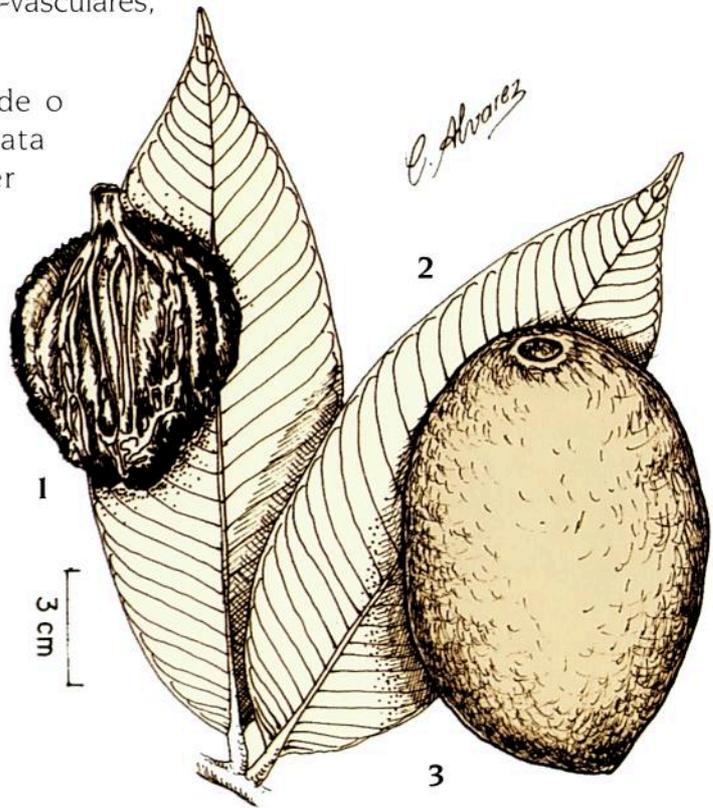
Árvore grande, de 30-35 m de altura, ramos novos cobertos de tomento ruivo e profusamente estipulados, estípulas grandes, caducas, amareladas, muitas vezes confundidas como se fosse uma floração. Folhas rígido-coriáceas, elípticas, em torno de 15 cm de comprimento, ápice agudo-acuminado, base subarredondada, nervuras laterais copiosas e regularmente paralelas. Inflorescências em panículas terminais, subterminais, multifloras, áureo-ruivas. Fruto, uma drupa irregularmente elipsoidea ou globosa, cerca de 15 cm de diâmetro⁹; mesocarpo espesso, amarelado, carnosos-granuloso, endocarpo extremamente duro, de consistência pétrea, superfície irregularmente sulcada e grosseiramente verrucoso-dentada, sulcos percorridos por feixes fibro-vasculares, lóculos dois, unispermos (com 1 semente).

Espécie nativa da bacia amazônica, desde o estuário até as Guianas, habitando a mata primária de terra firme, podendo ser encontrada, ainda, nos poucos restos de matas dos arredores de Belém.

Os frutos são doces, de cheiro e sabor agradáveis, consumidos *in natura*; as amêndoas são também comestíveis e de bom sabor.

Quando maduros, os frutos caem da árvore e dentro de 24 horas iniciam a fermentação. Época de frutificação entre abril e junho.

Pajurá-da-mata (*Parinari montana*)
1-semente; 2-folhas; 3-fruto



⁹ O botânico prático Nilo T. Silva encontrou, em Monte Dourado, Jari, frutos pesando entre 2,5-3 kg e medindo cerca de 22 cm de diâmetro. Segundo informações pessoais desse botânico, os frutos são de ótimo sabor e bastante consumidos, especialmente por pessoas nordestinas que trabalham naquela localidade.

PAJURÁ-DE-ÓBIDOS

Sapotácea

Pouteria speciosa (Ducke) Baehni

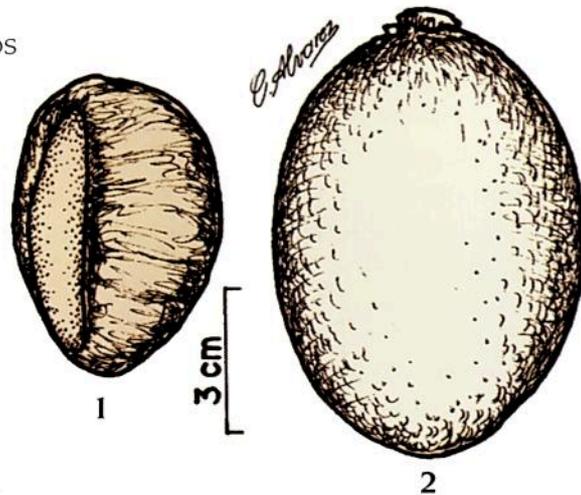
(Sinônimos: *Lucuma speciosa* Ducke, *Richardella speciosa* (Ducke) Aubr.).

Árvore de cerca de 25 m de altura, tronco reto até 60 cm de diâmetro; ramos jovens revestidos de tomento castanho-avermelhado. Folhas simples, alternas, pecíolo espesso, cerca de 2 cm de comprimento; lâmina subcoriácea, oblongo-avovada, ápice obtuso e base cuneada, 15-35 cm de comprimento e 6-15 cm de largura; nervuras fortemente salientes na face inferior, as laterais paralelas e distanciadas entre si até 3 cm. Flores aparentemente axilares, nascidas acima das cicatrizes de folhas caídas; cálice rufo-tomentoso, com 5 sépalas coriáceas, de prefloração quinconcial; corola branco-esverdeada, com 5 pétalas soldadas até acima do meio; estaminódios 5, subulados, alternados com 5 estames, menores que aqueles. Fruto bacáceo, monospermo, elipsoide ou globoso, 10-12 cm de comprimento e 8 cm de diâmetro; pericarpo recoberto por um tomento aveludado, purpúreo; polpa espessa, granulosa, amarelada, de cheiro forte e sabor açucarado, semelhante ao do "pajurá" (*Couepia bracteosa* Benth.). Semente volumosa, elipsoidea, com uma testa rígida.

Esta espécie foi primeiramente descoberta por A. Ducke, no nordeste de Óbidos, (Rio Branco de Óbidos) estado do Pará, onde a árvore abunda na mata virgem, em solos vermelhos. Posteriormente foi reencontrada pelo autor, ao norte do mesmo município, no Alto Rio Paru de Oeste (área dos Tiryó), nas mesmas condições ambientais.

Parece ser um dos frutos silvestres menos conhecidos na região, não obstante a informação de Ducke (1919), de que "é doce comestível, talvez o melhor que se encontre nas sapotáceas paraenses; imita no tamanho e na consistência granulosa do mesocarpo o pajurá cultivado (*Couepia bracteosa*), sendo-lhe superior na qualidade do perfume que lembra o vinho".

Em 1914, Ducke introduziu o pajurá-de-óbidos no Horto do Museu, o qual há anos floresce continuamente, sem contudo frutificar. Outro exemplar, procedente de Óbidos (Tiryó), foi plantado também no Horto do Museu pelo autor, em março de 1970, e vem apresentando bom desenvolvimento. Frutos maduros entre fevereiro e março.



Pajurá-de-óbidos

(*Pouteria speciosa*)

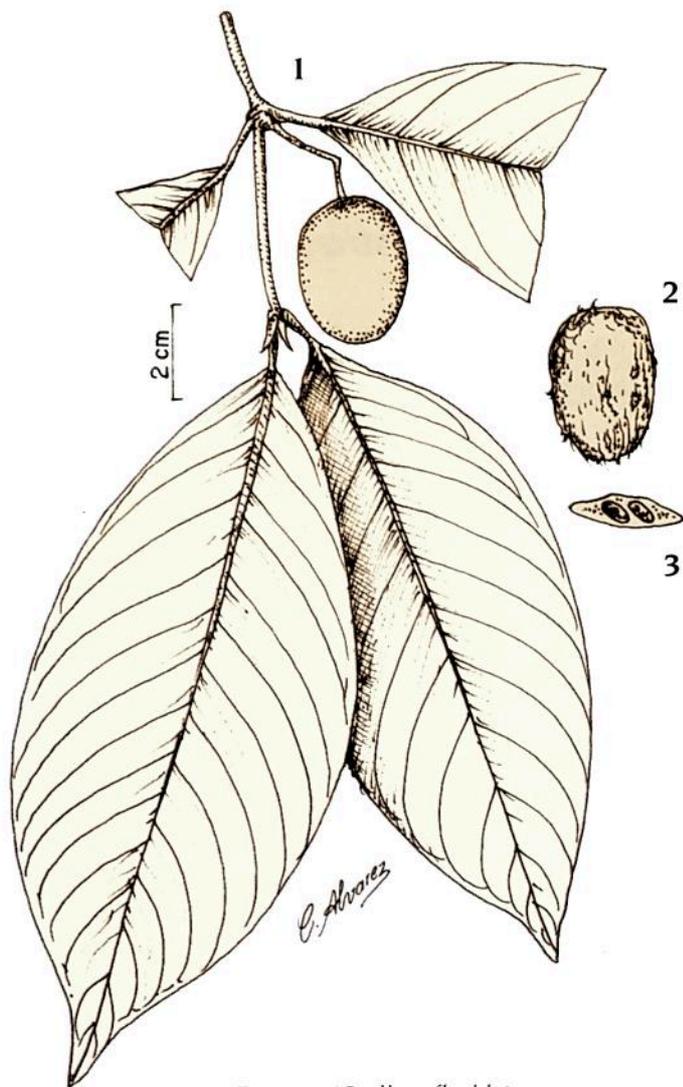
1- semente; 2-fruto

PAMA

Quinácea

Quiina florida Tul.(Sinônimo: *Quiina poeppigiana* Tul.)

Árvore comumente de 6-12 m, às vezes com 15 ou 20 m, raramente alcançando 25 m de altura; tronco de 10-20 cm de diâmetro, casca arroxeadada, madeira dura, avermelhada. Folhas simples, opostas, com estípulas, pecíolo cerca de 1 cm; limbo cartáceo, elíptico, agudo ou acuminado no ápice, variando entre 10-23 cm de comprimento e 4,5-9 cm de largura. Inflorescências em pequenos ráculos (racemos) isolados, axilares; flores amarelas, unissexuadas, diminutas; cálice com 4 sépalas, corola com 4 pétalas; as flores masculinas com 30 estames; as femininas com ovário tricarpelado, três estigma e estames (estéreis) com anteras vazias (pseudohermafroditas/pseudobissexuadas). Fruto, uma drupa elipsoide, de cerca de 3 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, casca lisa, às vezes enrugada, marrom ou vermelho-escuro, polpa alaranjada, mole-pastosa; endocarpo achatado, coriáceo, contendo cerca de 2 sementes.

**Pama** (*Quiina florida*)

1-ramo frutífero; 2-semente;

3-semente seccionada

Espécie nativa do estado do Amazonas, tendo por localidade típica o município de Tefé, e distribuída por toda a metade ocidental da Amazônia (Roraima, Acre, Rondônia e parte do Mato Grosso), parecendo não ocorrer no Pará. Os frutos parecem atrativos pela coloração e pelo cheiro bastante agradável, consumidos ao natural ou em forma de refresco pelas populações locais. O material estudado, folhas e frutos, procede do estado de Rondônia, trazido pelo zoólogo Eduardo Martins, e com essas informações, inclusive o nome "pama", como é ali conhecida a planta. Este nome, todavia, é geralmente atribuído às espécies do gênero *Pseudolmedia*, da família Moráceas. Segundo registros de herbário, a frutificação ocorre no segundo semestre do ano, sendo mais acentuada nos meses de outubro e novembro.

PARIRI

Sapotácea

Pouteria pariry (Ducke) Baehni

(Sinônimos: *Lucuma pariry* Ducke, *Eglerodendron pariry* (Ducke) Aubr. & Pell.)

Outro nome vulgar: frutão.

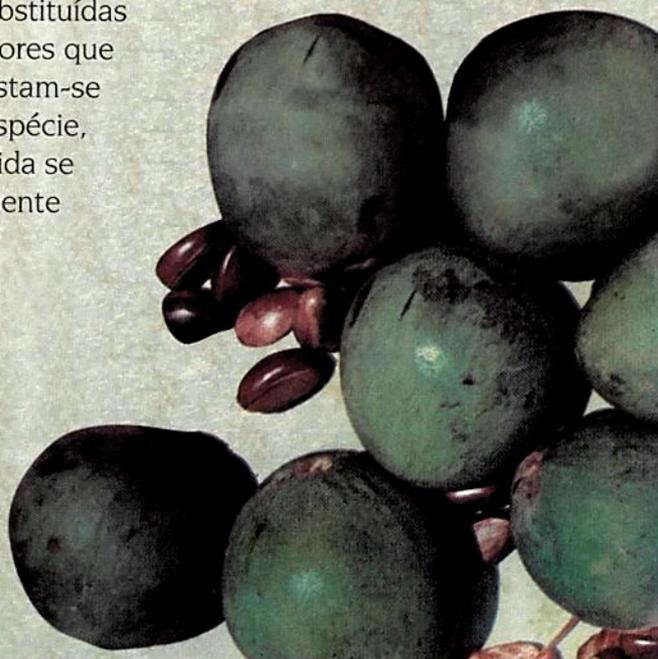
Árvore bastante grande, atingindo geralmente 30-40 m, tronco reto, casca pardo-escuro, ritidoma escamoso, copa densa e relativamente pequena. Folhas simples, alternas, adensadas na ponta dos ramos, limbo obovado ou oblanceolado, coriáceo, até 25 cm de comprimento e 10 cm de largura, ápice agudo ou obtuso, base cuneada; nervuras laterais 10-14 pares. Flores agrupadas na axila das folhas; cálice com 5 sépalas densamente pilosas; corola branco-esverdeada com 5 pétalas; estames 5, alternando com 5 estaminódios, ambos fixados na parte superior da corola; ovário denso-piloso, 5-locular. O fruto é uma grande baga depresso-globosa, de 9-10 cm de diâmetro, pesando até 700 g; epicarpo delgado, liso, de cor verde, mesmo na maturação; mesocarpo (polpa comestível) mole, fibroso-sucoso, de cheiro agradabilíssimo, incluindo duas sementes oval-assimétricas, de 4-5 cm de comprimento, com testa rígida, castanho-claras, brilhosas, com a área funicular opaca, rugosa.

O pariri tem sido assinalado ao sul da bacia amazônica, sobretudo nos municípios de Óbidos, Santarém, Monte Alegre e Alenquer, onde a espécie ocorre com mais frequência na mata primária de solo vermelho argiloso e compacto, no estado silvestre e, não raro, cultivado nas habitações ribeirinhas. Sua distribuição para o leste da região estende-se ao rio Tocantins, onde a planta é conhecida pelo nome de "frutão", sendo que indo para a parte ocidental, atinge os rios Madeira, Purus e Juruá, no estado do Amazonas.

O aspecto da árvore do pariri lembra muito o da castanheira (*Bertholletia excelsa* Bonpland). No meio do verão, por volta de agosto e setembro, as folhas tornam-se púrpuras e são imediatamente substituídas por novas, vindo em seguida a floração. Os frutos, maiores que uma laranja comum, são bastante perfumados e prestam-se para um saboroso refresco. Segundo Ducke, autor da espécie, a cultura do pariri seria, sem dúvida, muito mais difundida se não tivesse a reputação desanimadora de frutificar somente aos 50-60 anos.

Um exemplar cultivado no Horto do Museu Goeldi frutifica regularmente todos os anos, nos meses de novembro até março ou abril.

Pariri (*Pouteria pariry*)

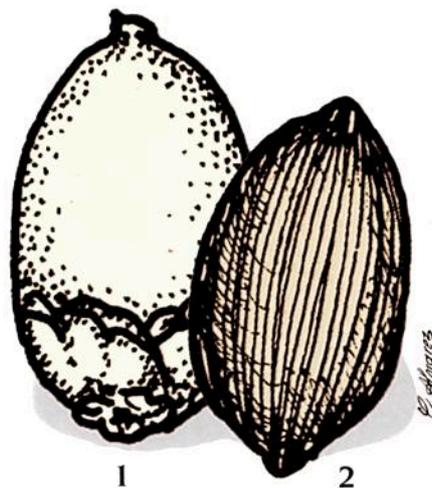


PATAUÁ

Arecácea (palmeira)

Oenocarpus bataua Mart.(Sinônimos: *Jessenia bataua* (Mart.) Burret, *J. polycarpa* Karst.)

Outros nomes populares: aricaguá, batauá (Colômbia); chapil (Equador); sacumana (peru); komboe (Suriname); jagua (Trinidad); palma sege (Venezuela).

Patauá
(*Oenocarpus bataua*)
1-fruto; 2-semente

Palmeira solitária, inerme, estipe até 25 m de altura e cerca de 30 cm de diâmetro. Folhas pinadas, de 6 a 8 m de comprimento, bainha robusta, de cor verde-oliva escura, tendo as margens com fibras prolongadas em grandes espinhos pretos, de aproximadamente 1 m de comprimento, usados pelos índios para preparar as pequenas flechas envenenadas das zarabatanas; os pecíolos persistem por longo tempo, nos indivíduos mais ou menos jovens, mantendo uma posição vertical. Inflorescência robusta, pêndula, protegida por brácteas (espatas) caducas, a principal com cerca de 80 cm de comprimento, os ramos da inflorescência vermelhos, com tríades de flores, 2 masculinas (estaminadas) para 1 feminina (pistilada). Fruto oblongo ou elipsoide, de 2,5-3,5 cm de comprimento, conservando, na base, uma cúpula endurecida, formada pelo perianto, que acompanha o crescimento do mesmo; epicarpo liso, roxo-escuro na maturação, recoberto por uma tênue camada cerosa, esbranquiçada; mesocarpo carnoso, com elevado teor de óleo; semente recoberta por delicadas fibras achatadas, endosperma córneo, ruminado.

O patauá distribui-se por todo o norte da América do Sul até o Panamá. Ocorre em toda a Amazônia, com maior incidência nas matas de várzeas do estuário, no Pará, mais precisamente na parte central-oeste de Marajó.

A polpa fornece o "vinho de patauá", um suco muito parecido com o da bacaba, sendo o preparo e o consumo iguais ao desta e do açaí. É muito apreciado esse vinho, porém, deve ser ingerido em quantidade moderada, devido o seu elevado teor em óleo nos frutos. A importância dessa palmeira reside, sobretudo, nesse óleo, o qual pode muito bem substituir o azeite de oliveira na culinária. Pesce (1941, p. 29), que foi um estudioso dos mais entusiastas das nossas oleaginosas, escreveu: "pelas suas constantes químicas, pelo gosto e cheiro quando refinado ele se aproxima muito do azeite de oliveira". É tão grande a semelhança que, à época em que se fabricava em Belém, Bolton, citado por Pesce (1941), achava ser necessário encontrar um meio para poder distinguir rapidamente a diferença entre os dois óleos, a fim de evitar falsificações, visto que ambos tinham os mesmos usos. Em décadas passadas, fabricava-se o óleo de patauá em Belém, o qual era largamente consumido, sendo hoje substituído por outros óleos, como os de soja, milho, girassol, amendoim etc.

Populações caboclas dos altos rios, bem como algumas tribos indígenas da Amazônia, da Colômbia e Peru ainda se ocupam da fabricação do azeite de patauá, por processos caseiros.

Na verdade, não há como sustentar uma indústria desse óleo, já que os resultados podem ser pouco ou nada compensadores. A planta só existe no estado silvestre, dispersa na mata; as safras são irregulares, a colheita difícil e onerosa, portanto são fatores que não estimulam investimentos. "Contudo não há dúvida que no dia em que for produzido industrialmente, refinado, fará perfeita concorrência ao azeite de Oliveira", conclui Pesce (1941).

Safra entre outubro e março do ano seguinte, quando são vistos nas feiras da capital paraense.

PAPINO-DO-MATO

Apocinácea

Ambelania acida Aubl.

(Sinônimos: *A. tenuiflora* Muell. Arg., *A. sagotii* Muell. Arg.)

Outros nomes populares: paraveris, quienbiendent (Guiana Francesa).

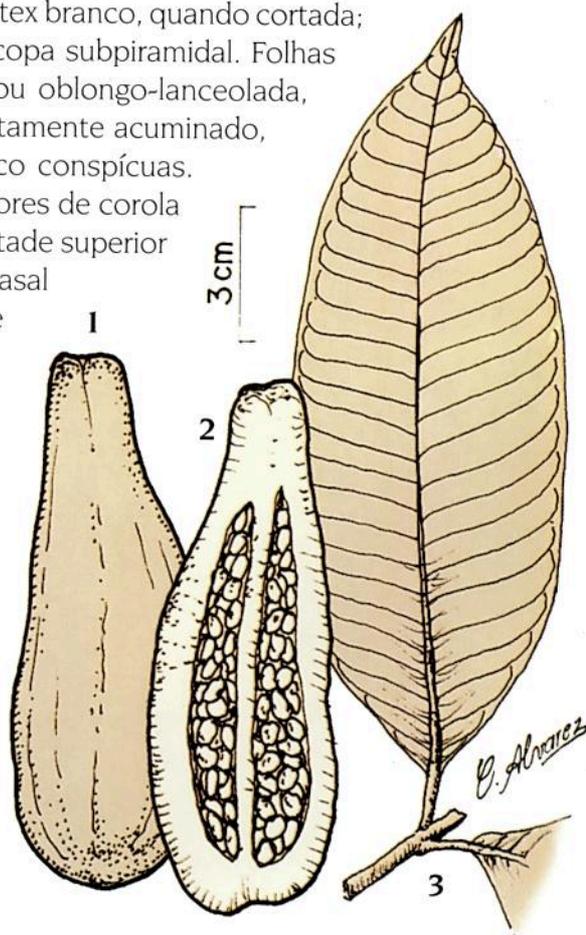
Pequeno arbusto de 1-3 m de altura ou arvoreta até 10 m, quando à sombra da mata; tronco reto, fino, com a casca espessa, emitindo copioso látex branco, quando cortada; ramos opostos, finos, quase horizontais, formando uma copa subpiramidal. Folhas opostas, simples, com a lâmina membranácea, elíptica ou oblongo-lanceolada, até 24 cm de comprimento e 8,5 cm de largura, ápice curtamente acuminado, base aguda; nervuras laterais delicadas, paralelas e pouco conspícuas. Inflorescência dicasial, axilar, cerca de 3-4 cm, com 2-10 flores de corola branca, tubulosa, com 5 lobos, estames 5, inseridos na metade superior do tubo. Fruto, uma baga oblongo-elipsoidea, com a parte basal mais estreita, lembrando um pepino (*Cucumis sativus* L.), de 10-12 cm de comprimento; epicarpo (casca) delgado e amarelado; mesocarpo (polpa comestível) sólido, brancacento, cerca de 1-2 cm de espessura, de sabor doce-acidulado, contendo numerosas sementes pardo-escuras.

O pepino-do-mato é nativo da Amazônia e o seu centro de distribuição parece estar no estuário, onde é mais frequente, e daí se estende para o norte da região, penetrando nas Guianas. Cresce principalmente na vegetação secundária mais antiga, conhecida como capoeirão, e às vezes no sub-bosque da mata virgem.

Pepino-do-mato

(*Ambelania acida*)

1-fruto; 2-fruto seccionado; 3-folha



Para comer o fruto, as pessoas costumam primeiramente dar algumas pancadas no mesmo, a fim de ativar a expulsão do leite; em seguida, são descascados e colocados em água fresca por alguns minutos, para completar a saída do leite. Assim, poderá ser consumido simplesmente, ou em forma de salada com outras frutas. Algumas pessoas preferem cozinhar o fruto antes de consumi-lo. Época de frutificação não muito precisa, parecendo ter início em janeiro.

PINDAEUA

Anonácea

Duguetia marcgraviana Mart.

Outros nomes populares: ameiju, meiju, envireira.

Pequena árvore, desde 4 m de altura, quando na capoeira ou no descampado, até 25 m na mata. Folhas elíptico-oblongas, membranáceas e acuminadas, cerca de 8-14 cm por 3-5 cm.

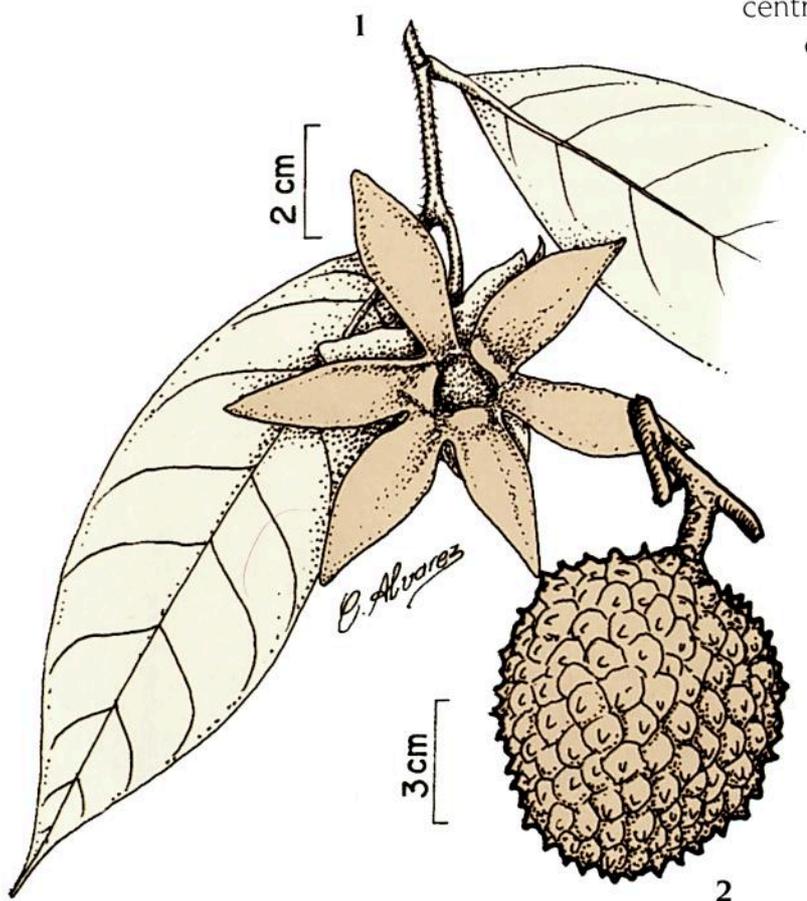
Flores isoladas, esverdeadas ou cremes, com o centro vermelho-púrpuro. Fruto, um sincarpo ovalado ou arredondado, muricado, até 8 cm de diâmetro, amarelo-ferrugíneo, quando ainda imaturo, tornando-se mesclado de vermelho na maturidade, polpa creme, consistente, de sabor doce, com muitas sementes.

Espécie nativa da região, e dispersa desde o Maranhão, Pará, Amazonas, Roraima, até o Mato Grosso. Só conhecida no estado silvestre, habitando as capoeiras e matas de terra firme. Os frutos, quando bem maduros, são consumidos no estado natural ou ocasionalmente como refresco.

A floração e frutificação ocorrem principalmente entre dezembro e fevereiro.

Pindaueua (*Duguetia marcgraviana*)

1-ramo florífero; 2-fruto



PIQUIÁ

Cariocaráceas

Caryocar villosum (Aubl.) Pers.

(Sinônimo: *Caryocar butyrosun* (Aubl.) Willd.)

Outros nomes populares: piquiá-verdadeiro, suari, amêndoa-de-espinho, amêndoa-do-peru; arbre a beurre (Guiana francesa); bats sauari (Guiana).

Grande árvore da floresta primária, atingindo 40-50 m de altura, tronco até 2,5 m de diâmetro, algumas vezes ultrapassando os 5 m na base, com enorme copa, ocasionalmente emergente, segundo Le Cointe, citado em (DUCKE, 1925, p. 135). Folhas alternas trifolioladas, pecíolo 5-15 cm de comprimento; folíolos largamente elípticos, 8-20 cm de comprimento, 5-12 cm de largura, os dois laterais geralmente menores e ligeiramente assimétricos; face inferior vilosa, base subarredondada, ápice acuminado, margens serradas ou crenadas, nervação bem evidente. Inflorescência corimbosa, com uma raque de até 20 cm, sustentando cerca de 20 flores pediceladas, pedicelos de 2-4 cm; cálice largo-campanulado, 1,5 cm de comprimento, com 5 lobos arredondados; corola amarelada, pétalas 5, oblongas, 2,5 cm de comprimento, estames numerosos, amarelos; ovário com 4 lóculos e 4 estiletos. Fruto drupáceo, de formato variável, em função do número de sementes, que podem ser de 1-3, raro 4; sendo assim, com 1 semente, globoso; com 2, oblongo-transverso; com 3, subtriangular; com 4, subquadrangular; o tipo mais frequente é o fruto globoso, com uma semente; epicarpo (casca) espesso-carnoso, com a superfície pardo-cinza, multilenticelosa, destacando-se facilmente do caroço; mesocarpo pastoso, oleoso, amarelado, com a camada mais interna endurecida, soldando os numerosos espinhos do endocarpo; sementes brancas, oleosas, formando com o endocarpo e espinhos um corpo sub-reniforme, duro, mais conhecido como "caroço".



Piquiá
(*Caryocar villosum*)

Espécie distribuída por toda a hileria, desde a faixa atlântica, entre o noroeste do Maranhão e a Guiana Francesa, até o Alto Amazonas, dispersa na mata alta de terra firme, com maior concentração na região do grande estuário.

O piquiá é muito mais apreciado pelas classes populares, que se deliciam com o sabor e cheiro incomuns de sua polpa, comestível depois de cozida. Separados da casca, os caroços (e a sua polpa) são levados ao fogo juntamente com o feijão, o cozido ou o arroz; a polpa é consumida pura ou com farinha, que pode ser acompanhada de café, ou ainda, com o arroz no qual foi cozida. A maioria das pessoas costuma roer diretamente o caroço, o que deverá ser feito com cautela, a fim de não atingir os finos e rígidos espinhos recobertos pelo mesocarpo.

A polpa fornece 76% de uma gordura branca, fina, boa para uso culinário. A amêndoa é também oleosa e comestível, porém geralmente desprezada, devido a trabalhosa remoção dos espinhos. Do piquiá fabrica-se, ainda, um tradicional licor. A madeira do piquiá é de muito boa qualidade; é compacta, pesada, não se decompõe facilmente e pode fornecer peças de grandes dimensões, tendo largo emprego na construção civil e naval. Frutos maduros em abundância nas feiras, de março a maio ou até junho.

PIRAUXI

Crisobalanácea

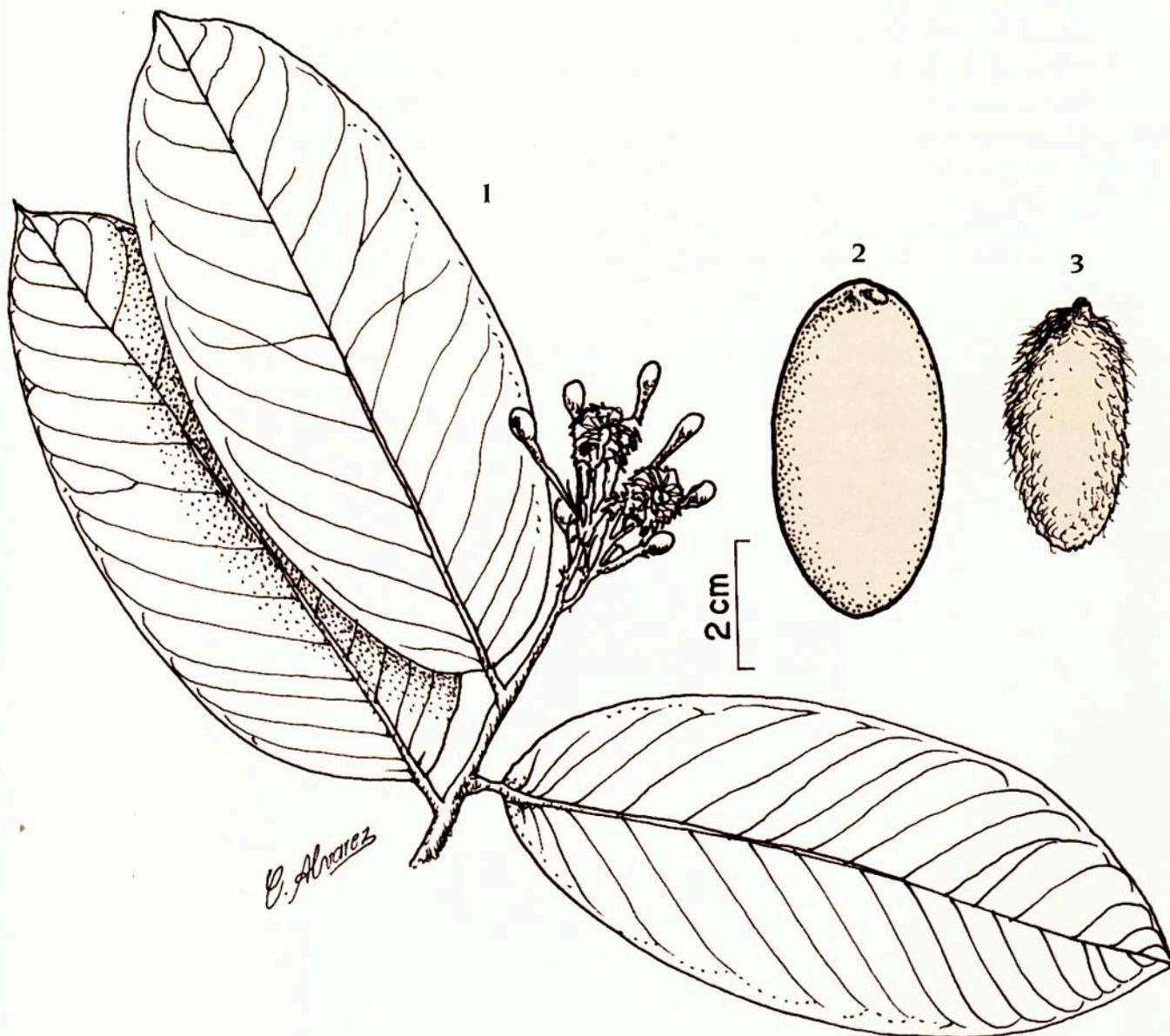
Couepia paraensis (Mart. & Zucc.) Benth.

Outros nomes populares: uxirana, tucuriba.

Arvoreta comumente de 4-6 m de altura, algumas vezes chegando a 8 ou 10 m. Folhas simples, alternas, curtamente pecioladas; limbo subcoriáceo, ovalado ou oblongo, 10-15 cm de comprimento por 4-6 cm de largura, base obtusa, arredondada ou subcordada, ápice agudo, subacuminado, às vezes emarginado, face inferior denso-tomentosa, esbranquiçada ou acinzentada. Panículas eretas, multifloras, cinzento-tomentosas; flores assimétricas, corola com 5 pétalas brancas, estames cerca de 50, ovário viloso. Fruto, uma drupa oblonga de 5 cm de comprimento por 2,5 cm de diâmetro, verde-clara quando madura; pericarpo espesso-carnoso, endocarpo (caroço) estreito-ovalado, fibroso, 4 cm por 1,5 cm na parte mais larga.

Espécie endêmica no Baixo Amazonas, entre Santarém e Manaus, onde é bastante frequente, com algumas raras disjunções (Marajó, Araguaia e rio Madeira). Essa planta é conhecida somente no estado silvestre, habitando beira de rios, várzeas, igapós, praias arenosas etc., muitas vezes com parte do tronco submersa e a copa debruçada sobre a água.

O pirauxi é praticamente desconhecido fora de sua maior área de ocorrência. Seus frutos contêm boa porcentagem de polpa comestível, de sabor agradável, muito semelhante ao do uxi verdadeiro (*Endopleura uchi* (Huber) Cuatrec.). A floração ocorre entre julho e novembro, com frutos maduros de janeiro a abril.



Pirauxi (*Couepia paraensis*)
1-ramo florífero; 2-fruto; 3-semente

PITOMBA

Sapindácea

Talisia esculenta (A. St.-Hil.) Radlk.

(Sinônimos: *Sapindus esculentus* A. St.-Hil., *S. edulis* Aiton)

Outros nomes populares: pitombeira; carayá-vola (Paraguai).

Árvore mediana, de 4-12 m, algumas vezes até 15 m de altura, copa ampla, muito ramificada. Folhas compostas, pinadas, 2-4 pares de folíolos membranáceos, elípticos ou oblongos, 7-13 cm por 3-6 cm, ápice acuminado e base subaguda. Flores pequenas, arranjadas em panículas alongadas, multiramificadas, de 20-35 cm de comprimento, nascidas na ponta dos últimos raminhos; corola branca, levemente rósea, perfumada, pétalas 5, ciliadas na metade inferior, denso-vilosas na parte interna; estames 8, com filamentos pilosos, fixados dentro de um disco em torno da base do ovário, anteras apiculadas; ovário ovoide, piloso, 3-locular. Fruto, uma baga subglobosa ou ovalada, apiculada, 3 cm de comprimento, 2,5 cm de diâmetro, exocarpo verde-amarelado, coriáceo; sementes 1 a 2, oblongas, envolvidas por um arilo branco, carnoso e translúcido, cotilédones espessos, superpostos.

A pitombeira é originária da parte ocidental da Amazônia, onde provavelmente ainda ocorre no estado selvagem. Atualmente encontra-se cultivada ou propagada espontaneamente em quase todo o território brasileiro, desde o Amazonas até o Rio de Janeiro e também no Paraguai e Bolívia. No Pará é pouco cultivada e, conseqüentemente, os frutos não são encontrados nas feiras. Todavia, é muito comum no Amazonas, especialmente na capital e arredores, onde é cultivada nos pomares domésticos, pelos frutos e para sombreamento.

Na época da safra, os frutos são encontrados em abundância nos mercados, nas feiras e nos locais de grande afluência de pessoas, no centro urbano.

O conteúdo comestível é o arilo que envolve as sementes, o qual, embora escasso, é doce, acidulado e de sabor bastante agradável, consumido apenas no estado natural. O período de frutos maduros vai de dezembro até fevereiro, aproximadamente.

Pitomba
(*Talisia esculenta*)



PITOMBA-DAS-GUIANAS

Sapindácea

Melicoccus bijugatus Jacq.

(Sinônimo: *Melicocca bijuga* L.)

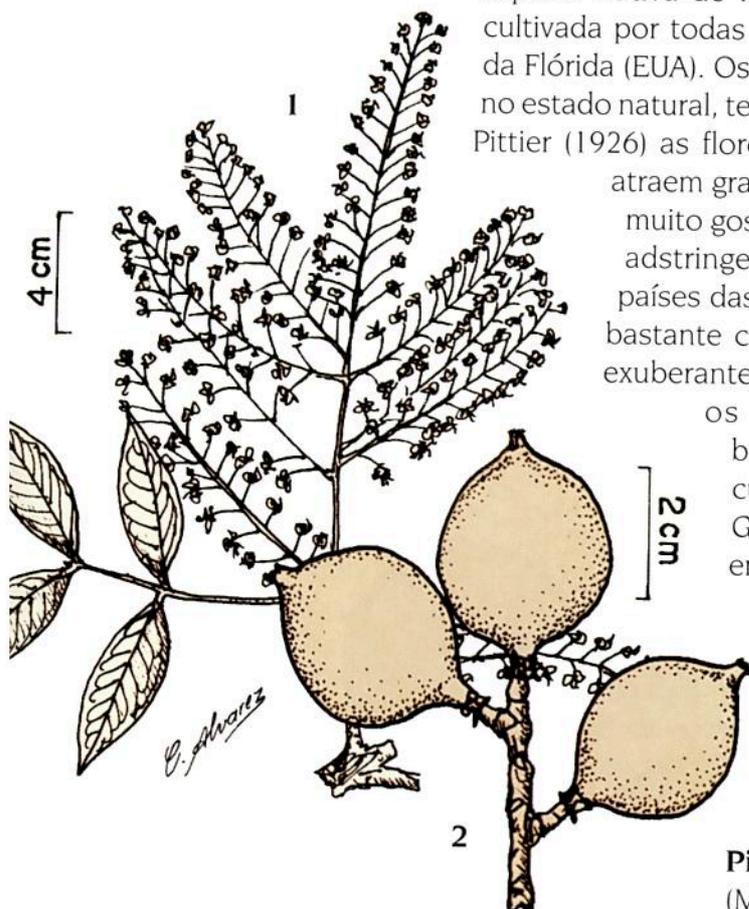
Outros nomes populares: genip, spanish-lime, mamocillo (EUA); limoncillo, quenepa (República Dominicana); escanjocote (Nicarágua); chenet (Trinidad); quénépe (Haiti); quenette (Guiana Francesa); knippen (Suriname).

Árvore geralmente de 12-14 m de altura, podendo alcançar 30 m, e o tronco até 1 m de diâmetro (PITTIER, 1926). O tronco é comumente baixo, porém com uma copa bastante desenvolvida, de folhagem densa. Folhas compostas, alternas, bijugas, com folíolos glabros, membranáceos, elíptico-lanceolados. Inflorescência em panícula bem típica, com flores pequenas, brancacentas e perfumadas. Frutos drupáceos, elipsoideos ou arredondados, 3,5cm, casca delgada, subcoriácea, esverdeada, com 1-2 sementes, envolvidas por uma polpa delgada, carnosogelatinosa, de cor amarelada ou salmão.

Espécie nativa do norte da América do Sul e largamente cultivada por todas as Antilhas, América Central, até o sul da Flórida (EUA). Os frutos são consumidos essencialmente no estado natural, tendo sabor agridoce, agradável. Segundo Pittier (1926) as flores, muito abundantes, são melíferas e

atraem grande número de himenópteros; a fruta é muito gostosa e as sementes torradas, ainda que adstringentes, têm sabor agradável. Em vários países das Américas, a pitombeira-das-Guianas é bastante cultivada como árvore de sombra, pela exuberante copa. É pouco conhecida no Pará, e os dados aqui apresentados foram baseados em três belíssimos exemplares cultivados no Horto Botânico do Museu Goeldi, os quais frutificam em profusão, entre os meses de outubro e dezembro.

Normalmente, todas as sementes deixadas sob a árvore germinam espontaneamente, o que tem proporcionado a distribuição de mudas da planta a muitas pessoas.



Pitomba-das-guianas

(*Melicoccus bijugatus*)

1-ramo florífero; 2-frutos

Puçá

Melastomatácea

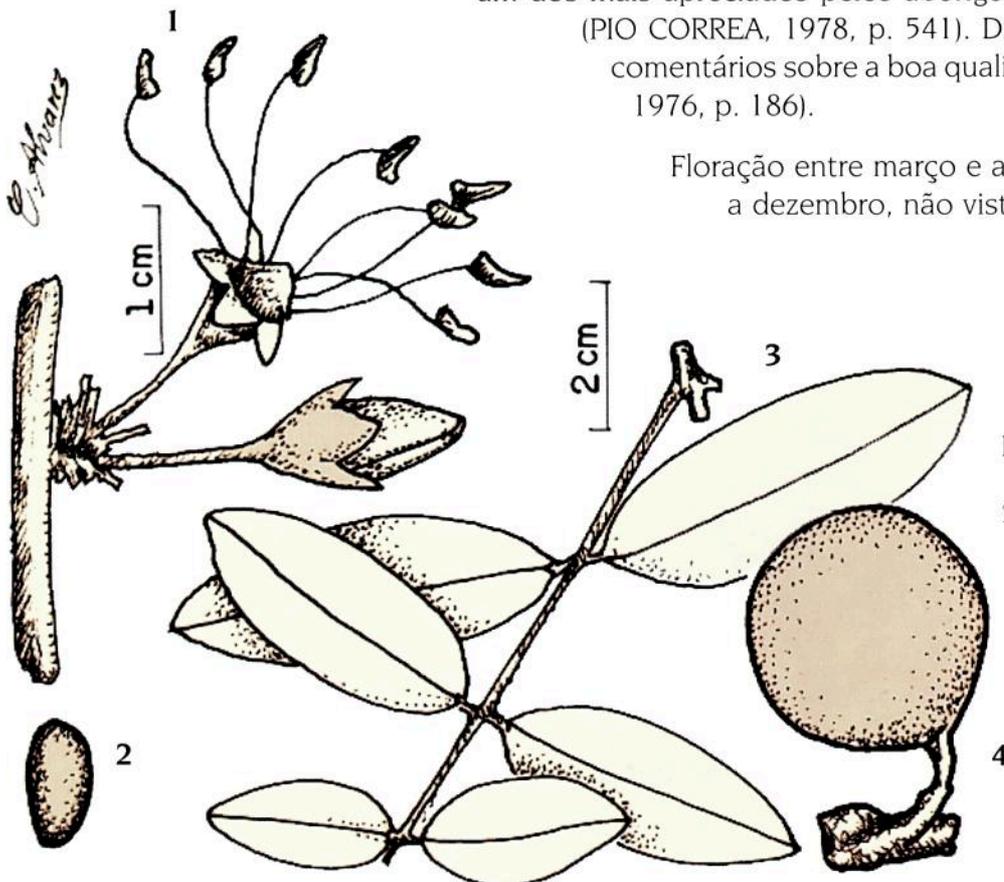
Mouriri pusa Gardner

Outros nomes populares: mandapuçá, manapuçá, puçá-preta, jaboticaba-do-campo, munduru.

Arbusto ou pequena árvore de 4-8 m, tortuosa, de copa irregular, rarefeita. Folhas subcoriáceas, oblongo-elípticas ou ovais, 3-6 cm, base agudo-obtusa e ápice subarredondado, mucronulado, com as nervuras laterais inteiramente obscuras. Inflorescência ao longo dos ramos lenhosos, nas áreas desprovidas de folhas, e às vezes no tronco principal (cauliflora); flores alvas, perfumadas. O fruto é uma baga globosa, de cor vermelha e quase preta, quando bem madura, de cerca de 2 cm de diâmetro, com 1-4 sementes.

Esta espécie encontra-se espalhada desde o sul do Pará, Nordeste, Brasil Central até Minas Gerais. É espécie típica de campos naturais pedregosos ou arenosos, cerrados, taboleiros e outras áreas de vegetação baixa. Parece ser uma das espécies do gênero *Mouriri* de frutos mais apreciados, conforme atesta este registro: "Fruto comestível, delicioso, um dos mais apreciados pelos aborígenes do norte do Brasil" (PIO CORREA, 1978, p. 541). Diversos coletores fazem comentários sobre a boa qualidade do fruto (MORLEY, 1976, p. 186).

Floração entre março e agosto, e frutos de julho a dezembro, não vistos nas feiras de Belém.



Puçá (*Mouriri pusa*)

1-ramo florífero; 2-semente;
3-folhas; 4-fruto

PUPUNHA

Arecácea (palmeira)

Bactris gasipaes Kunth

(Sinônimos: *Guilielma speciosa* Mart., *G. gasipaes* (Kunth) Bail., *Bactris speciosa* (Mart.) Karst.)
Outros nomes populares: pejibaye (espanhol, com algumas variantes); peach nut, pewa (Trinidade); chonta (Peru); chontaduro e cachipay (Colômbia); macanilla (Venezuela).

Palmeira cespitosa, monoica, estipe ereto, chegando aos 20 m de altura e 15-25 cm de diâmetro, nos indivíduos adultos, tendo os internós revestidos de espinhos finos e pungentes, exceto nos indivíduos inermes. Folhas geralmente em número de 20 por indivíduos, pinado-crispadas, de 3-4 m de comprimento, com a raque e bainha revestidas de espinhos bem pequenos, nos segmentos. As inflorescências nascem abaixo das folhas e são protegidas por espadas densamente espinhosas. Cada indivíduo pode emitir de 8 a 10 inflorescências, porém o mais frequente é de 3 a 4. As flores masculinas são em número muito superior ao das femininas e estas bem maiores; ocasionalmente são encontradas, entre os dois tipos, algumas flores bissexuadas. Na antese, as flores exalam um cheiro característico, pelo qual são atraídos os insetos polinizadores, aos milhares. Os frutos são drupas de forma, tamanho e cor variáveis; quando maduros, podem ter o epicarpo (casca) vermelho, amarelo, alaranjado ou mesmo totalmente verde; quanto à forma, podem ser globosos, ovoides, cônico-globosos, tendo a base mais ou menos aplanada, com o cálice persistente; o tamanho varia de 1-1,5 cm de diâmetro, nos frutos sem caroço (partenocárpico) e até 7 cm, nos frutos normais; o mesocarpo é de cor amarelo-alaranjado, espesso, carnoso, amiláceo, às vezes mais ou menos fibroso, oleoso ou não.

A origem da pupunheira é assunto ainda controvertido, sabendo-se, contudo, que é indubitavelmente americana. Para Huber (1904, p. 476) a pupunheira, atualmente cultivada em larga escala, seria o produto do cruzamento espontâneo entre duas espécies selvagens, uma delas a *Guilielma microcarpa* Huber, do alto Purus, que aquele notável botânico introduziu no Horto Botânico do Museu Goeldi, onde ainda se encontra. A partir dos híbridos resultantes, e de outros subseqüentes, surgiu a grande diversidade de formas que hoje se conhece.

Desde a época do descobrimento do Novo Mundo, conforme relatam os antigos historiadores, a pupunheira tem sido cultivada pelas populações indígenas, que nela encontraram uma das mais importantes fontes alimentares e essa importância passou a ser reconhecida através das celebrações festivas, com que muitas tribos marcavam o início da colheita. Assim, a reputação da pupunha como alimento nutritivo e essencial continua sendo reconhecida, não somente pelas tribos indígenas de hoje, mas também por outros grupos sociais. Por toda a região amazônica, parte do Nordeste brasileiro, norte da América do Sul e América Central, a pupunheira é cultivada em escala doméstica ou comercial.

Os frutos, após cozidos com sal, são consumidos com mel, ou açúcar, porém, com café é a forma mais usual. Atualmente tenta-se utilizá-los na fabricação de licor, sorvete, doce em pasta ou em calda, com bons resultados. A Universidade da Costa Rica (MORA URPI *et al.*, 1982) vem estudando o cultivo racional e as possibilidades econômicas da pupunheira e já prevê um elenco de produtos que podem ser industrializados, principalmente dos frutos, tais como: fruto verde, em forma de "verdura"; do fruto maduro: 1) cozido como alimento natural; 2) enlatado em salmoura, vinagre ou azeite; 3) moído ou granulado, para recheios de carnes em geral, preparo de molhos, cremes, sopas; 4) em forma de farinha para tortas, pão e sorvete; 5) ração concentrada para aves, suínos e gado leiteiro; 6) manteiga de pupunha; 7) vinho; 8) vinagre; 9) álcool; 10) óleo da polpa e da semente. Além desses produtos, ressalta-se o aproveitamento do palmito, que é de boa qualidade, e de outras partes da planta.

É importante ressaltar que os frutos são ricos em proteínas, carboidratos e vários elementos minerais, como cálcio, ferro, fósforo, entre outros, e em um alto teor de vitamina A. Reconhecendo tantas potencialidades da pupunha e a necessidade de torná-la um alimento mais efetivo na mesa do pobre ou do rico, outras instituições de pesquisas agrônômicas vêm dedicando especial atenção a essa fruteira tropical. Assim, o IICA - Trópicos, em Turrialba e o INPA-Instituto Nacional de Pesquisa da Amazônia, em Manaus, vêm liderando as pesquisas, ambos com interessantes resultados já publicados.

O aparecimento dos frutos nas feiras de Belém inicia-se, quase regularmente, no mês de novembro, prolongando-se até junho do ano seguinte. O clímax da safra está nos meses de março e maio.



Pupunha (*Bactris gasipaes*)

PURUI

Rubiácea

Alibertia edulis (Rich.) Rich. ex DC.

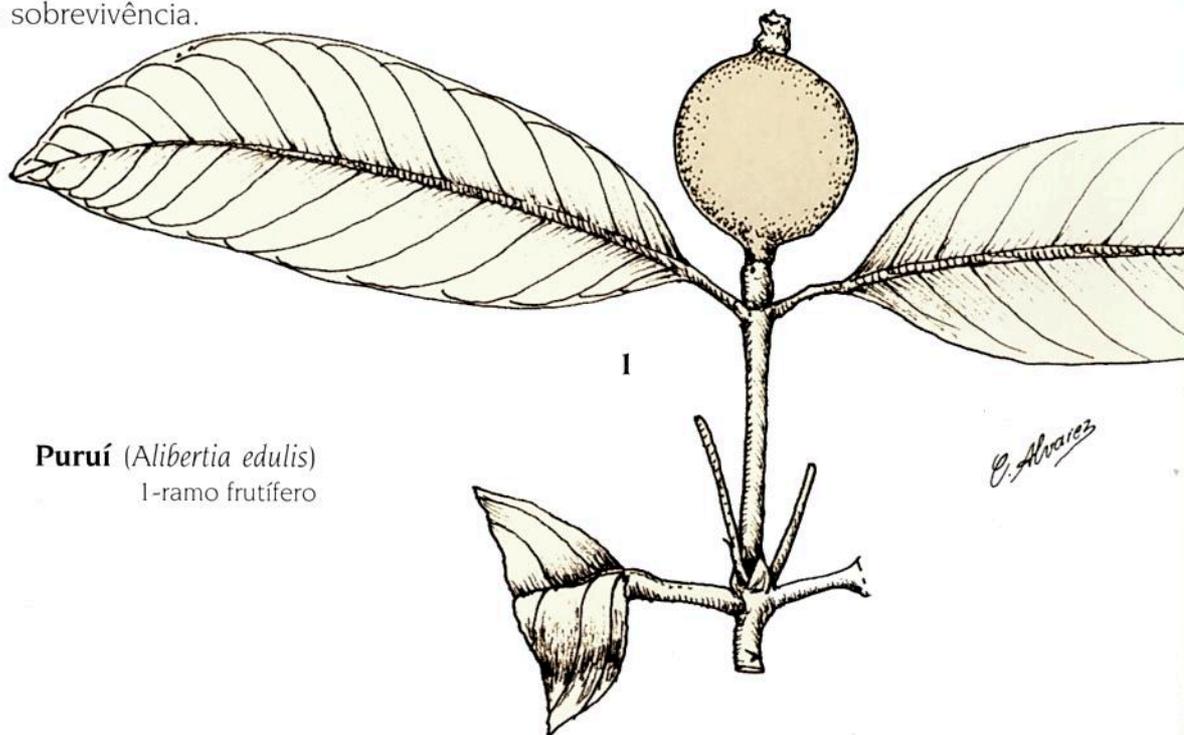
Outros nomes vulgares: puruzinho, puruí-pequeno, apuruí, marmelada; goyave noire (Guiana Francesa); guaiabo (Peru); perita (Colômbia); perija (Maracaibo).

Arbusto ou pequena árvore, de 2-4 m de altura, tronco reto, com folhas e ramos opostos, decussados. Folhas simples, estipuladas, oblongo-lanceoladas, 8-25 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, com o ápice acuminado e a base aguda. Planta dioica, com flores sésseis em grupos de 6-8, na axila das últimas folhas; corola tubulosa, branca, cerca de 2,5 cm de comprimento; estames 4-5, inseridos na parte superior do tubo; flores femininas solitárias ou aos pares, na extremidade dos râmulos; ovário ínfero, globoso, com 4 lóculos multiovulados. O fruto é uma baga arredondada, de 2-4,5 cm de diâmetro, com o ápice prolongado pelo tubo persistente do cálice; exocarpo liso, resistente, de cor pardo-escuro (quase preto) na maturidade, mesocarpo algo sucoso, com numerosas sementes lenticulares.

Espécie nativa da Amazônia, de larga distribuição até o Maranhão e Goiás, ocorrendo também na Guiana Francesa, Colômbia, Peru e provavelmente na Venezuela.

O puruí é planta silvestre típica de vegetação secundária, especialmente as capoeiras de baixo porte, ou em áreas semidescampadas, de solo pobres e arenosos, numa frequência, às vezes, de 10-20 indivíduos por hectares.

O mesocarpo, de sabor algo ácido, é a parte comestível do fruto, consumido no estado natural ou em forma de refresco. A frutificação abrange quase o ano todo. Tem bons atributos para uma planta de sobrevivência.



Puruí (*Alibertia edulis*)
1-ramo frutífero

PURUI-DA-MATA

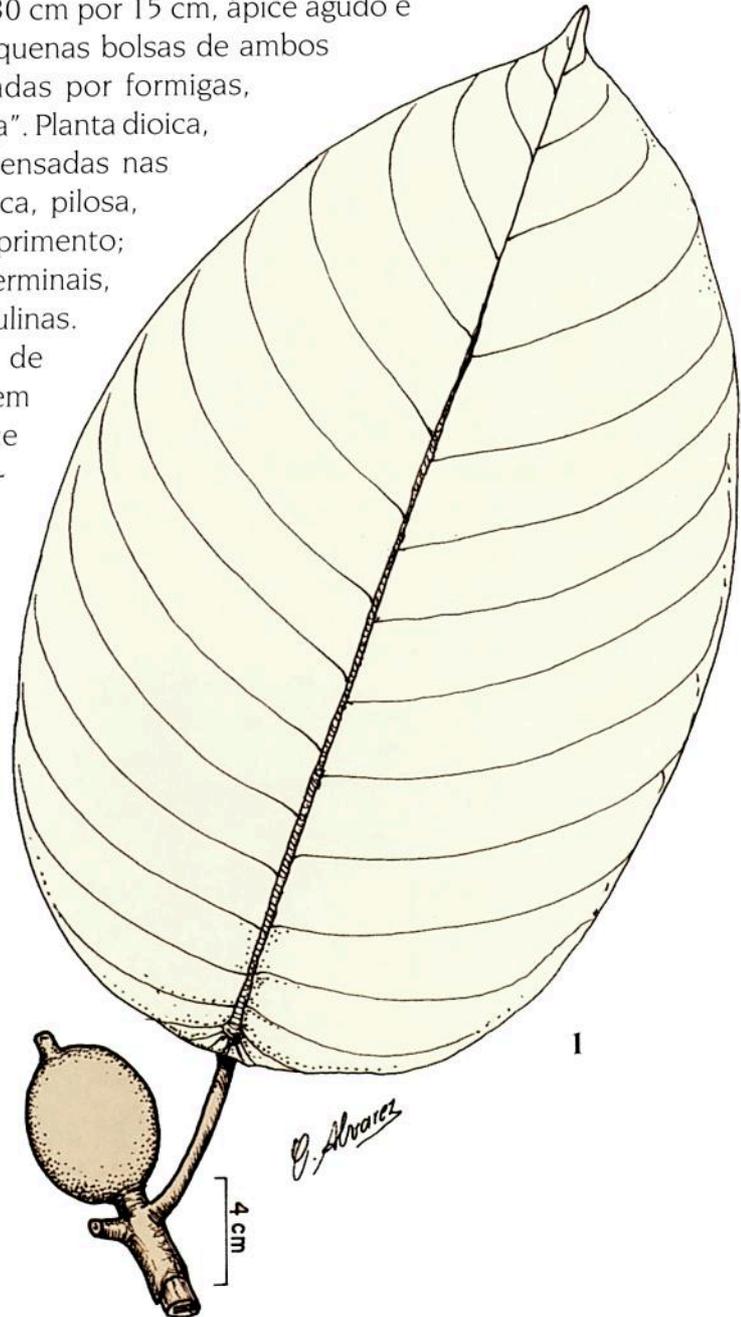
Rubiácea

Duroia saccifera Hook. f. ex Schum.

Outro nome popular: cabeça-de-urubu.

Arbusto ou arvoreta de 3-6 m de altura, raro até 10 m, tronco com casca ramosa, desfoliando-se em pequenas lâminas. Folhas subcoriáceas, largo-elípticas ou oblongo-elípticas, pilosas e ásperas, até 30 cm por 15 cm, ápice agudo e base estreitada, terminando em duas pequenas bolsas de ambos os lados do pecíolo, geralmente habitadas por formigas, conhecidas pelo nome popular de "Iquitaia". Planta dioica, as masculinas com numerosas flores adensadas nas axilas do último par de folhas; flor branca, pilosa, perfumada, longo-tubulosa, 5 cm de comprimento; plantas femininas com flores solitárias, terminais, denso-pilosas e bem maiores que as masculinas. Fruto, uma baga elipsoideia, de 7-8 cm de comprimento, com o ápice prolongado em tubo de 2 cm, correspondente ao cálice persistente; pericarpo coriáceo, verde-escuro no fruto imaturo, percorrido longitudinalmente por estrias verrucosas, rufo-hispidas; sementes imersas numa polpa escura e pastosa, semelhantes a de outros puruís.

Espécie pouco conhecida, de distribuição restrita às matas e capoeiras dos arredores de Manaus, Amazonas, excetuando apenas uma ocorrência em Roraima. Segundo registro das coleções de herbário, a floração ocorre entre agosto e novembro, e a frutificação de fevereiro a junho.



Puruí-da-mata (*Duroia saccifera*)
1-ramo frutífero

PURUI-GRANDE

Rubiácea

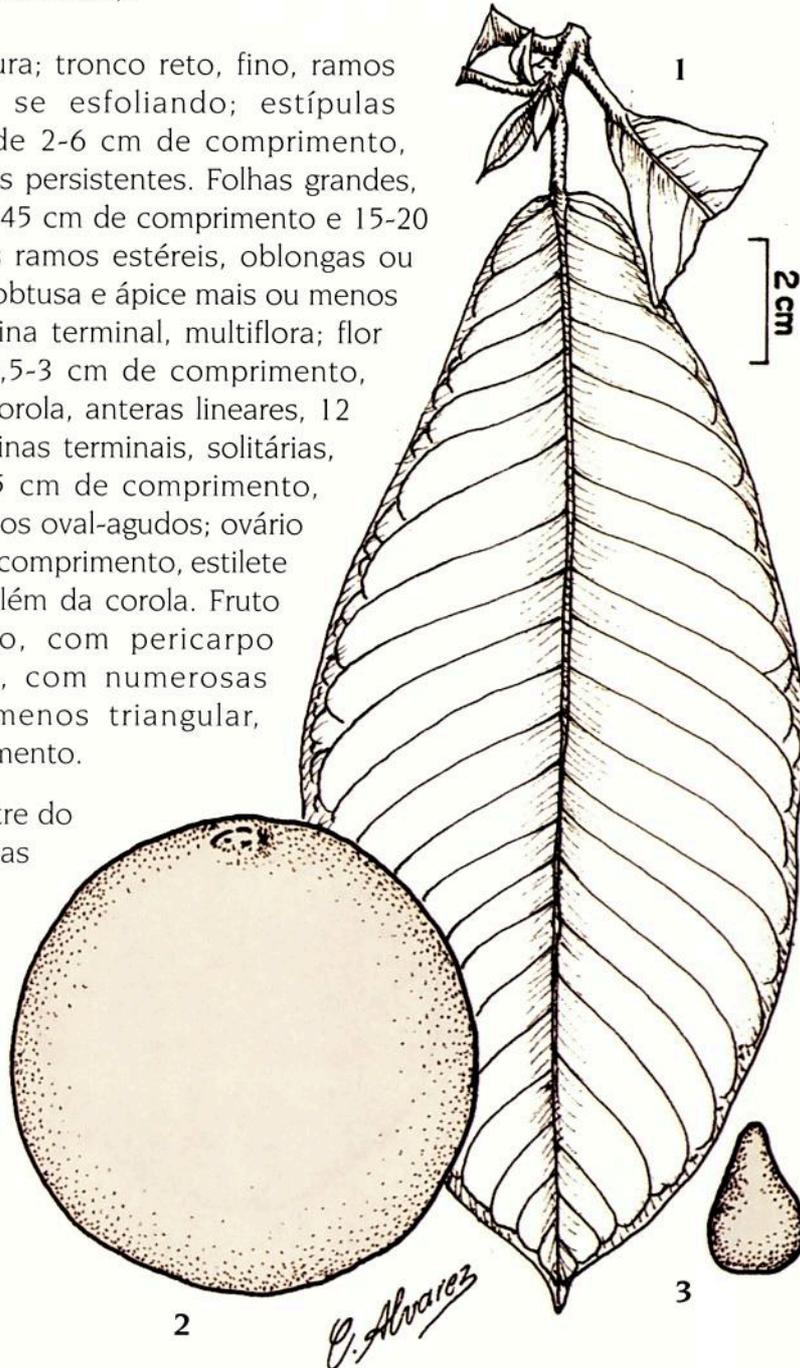
Borojoa sorbilis (Ducke) Cuatr.

(Sinônimos: *Alibertia sorbilis* Ducke, *Thieleodoxa sorbilis* Ducke).

Outro nome popular: borjó (Colômbia).

Pequena árvore, de 4-6 m de altura; tronco reto, fino, ramos opostos, a casca ferrugínea, se esfoliando; estípulas interpeciolares, grandes, cerca de 2-6 cm de comprimento, soldadas na base e mais ou menos persistentes. Folhas grandes, coriáceas, oposto-cruzadas, de 25-45 cm de comprimento e 15-20 cm de largura, ainda maiores nos ramos estéreis, oblongas ou ovado-oblongas, base cordada ou obtusa e ápice mais ou menos acuminado. Inflorescência masculina terminal, multiflora; flor branca, tubulosa, em torno de 2,5-3 cm de comprimento, estames 5, inseridos no tubo da corola, anteras lineares, 12 mm de comprimento; flores femininas terminais, solitárias, inclusas nas estípulas; corola 2,5 cm de comprimento, dividida no terço superior em 6 lobos oval-agudos; ovário ínfero, subgloboso, glabro, 1 cm de comprimento, estilete dividido em 8 ramos, projetados além da corola. Fruto globoso, 8-10 cm de diâmetro, com pericarpo consistente, polpa pardacenta, com numerosas sementes de forma mais ou menos triangular, aproximadamente 2 cm de comprimento.

O puruí-grande é uma planta silvestre do Amazonas, mais ou menos comum nas matas não inundadas das bacias dos rios Solimões, Madeira e médio Purus, cultivado em alguns lugares. Seus frutos dão uma polpa pastosa, parda, semelhante à polpa do tamarindo, usada no preparo de refrescos. Frutos maduros no mês de março, desconhecidos nas feiras de Belém.



Puruí-grande (*Borojoa sorbilis*)

1-folha; 2-fruto; 3-semente

SAPOTA-DO-SOLIMÕES

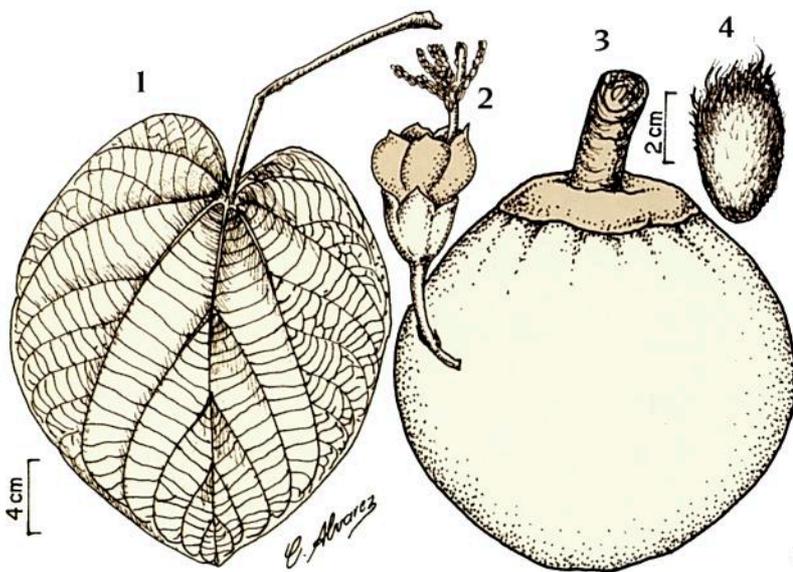
Bombacácea (para alguns autores, Malvácea)

Quararíbea cordata (Bonpl.) Visch.

(Sinônimo: *Matisia cordata* Bonpl.).

Outros nomes populares: sapota, sapota-do-peru; sapote (inglês); zapote, chupa-chupa (Colômbia); mame colorado (Venezuela).

Árvore de porte elevado, atingindo 40 m de altura, quando no estado selvagem e na mata primária, porém, raramente excedendo 20 m nos indivíduos cultivados e, neste caso, com frutos maiores do que no outro; tronco reto, com pequenas raízes tabulares (sapopemas), com ramificação verticilada. Folhas simples, alternas, pecíolo de 20-25 cm; limbo subcoriáceo, largo cordiforme, palmatinérveo, 30-40 cm de comprimento nos indivíduos jovens ou nos ramos estéreis, porém bem menores nos ramos floríferos. Flores ligeiramente assimétricas, amareladas ou róseo-pálidas, 5-7 cm de comprimento, nascidas ao longo dos ramos mais lenhosos; cálice campanulado, com 5 sépalas, corola com 5 pétalas obovadas; estames 5, fundidos em tubo prolongado acima da corola, dividido em 5 ramos, nos quais estão inseridos vários pares de anteras. Fruto bacáceo, globoso ou ovoide, 7-15 cm de comprimento, 5-15 cm de diâmetro, superfície marrom-esverdeada, pulverulenta, com o cálice persistente em forma de prato; exocarpo (casca) espesso-coriáceo, polpa alaranjada, abundante, sucosa, algo fibrosa, contendo até 5 sementes cuneiformes, de 2-4 cm.



Sapota-do-Solimões (*Quararíbea cordata*)

1-folha; 2-flor; 3-fruto; 4-semente

A sapota é, provavelmente, originária da bacia do Médio e Alto Solimões. Atualmente é bastante cultivada desde Tefé até o Peru Oriental, Colômbia e Equador. Ainda é muito frequente no estado silvestre na mata primária, onde cresce até uma altura de 40 m, e também cultivada nos sítios, residências de Manaus e arredores e, nessa condição, o porte varia em tomo de 12 m, raramente ultrapassando os 20 m. Atualmente sua domesticação encontra-se numa fase de expansão, promovida pelo Departamento de Ciências Agrônômicas do INPA e, desta maneira, ou de outra, a planta já chegou

em Belém, Pará, onde encontra-se cultivada no Horto Botânico do Museu Goeldi, e em várias residências particulares.

A polpa é a única parte comestível do fruto e, antes de consumi-la, deve-se remover a espessa casca, tal como se faz com o abricó-do-pará (*Mammea americana* L.); come-se ao natural ou em forma de refresco, o que não é muito comum; tem sabor próprio, mas para as pessoas que a experimentam pela primeira vez, tem sabor parecido com a manga ou mamão.

Em condições normais, uma árvore pode produzir de 700 a 1.000 frutos por ano; em casos excepcionais de solo e clima ideais, uma árvore adulta pode produzir até 6.000 frutos por ano, porém menores do que o normal (informação verbal de Charles Clement). Na região de ocorrência natural, a sapota frutifica de fevereiro a maio.

SAPOTILHA

Sapotácea

Manilkara zapota (L.) P. Royen

(Sinônimos: *Achras zapota* L., *Sapota achras* Mill., *Nispero achras* (Mill.) Aubr.).

Outros nomes populares: sapoti; níspero (espanhol); sapodilha (inglês); sapotilier (francês); sapotes, sapodilla, dilly, mispel, mispelbom, mispu, naseberry (Antilhas); muyozapot (El Salvador), zapote, chicozapote, chicle (México).

Sapotilha
(*Manilkara zapota*)



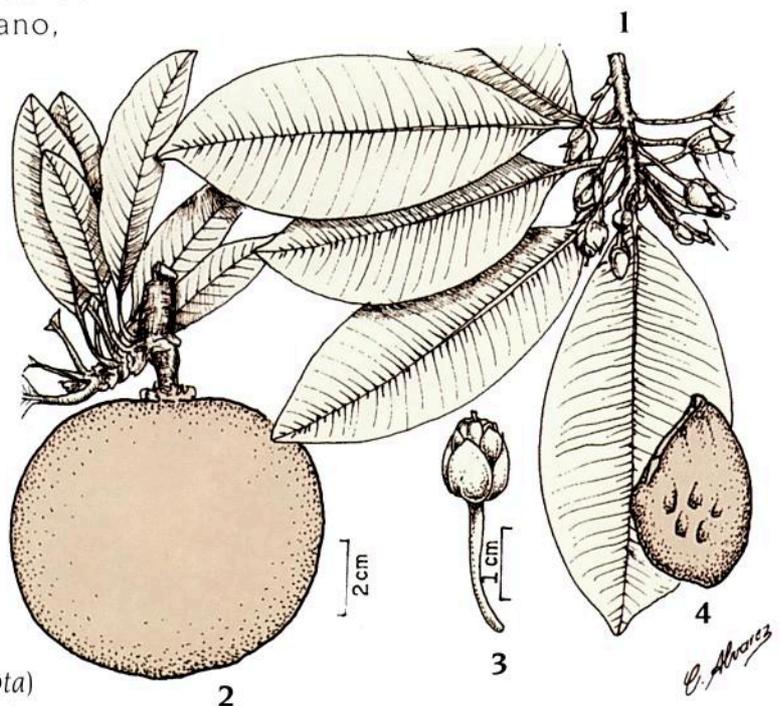
O sapotilheiro (ou sapotilha) é uma árvore mediana a alta, entre 15-20 m, tronco robusto, baixo em relação à altura da copa, lenho vermelho, compacto e pesado, casca espessa, fissurada, látex conhecido como "chicle"; ramificação ampla, folhagem verde-escura, densa e exuberante em qualquer época do ano. Folhas adensadas nas últimas ramificações, simples, inteiras, pecíolo delgado, 1,5-2,5 cm; lâmina subcoriácea, elíptica, 7-14 cm de comprimento e 3-5 cm de largura, nervuras secundárias quase imperceptíveis. Flores axilares, isoladas, pedicelos cerca de 2 cm; cálice com 5 sépalas em 2 verticilos, corola branco-esverdeada, curto-tubulosa, dividida até pouco acima do meio em 6 lobos, que se alternam com 6 estaminódios petaloides; estames 6, opostos aos lobos da corola; ovário depresso-globoso, viloso, com 10-16 lóculos uniovulados, estilete robusto, subuloso. O fruto é uma baga oval-arredondada, com a casca recoberta por um indumento fosco-ferrugíneo; polpa succulenta, macia e doce, contendo de 1-4 sementes achatadas, de cor marrom ou negro-brilhosas.

O sapoti é supostamente originário de uma região entre o sul do México e Costa Rica, sendo atualmente cultivado em várias regiões tropicais do Novo e Velho Mundo. Parece não haver notícias de sua ocorrência no estado silvestre, além da seguinte referência de Pittier (1926): "...ainda que raras vezes encontrado em estado realmente silvestre".

Há tempos o sapotilheiro vem sendo cultivado, não somente pelos seus deliciosos frutos, mas também como principal fonte da matéria-prima (chicle) para a fabricação da goma de mascar (Chewing Gum), obtida através de incisões no tronco. No Brasil, a planta tem valor como frutífera, cultivada somente para tal. A fruta do sapotilheiro é realmente uma das mais deliciosas e sempre enaltecida como, por exemplo, diz Descourtilz em sua *Flore des Antilles*: "é tenro e tem a doçura e perfume do mel, jasmim e lírio do vale".

Firminger, um horticultor anglo-indiano, expressa sua admiração pelo sapoti com as seguintes palavras: "um fruto mais saboroso, sadio e agradável, não deve ser encontrado neste, ou talvez em qualquer outro país do mundo". Apesar de haver um pouco de exagero nessa afirmação é, de fato, delicioso. A melhor forma de consumo dessa fruta é, sem dúvida, no estado fresco. Contudo é muito empregada na fabricação de sorvete que é, também, delicioso.

Os frutos são encontrados nas feiras, praticamente durante todo o ano.



Sapotilha (*Manilkara zapota*)

1-ramo florífero; 2-ramo frutífero; 3-flor; 4-semente

SAPUCAIA

Lecitidácea

Lecythis pisonis Cambess. subesp. *usitata* (Miers) Mori & Prance
(Sinônimos: *Lecythis usitata* Miers, *L. paraensis* Huber, *L. amapaensis* Ledoux, *Pachylecythis egleri* Ledoux).

Outros nomes populares: castanha-sapucaia; paradise nut, monkey nut (inglês); quatelé, marmite de singe (Guiana Francesa).

Árvore grande, decídua, cerca de 30 m de altura, tronco reto não muito alto, às vezes dividido em grossos galhos a pouca altura do solo, quando a árvore cresce em lugares mais ou menos abertos; ramos alongados, casca fissurada, copa bastante larga e densa. Folhas simples, alternas, pecíolo até 1 cm; lâmina membranácea, elíptica, 6-20 cm de comprimento, base arredondada e margens minutamente serrilhadas. Inflorescência geralmente em pequenos ráculos terminais, com flores grandes, zigomorfas; cálice com 6 sépalas ovais, de 10 mm por 5 mm; corola de 6 pétalas, livres, desiguais, ovais, até quase arredondadas, cerca de 25 mm por 20 mm, amareladas e enegrecidas logo após caírem; andróforo em forma de U deitado, com estames e estaminódios na face inferior do braço superior (cúpula), conectado pela parte curva (lígula) ao braço inferior, em cuja extremidade está o anel estaminal, com minúsculos estames em torno do orifício do anel; ovário ínfero, 4-locular, lóculos pluriovulados. Fruto, uma volumosa cápsula lenhosa do tipo pixídio, de cerca de 25 cm de diâmetro, munido de opérculo, que se destaca na maturação para libertar as sementes, permanecendo a cápsula vazia na árvore, por muito tempo. Sementes em número de 40-50, irregularmente elipsoideas, de cerca de 7 cm de comprimento, estriadas, com tegumento flexível.

Supõe-se que esta espécie de sapucaia seja originária da parte central-leste da Amazônia, onde é bastante frequente, embora sua dispersão estenda-se até às Guianas e provavelmente à Colômbia. É razoavelmente comum no estado silvestre, nas matas de várzea e de terra firme habitando, de preferência, nas margens de rios e em áreas de vegetação pouco densa; ocasionalmente é cultivada.



Sapucaia
(*Lecythis pisonis*)

As amêndoas da sapucaia são tão saborosas quanto as da castanha-do-pará, e contêm cerca de 51% de óleo comestível. Contudo, a deiscência do fruto é considerada um fator desfavorável para sua comercialização porque, como é sabido, o opérculo se desprende espontaneamente do fruto ainda na árvore, libertando as sementes; estas se dispersam por entre a vegetação, dificultando a sua colheita. E logo a seguir são avidamente devoradas pelos animais roedores da floresta. Em trabalhos anteriores sobre frutos comestíveis (CAVALCANTE, 1972), foram incluídas duas espécies de sapucaias: "sapucaia-do-amapá" (*Lecythis amapaensis* Ledoux) e "sapucaia-grande" (*Pachylecythis egleri* Ledoux), distintas da espécie acima tratada, principalmente pela forma e tamanho dos frutos. Sendo estes frutos bastante variáveis, até no mesmo indivíduo, Prance e Mori (1979) consideram as duas espécies de Ledoux como sinônimos de *L. pisonis*.

A floração ocorre geralmente entre maio e agosto, com frutos maduros cerca de 8-10 meses depois.

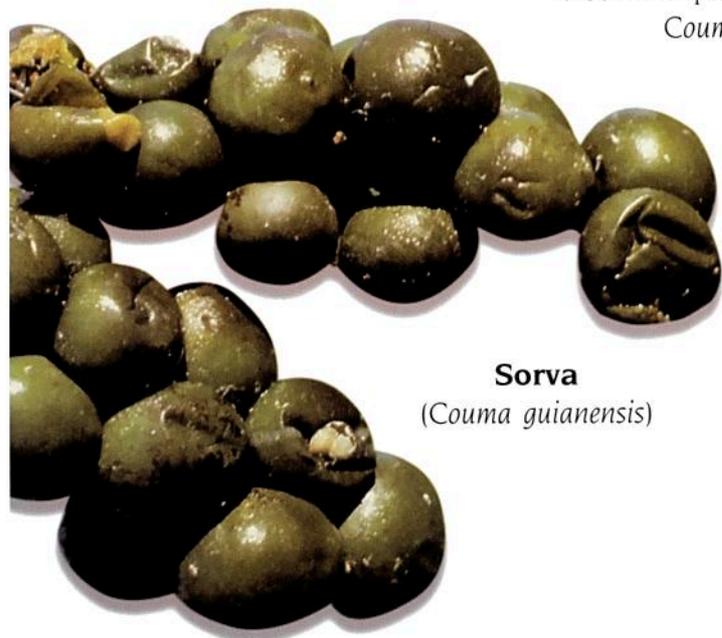
SORVA

Apocinácea

Couma guianensis Aubl.

Outro nome popular: poirier de la Guiana.

Este tipo de sorva tem muita semelhança com as demais, podendo apresentar características intermediárias entre as duas seguintes, das quais difere, à primeira vista, pelo tamanho das inflorescências, que são bem maiores que nas outras duas espécies. As folhas são mais ou menos iguais, no tamanho, às de *Couma macrocarpa*, porém distintas quanto à nervação; os frutos são menores que os de *Couma macrocarpa* e maiores que em *C. utilis* e as folhas desta menores que nas duas, e, do mesmo modo, o porte da árvore.



Sorva
(*Couma guianensis*)

Couma guianensis Aubl. distribui-se pelo Pará, Amazonas, Amapá e Guianas, conhecida somente no estado silvestre, habitando a mata virgem de terra firme humosa. Os frutos são consumidos igualmente como os da "sorvinha", em nada diferindo, a não ser no tamanho, o que, às vezes, até as confundem. O látex é considerado amargo e não potável, tendo, entretanto, os demais usos das outras espécies. Frutos maduros de outubro a março.

SORVA-GRANDE

Apocinácea

Couma macrocarpa Barb. Rodr.

Outros nomes vulgares: cumã-açu; leche-caspi (Peru).

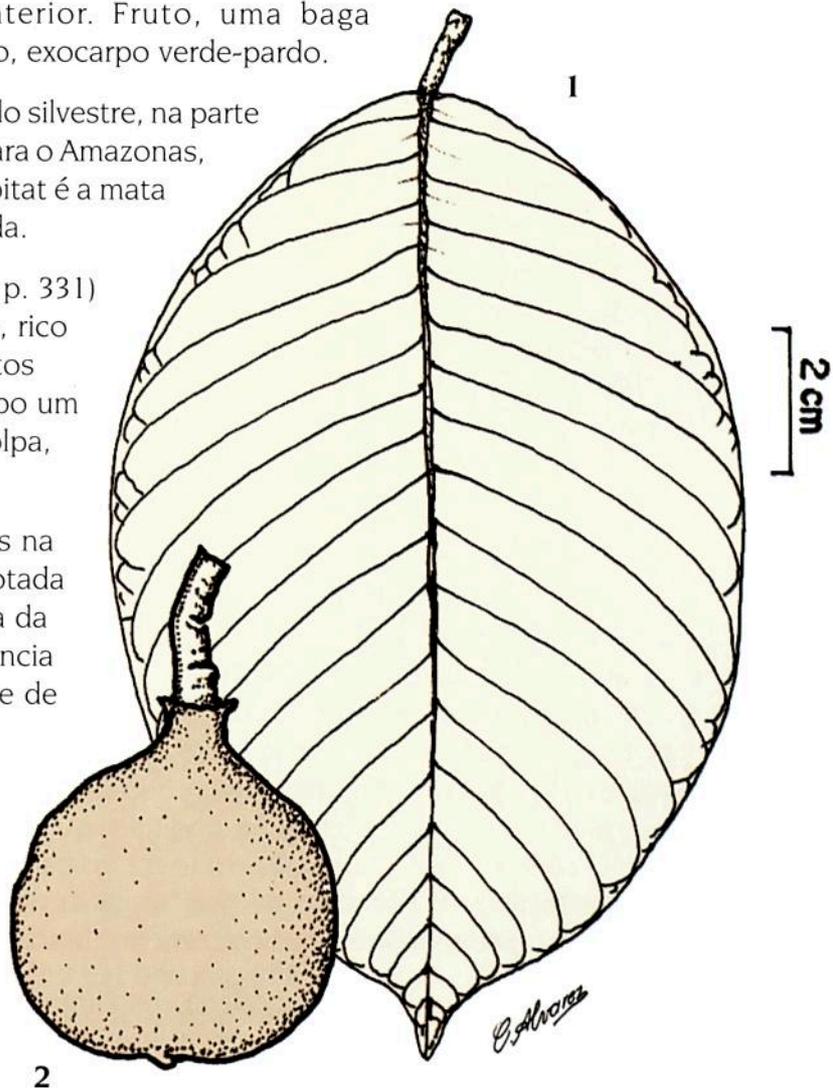
Árvore de porte médio a bastante grande, tronco com casca espessa, esponjosa, de cor escura, ornada de manchas claras por todo o caule, rica em látex espesso, branco, viscoso, de sabor adocicado. Folhas ternado-verticiladas, largo-elípticas, até 20 cm de comprimento por 13 cm de largura, membranáceas, base obtuso-arredondada ou subcordada e ápice obtuso-acuminado; nervuras laterais até 20 pares, regularmente paralelas, as basais em ângulo reto com a nervura central. Flores róseo-avermelhadas, 2,5 cm de comprimento, semelhantes às da espécie anterior. Fruto, uma baga arredondada de 5-7 cm de diâmetro, exocarpo verde-pardo.

A sorva-grande é frequente no estado silvestre, na parte ocidental do Pará, estendendo-se para o Amazonas, Rondônia, Peru e Colômbia; seu habitat é a mata virgem alta de terra firme ou alagada.

Segundo Barbosa Rodrigues (1891, p. 331) a "sorva-grande dá abundante leite, rico em borracha e seus frutos são muitos saborosos e doces, tendo o epicarpo um pouco rijo, do qual se destaca a polpa, que é a parte comestível".

Nos inventários florestais realizados na região do Tapajós, Santarém, foi notada por Fróes (1959, p. 93) a ocorrência da sorva-grande, com bastante frequência naquela região. Floração geralmente de julho a setembro, com frutos maduros de novembro a fevereiro.

Sorva-grande
(*Couma macrocarpa*)
1-folha; 2-fruto



SORVINHA

Apocinácea

Couma utilis (Mart.) Muell.Arg.

(Sinônimo: *Couma dulcis* Spruce ex Muell. Arg.).

Outros nomes populares: sorva, sorva-miuda, cumã.

Árvore de porte variável, entre 5-20 m, podendo ser ainda menor nos indivíduos que crescem em áreas campestres; casca lisa, espessa, ornada de grande manchas pardo-claras de líquenes, e que, quando cortada, exsuda grande quantidade de leite branco; copa grande, com folhagem densa verde-escura, com ramificações muito baixas nas áreas abertas. Folhas simples, oposto-ternadas, situadas na extremidade dos râmulos; lâmina subcoriácea, elíptica, 5-10 cm de comprimento por 2-4 cm de largura, ápice arredondado ou obtuso e base cuneada; nervuras laterais delicadas e regularmente paralelas. Inflorescência corimbosa, axilar; cálice subcampanulado, de cerca de 6 mm de comprimento, com 5 lobos obtusos; corola rósea ou purpúrea, tubulosa, 15-20 mm de comprimento, com 5 pétalas de prefloração convoluta; estames 5, alternados com as pétalas e inseridos à meia altura do tubo corolíneo; ovário globoso, incompletamente bilocular, estigma cônico, bipartido. Fruto, uma baga arredondada de 1-4 cm de diâmetro, com o exocarpo verde-escuro e mole quando maduro, polpa mucilagínosa, doce, com numerosas sementes achatadas.

Espécie nativa do Amazonas, frequente no estado espontâneo, especialmente no Alto Rio Negro, rio Japurá, Solimões e região de Manaus, onde é ocasionalmente cultivada em sítios domésticos. No Pará é raramente encontrada, cultivada ou espontânea. Os frutos da sorveira são muito apreciados, consumidos somente no estado natural, às vezes com a casca e as sementes, o que nem sempre é aconselhável. É muito comum nas feiras de Manaus, e também postos a venda nos locais mais movimentados do centro comercial, como avenidas, praças e paradas de coletivos.

Assim como as espécies da família Sapotácea, produtoras da matéria-prima para a fabricação da goma de mascar (chewing gum), as sorveiras são também exploradas com essa finalidade. As árvores são sangradas de cima abaixo do tronco, em sulcos helicoidais, por onde escorre o látex em abundância, o qual, após coagulado e moldado em compactos blocos, é exportado com o nome de "sorva". Devido à intensiva exploração, às vezes com a derrubada da árvore para melhor aproveitamento do látex, o comércio da sorva vem sofrendo sensível redução. Regionalmente, o leite da sorva é empregado na calafetagem de pequenas embarcações e, nos lugares mais afastados, costumam misturá-lo com café ou então pode ser utilizado em forma de mingau com outros ingredientes. O conhecimento e uso desse látex pelos nativos já é bem antigo, pois Baena (1839, p. 424) faz referência a uma tradição de que "as casas assim dos brancos como dos indianos, eram caiadas com tabatinga combinada com a goma da sorveira para lhe dar maior perseverança".

Adaptada ao meio urbano, a sorveira poderia constituir um belo atrativo ornamental. Na época da floração, a árvore cobre-se toda de róseo-púrpura, realmente admirável.

Falcão & Lleras (1981) estudaram os aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade de uma plantação de *Couma utilis* (Mart.) Muell. Arg. nos arredores de Manaus, concluindo que há variações, tanto no período de floração, quanto de frutificação, supondo, então, que a variação esteja correlacionada com os fatores fisiológicos e genéticos; contudo, acrescenta-se que poderia estar, também, correlacionada a fatores climáticos. Referidos autores observaram ainda que a frutificação, no ano de 1977, ocorreu entre 1 de junho e 6 de novembro, com duração média de 158 dias; em 1978 ocorreu de 14 de março a 24 de agosto, com duração média de 164 dias. Sobre a germinação desta sorva, os autores oferecem dados interessantes: germinação de sementes obtidas de frutos amadurecidos artificialmente tem percentagem extremamente baixa (2%), ao contrário daquelas de frutos amadurecidos na árvore, que é de 94%.

TAMARINDO

Leguminosa-Cesalpinióidea

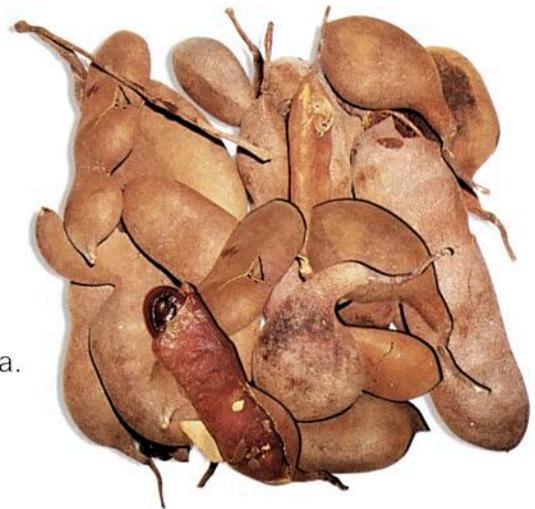
Tamarindus indica L.

Outros nomes populares: tamarino;
tamarind (inglês); tamarinier (francês).

Pequena a média árvore, de tronco baixo (excepcionalmente árvore alta, tronco volumoso), ramos alongados e copa densa. Folhas compostas multipinadas, folíolos sésseis, oblongos, arredondados nas duas extremidades. Flores amarelas, com estrias vermelhas, ovário formado de um carpelo unilocular, multiovulado. O fruto é uma vagem subcarnosa, indeiscente, de cor castanha, com uma ou mais constrições entre as sementes. Espécie originária do Velho Mundo, provavelmente da Índia, conforme Lineu (Linnaeus) fez ressaltar no nome da espécie.

O tamarindeiro ou tamarineiro encontra-se hoje cultivado e naturalizado em todas as regiões tropicais e subtropicais do mundo, não somente pelos seus frutos comestíveis e medicinais, mas também como arborização de logradouros públicos e pela madeira, usada em carpintaria e combustível, dando carvão de excelente qualidade. A polpa do fruto, de sabor ácido, contém 12% de ácido tartárico e 30% de açúcar, e é consumida em quantidade na Índia e em todo o Oriente, como fruta de mesa, para bebidas, conservas e também na medicina (HILL, 1952, p. 488).

No Pará já foi muito cultivado para a arborização, hoje reduzida a uns poucos exemplares. Os frutos são empregados na fabricação de sorvetes e refrescos. São vistos nas feiras de Belém nos meses de julho a dezembro, muitas vezes em quantidade apreciável, procedentes de algumas cidades interioranas mais próximas, onde ainda existem algumas plantações.



Tamarindo
(*Tamarindus indica*)

TAPEREBÁ

Anacardiácea

Spondias mombin L.

(Sinônimo: *Spondias lutea* L.)

Outros nomes poulares: cajá (nordeste); cajamirim (sul); hogplum (inglês); jobo, jocote, ciruela amarilla (em vários países das Américas); mombim (Guiana Francesa); mope, hooboo (Suriname); myrobalane (Haiti); macaprein (Antilhas Holandesas); plum-bush (Guiana); cuajo (Venezuela).

Árvore de porte médio, até 25 m de altura, galhos a partir de 3-5 m acima do solo, formando copa espreada de até 15 m de diâmetro; tronco revestido de casca espessa, rugosa e fissurada, com projeções rombudas, espineiformes. Folhas composto-pinadas, cerca de 30-70 cm de comprimento; folíolos 9-15 pares, elípticos, 5-10 cm de comprimento, acuminados no ápice e assimétricos ou truncados na base. Inflorescências em panículas terminais, com flores diminutas, polígamas. O fruto é uma pequena drupa elipsoideia, de 3-4 cm de comprimento, casca fina, lisa, de cor amarelo-alaranjada, com polpa sucosa, doce-acidulada, de sabor e cheiro muito agradáveis; endocarpo (caroço) espesso, súbero-lenhoso, com 5 lóculos unispermos.

A origem do taperebá é, com certeza, americana, porém não se pode precisar a região do seu indigenato, embora alguns indícios façam supor que esteja na Amazônia, onde a espécie ocorre no estado silvestre, em maior proporção do que cultivado. Encontra-se, hoje, largamente distribuído por quase todo o Brasil, especialmente no Nordeste, no norte da América do Sul, da América Central e até no sul da Flórida. Na Amazônia, encontra-se na mata de terra firme e de várzea, sendo comum em lugares habitados, porém em estado subespontâneo.

O fruto do taperebá é um dos mais apreciados na região, principalmente o refresco, o sorvete e o picolé dele fabricados. É também muito apreciado na forma de "batidas," em moda nas recepções sociais.

Recentemente, o taperebá foi elevado à categoria de acepipe gastronômico, servindo de base para sofisticados molhos salgados para carnes e mariscos, criados pelos chamados *chefs de cuisine*, tão em voga no momento. Quando maduros, os frutos devem ser logo consumidos porque se deterioram em pouco tempo, além de serem bastante sensíveis ao manuseio. Aparecem nas feiras de Belém durante uma boa parte do ano, porém com mais frequência e abundância de dezembro a junho.



Taperebá
(*Spondias mombin*)

TATAJUBA

Morácea

Bagassa guianensis Aubl.

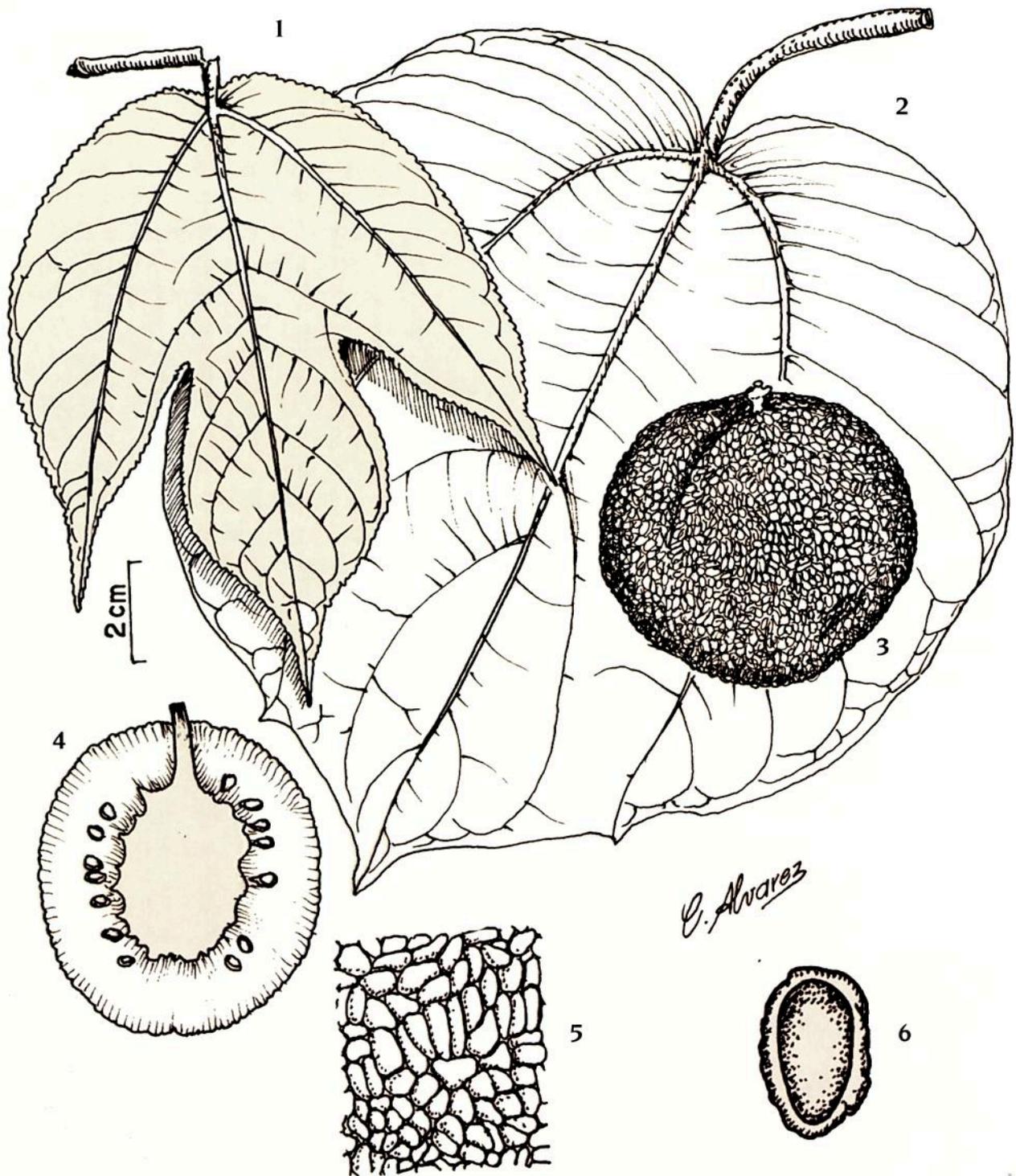
Outros nomes populares: bagasse (Guiana); gale bagasse (Suriname)

Árvore grande, podendo crescer até 35 m de altura, com o tronco alcançando até 1,8 m de diâmetro; casca espessa, mole, contendo um látex branco, abundante, muito procurado por certos insetos. Folhas opostas, trinervadas, largo-cordadas ou ovaladas, geralmente inteiras ou com três lóbulos agudos na metade apical, e nos indivíduos jovens, sempre trilobadas; limbo membranáceo, discolor, com a face superior levemente áspera. Planta dioica; flores masculinas pequeníssimas e numerosas, compactamente agrupadas em espigas geminadas e axilares, cerca de 5 cm de comprimento, com 4 estames; inflorescências femininas em capítulos globosos, solitários, flores com ovário uniovolado e estilete bífido. Fruto, um sincarpo quase esférico de 5 cm de diâmetro, pesando até 120 g; quando maduro, o fruto tem a superfície pardo-amarelada, granulosa, polpa doce, levemente adstringente, mas de sabor agradável, contendo numerosas sementes achatadas, de 5 mm de comprimento.

Embora produzindo frutos comestíveis e de sabor razoavelmente agradável, a tatajuba não é considerada uma fruteira. É, sobretudo, uma essência florestal, que fornece madeira compacta, pesada, de cor pardo-avermelhada quando seca, de largo e variado emprego. Os frutos, quando maduros, caem em quantidade ao solo e, devido a sua consistência mole e a altura da árvore, partem-se ou deformam-se, fermentando em cerca de 24 horas, tornando-se ácidos, quando então, dizem, servem para a fabricação de vinagre. É um excelente recurso em caso de sobrevivência na floresta.

A tatajuba é nativa da Amazônia e Guianas, sendo bastante comum do Baixo Amazonas ao estuário, habitando a mata alta de terra firme. Até as primeiras décadas deste século, a tatajuba era frequente nas matas dos arredores de Belém, restando, hoje, uns poucos exemplares mantidos em pequenas áreas de mata, transformadas em reservas (Reserva da APEG, da EMBRAPA; Bosque Municipal e Reserva do Utinga).

A época da frutificação e queda dos frutos constituem-se num forte chamariz para diversos animais de caça, os quais permanecem sob a árvore à espera do petisco. É nessa ocasião que o caçador sente-se feliz. Essa época inicia-se por volta de setembro, prolongando-se até fevereiro do ano seguinte.



Tatajuba (*Bagassa guianensis*)

1-2-folha; 3-fruto; 4-fruto seccionado; 5-detalhe da casca do fruto; 6-semente

TUCUJÁ

Apocinácea

Lacmellea arborescens (Muell. Arg.) Monach.

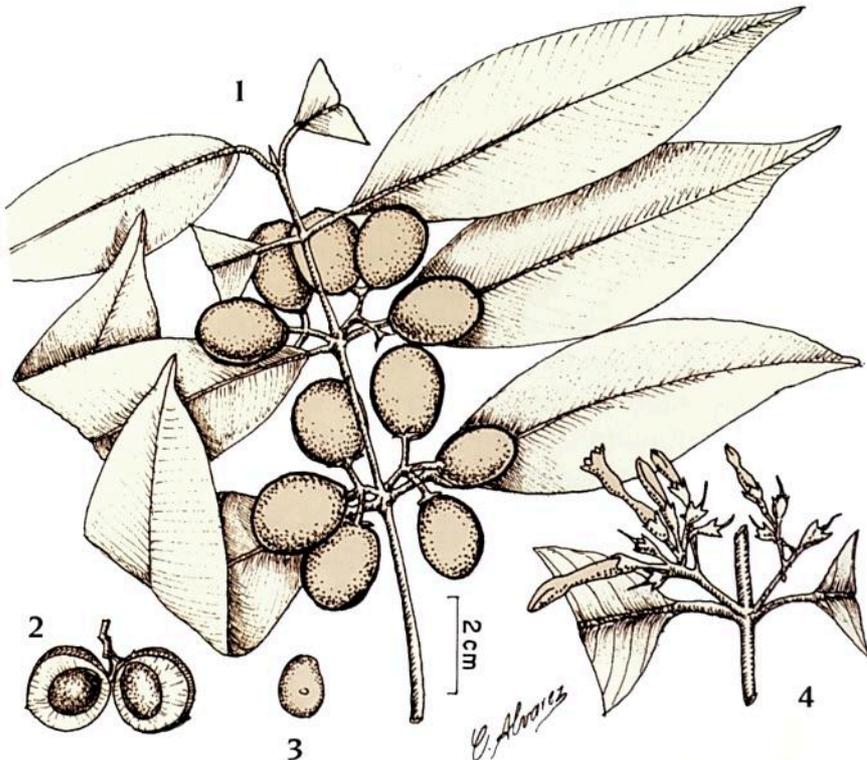
(Sinônimo: *Zschokkea arborescens* Muell. Arg.)

Outros nomes populares: molongó, sorvinha, cumái, pau-de-colher, caramuri.

Arbusto ou pequena árvore de 3-10 m, podendo crescer até 15 m, raramente até 20 m, quando na floresta primária. Folhas simples, opostas, cartáceas, elípticas, oblongo-elípticas, com a base aguda ou obtusa e ápice curto-acuminado, de cerca de 8-13 cm por 3-5 cm. Inflorescências axilares, reduzidas, bem menores que as folhas, até 2 cm de comprimento; flores pequenas, estreito-tubulosas, brancacentas, amareladas ou esverdeadas. Fruto, uma baga arredondada ou elipsoide, de 1,5-2 cm de diâmetro, apiculada, exocarpo (casca) amarelo ou alaranjado, polpa brancacenta, escassa, de sabor adocicado, com uma semente de cor marrom. Toda a planta, inclusive os frutos, contém um látex branco e viscoso.

O tucujá encontra-se disperso por toda a região, em diferentes tipos de habitats de terra firme não alagável – mata primária, mata secundária (capoeira e capoeirão), campinarana etc. Os frutos, embora com polpa escassa e de sabor medíocre, são comestíveis e, como fruta de sobrevivência, podem proporcionar um bom repasto, pela fartura produzida por certos exemplares.

Comumente, durante o ano inteiro a planta pode ser encontrada com flores e frutos, todavia essa manifestação é mais acentuada entre os meses de setembro a dezembro.



Tucujá

(*Lacmellea arborescens*)

1-ramo frutífero; 2-fruto seccionado;

3-semente; 4-ramo florífero

TUCUMÃ-DO-PARÁ

Arecácea (palmeira)

Astrocaryum vulgare Mart.

Outros nomes populares: aouará (Guiana Francesa); awarra (Suriname).

Palmeira monoica, estipes de 10-15 m de altura e 15-20 cm de diâmetro, levemente encurvados, com espinhos na metade superior e formando touceiras de 4 e 8 troncos. Folhas pinadas, bastante espinhosas, de cerca de 7 m de comprimento, algo direcionadas para cima. Inflorescência protegida por uma espata denso-espinhosa, até 1,5 m de comprimento, com flores femininas e masculinas, estas em número mais elevado. Frutos elipsoides, alaranjados quando maduros, 3-5 cm de comprimento, com um odor característico; polpa alaranjada de 3-4 mm de espessura, de consistência pastoso-oleosa, algo fibrosa.

Esta espécie é nativa do norte da América do Sul, possivelmente do estado do Pará, onde tem o seu centro de dispersão, até a Guiana Francesa e Suriname. É palmeira característica da terra firme alta, de cobertura vegetal baixa, ou mesmo do campo limpo.

Os frutos são consumidos no estado natural, algumas vezes como vinho (suco). Ocasionalmente são empregados na fabricação de licor e de sorvete.

Chaves & Pechnik (1947) estudaram a composição química deste tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), chegando a alguns resultados surpreendentes, tais como: "... o mais elevado potencial de pro-vitamina A (caroteno) que se conhece na natureza até o momento atual"; e mais: "... o potencial antioxidante da polpa comestível de um fruto apenas, é de aproximadamente 5.500 unidades internacionais (U.I.) de pro-vitamina A. ... o consumo de 1 fruto (30 g de polpa) supre 3 vezes mais que a dose necessária de vitamina A de uma criança e a dose normal de um adulto".

Resumidamente, as conclusões daqueles autores sobre o valor nutritivo do tucumã foram as seguintes: a) seu potencial de pro-vitamina A é de 52.000 unidades internacionais por 100 g, valor só igualável pela polpa do buriti, sendo 90 vezes mais elevado que o da polpa do abacate e 3 vezes superior ao da cenoura, vegetal até bem pouco tempo considerado a melhor fonte de pro-vitamina A; b) seu valor em vitamina B1 (tiamina) é bem interessante e o teor de vitamina C (ácido ascórbico) rivaliza com os frutos cítricos; c) o valor energético da polpa alimentícia é significativamente alto, em relação aos frutos frescos em geral, ou seja, 247 calorias por 100 g, conseqüentes de glicídios 19,1%, lipídios 16,6% e protídios 3,5% .



Tucumã-do-pará

(*Astrocaryum vulgare*)

Estamos, portanto, diante de um alimento altamente nutritivo, o tucumã, que a classe popular, maior consumidora, beneficia-se com um excepcional suprimento de vitaminas e outros elementos, talvez sem disso se aperceber.

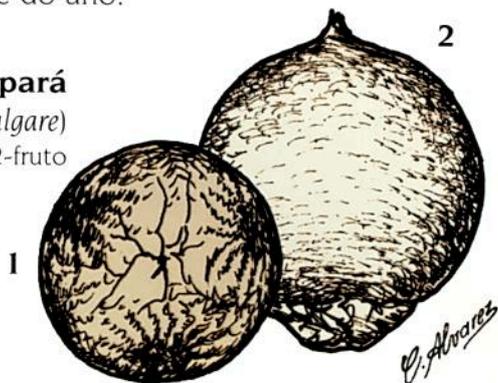
O tucumã tem ainda outras utilidades que beneficiam o interiorano ou o indígena. As folhas, devidamente tratadas, dão fibras finas e resistentes, usadas na confecção de cordas para arco, fabricação de redes de pescar e de dormir (rede de tucum). A madeira do estipe é dura, resistente e tem inúmeras aplicações. A polpa do fruto dá 37,5% de óleo amarelo e a amêndoa 30-50% de óleo branco, ambos comestíveis.

Em quantidade apreciável, são os frutos colocados a venda nas feiras de Belém, durante a primeira metade do ano.

Tucumã-do-pará

(*Astrocaryum vulgare*)

1-semente; 2-fruto



TUCUMÃ-DO-AMAZONAS

Arecácea (palmeira)

Astrocaryum aculeatum G. Mey.

(Sinônimos: *Astrocaryum tucuma* Mart., *A. princeps* Barb. Rodr.)

Outros nomes populares: tucumã, tucumã-açu; star nut palm (inglês); tackoeman, waran (Suriname); chambira (Colômbia); kuru (Guiana); hericungo (Peru).

Palmeira solitária, monoica, estipe ereto de 10 a 15 m de altura, guarnecido de espinhos negros, finos, longos e pungentes, dispostos em anéis que se adensam na metade superior do estipe. Folhas pinadas, de 4 a 5 m de comprimento, com espinhos por toda a extensão, mais concentrados e agressivos na bainha. Inflorescência de cerca de 1,5 m, com as flores femininas na parte basal dos ramos da espádice, e as masculinas, em maior quantidade, ocupando o restante de cada ramo. Os frutos são drupas globosas ou ovoides, de 5-6 cm de diâmetro, pesando 70-75 g, com epicarpo verde-amarelado; mesocarpo amarelo-alaranjado, compacto, firme, de 7-8 mm de espessura; endocarpo pétreo, negro, contendo no interior uma amêndoa (endosperma), com uma cavidade no centro cheia de líquido.

Este tucumã parece ser nativo do estado do Amazonas, onde é muito frequente, dispersando-se por outras áreas (Guianas, Peru e Colômbia) e, ao que parece, não chega ao estado do Pará.

Astrocaryum aculeatum é comum na vegetação secundária (capoeira) ou nos descampados, em solos pobres e degradados, onde pode chegar a uma densidade de 50 indivíduos por hectare (FOOD, 1986).

Este tucumã é bem diferente daquele do Pará (*Astrocaryum vulgare* Mart.), principalmente quanto ao habitat, isolado no caso de *A. aculeatum*, e em touceiras em *A. vulgare*. Para o consumo do fruto *in natura*, o tucumã amazonense é de melhor qualidade, visto ser menos fibroso.

Nos meses de janeiro a abril, é muito comum nas feiras e nos principais pontos de afluência de pessoas, no centro comercial de Manaus.

Os frutos e outras partes da planta têm praticamente os mesmos usos do tucumã paraense. Mas em Manaus, é também utilizado como parte de recheio de sanduíches.

Tucumã-do-amazonas
(*Astrocaryum aculeatum*)



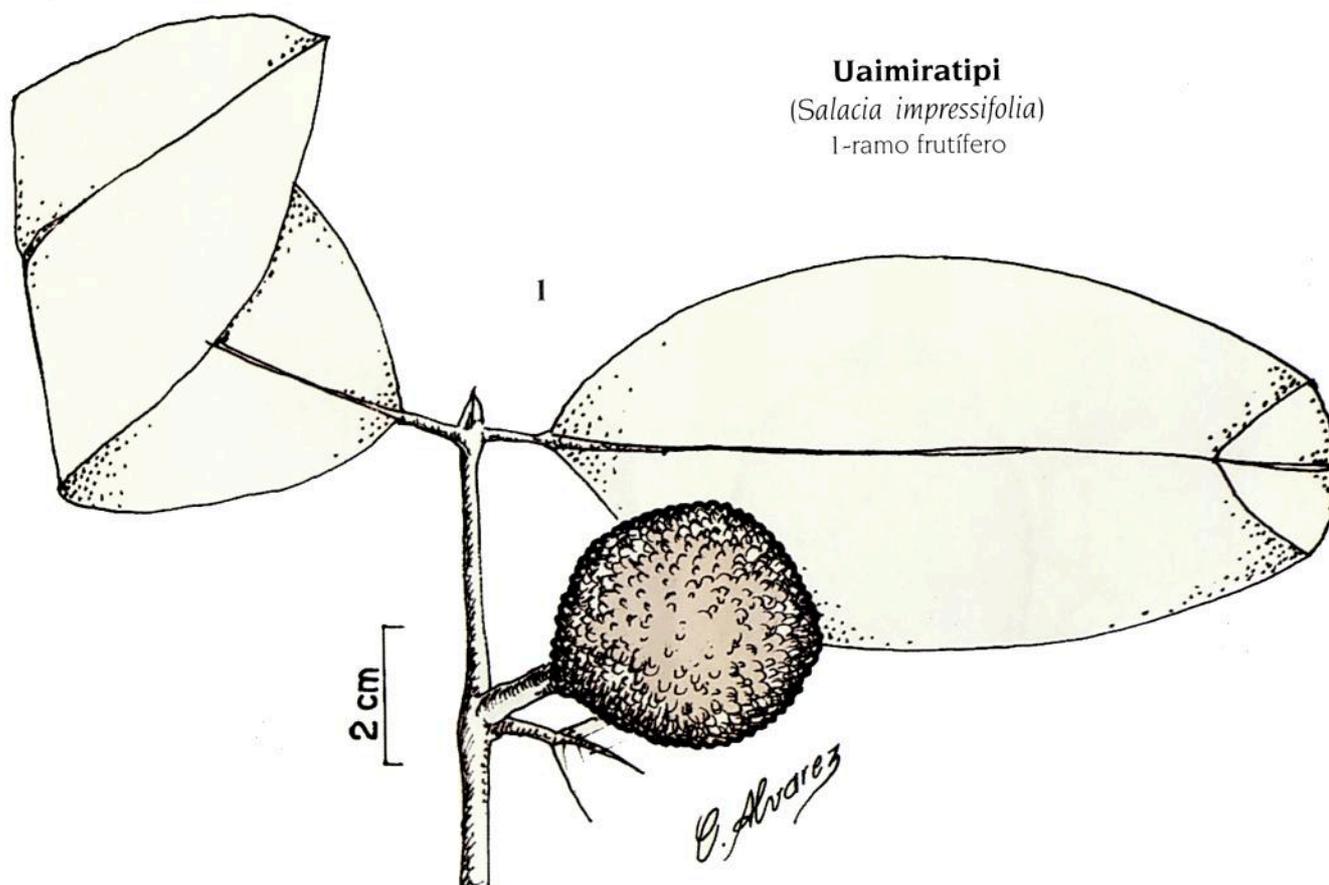
UAIMIRATIPI

Hipocrateácea

Salacia impressifolia (Miers) A.C. Smith

Cipó lenhoso, de folhas simples, opostas, pecíolo de 1,5 cm, lâmina coriácea, oblongo-elíptica, de 9-18 cm de comprimento e 4-8 cm de largura, base quase sempre arredondada, ápice agudo-acuminado. Inflorescências em fascículos de 1-3 flores, axilares ou extra-axilares, em longos pedicelos filiformes de 3 cm de comprimento; corola rotada, de cerca de 1,5 cm de diâmetro, com 5 pétalas obovadas, imbricadas, branco-amareladas; estames 3, inseridos em depressões de um disco carnosu, filetes divergentes, com anteras deiscentes transversalmente; ovário trilobular, com 2-3 óvulos por lóculo. Fruto, uma baga globosa ou sub-obovada, de 2-3 cm de diâmetro, com casca muricada, amarela, polpa mucilaginosa.

Esta espécie é conhecida somente na metade ocidental da Amazônia, de Roraima a Rondônia, até o Acre, mas, sobretudo, na bacia do rio Negro, de Manaus às fronteiras. Tem por habitat quase que obrigatório as margens de rios e outras áreas constantemente sob a influência das águas. Os frutos são ocasionalmente encontrados na floresta e produzidos em pequena quantidade, não havendo, também, uma safra bem definida. Conforme os registros de herbário, a floração ocorre nos meses de março a maio e, para a frutificação, dispõe-se de apenas um registro, indicando-a para o mês de julho.



UARÁ

Crisobalanácea

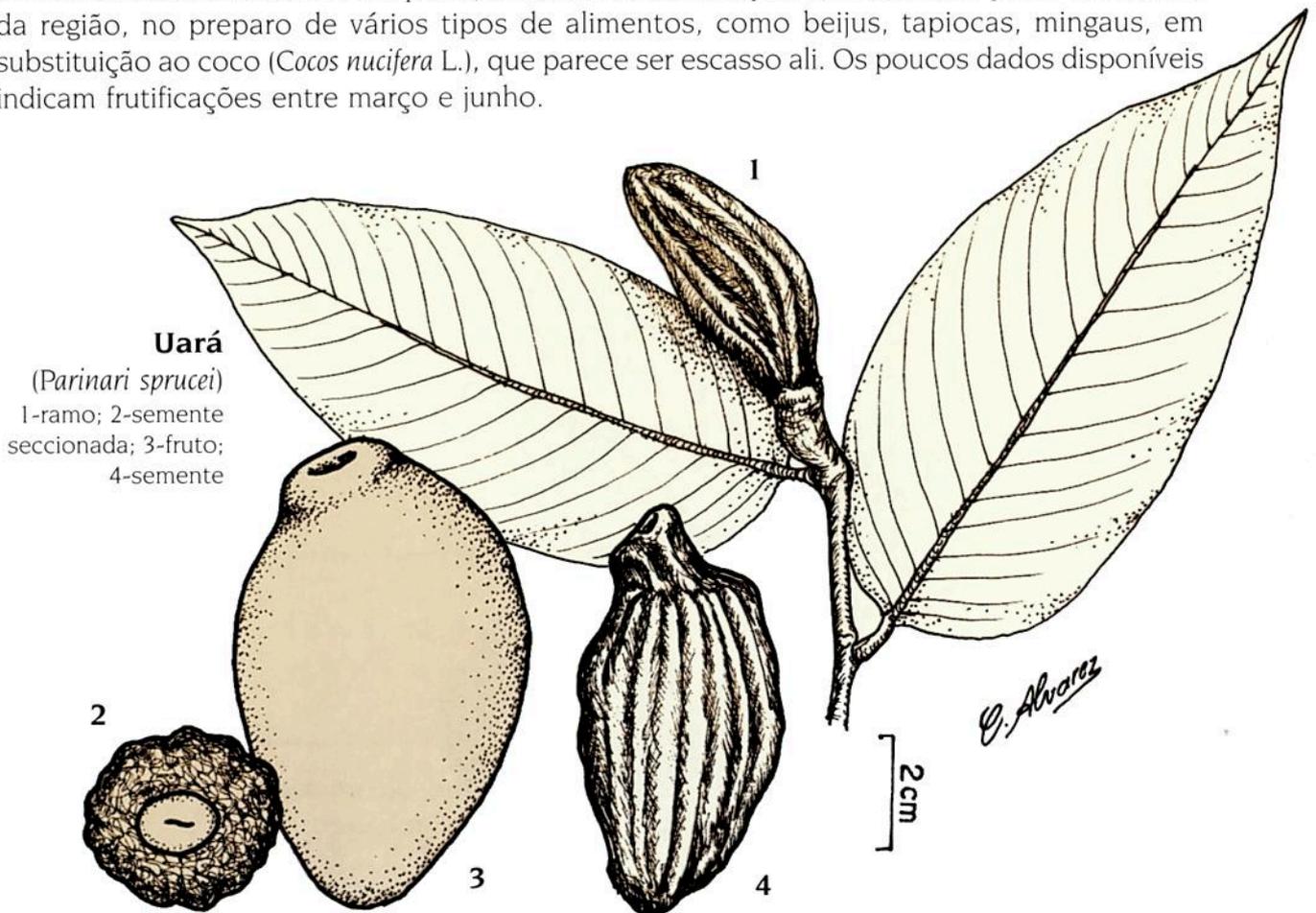
Parinari sprucei Hook. f.

Outro nome vulgar: pasa (Colômbia).

Árvore de 10-20 m de altura, tronco até 60 cm de diâmetro. Folhas alternas, simples, coriáceas, ovaladas ou elípticas, 8-15 cm de comprimento e 4-6 cm de largura, base arredondada e ápice atenuado; nervuras laterais de 15-20 pares, regularmente paralelas. Flores assimétricas, axilares ou terminais, com 5 pétalas brancas e 7 estames férteis. Fruto, uma drupa assimétrica, oblonga ou elipsoide, até 7 cm de comprimento e 5 cm de diâmetro, endocarpo duríssimo, espesso, sulcado longitudinalmente, contendo uma amêndoa brancacenta, oleosa, de 3 cm por 1,5 cm.

Espécie conhecida, até o presente, com uma distribuição restrita à bacia do Alto Rio Negro, alcançando a Colômbia e provavelmente a Venezuela, na faixa hileiana.

A parte comestível do fruto é a pequena amêndoa, oleosa e de sabor bastante agradável, semelhante ao da castanha-do-pará (*Bertholletia excelsa* Bonpland). É utilizada pelos habitantes da região, no preparo de vários tipos de alimentos, como beijus, tapiocas, mingaus, em substituição ao coco (*Cocos nucifera* L.), que parece ser escasso ali. Os poucos dados disponíveis indicam frutificações entre março e junho.



UARUTAMA

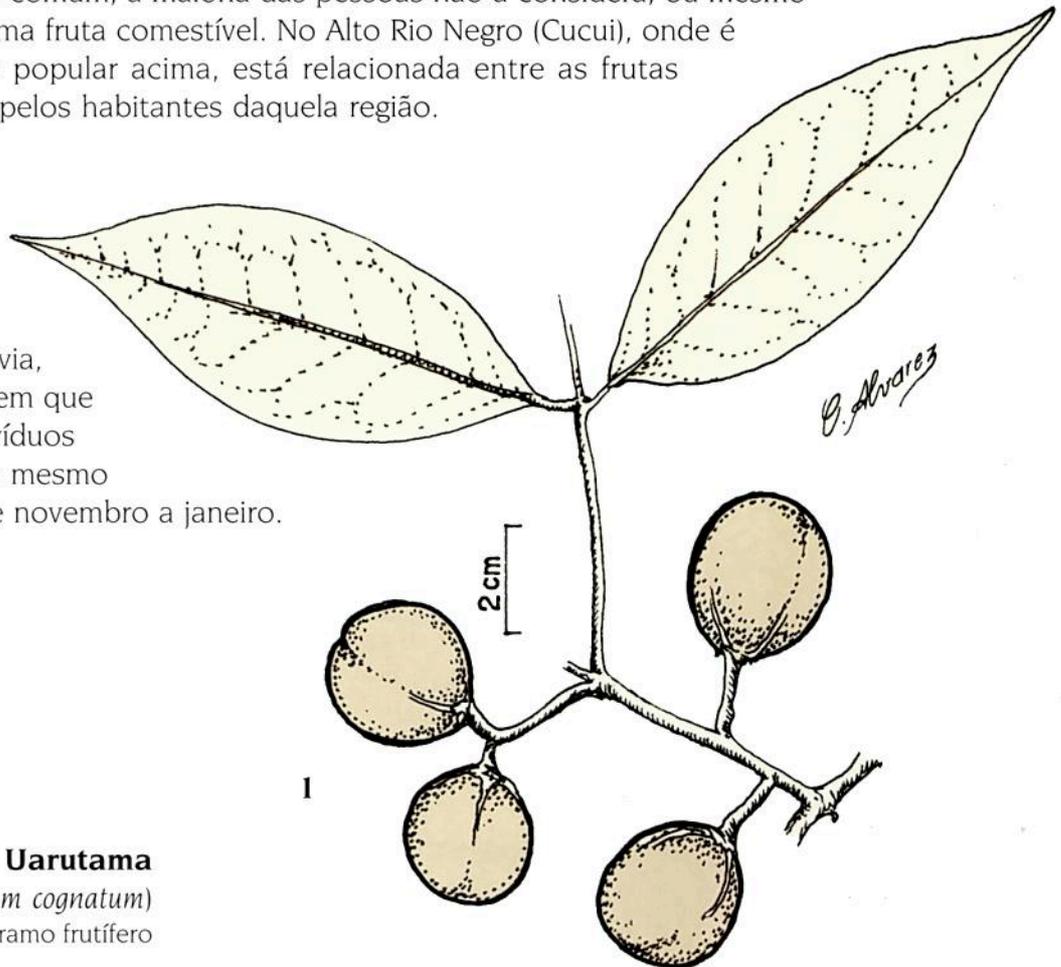
Hipocrateácea

Cheiloclinium cognatum (Miers) A.C. Smith(Sinônimo: *Salacia cognata* (Miers) Peyr.)

Arvoreta ou arbusto, comumente de 4-6 m de altura, às vezes subscandente, tendendo para a forma de liana. Folhas opostas, simples, cartáceas, estreito-elípticas ou oblongas, em torno de 10-14 cm de comprimento. Pequenas inflorescências axilares ou extra-axilares, com flores diminutas, amareladas ou alaranjadas. Fruto, uma baga subglobosa ou subpiriforme, de 2-3 cm no maior comprimento, de cor amarelo-alaranjada ou marrom, polpa sucosa, doce.

Esta espécie parece bem distribuída na Amazônia, onde tem sido localizada, sem exceção, em todas as unidades federativas da mesma. É mais ou menos comum em beiras de mata de terra firme, ou mesmo no interior da mata primária e também em capoeiras. Apesar de ser uma espécie razoavelmente comum, a maioria das pessoas não a considera, ou mesmo desconhece-a como uma fruta comestível. No Alto Rio Negro (Cucui), onde é conhecida pelo nome popular acima, está relacionada entre as frutas silvestres consumidas pelos habitantes daquela região.

Os indivíduos desta espécie frutificam em diferentes épocas e, assim, pode-se ter frutos durante o ano inteiro, havendo, todavia, dois períodos no ano em que maior número de indivíduos aparece com frutos ao mesmo tempo: abril a junho, e novembro a janeiro.



Uarutama
(*Cheiloclinium cognatum*)
1-ramo frutífero

UBAIA

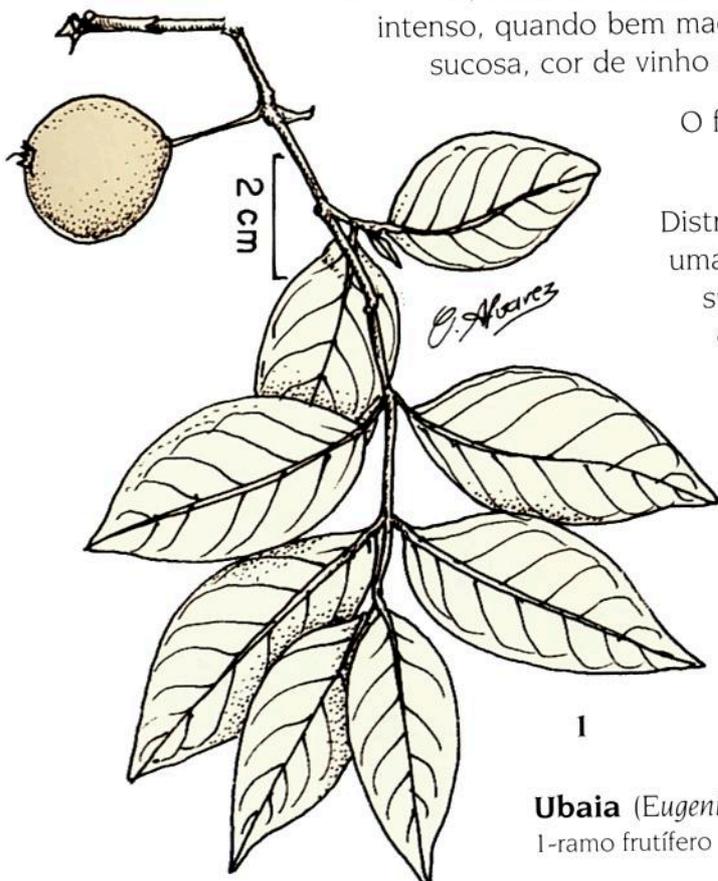
Mirtácea

Eugenia patrisii Vahl(Sinônimos: *E. vellozii* Berg, *E. teffensis* Berg)

Outros nomes populares: fruta-de-jaboti; wild cherry, hitchu, fox cherry (Guiana).

Arbusto vigoroso ou pequena árvore, de 5-7 m, às vezes até 15 m, tronco delgado e copa não muito densa. Folhas simples, opostas, elípticas, variáveis de tamanho na mesma planta, de 4-12 cm de comprimento por 2-7 cm de largura, agudo-acuminadas no ápice, obtuso-arredondadas na base.

Flores em pedicelos longos e filiformes, 4 pétalas brancas, obovadas, estames cerca de 100. O fruto é uma baga esférica, de cerca de 2-3 cm de diâmetro, casca lisa, de um vermelho intenso, quando bem madura, polpa bastante sucosa, cor de vinho comum.

**Ubaia** (*Eugenia patrisii*)

1-ramo frutífero

**Ubaia** (*Eugenia patrisii*)

O fruto pesa cerca de 10 g e contém 2-3 sementes, envolvidas por uma testa fibrosa.

Distribuída pela Amazônia, Guianas, Bolívia e Peru. É uma espécie silvestre, que tem por habitat natural o sub-bosque da mata ou da capoeira, onde ocorre de forma bastante dispersa; algumas vezes pode ocorrer em áreas abertas, com o porte de um arbustinho de 1 m.

Os frutos têm bela aparência, devido ao seu colorido e podem ser consumidos no estado natural ou como refresco. Tais frutos ainda permanecem na categoria de "fruta-do-mato", pois não são cultivados e nem aparecem nas feiras. Época de frutificação ainda não registrada.

Ucuqui

Sapotácea

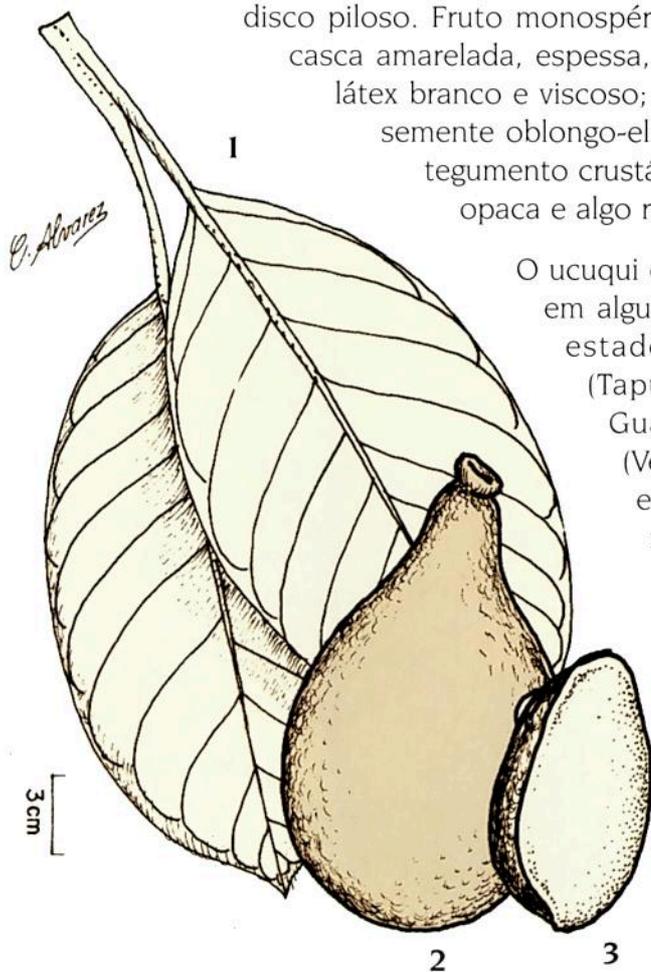
Pouteria ucuqui Pires & Schultes

(Sinônimo: *Piresodendron ucuqui* (Pires & Schultes) Aubr.)

Outros nomes populares: puch-pee-á (Índios Tukanos), oó-le-da (índios kuripaka do rio Guainia, Colômbia); ká-ha-pa (Índios Miranhas do rio Caquetá, Colômbia); yucú (populações venezuelanas do Alto Rio Negro).

Árvore bastante grande, chegando aos 40 m de altura quando adulta, tronco colunar, de cerca de 40-90 cm de diâmetro, casca espessa, mole, vermelho-escuro por fora, internamente de cor sanguínea, com látex branco, aquoso; copa ampla, esparramada. Folhas simples, alternas, elípticas, 11-20 cm de comprimento e 5-10 cm de largura, face inferior pulverulento-ferrugínea; ápice agudo ou obtuso e base cuneada. Flores numerosíssimas, pequenas e congestas, cálice com 5 sépalas esverdeadas, cerca de 2 mm, pétalas brancas, parcialmente soldadas, cerca de

3 mm; estames de 1 mm de comprimento, opostos às pétalas, e 5 minúsculos estaminódios alternando com as pétalas; ovário bilocular, circundado por um disco piloso. Fruto monospermeo, obovado, até 13 cm de comprimento, casca amarelada, espessa, coriácea e, quando cortada, exsudando um látex branco e viscoso; polpa brancacenta, sucosa, envolvendo uma semente oblongo-elipsoideia, de 7-9 cm de comprimento, com o tegumento crustáceo e brilhoso, exceto na área da rafe, que é opaca e algo rugosa.



O ucuqui é nativo e muito comum no Alto Rio Negro e em alguns de seus tributários, na parte nordeste do estado do Amazonas, desde Santa Isabel (Tapuruquara). É conhecido também nos rios Guainia e Caquetá (Colômbia) e Cassiquiare (Venezuela), e provavelmente em outros. É encontrado somente no estado silvestre, na mata virgem alta. Seu estado aparentemente cultivado, nada mais é do que árvores poupadas por ocasião de abertura de clareiras, para instalação de habitações.

Ucuqui (*Pouteria ucuqui*)

1-folhas; 2-fruto; 3-semente

Os frutos são muito apreciados e utilizados, não só pelo indígena, mas também por outras populações. A polpa é utilizada na feitura de um mingau à base de tapioca ou farinha, levados ao fogo até a fervura, o qual tem reputação de um apetitoso e nutritivo alimento.

Uma visita do autor ao Alto Rio Negro, em abril de 1975, coincidiu com a época de frutos maduros, ocasião em que pôde constatar a importância do ucuqui naquela região, pelo volume de cascas e sementes em volta das habitações.

Frutos maduros a partir de outubro até abril ou um pouco além.

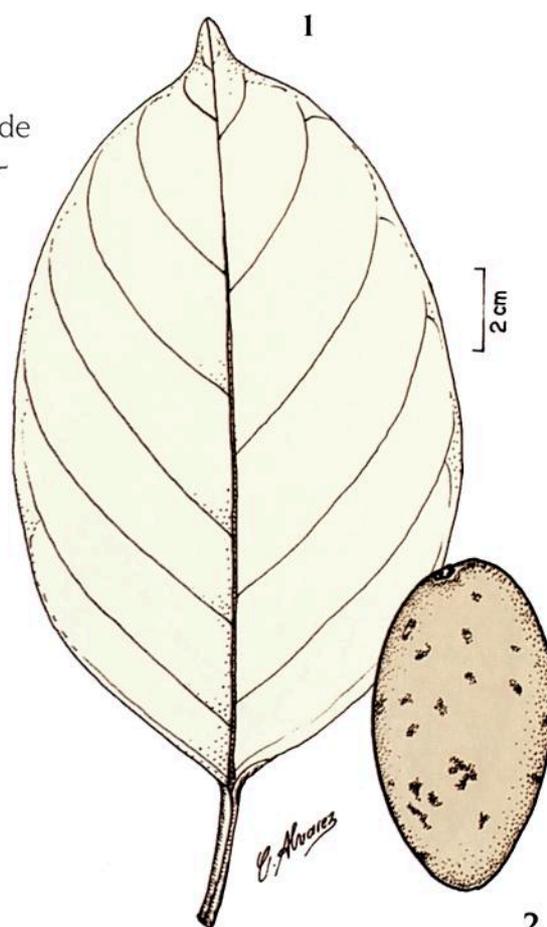
UMARI OU MARI

Icacinácea

Poraqueiba paraensis Ducke

Outros nomes populares: mari, mari-gordo.

Árvore pequena ou mediana, geralmente em torno de 8 m de altura, quando cultivada, podendo atingir 20-25 m, no estado silvestre, na mata primária. Folhas simples, alternas, curtamente pecioladas; limbo subcoriáceo, largo-elíptico ou ovalado, 12-30 cm de comprimento e 7-15 cm de largura, ápice curto acuminado, base arredondada ou obtusa; nervuras secundárias 4-6 pares, fortemente inclinadas para o ápice. Inflorescências em pequenas panículas espiciformes, flores pequenas, com três brácteas na base, cálice com 5 sépalas carnosas, corola com 5 pétalas brancacentas, estames 5, com filetes alargados no meio e estreitados nas duas extremidades. Fruto, uma drupa elipsoideia, de 6-8 cm de comprimento, casca fina, amarelo-alaranjada,



Umari
(*Poraqueiba paraensis*)
1-folha; 2-fruto

mesocarpo carnosos-oleoso, cerca de 5 mm de espessura; endocarpo fibroso, delgado, envolvendo uma volumosa semente de 6 cm de comprimento.

Espécie nativa e exclusiva do Pará, comum em todo o estuário até o baixo Amazonas, espontânea ou cultivada. Os frutos são consumidos ao natural e acompanhados de farinha de mandioca, e assim muito apreciados pelo povo. Têm cheiro e sabor peculiares, para algumas pessoas, agradáveis, mas para outras são enjoativos. A polpa pode fornecer uma boa porcentagem de óleo comestível, assim como a amêndoa. Frutos encontrados nas feiras de Belém, em grande quantidade, nos meses de janeiro a junho.

No Amazonas, o umari, mari ou mari-preto é representado pela espécie *Poraqueiba sericea* Tul., nativa daquele estado e frequentemente cultivada nos arredores de Manaus e interiores. As diferenças entre as duas espécies são pequenas, quase não detectadas pelo leigo em botânica, e poderão ser vistas nos frutos. São estes ovado-globosos, oblíquos e carenados na espécie amazonense; os frutos da espécie paraense são oblongos ou elipsoideos, sem carena e um pouco maiores do que os do Amazonas.

Umari (*Poraqueiba paraensis*)



UMARIRANA

Crisobalanácea

Couepia subcordata Benth. ex Hook. f.

(Sinônimo: *Couepia amazonica* Frit.)

Outro nome popular: marirana.

Pequena árvore de 6-12 m de altura, podendo crescer até os 25 m, nos indivíduos mais antigos; tronco nem sempre regularmente reto, ramificado a partir de 2-4 m do solo. Folhas simples, alternas, membranáceas, oblongo-elípticas, de cerca de 15 cm de comprimento e 6 cm de largura, base arredondada ou subcordada, ápice acuminado, face inferior pubescente-lanosa. Inflorescência em panículas terminais ou axilares, densamente pubescentes, castanho-claras; flores assimétricas, de cerca de 1,5 cm, corola branca, com 5 pétalas caducas, estames cerca de 35; ovário viloso, unilocular, com estilete basal-lateral. Fruto, uma drupa oblongo-elipsoideia, de 6 a 9 cm de comprimento, epicarpo amarelo-alaranjado, liso e delgado, mesocarpo da mesma cor, carnosos-pastoso, cerca de 1 cm de espessura, endocarpo fibroso, delgado, contendo uma semente longo-ovalada.

A umarirana é nativa da Amazônia, provavelmente de sua parte central, comumente cultivada, aliás, como é mais conhecida, na arborização de ruas e outros logradouros públicos de várias cidades amazônicas, comportando-se como excelente árvore de sombra, pelo seu porte mediano ou pequeno, no ambiente urbano e pela sua larga copa. Os frutos, quando maduros, têm coloração vistosa, e são consumidos no estado natural, embora tenham sabor medíocre, sendo, por isso, às vezes desprezados. Ocasionalmente aparecem nas feiras de Belém, no mês de dezembro; no Alto Rio Negro foram vistos frutos maduros no mês de abril.

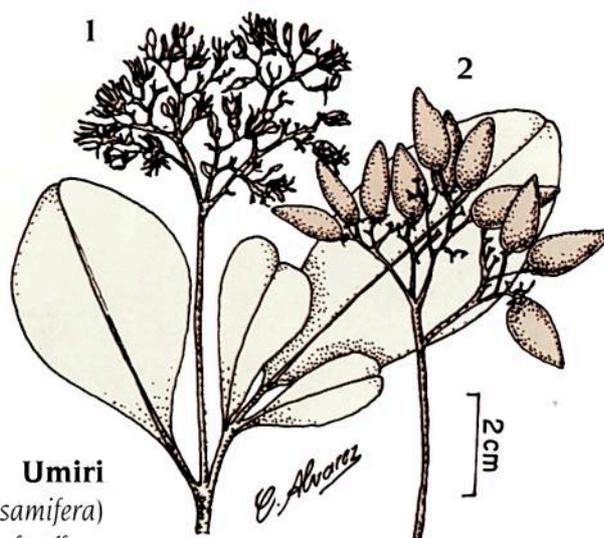
UMIRI

Humiriácea

Humiria balsamifera Aubl.

Outro nome popular: muréua (Índios Tiriyo).

Arbusto, árvore pequena ou grande, dependendo do habitat. Folhas subsésseis, subcoriáceas, de forma e tamanho variáveis, geralmente obovadas ou elípticas, alcançando até 18 cm de comprimento



Umiri

(*Humiria balsamifera*)

1-ramo florífero; 2-ramo frutífero

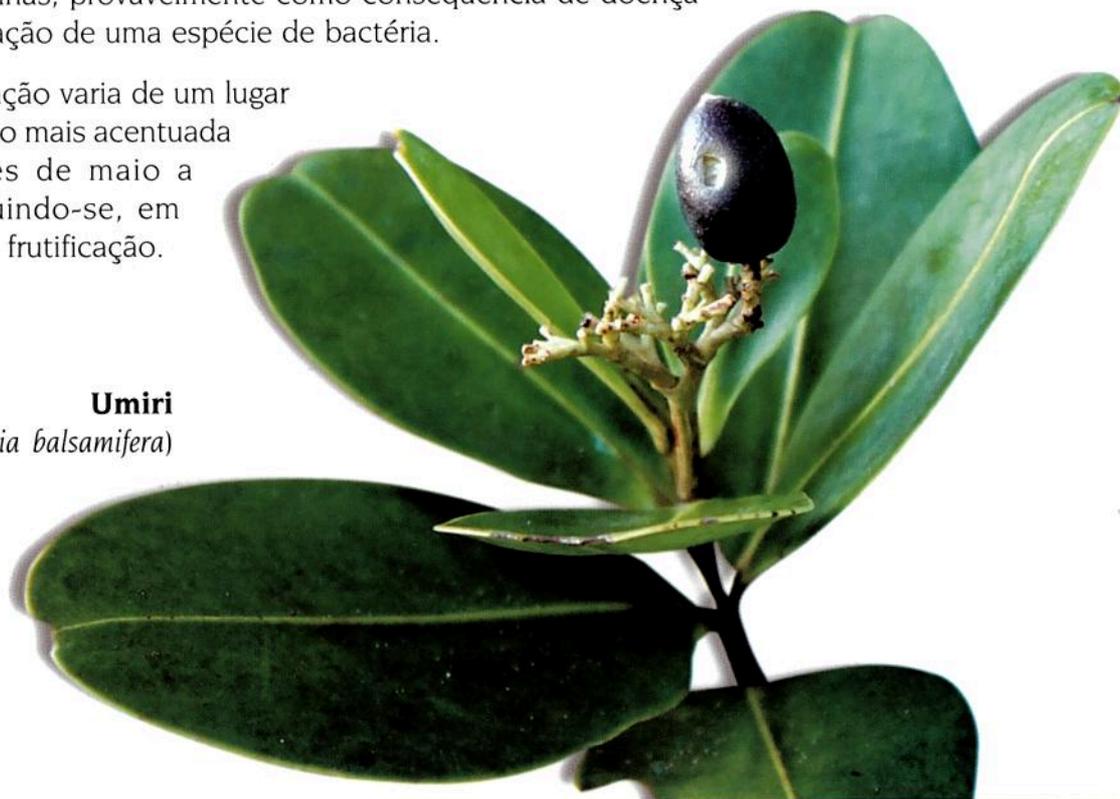
e 7 cm de largura, sendo mais frequente dimensões entre 6-7 cm por 3-4 cm; nervuras laterais quase imperceptíveis. Inflorescências cimoso-paniculadas, axilares ou subterminais; flor branca de 5 mm de comprimento, com 20 estames soldados na metade inferior e ovário com 5 lóculos biovulados. O fruto é uma drupa oblongo-elipsoidea, de cerca de 1,5 cm de comprimento, de cor roxo-escura, quando madura.

Segundo Cuatrecasas (1961, p. 91), a presente espécie é um enorme complexo específico, que inclui um grande número de tipos diferentes, com todas as formas transicionais possíveis, dando origem a uma sinonímia (cerca de 29 nomes) agora reduzida a 14 variedades. As variedades mais comuns na região são: *balsamifera* (var. *typica*), *guianensis* e *floribunda*, sendo esta última bastante frequente no Pará e largamente dispersa por toda a Amazônia, Guianas, Venezuela, alcançando o Rio de Janeiro. Segundo Ducke (1922, p. 176) e observações do autor, essa variedade encontra-se em toda parte onde há solos de areia branca, misturada com um pouco de humo. Seu habitat preferido é, entretanto, a campina, onde é encontrada muitas vezes na forma arbustiva de menos de 1 m de altura; porém, na mata atinge até 30 m de altura. O umiri é abundante na região do Salgado – Curuçá, Marapanim e outros, principalmente nas ilhas de vegetação baixa, como um arbusto ou arborescente nas áreas de mata. Nessas localidades, a produção de frutos é bastante apreciável, pelo que, em novembro, muitas pessoas vão ali realizar a colheita, retornando com suas canoas carregadas de umiri. Segundo afirmam, os melhores frutos, os mais procurados, são justamente aqueles produzidos pelas árvores da campina.

A casca das árvores adultas produz um bálsamo resinoso, semelhante ao bálsamo-do-peru, de cheiro muito agradável, usado na medicina popular como expectorante, tenífugo e contra blenorragia. Segundo Ducke (1922), esse bálsamo é produzido somente pelas árvores velhas, provavelmente como consequência de doença da árvore, pela ação de uma espécie de bactéria.

A época de floração varia de um lugar para outro, sendo mais acentuada entre os meses de maio a setembro, seguindo-se, em pouco tempo, a frutificação.

Umiri
(*Humiria balsamifera*)



Uxi

Humiriácea

Endopleura uchi (Huber) Cuatrecasas

(Sinônimo: *Sacoglottis uchi* Huber)

Outros nomes populares: uxi-pucu, uxi-amarelo, uxi-liso.

Árvore bastante grande, de cerca de 25-30 m de altura, tronco reto, cilíndrico, algumas vezes atingindo até 1 m de diâmetro, casca espessa, lenho vermelho, muito duro, copa bastante ampla ou um pouco alongada. Folhas simples, alternas, coriáceas, elíptico-oblongas, 10-20 cm por 2,5-8 cm, margens serrilhadas, ápice acuminado; nervuras laterais delicadas, pouco nítidas. Inflorescências em pequenas cimeiras multifloras, axilares, ou extra-axilares, menores que as folhas. Flores pequenas, de cerca de 3-4 mm, brancacentas ou esverdeadas, perfumadas, cálice com 5 sépalas orbiculares, corola com 5 pétalas livres, oblongas; estames em torno de 20, anteras com 4 tecas, conectivo prolongado acima das tecas; ovário globoso, com 5 lóculos uniovulados, geralmente desenvolvendo-se 1 ou 2. Fruto, uma drupa elipsoideia, de 5-7 cm de comprimento e 4 cm de diâmetro, pesando de 50 a 70 g; exocarpo liso, verde-amarelado ou pardo, no fruto maduro; mesocarpo (parte comestível) carnososo-farináceo, oleoso, de cerca de 5 mm de espessura; endocarpo (caroço ou pirênio) lenhoso, extremamente duro, profundo-sulcado longitudinalmente, sulcos cheios de um estrutura fibrosa, duríssima, dando à superfície do caroço a forma aparentemente lisa; somente com a remoção ou decomposição dessa estrutura é que se pode observar os sulcos e as arestas do endocarpo, no interior do qual encontram-se 1 a 2 sementes alongadas, de 2-3 cm.

O uxizeiro é indígena no Pará e Amazonas; é espécie tipicamente silvestre da mata primária de terra firme, frequente, mas dispersa por todo o Pará, sobretudo no estuário e regiões Bragantina, do Guamá e Capim, hoje bastante reduzida, em consequência da destruição das florestas nessas regiões. É ainda abundante na parte ocidental do Marajó e regiões dos furos.

A polpa do uxi é oleosa, de sabor e cheiro peculiares, muito agradáveis; é consumida no estado natural, pura ou com farinha de mandioca, constituindo um importante complemento na alimentação das classes

Uxi

(*Endopleura uchi*)



populares. É utilizada também na fabricação de sorvete, licor e doce em pasta, muito apreciados, principalmente o primeiro. Segundo análise química, realizada por Moura-Campos (1951), a polpa do uxi apresenta a seguinte composição: umidade, 40%; protídios, 0,9%; glicídios, 12,2%; lipídios, 20,2%; sais minerais, 1%; fibra, 26%. O óleo extraído da polpa é de cor amarelo-citrina, ligeiramente esverdeado e sem sabor apreciável. Seus caracteres físico-químicos, determinados por Pinto (1956), são bastante aproximados dos referidos para o óleo de oliveira; apenas o índice de iodo e refração são pouco inferiores. As propriedades organolépticas são as mais aproximadas possíveis.

Quando cai da árvore, o fruto ainda não está em condições de ser consumido; deve-se esperar uns 3-5 dias, quando a casca e polpa cedem às pressões dos dedos, sinal de que está maduro; não sendo consumido, não se deteriora nem fermenta, mas vai ressecando até a rigidez, conservando por muito tempo o seu agradável aroma.

O uxizeiro apresenta algumas limitações que tornam a sua cultura inviável economicamente, muito embora seus frutos alcancem bons preços no mercado. A reprodução é feita através de sementes, que germinam somente aos 9-10 meses e o crescimento da planta é vagaroso, não frutificando antes dos 15 anos. No primeiro caso, seria possível reduzir o tempo de germinação, destruindo o endocarpo; mas no segundo, levaria muito tempo para se obterem árvores precoces.

Frutificação iniciando regularmente em dezembro e terminando definitivamente em junho.

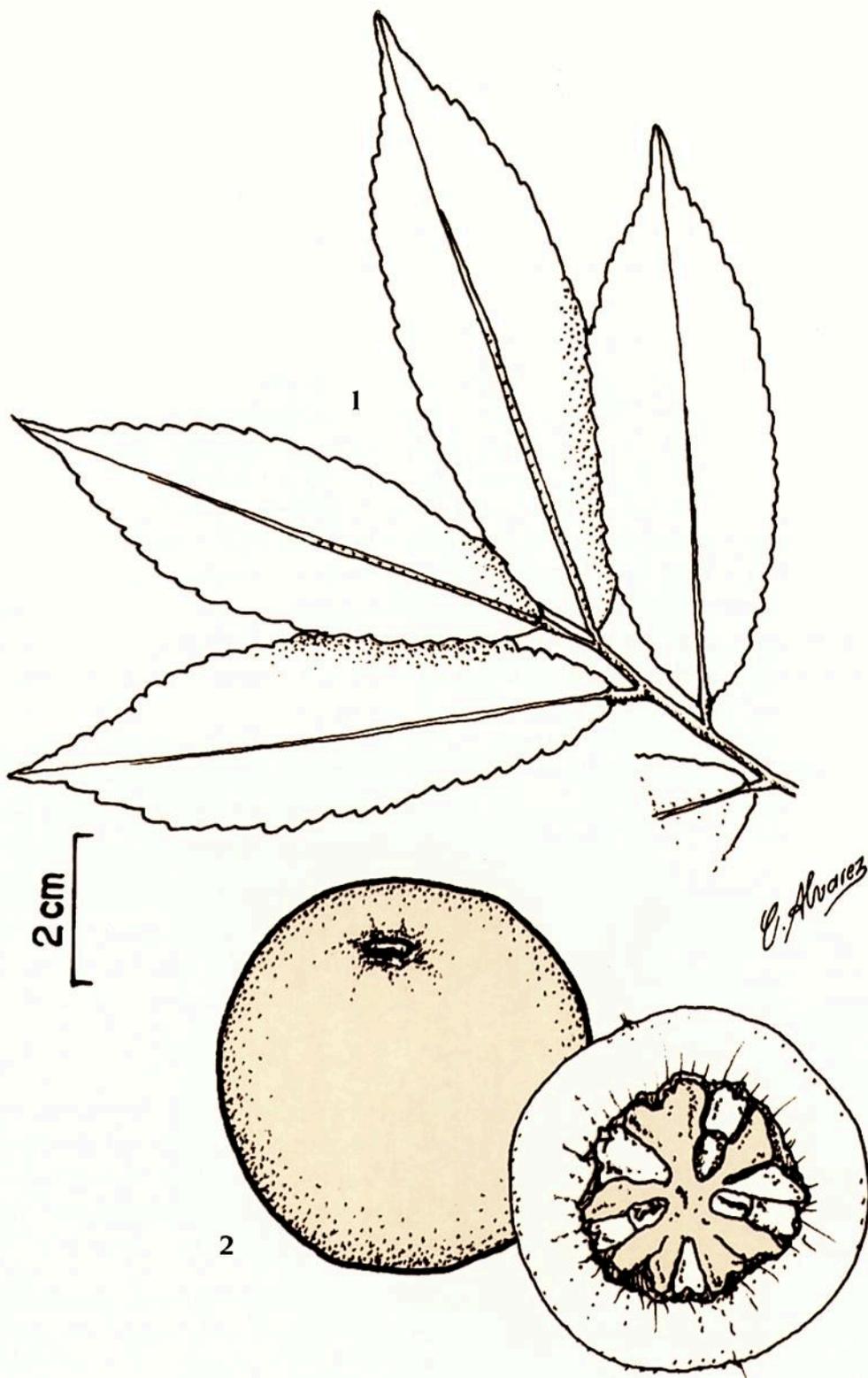
UXICURUÁ

Humiriácea

Duckesia verrucosa (Ducke) Cuatr.
(Sinônimo: *Sacoglottis verrucosa* Ducke)
Outro nome vulgar: uxi-coroa.

Árvore bastante grande, com folhas simples, alternas, dísticas, cartáceas, estreito-elípticas, 5-9 cm de comprimento por 1,5-3 cm de largura, acuminadas, com as margens minuto-serruladas. Flores pequenas, perfumadas, esverdeadas, com estames amarelos. Fruto, uma drupa subglobosa de cerca de 7 cm de diâmetro, casca lisa, verde-escura, mesocarpo (parte comestível) oleoso, endocarpo pétreo, irregularmente verrucoso, foveolado, com 1-3 sementes.

Espécie rara, limitada à região do Baixo Amazonas até Manaus. Os frutos são consumidos no estado natural ou cozidos, algumas vezes encontrados nas feiras daquela região, ao que parece, de janeiro a abril.



Uxicuruá (*Duckesia verrucosa*)
1-folhas; 2-fruto; 3-fruto seccionado

GLOSSÁRIO

- Abrupto** Diz-se do ápice da folha que não se estreita gradualmente, mas sim, bruscamente, formando uma ponta ou acume.
- Alporquia** Tipo de multiplicação vegetativa, que consiste no enraizamento de um ramo sem separá-lo da planta, o que se consegue envolvendo uma seção do mesmo, com terra protegida por tecidos ou plásticos, até o enraizamento, quando então o ramo será cortado.
- Âmbito** É apenas o contorno de uma folha, independente de seus recortes, incisões e outras reentrâncias do limbo.
- Androceu** Parte masculina da flor, essencialmente formado pelos estames.
- Andróforo** Prolongamento do eixo floral que sustenta o androceu.
- Androginóforo ou ginandróforo** Estrutura em forma de pedúnculo que mantém o androceu e o gineceu elevados, acima do perianto.
- Antese** Na floração é o instante após o desabrochamento da flor, enquanto esta pode fertilizar ou ser fertilizada.
- Aquênlo** Fruto geralmente pequeno, seco, indeiscente, com uma única semente presa ao pericarpo apenas por um ponto, o funículo.
- Arilo** Camada acessória externa de algumas sementes, formada a partir de uma excrescência na base do óvulo, crescendo com a semente e envolvendo-a total ou parcialmente. Parece ter função na disseminação pelos animais.
- Baga** Fruto carnoso formado por mais de um carpelo, com muitas sementes.
- Butiroso** Semelhante à manteiga.
- Caduco** Que tem pouca duração; que cai logo.
- Caliptriforme** Com a forma de uma coifa, ou de um capuz.

- Carpelo Folha modificada que constitui a unidade do pistilo das angiospermas; consiste basicamente de ovário, estilete (que às vezes falta) e o estigma.
- Carúncula Excrescência carnosa na base de algumas sementes.
- Cauliflora Com flores nascidas diretamente no tronco e galhos.
- Cespitoso Que cresce formando touceiras.
- Cimbiforme Em forma de pequena canoa.
- Clone Conjunto de indivíduos originados através da propagação vegetativa de uma única planta, contendo a mesma constituição genética.
- Cógula Segmento de certas pétalas, com a forma de cumбуca ou tijela. Ex. Base dilatada das pétalas do cacau (*Theobroma cacao* L.)
- Conectivo Tecido que liga as duas tecas de uma antera.
- Corimbo Inflorescência cujos pedicelos florais têm comprimentos diferentes, porém inseridos no eixo, de tal maneira que terminam todos à mesma altura.
- Cotilédone Folha primordial da semente, que armazena alimento nas dicotiledôneas e monocotiledôneas.
- Cultivar Termo hortícola recente, criado para variedades de plantas, obtidas através de cultura.
- Cuspidado Com a ponta adelgada, longa e aguda.
- Decussado Pares de folhas opostas que se cruzam alternadamente com os pares subsequentes; o mesmo que opostas cruzadas.
- Deiscente Fruto que se abre espontaneamente na maturação para liberar (expulsar) as sementes.
- Dicásio Inflorescência em que abaixo da flor terminal de um ramo surgem dois outros ramos floríferos, que podem repetir o mesmo caso. É considerada uma falsa dicotomia.

Dicotômico	Tipo de ramificações em que cada ponta de um ramo se divide repetidamente em dois outros ramos.
Dioica (do grego: duas casas)	Planta com flores masculinas (estaminadas) num indivíduo e femininas (pistiladas) em outro.
Dístico	Folhas ou flores dispostas em duas filas, uma de cada lado de um ramo.
Divergentes (anteras)	Com as tecas afastadas uma da outra.
Drupa	Fruto mais ou menos carnoso, geralmente monospérmico (com uma semente), cujo endocarpo, pétreo ou lenhoso, envolve a semente, formando uma estrutura comumente conhecida como "caroço".
Emarginado	Folha ou pétala com um pequeno entalhe ou reentrância pouco profunda, no ápice.
Endocarpo	Camada mais interna do fruto.
Epicarpo	Camada mais externa do fruto.
Escandente	Planta que, não tendo sustentação própria, eleva-se apoiada nas outras.
Espádice	Nome geralmente atribuído à inflorescência das palmeiras, parecendo, entretanto, mais adequado às aráceas.
Espata	Bráctea grande e coriácea ou lenhosa, nas palmeiras; pequena e carnosa, nas aráceas.
Espontâneo	Em oposição a cultivado. Plantas que nascem e crescem sem nenhuma intervenção do homem.
Estaminódios	Estames estéreis, sem função, às vezes reduzidos a um simples filete.
Estipitado	Formado sobre uma haste ou estipe.
Estróbilo ou cone	Inflorescência de várias gimnospermas. É uma espiga formada de brácteas ou escamas, cada qual com uma flor.
Exserto	Que se projeta para fora; estames mais altos do que o perianto.

Extrorso	Anteras com as tecas voltadas para fora.
Fenológico	Relativo à fenologia; estudo dos fenômenos biológicos e as épocas em que os mesmos se processam (floração, frutificação, queda de folhas etc.).
Flabelado	Em forma de leque ou abano.
Foveolado	Com pequenas depressões.
Funículo	Pedicelo que liga o óvulo (rudimento seminal) à placenta ou às paredes do ovário.
Gineceu	Este termo significa: casa das mulheres e constitui a parte feminina da flor. É a reunião de carpelos considerados coletivamente, sem levar em consideração o número, ou a maneira como eles estão associados uns aos outros.
Ginóforo	Prolongamento ou eixo que sustenta o gineceu.
Hilo	Pequena cicatriz na semente, indicando o ponto onde esta prendia-se ao funículo.
Hipanto	Receptáculo floral em forma de taça das flores de ovário ínfero, ambos com suas paredes fundidas em uma só estrutura. Ex. No fruto da goiaba.
Hipocrateriforme	Corola gamopétala parecida com uma taça.
Hipógeo	Qualquer órgão vegetal que se desenvolve sob o solo.
Homoclamídia	Flor com cálice e corola não diferenciados; é comum nas monocotiledôneas.
Imbricada	Com pétalas sobrepondo-se como as telhas de um telhado.
Imersa (nervuras)	Não são vistas, mas existem dentro do mesófilo.
Indúvia	Partes florais persistentes, que acompanham o crescimento do fruto, recobrimo-o total ou parcialmente, protegendo-o.
Inerme	"Desarmado"; planta sem espinhos.

- Ífero (ovário) Quando as paredes do ovário soldam-se total ou parcialmente com o receptáculo e o tubo do cálice, e o ovário fica numa posição inferior às das outras peças florais (Ex. Ovário abaixo do cálice).
- Jugo Par de folíolos opostos, de uma folha composta pinada.
- Lenticeloso Com lenticelas, que são pequenas aberturas lenticulares no caule e nos ramos, destinadas à respiração, em substituição aos estômatos já desaparecidos.
- Lígula Apêndice membranáceo na junção do pecíolo das folhas com a bainha, ou corola em forma de fita, como nas flores radiais das compostas (Asteraceae).
- Mergulhia Tipo de multiplicação vegetativa que consiste no enraizamento de um ramo, enterrando parte dele no solo, sem separá-lo da planta-mãe, a não ser depois de enraizado.
- Mesocarpo Porção intermediária entre o epicarpo e o endocarpo de um fruto; quando o mesocarpo é bem carnoso, leva o nome de sarcocarpo.
- Mesófilo/Mesofilo Parte da folha compreendida entre as duas epidermes, inferior e superior (dorsal e ventral).
- Moniliforme Com várias constrictões em intervalos regulares, com aspecto de um rosário.
- Monoica Com flores masculinas (estaminadas) e femininas (pistiladas) separadas, porém na mesma planta.
- Mucronulado Folha com o ápice terminado por uma minúscula estrutura espinhosa, pontiaguda (mucro).
- Nutante Flor inclinada para um lado ou mesmo voltada para baixo.
- Obcordada Folha cordiforme, com o pecíolo na parte afiliada.
- Oblato Diz-se do fruto achatado no sentido vertical, ou seja, o diâmetro maior do que a altura.
- Obscura (nervura) Nervação oculta no mesófilo (ou mesofilo).

- Ovário Porção basal dilatada, de um ou mais carpelos soldados, contendo em seu interior os óvulos. Após a fecundação, o ovário transforma-se em fruto e os óvulos em sementes.
- Óvulo Primórdio seminal. Pequenos corpúsculos no interior do ovário, os quais, após a fecundação, transformam-se em sementes.
- Panícula Inflorescência com o eixo principal ramificado, cujas ramificações são ráculos (ou racemos ou cachos) com flores.
- Papilionácea Tipo de corola de algumas leguminosas, cuja forma lembra uma borboleta (papilio).
- Pauciflora Que tem poucas flores.
- Perianto Termo coletivo para cálice e corola ou só para o primeiro, quando não existe a corola.
- Pericarpo É o fruto com exclusão das sementes; basicamente constitui-se de três partes: epicarpo, mesocarpo e endocarpo.
- Piriforme Com a forma de pera.
- Pistilo É o órgão feminino da flor, formado por um ou mais carpelos.
- Placenta Estrutura no interior do fruto, na qual estão inseridos os óvulos (primórdios seminais).
- Plicado Dobrado, pregueado como um leque.
- Polígamo Com flores unissexuadas e hermafroditas (ditas andróginas, perfeitas ou bissexuadas) na mesma planta.
- Quincotômico Plantas com cinco ramos partindo do mesmo nível.
- Ráculo (racemo) Inflorescência com um eixo alongado, com flores de pedicelos mais ou menos iguais; o mesmo que cacho ou racemo.
- Rafe Parte do funículo do óvulo, aderida ao mesmo.

Raque	Eixo principal de uma inflorescência ou de uma folha composta, ou segmentada.
Reflexa (pétala)	Recurvada ou dobrada para baixo.
Repando	Com os bordos levemente ondulados.
Rimosa	Cheia de fendas ou fissuras pequenas.
Ritidoma	A camada mais externa da casca das árvores, constituída de tecidos mortos, que se soltam em forma de lâminas delgadas ou espessas.
Rostro	Ponta ou bico.
Rotada (corola)	Em forma de roda, cujo tubo estreitado representa um eixo.
Ruderal	Plantas que acompanham o homem; onde ele se estabelece, elas aparecem e se estabelecem também.
Ruminado	De superfície dividida em pequenas porções.
Segmentos	Porções em que estão divididas as folhas de muitas palmeiras, às vezes impropriamente chamadas de folíolos.
Septicida	Tipo de deiscência (abertura) de frutos feita pela região dos septos.
Sincarpo	Fruto resultante de uma inflorescência, cujas flores tornaram-se carnosas e se fundiram durante o crescimento. Às vezes dá-se este nome também para frutos originados de uma só flor, com muitos carpelos independentes e que se soldam durante o crescimento.
Sinistrorsa	Corola que se enrola da direita para a esquerda.
Súpero (ovário)	Situado acima da inserção dos estames e perianto.
Tépalas	Segmentos de um perianto não diferenciado em cálice e corola (flor homoclamídia).
Testa	Tegumento externo das sementes.

Tétrade (pólen)	Grupo de quatro grãos de pólen unidos.
Toruloso	Com suaves dilatações, dando a forma aparente de rosário.
Umbela	Inflorescência na qual todas as flores têm pedúnculos do mesmo comprimento, partindo da extremidade do eixo.
Unguiculada	Pétala com a base estreitada em forma de unha (garra).
Urceolado	Em forma de urna, ou de jarro.
Valvar (prefloração)	Corola cujas pétalas apenas se tocam, pelos bordos, não havendo superposição.
Versátil (antera)	Bamboleante, que se move livremente em todas as direções sobre um delicado pedículo. Ex. Anteras de Poaceae (Gramíneas) e Melastomatácea (Ex. goiaba-de-anta).
Zigomórfico/ Zigomorfo	Que tem simetria bilateral, isto é, pode ser dividido em duas metades iguais.

REFERÊNCIAS

- ADDISON, G. O.; TAVARES, R. M. 1951. Observações sobre as espécies do gênero *Theobroma*, que ocorrem na Amazônia. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, v. 25, p. 1-20, il.
- APG (Angiosperm Phylogeny Group). 2003. An update of the Angiosperm Phylogeny Group classification for the orders and families of flowering plants: APG II. *Botanical Journal of the Linnean Society*, v. 141, p. 399-436.
- BAENA, A. L. Monteiro. 1839. *Ensaio corográfico sobre a Província do Pará*. Belém: Santos. 589 p.
- BALÉE, W. 1986. Análise preliminar de inventário florestal e a etnobotânica Ka'apor (Maranhão). *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Série Botânica*, v. 2, n. 2, p. 141-167.
- BALICK, M. J. 1986. Systematics and economic botany of the *Oenocarpus - Jessenia* (Palmae) complex. *Advances in Economic Botany*, New York, v. 3, p. 1-140.
- BARBOSA RODRIGUES, J. 1891. *Ecloga plantarum novarum. Vellozia*, Rio de Janeiro, v. 1, p. 1-88. il.
- BETENDORF, J. F. 1909. Chronica da Missão dos Padres da Companhia de Jesus no Estado do Maranhão. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico Brasileiro*, v. 72, n. 1.
- BIBLIOGRAFIA do cacau. 1980. Brasília: Biblioteca Nacional de Agricultura. v. 1, 118p.
- BIBLIOGRAFIA por produto ou área de interesse: cacau. 1977. Brasília: EMBRATER/SNIR. v. 1, 51 p.
- BONDAR, G. 1937. Árvores frutíferas nas matas da zona cacauzeira. *Rodriguésia*, Rio de Janeiro, v. 2, n. 8, p. 51-54, il.
- CALZAVARA, B. B. G. 1970. *Fruteiras: abacaxizeiro, cajueiro, goiabeira, maracujazeiro, murucizeiro*. Belém: IPEAN. 42p. (Série Culturas da Amazônia, 1).
- CAMACHO, V. E. 1976. El Pejibaye (*Guilielma gasipaes* (Kunth) Baill.) In: SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE PLANTAS DE INTERES ECONÓMICO DE LA FLORA AMAZONICA. Belém, 1972. Turiialba: IICA-Tropico, 1976. p. 101-6 (Informes de conferencias, cursos y reuniones, 93).
- CASALI, V. W. D.; SONNEMBERG, P. E.; PEDROSA, J. F. 1982. Melancia: cultivares e métodos culturais. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, v. 8, n. 85, p. 29-32, jan
- CAVALCANTE, P. B. 1967. O Guaraná (*Paullinia cupana*, var. *sorbilis*) em estado provavelmente espontâneo, no planalto de Santarém, Pará. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Nova Série Botânica*, n. 26, p. 1-5.
- CAVALCANTE, P. B. 1972. Frutas comestíveis da Amazônia I. *Publicações Avulsas. Museu Goeldi*, Belém, n. 17, p. 1-84.
- COSTA, Dante. 1959. Presença de vitamina A no açá. *Boletim da Inspetoria Regional Agrícola no Estado do Pará*, Belém, v. 9, p. 53-63.
- CUATRECASAS, J. A. 1961. Taxonomic revision of the Humiraceae. *Contributions from the U. S. National Herbarium*, Washington, DC, v. 35, n. 2, p. 1-214.
- DE CANDOLLE, A. 1882. *Origin of cultivated plants*. Reprinted in 1967, New York, London: Hafner. 468 p.
- DE CANDOLLE, A. 1959. *Origin of cultivated plants*. New York: Hafner. 468p.
- DUCKE, A. 1919. Pajurá e oiticoró. *Arquivos do Museu Nacional do Rio de Janeiro*, v. 22, p. 61-8.
- DUCKE, A. 1922. Plantes nouvelles ou peu connues de la région amazonienne II. *Archivos do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, v. 3, p. 242.

- DUCKE, A. 1925. Plantes nouvelles ou peu connues de la région amazonienne III. *Archivos do Jardim Botânico do Rio de Janeiro*, v. 4, p. 1-208.
- DUCKE, A. 1935. Plantes nouvelles ou peu connues de la région amazonienne. VIII. *Arquivos do Instituto de Biologia Vegetal*, v. 2, p. 27-72.
- DUCKE, A. 1938. Lauraceas aromáticas do Amazonas. *Reunião Sul Americana de Botânica*, Rio de Janeiro, v. 3, p. 55-74.
- DUCKE, A. 1943. New forest trees and climbers of the Brazilian Amazon. *Tropical Woods*, New Haven, v. 76, p. 15-32.
- DUCKE, A. 1946. Plantas de cultura pré-colombiana na Amazônia brasileira; notas sobre as espécies ou formas espontâneas que supostamente lhes teriam dado origem. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, n.8.
- DUCKE, A. 1949. Notas sobre a flora neotropical-II. As leguminosas da Amazônia brasileira. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, v. 18, p. 1-249.
- DUCKE, A. 1950. As Maçarandubas amazônicas. *Anuário Brasileiro de Economia Florestal*, Rio de Janeiro, v. 3, n. 3, p. 231-44.
- DUCKE, A.; BLACK, G. A. 1954. Notas sobre a fitogeografia da Amazônia brasileira. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, v. 29, p. 1-62.
- DUTTRA, G. 1899. A mangabeira e sua cultura. *Boletim do Instituto Agrônomo do Estado de São Paulo e Campinas*, v. 10, n. 8, p. 514-536, il.
- FALCÃO, M. A.; LLERAS, E.; KERR, W. E.; CARREIRA, L. M. M. 1981. Aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade do Biribá (*Rollinia mucosa* (Jacq.) Baill.) *Acta Amazonica*, Manaus, v. 11, n. 2, p. 297-306.
- FALCÃO, M. A.; LLERAS, E. 1981. Aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade da sorva (*Couma utilis* M. Arg.). *Acta Amazonica*, Manaus, v. 11, n. 4, p. 729-741.
- FALCÃO, M. A.; LLERAS, E.; LEITE, A. M. C. 1982. Aspectos fenológicos, ecológicos e de produtividade da Graviola (*Annona muricata* L.) na região de Manaus. *Acta Amazonica*, Manaus, v. 12, n. 1, p. 27-32.
- FERREIRA, F. A.; PEDROSA, J. F.; ALVARENGA, M. A. R. 1982. Melão: Cultivares e métodos culturais. *Informe Agropecuário*, Belo Horizonte, v. 8, n. 85, p. 26-8, jan.
- FOOD and fruit-bearing forest species. 1986. 3: Examples from Latin America. Rome: FAO. 308 p., il. (FAO forestry Paper, 44/3).
- FRÓES, R. L. 1959. Informações sobre algumas plantas econômicas do planalto amazônico. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, n. 35.
- GOMES, R. Pimentel. 1983. *Fruticultura brasileira*. 9.ed. São Paulo: Nobel. 446 p.
- HILL, A. F. 1952. *Economic botany*. A textbook of useful plants and products. 2.ed. New York: Mc Graw-Hill. 560 p.,il.
- HOEHNE, F. C. 1940. Leguminosas-papilionadas; gênero *Arachis*. *Flora Brasílica*, São Paulo, v. 25, n. 2, p. 1-20.
- HUBER, J. 1904. Notas sobre a patria e distribuição geographica das arvores fructíferas do Pará. *Boletim do Museu Goeldi (Museu Paraense) de Historia Natural e Ethnographia*, Belém, v. 4, p. 375-406.
- HUME, H. H. 1952. *Cultura das plantas cítricas*. Rio de Janeiro: Serviço de Informação Agrícola. 562 p., il. (Série Didática, 12)
- KOPP, L. E. 1966. A Taxonomic revision of the genus *Persea* in the Western Hemisphere. (Persea-Lauraceae). *Memoirs of the New York botanical Garden*, v. 14, n. 1, p. 1-117.
- LE COINTE, P. 1947. *Amazônia brasileira* III. Árvores e plantas úteis (indígenas e aclimatadas). 2.ed. São Paulo: Ed. Nacional. 506. p., il. (Brasiliana, 251).
- LEON, J. 1968. *Fundamentos Botánicos de los Cultivos Tropicales*. Costa Rica: IICA. 487 p.

- LIMA, R. R.; TRASSATO, L. C.; COELHO, V. 1986. O Tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.) principais características e potencialidade agroindustrial. Belém, EMBRAPA-CPATU, 1986, 25p. (Boletim de Pesquisa, 75).
- LITTLE JR., E. L.; WADSWORTH, F. H. 1964. *Common trees of Puerto Rico and the Virgin Islands*. Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture. 548 p., il. (Agriculture Handbook, 249).
- LITTLE JR., E. L.; WOODBURY, R. O.; WADSWORTH, F. H. 1974. *Trees of Puerto Rico and the Virgin Islands*. Washington, D.C.: U.S. Department of Agriculture. 1024 p., il. (Agriculture Handbook, 449).
- LORENZI, H.; BACHER, L.; LACERDA, M.; SARTORI, S. 2006. *Frutas Brasileiras e Exóticas cultivadas* (de consumo *in natura*). São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora. 672 p., Il.
- LUSTOSA, D. A. Almeida. 1976. *No estuário Amazônico, à margem da visita pastoral*. Belém: Conselho Estadual de Cultura. 498p. (Coleção Cultura Paraense. Série Ignacio Moura).
- McVAUGH, R. 1969. The Botany of the Guayana Higland VIII Myrtaceae. *Memoirs of the New York Botanical Garden*, v. 18, n. 2, p. 55 – 286.
- MARAVALHAS, N. 1965. *Estudos sobre o guaraná e outras plantas produtoras de cafeína*. Manaus: INPA. 16 p., il. (Publicação, 10 - Química).
- MARCGRAVE, G. 1942. *História Natural do Brasil*. São Paulo: Imprensa Oficial do Estado. 293 p., il.
- MATTOS, J.R. 1956. *Estudo pomológico dos frutos indígenas do Rio Grande do Sul*. Porto Alegre: Secretaria de Estado dos Negócios da Agricultura, Indústria e Comércio. n.1/2.
- MEDINA, J. C.; BLEINROTH, E. W.; TANGO, J. S.; CANTO, W. L. 1978. *Abacate: da cultura ao processamento e comercialização*. Campinas: ITAL. 212 p. (ITAL. Série Frutas Tropicais, 1)
- MONTEIRO, M. Y. 1965. *Antropogeografia do guaraná*. Manaus: INPA. 84 p., il. (Cadernos da Amazônia, 6).
- MORLEY, T. 1976. Memecyleae (Melastomataceae). *Flora Neotropica. Monographs*, New York, v. 15, p. 1-295.
- MOSCOSO, C. G. 1956. West Indian cherry; richest known source of natural vitamin C. *Economic Botany*, Lancaster, v.10, n.3, p. 280-94, july/sept.
- MOURA-CAMPOS, F. A.; PECHNIK, E.; SIQUEIRA, R., 1951. Valor nutritivo de frutos brasileiros. *Arquivos Brasileiros de Nutrição*, v. 8, p. 99-162.
- MOWRY, H.; TOY, L. R.; WOLFE, H. S. 1958. Miscellaneous Tropical and Subtropical Florida Fruits. *Florida Agricultural Experiment Station Bulletin*, n. 156A, p. 57-58, June.
- NAS. 1975. *Underexploited tropical plants with promising economic value*. Washington, DC.: National Academy of Sciences.
- OMAWALE. 1973. *Guyana's edible plants*. Georgetown: University of Guyana. 115 p., il.
- PANTOJA, A. 1960. Pequena contribuição ao estudo do guaraná. *Boletim da Inspeção Regional de Fomento e Agricultura do Estado do Pará*, Belém, v. 10, p. 35-50, il.
- PENNA, M. 1946. *Dicionário de plantas medicinais*. Rio de Janeiro: Kosmos. 404 p.
- PESCE, C. 1941. *Oleaginosas da Amazônia*. Belém.131 p.,il
- PINEDO, P. M.; RAMÍREZ, N. F.; BLASCO, L. M. 1981. Notas preliminares sobre el araza (*Eugenia stipitata*), frutal nativo de la Amazonía peruana. Lima: INIA/IICA. 58 p., il. (Publicación Miscelánea, no 229).
- PINTO, G. P. 1956. O Óleo de uxi; seu estudo químico. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém v. 31, p. 187-94.
- PIO CORREA, M. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Rio de Janeiro: Imprensa Nacional, 1926-1978. 6v., il.

- PIO CORREA, M. *Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas*. Rio de Janeiro: Ministério da Agricultura, 1984. 6v., il.
- PIRES, J. M. 1949. Guaraná e cupana. *Revista da Sociedade de Agronomia e Veterinária do Pará*, Belém, v. 3, p. 9-20.
- PIRES, J. M.; BLACK, G. A. 1948. Notas sobre a flora neotrópica. I. *Boletim Técnico do Instituto Agrônomo do Norte*, Belém, n. 15.
- PITTIER, H. 1926. *Manual de las plantas usuales de Venezuela*. Caracas: Litografía del Comercio. 458p., il.
- PONCY, O. 1985. Le Genre *Inga* (Légumineuses, Mimosoideae) en Guyane Française - Systématique, morphologie des formes juveniles, écologie. "Studies on the flora of Guianas". N.2, 13. *Mémoires du Muséum National d' Histoire Naturelle. Serie B. Botanique*, Paris, v. 31, p. 1-124.
- PRADO, O. T. 1949. A cultura da melancia. *Separata de Colheita e Mercados*, n. 1/2, p. 13-24, jan/fev.
- PRANCE, G. T.; MORI, S. A. 1979. Lecythidaceae – part. 1. The Actinomorphic-flowered New World Lecythidaceae (*Asteranthos*, *Gustavia*, *Grias*, *Allantoma* & *Cariniana*). *Flora Neotropica Monograph*, New York, v. 21, p. 1-270.
- SIMÃO, S. 1971. *Manual de Fruticultura*. São Paulo: Agronômica CERES. 530 p., il. (Biblioteca agronomica ceres, 7)
- SIMMONDS, Norman W. 1966. *Banana*. 2.ed. London: Longmans Green. 512 p.
- SIMMONDS, Norman W. 1962. *The evolution of Bananas*. New York: John Wiley & Sons. 170 p.
- SIMMONDS, N. W.; SHEPARD, K. 1955. The taxonomy and origins of cultivated bananas. *Journal of the Linnean Society of London. Botany*, v. 55, p. 302-312.
- SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE PLANTAS DE INTERES ECONÓMICO DE LA FLORA AMAZONICA. Belém, 1972. Turrialba, IICA-TROPICOS, 1976. 292 p.,il. (Informes de Conferencias, Cursos y Reuniones, 93).
- SOARES DE SOUSA, G. [1945]. *Notícias do Brasil*. São Paulo: Martins. 489 p.
- VASCONCELOS, A.; NASCIMENTO J. C.; MAIA, A.L. 1976. A cultura do guaraná. In: SIMPOSIO INTERNACIONAL SOBRE PLANTAS DE INTERES ECONÓMICO DE LA FLORA AMAZONICA, Belém, 1972. Turrialba: IICA-TROPICOS. p. 61-71. (Informes de Conferencias, cursos y reuniones, n. 93)
- WALLACE, A.R. 1953. *Palm trees of the Amazon and their uses*. London: John van Voorst. 129 p., il.

ÍNDICE DOS NOMES CIENTÍFICOS

Os nomes grafados em itálico e aqueles em negrito são considerados válidos; os demais são sinônimos.

- Abroma mariae* - 75
Archras caimito - 23
Achras zapota - 221
Acioa edulis - 94
Acrocomia sclerocarpa - 190,191
Alibertia edulis - 217
Alibertia sorbilis - 219
Allantoma lineata - 99
Ambelania acida - 207
Ambelania sagotii - 207
Ambelania tenuiflora - 207
Anacardiácea - 80, 81, 84, 85, 86, 154, 169, 228
Anacardium giganteum - 85
Anacardium microcarpum - 84
Anacardium negrense - 86
Anacardium occidentale - 81, 82
Ananas comosus - 20, 21, 22
Ananas sativus - 20
Annona bonplandiana - 121
Annona cearensis - 121
Annona densicoma - 52, 53
Annona macrocarpa - 121
Annona marcgravii - 51
Annona montana - 51
Annona mucosa - 66
Annona muricata - 121, 122
Annona squamosa - 54, 150
Anonácea - 51, 52, 54, 66, 116, 121, 150, 208
Apocinácea - 17, 37, 172, 200, 207, 224, 225, 226,231
Antrocaryon amazonicum - 154
Arachis hypogaea - 42
Ardisia panurensis - 107
Arecácea - 27, 55, 56, 57, 79, 93, 134, 181, 185, 190, 206, 215, 232, 234
Artocarpus altilis - 113, 114
Artocarpus communis - 113
Artocarpus heterophyllus - 77, 150, 152, 153
Artocarpus incisus - 113
Artocarpus integrifolia - 150
Astrocaryum aculeatum - 234
Astrocaryum princeps - 234
Astrocaryum tucuma - 234
Astrocaryum vulgare - 232, 233, 234
Averrhoa bilimbi - 163
Averrhoa carambola - 91
Bactris gasipaes - 215, 216
Bactris maraja - 181
Bactris speciosa - 215
Bagassa guianensis - 229, 230
Bellucia grossularioides - 46, 47
Bellucia imperialis - 46
Bertholletia excelsa - 97, 205, 236
Bertholletia nobilis - 97
Bombacácea - 167, 220
Bombax aquaticum - 167
Bonafousia longituba - 200
Borojoa sorbilis - 219
Britoa acida - 50
Britoa sellowiana - 50
Bromeliácea - 20
Bunchosia armeniaca - 78, 79
Bunchosia glandulosa - 78
Byrsonima amazonica - 199
Byrsonima cinerea - 193
Byrsonima cotinifolia - 193
Byrsonima crassifolia - 193, 194, 195
Byrsonima crispa - 197
Byrsonima ferruginea - 193

- Byrsonima lancifolia* - 196
Byrsonima verbascifolia - 198
Campomanesia cornifolia - 125
Campomanesia lineatifolia - 125
Carica papaya - 165, 166
Carica spinosa - 159
Caricácea - 159, 165
Cariocaráce - 209
Caryocar butyrosum - 209
Caryocar villosum - 209
Caryodendron amazonicum - 96
Cassia leiandra - 182
Castanea sativa - 114, 147, 168
Cedrella odorata - 154
Cheiloclinium cognatum - 237
Chrysophyllum cainito - 89
Chrysobalanus icaco - 36
Citrullus lanatus - 183
Citrus sinensis - 101
Citrus aurantium - 101
Citrus deliciosa - 100, 101
Citrus limon - 100, 101
Citrus maxima - 101
Citrus medica - 101
Citrus reticulata - 101
Citrus spp. - 100
Clusiácea - 26, 58, 59, 62, 63
Cocos nucifera - 14, 236
Corozo oleifera - 79
Couepia amazonica - 242
Couepia bracteosa - 201, 203
Couepia edulis - 94
Couepia longipendula - 95
Couepia paraensis - 210, 211
Couepia subcordata - 242
Couma dulcis - 226
Couma guianensis - 224
Couma macrocarpa - 224, 225
Couma utilis - 226, 227
Crisobalanácea - 36, 94, 95, 199, 201, 202, 236, 242
Cucumis melo - 184
Cucumis sativus - 207
Cucurbitácea - 183, 184
Duckesia verrucosa - 245, 246
Duguetia marcgraviana - 208
Duguetia stenantha - 150, 151
Duroia saccifera - 218
Duroia macrophylla - 69
Ecclinusa guianensis - 126
Eglerodendron pariry - 205
Elaeis melanococca - 79
Elaeis oleifera - 79
Endopleura uchi - 211, 244
Erisma japura - 158
Esterculiácea - 72, 73, 75, 77, 102, 105, 106
Euforbiácea - 96
Eugenia bracteolaris - 123
Eugenia brasiliensis - 123, 124
Eugenia cumini - 39
Eugenia dombeyi - 123
Eugenia fallax - 115
Eugenia jambolana - 39
Eugenia jambos - 157
Eugenia malaccensis - 155
Eugenia patrisii - 238
Eugenia stipitata - 48, 49
Eugenia teffensis - 238
Eugenia uniflora - 117, 118
Eugenia vellozii - 238
Euterpe oleracea - 27, 28, 29
Flacourtia jangomas - 41
Flacourtia ramoutchi - 41
Flacourtiácea - 41
Fusaea longifolia - 116
Genipa americana - 160, 161
Gnetácea - 146
Gnetum gnemon - 147
Gnetum leyboldii - 146, 147

- Gnetum nodiflorum* - 146
Gnetum paniculatum - 146, 148
Gnetum schwackeanum - 146, 148
Gnetum ula - 147
Gnetum urens - 146, 149
Gnetum spp. - 146
Gnetum venosum - 146, 149
 Guilielma gasipaes - 215
 Guilielma microcarpa - 215
 Guilielma speciosa - 215
Gutífera - 26, 58, 59, 60, 62, 63
Hancornia gardneri - 172
Hancornia pubescens - 172
Hancornia speciosa - 172, 173
Helicostylis tomentosa - 145
Herrania mariae - 75
Hipocrateácea - 119, 132, 235, 237
Humiria balsamifera - 242, 243
Humiria balsamifera var. *floribunda* - 243
Humiria balsamifera var. *guianensis* - 243
Humiriácea - 34, 242, 244, 245
Hymenaea courbaril - 162
Icacinácea - 240
Icacorea panurensis - 107
Inga - 136
Inga alba - 143
Inga capitata - 138, 139
Inga cinnamomea - 136
Inga edulis - 136, 137
Inga fagifolia - 140
Inga heterophylla - 144
Inga macrophylla - 142
Inga quadrangularis - 142
Inga stenocarpa - 144
Inga umbellata - 144
Inga velutina - 141
Jacaratia brasiliensis - 159
Jacaratia digitada - 159
Jacaratia dodecaphylla - 159
Jacaratia spinosa - 159
Jambosa malaccensis - 155
Jambosa samarangensis - 157
Jessenia bataua - 206
Jessenia polycarpa - 206
Labatia caimito - 23
Labatia macrocarpa - 68
Lacmellea arborescens - 231
Lacunaria grandiflora - 189
Lacunaria jenmanii - 189
Laurácea - 17
Lecitidácea - 17, 97, 99, 223
Lecythis amapaensis - 224
Lecythis paraensis - 223
Lecythis pisonis subsp. *usitata* - 223
Lecythis usitata - 223
Leguminosa-Cesalpinióidea - 162, 182, 227
Leguminosa-Mimosóidea - 136, 137, 138, 140, 141, 142, 143, 144
Leguminosa-Papilionóidea - 42
Licania tomentosa - 199
Lucuma caimito - 23
Lucuma macrocarpa - 109
Lucuma pariry - 205
Lucuma rivicoa - 108
Lucuma speciosa - 203
Malpighia armeniaca - 78
Malpighia crassifolia - 193
Malpighia emarginata - 31
Malpighia glabra - 31, 32
Malpighia puniceifolia - 31
Malpighia retusa - 31
Malpigiácea - 31, 78, 193, 196, 197, 198, 199
Malvaceae - 17, 72, 73, 75, 77
Mammea americana - 26, 221
Mangifera indica - 169, 170, 171, 172
Manilkara huberi - 164
Manilkara zapota - 221, 222
Matisia cordata - 220

- Mauritia armata* - 93
Mauritia flexuosa - 185, 186, 187
Mauritia setigera - 185
Mauritia vinifera - 185, 186
Mauritiella armata - 93
Maximiliana maripa - 65, 134, 135
Maximiliana martiana - 134
Maximiliana regia - 134
Melastomatácea - 43, 46, 90, 110, 133, 184, 192, 214, 254
Melicocca bijuga - 213
Melicoccus bijugatus - 213
Micropholis acutangula - 25
Mimusops huberi - 164
Mirsinácea - 107
Mirtácea - 44, 70, 115, 117, 120, 123, 125, 155, 157, 238
Moquilea tomentosa - 199
Morácea - 113, 145, 150, 174, 204, 229
Mouriri apiranga - 43
Mouriri eugeniifolia - 110, 112
Mouriri ficoides - 192
Mouriri grandiflora - 90
Mouriri guianensis - 133
Mouriri macrophylla - 90
Mouriri pusa - 214
Mouriri trunciflora - 184, 185
Moutabea chodatiana - 119
Musa acuminata - 64
Musa balbisana - 64
Musa cavendishi - 64
Musácea - 63
Musa sapientum - 64
Musa X paradisiaca - 63, 64
Musa X sapientum - 64
Myrcia fallax - 115
Myrcia macrophylla - 115
Myrcia negrensis - 115
Myrciaria dubia - 70, 71
Myrciaria paraensis - 70
Myrcia spruceana - 115
Myrtácea - 39, 48, 50
Myrtus cumini - 39
Myrtus samaragensis - 157
Neoxythece elegans - 92
Nispero achras - 221
Oenocarpus bacaba - 55
Oenocarpus bataua - 206
Oenocarpus distichus - 56
Oenocarpus mapora - 57
Oenocarpus minor - 57
Oenocarpus multicaulis - 57
Oxalidácea - 91, 163
Pachira aquatica - 167, 168
Pachylecythis eglri - 223, 224
Papaya spinosa - 159
Parahancornia amapa - 37, 38
Parinari montana - 202
Parinari sprucei - 236
Passiflora edulis - 175, 176, 177
Passiflora macrocarpa - 177
Passiflora nitida - 179, 180
Passiflora quadrangularis - 177, 178
Passiflora tetragona - 177
Passiflorácea - 175, 177, 179
Paullinia cupana var. sorbilis - 127, 130
Paullinia cupana var. typica - 130
Paullinia sorbilis - 129
Peritassa laevigata - 132
Persea americana - 17
Persea gratissiman - 17
Physalis angulata - 87, 88
Platonia insignis - 58
Piresodendron ucuqui - 239
Poligalácea - 119
Poraqueiba paraensis - 240, 241
Poraqueiba sericea - 241
Poupartia amazonica - 154
Pourouma cecropiifolia - 174
Pouteria caimito - 23, 24

- Pouteria macrocarpa* - 109
Pouteria macrophylla - 108, 150
Pouteria pariry - 205
Pouteria speciosa - 203
Pouteria spp. - 25
Pouteria ucuqui - 239
Psidium acutangulum - 50
Psidium araca - 44
Psidium guajava - 120
Psidium guineense - 44, 45
Psidium rivulare - 125
Pyrenoglyphis maraja - 181
Quararíbea cordata - 220
Quiina florida - 204
Quiina poeppigiana - 204
Quinácea - 189, 204
Radlkoferella macrocarpa - 109
Ramnácea - 110
Rheedia acuminata - 63
Rheedia brasiliensis - 62
Rheedia floribunda - 63
Rheedia gardneriana - 59
Rheedia macrophylla - 60, 61
Ribeirea sorbilis - 172
Richardella macrophylla - 108
Richardella rivicoa - 108
Richardella speciosa - 203
Rollinia mucosa - 66, 67
Rollinia orthopetala - 66
Rubiácea - 69, 160, 217, 218, 219
Rutácea - 100
Sacoglottis guianensis - 34, 35
Sacoglottis uchi - 244
Sacoglottis verrucosa - 245
Salacia cognata - 237
Salacia impressifolia - 235
Salicaceae - 41
Sapindácea - 127, 212, 213
Sapindus edulis - 212
Sapindus esculentus - 212
Sapota achras - 221
Sapotácea - 23, 25, 68, 89, 92, 108, 109, 126, 164, 203, 205, 221, 226, 239
Solanácea - 87
Solanum tuberosum - 167
Spondias cytherea - 80
Spondias dulcis - 80, 81
Spondias lutea - 228
Spondias mombin - 228
Stenocalyx brasiliensis - 123
Stigmarota jangomas - 41
Syzygium cumini - 39, 40
Syzygium jambolanum - 39
Syzygium jambos - 157
Syzygium malaccense - 155, 156
Syzygium samarangense - 157
Talisia esculenta - 212
Tamarindus indica - 227
Theobroma bicolor - 77
Theobroma cacao - 72, 248
Theobroma canumanense - 105
Theobroma grandiflorum - 102, 103, 104,
Theobroma mariae - 75, 76
Theobroma speciosum - 73, 74
Theobroma subincanum - 106
Thieleodoxa sorbilis - 219
Vitellaria rivicoa - 108
Voquisiácea - 158
Zizyphus mauritiana - 110, 111
Zschokkea arborescens - 231

ÍNDICE DOS NOMES POPULARES

- Abacate - 17,18,19, 20,184, 232
 Abacaxi - 14, 20, 21, 22
 Abajeru - 36
 Abati - 162
 Abiu - 23, 24, 89
 Abiu carambola - 25
 Abiurana - 23, 25, 126
 Abriçó - 26, 27
 Abriçó-das-antilhas - 26
 Abriçó-do-pará - 26, 221
 Açaí - 7, 9, 14, 27, 28, 29, 30, 55, 56, 129, 186, 206
 Açaí-do-pará - 27, 28
 Acajou - 81
 Acajou à pomme - 81
 Acerola - 31, 32, 33, 34
 Achuá - 34,35,185
 Achual - 185
 Agrio - 193
 Aguacate - 17, 18
 Aguage - 185
 Ahashi - 115
 Ajiru - 36
 Ajuru - 36
 Albero de pane - 113
 Algarobo - 162
 Amapá - 37, 38
 Amazon grape - 174
 Ambagaha - 169
 Ambarella - 80
 Ambassano - 169
 Ambi - 169
 Ambó - 169
 Ameiju - 208
 Ameixa - 39, 40
 Ameixa-braba - 78
 Ameixa-de-madagascar - 41
 Ameixa-do-pará - 39,78
 Amêndoa-de-espinho - 209
 Amêndoa-do-peru - 209
 Amendoim - 42, 191, 206
 American oil palm - 79
 Anacardier - 81
 Anajá - 134
 Anakoya-pallam - 17
 Ananás - 20, 21, 22
 Ananasgwachse - 20
 Anaras - 20
 Anasi - 20
 Anon - 54
 Anona - 121
 Anone - 121
 Aouará - 232
 Apai - 51
 Apiranga - 43
 Appleroos - 157
 Apra - 89
 Apricot - 26
 Apricot d'Amérique - 26
 Aprin - 110
 Apuro - 36
 Apuruí - 69, 217
 Araçá - 44, 45
 Araçá-boi - 48, 49
 Araçá-de-anta - 46, 47
 Araçá-do-campo - 44
 Araçáí - 44
 Araçá-lima - 125
 Araçá-mirim - 44
 Araçá-pera - 50

- Araticum - 51, 52
Araticum-açu - 51
Araticum-apé - 51
Araticum-do-mato - 52, 53
Araticum-ponhe - 51
Araxiku'ro - 51
Arazá - 48
Araza buey - 48
Arbol de pan - 113
Árbre a beurre - 209
Aricaguá - 206
Aritá - 134
Arrayan - 117
Aruadan - 201
Ata - 54
Avati - 162
Avocado - 17
Avocatier - 17
Avocato - 17
Avocato pear - 17
Awarra - 232
Bacaba - 55, 56, 57, 206
Bacaba-açu - 55
Bacaba-de-azeite - 56
Bacaba-de-leque - 56
Bacaba-do-pará - 56
Bacaba-mirim - 57
Bacaba-verdadeira - 55
Bacabi - 57
Bacabinha - 57
Bacau - 102
Bacu - 62
Bacupari-miúdo - 62
Bacuri - 9, 14, 58, 59, 60, 62, 63
Bacuri mirim - 59
Bacuri-bexiga - 63
Bacuripari - 60, 61
Bacuripari liso - 62
Bacuripari-verdadeiro - 60
Bacurizinho - 63
Badea - 177
Bagasse - 229
Bakuri - 58
Balubar - 81
Banana 30, 63, 64
Banana d'água - 65
Banana maçã - 65
Banana-branca - 65
Banana-comprida - 65
Banana-chorona - 65
Banana-inajá - 65
Banana-pacovão ou chifre-de-boi - 65
Banana-peruá (Pirauá) - 65
Banana-prata - 65
Banana-roxa - 66
Banana-são-tomé - 66
Banana-sapo - 66
Barbadine - 177
Barbados-cherry - 31
Batauí - 206
Bats sauari - 209
Bhui-mug - 42
Bigrande - 160
Bilati-amra - 80
Bilimbi - 163
Biriba - 66, 67
Black plum - 39
Blanca - 167
Bocaiá - 190
Bocaiúva - 190
Bois fleche - 90
Boniana - 20
Borjó - 219
Boschkasjoe - 81
Boszuurzak - 51
Brazil cherry - 123
Brazil nut - 97
Brazil-cherry - 117

- Brazilian nut - 97
Breadfruit - 113
Broodboon - 113
Brotfruchtbaun - 113
Buriti - 93, 185, 186, 187, 188, 232
Buriti Mirim - 93
Buritirana - 93
Butter tree - 190
Cabeça-de-macaco - 68
Cabeça-de-urubu - 69, 218
Cabra - 78
Cabrita - 78
Cacahuete - 42
Cacahuete - 42
Cacao - 72
Cacao blanco - 102
Cacao de monte - 106
Cacao silvestre - 106
Cacaoette - 42
Caçari - 70, 71
Cacau - 72, 73
Cacau saeha - 73
Cacau-do-peru - 77
Cacauí - 73, 74
Cacau-jacaré - 75, 76
Cacau-quadrado - 75
Cacaurana - 75
Cacauú - 75
Cacau-verdadeiro - 72
Cachiman epineux - 121
Cachipay - 215
Café-do-amazonas - 78
Caféforastero - 78
Cafeillo - 78
Caferana - 78, 79
Caiaué - 79
Caimarón - 174
Caimba - 57
Caimiteiro - 89
Caimo - 23, 89
Caímo - 108
Caiu-tim - 86
Cajá - 228
Cajá-manga - 80
Cajamirim - 228
Cajarana - 80, 81
Caju - 81, 82, 83, 85
Cajuauçu - 85
Caju-da-mata - 85
Caju-do-campo - 84
Caju-gaba - 81
Cajuí - 7, 85
Cajuil - 81
Cajutim - 86
Camapu - 87
Camapum - 87
Camerunga - 91
Camiquíe - 89
Camitié - 89
Camitier - 89
Camou - 55
Camu-camu - 70
Camutim - 90
Canapum - 87
Canistel - 108
Caramba - 91
Carambola - 91
Carambolero - 91
Carambolier - 91
Caramuri - 92, 126, 231
Caraná - 93
Caraná - 93
Carayá-vola - 212
Carocito - 79
Caruto - 160
Casaba - 184
Cascarito - 133
Cashew - 81

- Cashew-apple - 81
Cashew-nut - 81
Cashu - 81
Castanha pêndula - 95
Castanha-de-cutia - 94
Castanha-de-galinha - 94, 95
Castanha-de-porco - 96
Castanha-do-brasil - 97
Castanha-do-pará - 9, 97, 98, 224, 236
Castanha-sapucaia - 223
Castanheira - 97, 98, 205
Castanheira-das-guianas - 167
Castaño - 113, 150, 167
Castaño de malabar - 113
Casu - 81
Catey - 190
Catoche - 121
Catuche - 121
Cay do - 39
Cayara - 190
Cayenne-cherry - 117
Cayiete - 190
Cay-xuoi - 169
Cedro - 154, 155
Cedrorana - 154
Ceibillo - 167
Cereja-das-antilhas - 31, 32, 33
Cereja-do-pará - 31, 32
Cereza - 31
Cereza colorada - 31
Cereza de surinam - 117
Cerezo - 31
Cerise de St. Domingue - 31
Cerise ronde - 31
Cerisier - 31
Cerisier du Brésil - 123
Ceru - 99
Chambira - 234
Chamburu - 159
Changuo - 193
Chaparro manteca - 193
Chapil - 206
Charachuela - 90
Chataigne - 113
Chatâigne du Brésil - 97
Chenet - 213
Cheru - 99
Chi - 193
Chicle - 221, 222
Chicozapote - 221
Chiganet - 46
Chila - 167
Chirimoya - 54
Chocolate-Tree - 72
Chocolatillo - 73
Chonta - 215
Chontaduro - 215
Chontilla - 181
Chupa-chupa - 220
Churu - 99
Ciãmba - 57
Cidra - 101
Cimarron - 193
Ciruela - 78
Ciruela amarilla - 228
Ciruela del japon - 39
Ciruela-de-fraile - 78
Ciruela-de-la-china - 78
Citros - 100, 101
Cocoa - 72
Coco-baboso - 190
Coco-de-catarro - 190
Coco-plum - 36
Colorada - 79
Coquito - 190
Coraboré - 162
Corossol - 121
Corossol zombi - 51

- Corozo - 190
Corozo criollo - 190
Corunto - 57
Courbaril - 162
Coyol - 190
Craboo - 193
Crapoo - 193
Creoli - 133
Criuri - 133
Criviri - 133
Cuaajo - 228
Cucura - 174
Cucurito - 134
Cumã-açu - 225
Cumaí - 231
Cupana - 127, 129, 130
Cupuaçu - 9, 14, 102, 103, 104, 105
Cupuaçu-do-mato - 105
Cupuaçu-do-solimões - 77
Cupuaçu-verdadeiro - 102, 106
Cupuaí - 106
Cupuí - 106
Cupurana - 105, 106
Cura - 17
Curame - 115
Cururureçá - 107
Cutite - 68, 108, 150
Cutite-grande - 109
Cutitiribá - 108
Cutitiribá-grande - 109
Dão - 110, 111
Dauicu - 110
Dendê-do-pará - 79
Dereillo yokoro - 192
Dilly - 221
Djamoe - 39
Egg fruit - 23
Endpistazie - 42
Envreira - 208
Escanjocote - 213
Evin - 80
Farang - 120
Fat-pork - 36
Flaschebaum - 121
Florida-cherry - 117
Fox cherry - 238
French cashew - 155
Fruit à pain - 113
Fruta bomba - 165
Fruta-de-cedro - 154
Fruta-de-guariba - 119
Fruta-de-jaboti - 238
Fruta-do-conde - 54
Frutão - 205
Fruta-pão - 113, 114
Frutinheira - 115
Fusaia - 116
Gale bagasse - 229
Genip - 213
Genipa - 160
Genipap - 160
Genipayer - 160
Geniptree - 160
Ginguba - 42
Ginja - 117, 118
Givote - 177
Gogó-de-guariba - 119
Goiaba - 120
Goiaba-de-anta
Goiti - 199
Golab jamb - 157
Golden leaf - 89
Golden-apple - 80
Golosa - 132
Goyave - 120
Goyave noire - 217
Graine roche - 202
Granadilla - 175, 177

- Granadilla real - 177
Graviola - 14, 52, 121, 122
Grenadille - 175
Groo Groo - 190
Grosela de México - 117
Groselha - 41
Grumixama - 123, 124
Guabiraba - 125
Guabo - 137
Guaiabo - 217
Guáitil - 160
Guajará - 92
Guajaraí - 90, 126
Guajiru - 36
Guajuru - 36
Guamo - 137, 142
Guamo bejuco - 137
Guamo negro - 138
Guanaba - 121
Guanabana - 51
Guanábana - 121
Guanabana cimarroma - 51
Guanabana de perro - 51
Guapinol - 162
Guaraná - 9, 127, 128, 129, 130, 131
Guava - 120
Guavo machek - 137
Guayaba - 120
Guayaba de leche - 125
Guayaba de mono - 125
Guayabo anselmo - 125
Guayacté - 31
Guaytil blanco - 160
Guinda - 110, 117
Gulosa - 132
Gunabana de loma - 51
Gurguri - 133
Gwe-bin - 80
Hericungo - 234
Hidglibadan - 81
Hitchu - 238
Hogplum - 228
Hooboo - 228
Hori - 193
Huacava - 134
Huito - 160
Huria - 193
Icaco - 36
Icaco dulce - 36
Icaco negro - 36
Icaco rosado - 36
Icaque - 36
Ice cream bean - 137
Ichuá - 34
Imoaba mansa - 174
Inajá - 65, 134, 135
Inaré - 145
Incham - 134
Ingá - 136, 137
Ingá peba - 142
Ingá-açu - 136
Ingá-chinela - 136
Ingá-cipó - 137, 138
Ingá-costela - 138, 139
Ingá-curumim - 140
Ingá-cururu - 140
Ingá-de-fogo - 141
Ingá-de-macaco - 140, 144
Ingá-ferradura - 138
Ingá-grossa - 136
Ingaguazu - 137
Ingái - 136, 144
Ingá-mari - 182
Ingapé - 138
Ingapéua - 142
Ingá-turi - 143
Ingá-xixi - 143
Ingá-xixica - 143, 144

- Inharé - 145
 Iniá - 97
 Irayol - 160
 Ituá - 146, 147, 148, 149
 Ja mum - 39
 Jaboti - 150, 151
 Jaboticaba-do-campo - 214
 Jaca - 68, 77, 113, 150, 152, 153
 Jacaiacá - 154, 155
 Jacama - 121
 Jack fruit - 150
 Jackbaum - 150
 Jagua - 160, 206
 Jagua blanco - 160
 Jam long - 39
 Jamb - 157
 Jambo - 155, 157
 Jambo-da-índia - 155
 Jambolão - 39
 Jambolim - 39
 Jambolon - 39
 Jambo-rosa - 157
 Jambo-vermelho - 155, 156, 157
 Jambu batu - 120
 Jambu biji - 120
 Jamelão - 39
 Japurá - 158
 Jaque - 150
 Jaquero - 150
 Jaracatiá - 159
 Jaraí - 92
 Jataí - 162
 Jatobá - 162
 Jaune d'oeuf - 108
 Jenipapo - 160, 161
 Jicaco - 36
 Jingimo - 36
 Jobo - 228
 Jobo de la índia - 80
 Jocote - 81, 228
 Juçara - 27
 Jujuba - 110
 Jujube - 110
 Juniper - 160
 Jutaí - 162, 163
 Jutaí-açu - 162
 Jutaí-grande - 162
 Ká-ha-pa - 239
 Kajanna manja - 169
 Kaju - 81
 Kala jamb - 39
 Kaloench - 113
 Kamarak - 91
 Kamasi - 113
 Kaneelapell - 54
 Kapa-tsiaka - 20
 Karanga - 42
 Karatu'a'a - 116
 Kasjoe - 81
 Kasui - 81
 Knippen - 213
 Kokerit-palm - 134
 Komadon - 183
 Komboe - 206
 Kos - 150
 Kulimiro - 36
 Kuru - 234
 Lami - 39
 Lana - 160
 Laranja-da-terra - 101
 Laranja - 33, 100, 101, 205
 Leche-caspi - 225
 Lechosa - 165
 Lima-da-pérsia - 101
 Limão - 33, 74, 100, 101
 Limão-galego - 101
 Limão caiano - 163
 Limão-de-caiena - 163

- Limão-galego - 101
Limoncillo - 213
Locust - 162
Lupu - 102
Maluco - 160
Macambo - 77
Macanilla - 215
Macaprein - 228
Maçaranduba - 164
Maçaranduba-verdadeira - 164
Macauba - 190
Macaw palm - 190
Macaya oil - 190
Macopa calabao - 155
Madam - 39
Maduraverde - 89
Maioré - 113
Majagua - 160
Malacca jamrul - 155
Malay-apple - 155
Mamão - 165, 166, 184, 221
Mamão-bravo - 184
Mamão-de-veado - 159
Mamão-do-mato - 159
Mamãozinho - 159
Mame colorado - 220
Mamey - 26
Mamey de cartagena - 26
Mammee apple - 26
Mamocillo - 213
Mamoeiro - 26, 165, 166
Mamorana - 167, 168
Manaca - 27
Manapuça - 214
Mancarra - 42
Mandapuça - 214
Manga - 169, 170, 221
Mangaaboom - 169
Mangaba - 172,173
Mangabeira - 172,173
Manga-icé - 172
Manglar - 169
Mango - 169
Mango jsú - 172
Mangot - 169
Mangotree - 169
Maniballi - 90
Manoco - 55
Manzana - 157
Manzana canella - 54
Manzana de corona - 46
Manzana de oro - 80
Manzana malaya - 155
Manzana-de-água - 155
Manzana-de-faiti - 155
Manzana-de-mallacca - 155
Mão-de-cabra - 150
Mão-de-gato - 145
Mapati - 174,175
Mapindo - 42
Mapora - 57
Maracujá - 175, 176, 177
Maracujá suspiro - 179, 180
Maracujá-açu - 177, 178
Maracujá-de-rato - 179
Maracujá-do-mato - 179
Maracujá-mamão - 177
Maracujá-melão - 177
Maracujá-peroba - 175
Marajá - 181
Marajá-açu - 181
Maranon - 81
Marañon japonês - 155
Mari - 240,241
Maricao verde - 193
Maricas - 193
Mari-gordo - 240
Marimari - 182

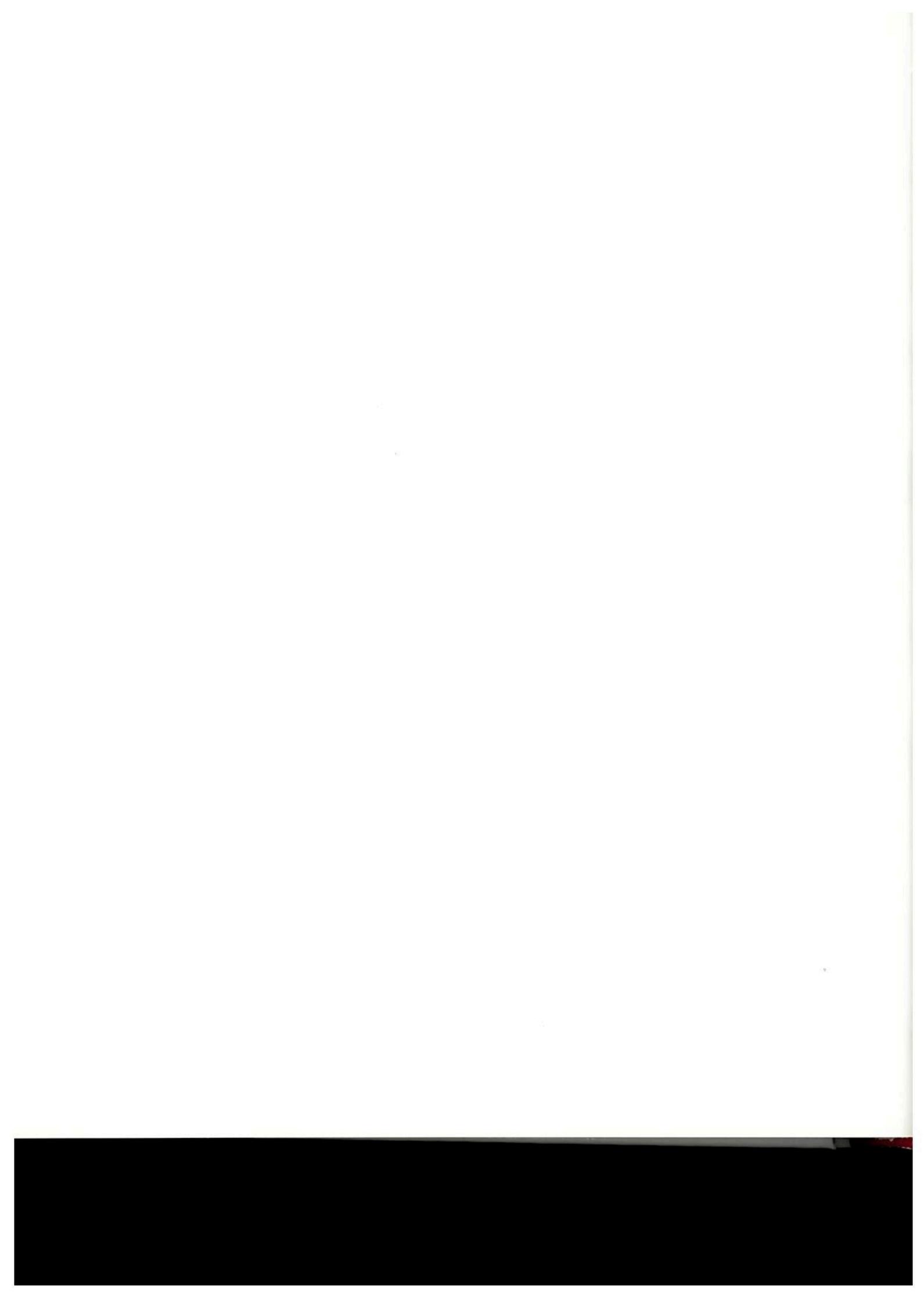
- Marimari-da-várzea - 182
Maripa - 134
Marirana - 242
Markoesa - 177
Marmelada - 70, 217
Marmelade box - 160
Marmelo - 78
Marmite de singe - 223
Marquisat - 175
Matzalt - 20
Maui - 42
Mazapan - 113
Meiju - 208
Melancia - 183, 184
Melão - 184
Melon - 165, 184
Melon d'eau - 183
Melon zapote - 165
Melone - 184
Mendubi - 42
Mereke - 81
Merey - 81
Mirauba - 90, 184, 185
Miriti - 28, 185, 186, 187
Mirto del rio - 39
Mispel - 221
Mispelbom - 221
Mispelboon - 46
Mispu - 221
Mirauba - 90, 184, 185
Moela-de-mutum - 189
Molongó - 231
Mombim espanhol - 80
Monkey nut - 223
Mope - 228
Moriche - 185
Mountain soursop - 51
Mucajá - 190, 191
Mudubim - 42
Mundiri-maram - 81
Mundururu - 214
Muréua - 242
Murici - 193, 194
Muriri - 192
Muruci - 193, 194, 195, 199
Muruci-da-mata - 197
Muruci-rasteiro - 198
Muruci-vermelho - 199
Muruci-da-capoeira - 196
Muruci-da-praia - 193
Muruci-do-campo - 193
Muruci-miúdo - 196
Musk melon - 184
Muuba - 46
Muyozapot - 221
Myrobalane - 228
N'gmo - 36
N'peudo - 36
Nana - 20
Naná - 20
Nancé - 193
Nanci chaparro - 193
Nancite - 193
Nancito - 193
Nangapire - 117
Nangapiri - 117
Nangka - 150
Naracatia - 159
Naseberry - 221
Nerlu - 39
Nhá - 97
Niejilla - 181
Níspero - 221
Níspero montanero - 109
Noce del brasilie - 97
Noix d'acajou - 81
Noix de pará - 97
Noix du brésil - 97

- Noli - 79
Nuez del brasil - 97
Ocori - 190
Oiti - 199
Oiti-cagão - 199
Oiti-da-praia - 199
Oiti-mirim - 199
Oloi - 85
Oó-le-da - 239
Orelha de burro - 198
Orelha de veado - 198
Orvi - 81
Otaheite-apple - 80, 155
Ouaraye - 36
Pacal amarillo - 142
Pacuriguazu - 60
Paineira-de-cuba - 167
Paiuetu - 200
Pajurá - 201,203
Pajurá-da-mata - 202
Pajurá-de-óbidos - 203
Pajurá-de-racha - 201
Pajurá-grande - 202
Pajurá-pedra - 202
Pajurá verdadeiro - 201
Pakoeli - 60
Palillo - 125
Palma sege - 206
Palma brasileira - 79
Palmiche - 79
Palmier baché - 185
Palo de mango - 169
Palta - 17
Palu di cashupete - 81
Pama - 204
Pan - 113
Pan de fruta - 113
Pana - 113
Pana cimarrona - 150
Papaya - 165
Papo-de-mutum - 189
Para nut - 97
Paradise nut - 223
Paranuss - 97
Pararu - 34
Paraveris - 207
Parcha granadina - 177
Parcouri - 58
Parinari - 202
Pariri - 205
Partèque - 183
Pasa - 236
Passion flower - 175
Pastate - 102
Patas - 102
Patashte - 77,102
Pataste - 77,102
Patauá - 206
Patilla - 183
Pau-de-colher - 231
Peach nut - 215
Pea-nut - 42
Pé-de-jaboti - 150
Peinne - 150
Pejibaye - 215
Pepino-do-mato - 207
Peralejo - 193
Perija - 217
Perita - 217
Perita haitiana - 110
Pewa - 215
Pina blanca - 20
Piña - 20
Pindaeua - 208
Pineapple - 20
Pinha - 54, 150
Piquiá - 7, 209, 210
Piquiá-verdadeiro - 209

- Piranga - 43
 Piraxi - 210, 211
 Pitanga - 117
 Pitomba - 212
 Pitomba-das-guianas - 213
 Pitombeira - 212
 Plum-bush - 228
 Poirier de la guiana - 224
 Pois doux - 137
 Pois sucre - 137
 Pomagada - 155
 Pomagás - 155
 Pomarrosa - 157
 Pomarrosa-de-malacca - 155
 Pomikie - 133
 Pomme cythère - 80
 Pomme d'acajou - 81
 Pomme de pin - 20
 Pomme liane - 175
 Pomme malcadi - 110
 Pomme-de-taiti - 155
 Pommerak - 155
 Pommier rose - 157
 Pono lo mi - 150
 Ponsigué - 110
 Pruim - 36
 Prune de guyane - 36
 Puçá - 214
 Puçá-preta - 214
 Puch-pee-á - 239
 Puma rosa - 39
 Punáma - 55
 Pupunha - 14, 215, 216
 Purguillo negro - 109
 Puruí - 217
 Puruí-grande - 219
 Puruí-da-mata - 218
 Purui-grande-da-mata - 69
 Puruí-pequeno - 217
 Puruma - 174
 Puruzinho - 217
 Qapoe - 27
 Qasei - 27
 Quatelé - 223
 Quenepa - 213
 Quénépe - 213
 Quenette - 213
 Quienbiendent - 207
 Quijon - 177
 Quinaquina des savanes - 193
 Rabo-de-mico - 137
 Rata komadu - 184
 Rata-del - 113
 Rima - 150
 Robe - 80
 Rode lokus - 162
 Rose-apple - 157
 Rupiña - 115
 Ruri - 26
 Sabanero - 193
 Sacumana - 206
 Sa-ke - 113
 Sandia - 183
 Sandia de la pasion - 177
 Sapodilha - 221
 Sapodilla - 221
 Sapota - 220,221
 Sapota-do-peru - 220
 Sapota-do-solimões - 220
 Sapote - 220
 Sapotes - 221
 Sapoti - 221,222
 Sapotilha - 221, 222
 Sapotilier - 221
 Sapucaia - 223, 224
 Semeruco - 31
 Seruaia - 182
 Sharifal - 54

- Shimbile - 137
Shimbillo - 138
Siguapa - 108
Simiri - 162
Socoró - 133
Sorva - 224, 226, 227
Sorva-grande - 225
Sorva-miuda - 226
Sorvinha - 224, 226, 231
Sourie - 163
Soursop - 121
Spanish-lime - 213
Spanish-nectarine - 36
Spikrihoedoe - 90
Staphal - 54
Star apple - 89
Star nut palm - 234
Suari - 209
Suassureçá - 119
Sugar apple - 54
Sukun - 113
Sweetsop - 54
Tackoeman - 234
Tamarind - 227
Tamarindo - 69, 219, 227
Tamarinier - 227
Tamarta - 91
Tangerina - 100, 101
Tapaculo - 160
Tapal - 193
Taperebá - 228
Taperebá-açu - 154
Taperebá-cedro - 154
Taperebá-do-sertão - 80
Tapoeripa - 160
Taproepa - 160
Tarbuz - 183
Tatajuba - 229, 230
Tauari - 99
Tembiú-catu - 172
Tinajuito - 192
Tiñedientes - 160
Tocari - 97
Toranja - 101
Totai - 190
Tou kio tse - 160
Tucá - 97
Tucujá - 231
Tucumã - 171, 232, 233, 234
Tucumã-do-amazonas - 234
Tucumã-açu - 234
Tucumã-do-pará - 232, 233
Tucum-bravo - 181
Tucunaré-mereçá - 90
Tucuriba - 210
Tumbo - 177
Turagua - 51
Uachué - 34
Uaimiratipi - 235
Uajuru - 36
Uará - 236
Uarutama - 237
Ubaia - 238
Ucuqui - 239, 240
Ulu - 113
Umari - 240, 241
Umarirana - 242
Umiri - 242, 243
Ungley - 20
Ungurauy - 55
Ururi - 133
Uvilla - 174
Uxi - 7, 211, 244, 245
Uxi-amarelo - 244
Uxi-coroa - 245
Uxicuruá - 245
Uxi-liso - 244
Uxi-pucu - 244

- Uxirana - 210
Verano shimbillo - 138
Vinagrillo - 91
Vy - 80
Waran - 234
Wassermelon - 183
Watermelon - 183
West-indian-cherry - 31
Wild chataigne - 167
Wild cherry - 193, 238
Wild soursop - 51
Wild-kers - 133
Xagua - 160
Xicaco - 36
Xubaco - 145
Yá - 97
Yaca - 150
Yacá-yacá - 154
Yaguá - 160
Yaguayagua - 160
Yaman - 20
Yayagua - 20
Yayama - 20
Yema de huevo - 108
Yeso - 78
Ygualti - 160
Yoco - 193
Yspi - 115
Yucú - 239
Yuiubi - 110
Yuvia - 97
Yuyuba - 110
Zapote - 220, 221
Zapote bobo - 167
Zapóte mamey - 26
Zapoton ceibo de agua - 167
Zibline - 91
Zicaque - 36
Zumzapote - 167
Zuurzak - 121



PAULO BEZERRA CAVALCANTE (1922-2006)

Nasceu em 12 de julho de 1922, na cidade de Nova Cruz, Rio Grande do Norte, mas ainda menino veio para Belém, tornando-se um verdadeiro *paraense de coração* e um dos mais dedicados pesquisadores da biodiversidade amazônica, concentrando seus estudos no ramo da Taxonomia vegetal. Durante sua vida universitária foi estagiário do Dr. João Murça Pires, no Instituto Agrônomo do Norte, atualmente Embrapa Amazônia Oriental, destacando-se como um botânico promissor.



Paulo Cavalcante formou-se em 1954, na primeira turma de agrônomos da antiga Escola de Agronomia da Amazônia, posteriormente Faculdade de Ciências Agrárias do Pará (FCAP), hoje Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA). Logo em seguida, no ano de 1955, ingressou no Museu Paraense Emilio Goeldi, aliando-se ao célebre time de botânicos da instituição, trabalhando ao lado de Adolpho Ducke, Walter Egler e João Murça Pires. Em parceria com Egler, organizou a seção de Botânica do Goeldi, sendo chefe a partir de 1961 e, com algumas interrupções, permaneceu no cargo até meados de 1975, ano em que o renomado Murça Pires veio da Embrapa para o Goeldi.

Dr. Paulo exerceu também a função de Curador, dedicando um cuidado todo especial ao Herbário do Museu, que funcionava precariamente no prédio da Avenida Magalhães Barata. Acumulou inúmeras vezes a função de Diretor do Museu, por ser um funcionário de confiança de seus superiores. Ele sempre cultivou uma personalidade modesta, apesar da grande importância de seus estudos sobre a diversidade das plantas da Amazônia, cujo reconhecimento pela comunidade botânica nacional e internacional continua sendo uma constante. Participou de inúmeras expedições científicas e levantamentos florísticos, destacando-se os relevantes trabalhos nos Estados do Pará (nos municípios de Oriximiná, Óbidos, Santarém, em Carajás e na Zona Bragantina), no Amazonas (em São Gabriel da Cachoeira) e no Amapá (em Macapá, Calçoene e Oiapoque). A convite do Dr. Warwick Kerr ministrou, em São Luiz, um treinamento

sobre coleta e guarda de material botânico, que foi o germe da criação do Herbário na Universidade Estadual do Maranhão.

Paulo Cavalcante também se dedicou à orientação de vários estagiários, alguns dos quais hoje estão atuando como pesquisadores e professores em cursos de pós-graduação. Sua produção científica é referência constante para a botânica tropical, destacando-se o clássico tratamento sobre as "Frutas Comestíveis da Amazônia", um trabalho de fôlego logo associado ao nome do notável pesquisador. Além deste, destacam-se os ensaios taxonômicos para os gêneros *Simaba*, *Diospyros* e *Gnetum*, a Farmacopéia Tiryó (este com o antropólogo Protásio Frykel), as Convolvulaceae da Amazônia (com o botânico americano Daniel Austin) e a série Flora Amazônica, iniciando com as Pteridófitas (samambaias). Ele descreveu várias espécies novas para a Ciência, como *Centrosema carajasensis*, *Diospyros manausensis*, *Diospyros piresii*, *Diospyros acreana*, entre outras. Foi homenageado com a descrição das espécie *Ipomoea cavalcantei*, pelo seu ilustre colega Daniel Austin, *Vismia cavalcantei*, pela Dra. Elisabeth van den Berg, e recentemente com *Diospyros cavalcantei*, por Cinthia Sothers, do Royal Botanic Gardens, e *Coryanthes cavalcantei*, uma orquídea, pelos colegas Manoela Silva e Avaldir Oliveira, do Museu Goeldi.

Um detalhe importante a salientar, é que o Dr. Paulo foi o pioneiro no Museu a produzir obras destinadas ao grande público, sendo de sua autoria os volumes 2 e 6 da Série **Para Você Colorir**, o Guia Botânico do Museu Goeldi e o Arboretum Amazonicum- V Década, obra esta iniciada por Jacques Huber, fundador do Herbário do Museu .

Mesmo tendo que forçosamente se aposentar, devido a uma gradual perda da visão, Paulo Cavalcante continuou sendo um símbolo para as novas gerações de botânicos da região, que nele sempre viram um exemplo a ser seguido. Tanto era assim que, qualquer dúvida que tínhamos em relação à história do Herbário do Museu ou quanto à identificação ou localização geográfica e utilização de alguma planta da região, logo nos vinha à mente o nome do Dr. Paulo, que sempre nos atendia com a maior atenção. Mas no dia 18 de janeiro de 2006, fomos surpreendidos pela triste notícia do falecimento deste ilustre colega, cujo saber se ombreava ao de um Adolfo Ducke, de um Jacques Huber, de um Murça Pires, e de alguns outros notáveis botânicos que tanto dignificaram a instituição Museu Paraense Emilio Goeldi.

Pelo seu pioneirismo e dedicação constante à ciência de Martius, é que prestamos as nossas homenagens à memória do querido mestre e amigo Dr. Paulo Bezerra Cavalcante.

Texto de Ricardo de S. Secco

Curador do Herbário do Museu Emilio Goeldi



Mamorana
(*Pachira aquatica*)

MAMORANA

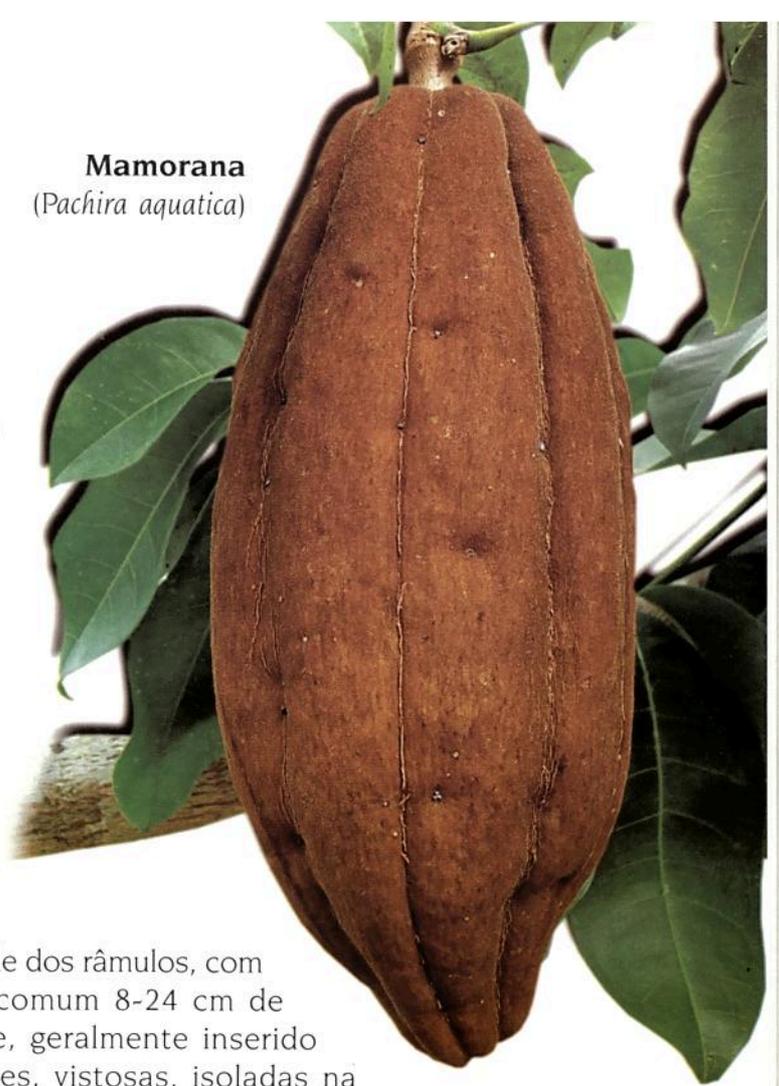
Bombacácea

Pachira aquatica Aubl.
(Sinônimo: *Bombax aquaticum* (Aubl.) Schum.)

Outros nomes populares: paineira-de-cuba, castanheira-das-guianas; castanõ, ceibillo (Venezuela); cacau de monte, zapoton ceibo de agua (Colômbia); zumzapote (Guatemala); chila, blanca (El Salvador); zapote bobo (México); wild chataigne (Trinidad).

Árvore pequena, de 4-8 m de altura, às vezes com o tronco baixo, inclinado ou tortuoso; casca espessa, levemente rimosa, mole, com um cheiro muito característico. Folhas composto-palmadas, agrupadas na extremidade dos râmulos, com 4-6 folíolos elíptico-lanceolados; pecíolo comum 8-24 cm de comprimento, fortemente dilatado na base, geralmente inserido perpendicularmente ao ramo. Flores grandes, vistosas, isoladas na extremidade dos ramos; cálice inteiro, tubular, verde-castanho; corola com 5 pétalas livres, amarelo-cremes ou esverdeadas, em forma de fitas estreitas e longas, de 25-30 cm de comprimento, fortemente reflexo-encurvadas na antese; estames cerca de 180 a 260, concrecidos na parte inferior, formando um tubo espesso, depois agrupados em feixes de várias ordens de grandeza numérica, os últimos feixes com apenas dois estames; filetes brancacentos na metade inferior e purpúreos na parte restante; anteras vermiculiformes, atropurpúreas; ovário cônico, 5 mm de comprimento, com 5 lóculos multiovulados; estilete 23-25 cm de comprimento, espessado e brancacento na metade basal, delgado e purpúreo na metade superior, estigma com 5 ramos. Fruto, uma volumosa cápsula oblongo-elipsoide, de 20-30 cm de comprimento e 10-12 cm de diâmetro, pesando 1.000-1.500g, quando madura, externamente castanho-ferrugínea; sementes 10-25, volumosas e de formas irregulares, constituídas de duas espessas folhas cotiledonares, compactamente plicadas, brancas e de consistência semelhante à da batata (*Solanum tuberosum* L.).

A mamorana é seguramente nativa na faixa litoral norte da América do Sul, com uma larga distribuição desde o Maranhão, Guianas, até as Antilhas. É muito comum no estuário amazônico, dispersa espontaneamente ou cultivada. Seu ambiente natural são as margens argilosas de rios e áreas inundáveis, onde a vegetação é mais baixa ou rarefeita. Por outro lado, adapta-se



os que labutam nas florestas da zona cacauera na Bahia, onde é conhecida pelo nome popular de "tararanga preta". Seguramente trata-se de outra espécie parecida com o mapati, que não chega nem ao Pará.

Os frutos do "mapati" são muito parecidos com a uva comum e até o próprio cacho é semelhante, embora não tenha a delicadeza daquela. Comem-se os frutos do mesmo modo, sugando a polpa e atirando-se fora as cascas (fibrosas) e sementes.

O "mapati" tem boas qualidades para ocupar um destacado lugar entre as frutas regionais e mesmo entre aquelas ditas "de mesa". Com esse objetivo, o Departamento de Ciências Agrônomicas do INPA (Manaus), vem realizando pesquisas de plantios experimentais, visando o melhoramento dos frutos, a técnica de cultura e, sobretudo, a sua difusão entre os agricultores, como uma opção a mais, economicamente rentável. Trata-se de uma planta facilmente cultivável, de crescimento rápido e não exigente, adaptando-se a qualquer tipo de solo agriculturável. Alguns exemplares cultivados no Horto Botânico do Museu Goeldi, sem nenhum trato especial, apresentaram bom desenvolvimento e boa frutificação. As plantas são muito prejudicadas pela preguiça beninha (*Bradypus Tridactylus*), que destrói os brotos terminais, com os quais se alimenta.

O "mapati" ainda não é conhecido nas feiras do Pará; entretanto, é encontrado nas feiras de várias cidades do Amazonas, inclusive Manaus, especialmente na bacia do Solimões. Frutificação entre setembro e fevereiro do ano seguinte.

MARACUJÁ

Passiflorácea

Passiflora edulis Sims f. *flavicarpa* Deg.

Outros nomes populares: maracujá-peroba; passion flower (inglês); granadilla (espanhol); grenadille, pomme liane (francês); marquísat (Indonésia).

Planta trepadeira com gavinhas, folhas alternas, trilobadas, com bordos serrilhados e duas glândulas no ápice do pecíolo. Flores solitárias, hermafroditas (bissexuadas) de 6 cm de diâmetro, com três brácteas foliáceas na base; cálice com 5 sépalas espessas, verdes por fora, brancas por dentro, às vezes com glândulas nas margens; corola composta de 5 pétalas

Maracujá
(*Passiflora edulis*)

