

097 - Utilidades da bocaiúva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart) sob o olhar da comunidade urbana de Corumbá, MS

*Utilities of the bocaiuva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. Former Mart) under the gaze of the urban community of Corumbá, MS*

REIS, Rosaina Cuiabano. UFMS, rosainareis@hotmail.com; ARRUDA, Rayanne de Mara de. UFMS, rayanne-mara@hotmail.com; ZANELLA, Mayara Santana. UFMS, may_tate@hotmail.com; JESUS, Edinete Medeiros de. UFMS, edinetemedj@hotmail.com; BORSATO, Aurélio Vinicius. Embrapa Pantanal, borsato@cpap.embrapa.br.

Resumo

No município de Corumbá encontra-se com facilidade a bocaiuva, macaúva ou bakaúva uma palmeira muito utilizada pela população em diversas atividades artesanais e gastronômicas, sendo que toda a palmeira tem uma utilidade, principalmente o fruto que é consumido in natura. O Presente trabalho teve como objetivo descrever as utilidades da bocaiuva sob olhares de seus moradores, assim como pesquisas literárias, pesquisas de campo foram realizadas com o intuito de mostrar o quanto à população do município de Corumbá conhece e faz uso da bocaiúva e resgatar essa utilidade da bocaiuva, um fruto bastante conhecido e apreciado por ser saboroso, e ser encontrado com muita facilidade na cidade. Também há um grande destaque para a farinha de bocaiúva fabricada na Casa do Artesão. Em Corumbá foram realizadas entrevistas com moradores que freqüentam a feira tradicional de domingo e em residências onde encontram se as palmeiras. Observou-se que os entrevistados citam sempre uma forma de utilizar a bocaiuva como o consumo in natura ou artesanal. Constatamos que a bocaiuva é um fruto muito consumido por vários moradores. E está sendo utilizados na preparação de pratos, bolos, doces e sorvete, inclusive o consumo da castanha in natura. Contudo, pode-se afirmar que os moradores fazem uso da fruta ou polpa, castanha, tronco, folhas desta palmeira seja em forma artesanal ou In natura, a bocaiuva é bastante conhecida e utilizada pelos moradores de Corumbá.

Palavras-chave: macaúva, polpa, farinha.

Abstract

In the municipality of Corumbá we found with ease the bocaiuva, macaúva bakaúva. a palm tree very used by population in various activities artisanal and gastronomic, being that whole to has palm tree a usefulness, mainly the fruit that it is eaten in natura. The present work aimed to describe the utilities of bocaiuva, under looks of its residents, so as research literary , field surveys. were performed with the purpose of show off the how much the population of the municipality of Corumbá knows and makes use bocaiúva of and redeem this usefulness of the bocaiuva, a fruit quite known and appreciated of, for being tasty and be found with ease in the city. Also there a great featured for the flour in bocaiúva, fabricated in home artisan. In Corumbá interviews were conducted with residents who attend the fair traditional of Sunday and residency where finds if palm tree. It was observed that respondents cite always a form of utilize the bocaiúva as in natura consumption or artisanal. We found that Bocaiuva is a fruit widely consumed by many residents. It is being used in the preparation of dishes, cakes, sweets and ice cream, including the consumption of raw nuts. With everything, we can be state that residents make use of the fruit or pulp, chestnut, stem, leaves of this palm is artisanal or in natura, bocaiuva and quite well known and utilized in by residents of Corumbá.

Keywords: macauba pulp, flour.

Introdução

A bocaiúva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) é uma palmeira nativa das florestas tropicais cujo estipe atinge de 10 a 15 m de altura e 20 a 30 cm de diâmetro. A região dos nós é coberta de espinhos escuros, pontiagudos com cerca de 10 cm de comprimento. Frequentemente, o estipe é coberto pelas bases dos pecíolos, que permanecem aderidas a este por muitos anos. As folhas verdes, ordenadas em diferentes planos dando um aspecto plumoso à copa, são pinadas com comprimento variando de 4 a 5 m, apresentando aproximadamente 130 folíolos de cada lado e espinhos na região central (LORENZI et al., 1996; MIRANDA et al., 2001).

A bocaiuva é encontrada em quase todo o Brasil com grandes populações espontâneas preservadas, na região Centro-Oeste, inclusive no Estado de Mato Grosso do Sul. No município de Corumbá é encontrada com grande facilidade em meio à vegetação nativa, com ocorrência também na área urbana. Populações locais, em geral, possuem uma proximidade muito grande com o meio a sua volta. Isto ocorre, dentre outros motivos, pela necessidade de explorar desse meio os recursos que serão utilizados para as mais variadas finalidades (AMOROZO, 2002), é o caso da bocaiuva. Essas populações geralmente possuem grande conhecimento sobre o meio em que vivem (AMOROZO, 2002).

Em Corumbá no dia-a-dia, nota-se que a bocaiuva é bastante conhecida pela população bem com a sua utilização e diferentes formas de consumo e uso pelos munícipes, que vêem na bocaiuva um fruto com varias utilizações de praticamente todas as partes da palmeira, embora há ainda poucos que desconhecem as varias utilizações da bocaiuva. Na região tem-se dado grande destaque para a farinha de bocaiúva como matéria-prima requisitada para a elaboração de diversos produtos alimentícios.

A atividade extrativista da bocaiuva tem sido observada em algumas comunidades rurais da região como as de Antonio Maria Coelho, São Domingos e São Gabriel, fornecendo matéria-prima principalmente para a obtenção da farinha de forma artesanal. Tem se observado que, a diferença entre os frutos desta espécie vegetal influencia diretamente tanto o processo de obtenção quanto a qualidade da farinha.

A *A. aculeata*, destaca-se entre as palmeiras, do ponto de vista natural, econômico e ecológico, seja pela predominância ou importância no equilíbrio da fauna e flora, ou ainda pelo aproveitamento de seus produtos e subprodutos pela comunidade local. Cada vez mais esta palmeira tem despertado interesse, pela sua alta produção de frutos e por possuir diversas utilidades, principalmente nos setores de produtos alimentícios, forragem, ornamental e oleaginosa. Seus frutos são muito apreciados pelo homem e fauna (POTT; POTT, 1994).

Devido a bocaiuva ser uma palmeira em abundância e de fácil acesso tanto em mata nativa e em meio a comunidade urbana é um recurso natural a ser explorado em amplos sentidos, como atividades artesanais, gastronômicas, fisioterápicas, construções e a fabricação de biodiesel, tanto do ponto de vista natural, econômico e ecológico a bocaiuva se destaca por ter inúmeras finalidades como para atividades de rentáveis e culturais que é o caso do município de Corumbá. Este trabalho teve como objetivo descrever as utilidades da bocaiúva sob o olhar da comunidade urbana de Corumbá, MS.

Metodologia

Foram realizadas 36 entrevistas no mês de julho de 2012, algumas foram feitas na feira livre de domingo e outras em casas de munícipes onde encontra-se pés de bocaiuva. O método de trabalho baseou-se em pesquisa literária, pesquisa de campo e roteiros de entrevistas com pessoas de ambos os sexos, cada entrevista durou em média, de 10 a 20 minutos.

Foram realizadas em duas etapas de entrevistas em locais diferentes. A 1ª etapa foi na feira de tradicional de domingo localizada na região central do município onde circula um elevado numero de pessoas é muito movimentada e freqüentada por várias pessoas de diferentes perfis e localidades. As entrevistas foram realizadas abordando as pessoas que estavam na feira, conversando com pessoas que se dispuseram a falar um pouco sobre a bocaiúva. A 2ª etapa das entrevistas foi realizada nas casas de munícipes onde se encontra pés de bocaiúva (palmeiras) e em casa onde não há pés de bocaiúva foram feitas cinco entrevistas.

Todas as entrevistas foram realizadas individualmente, além disso, foi aplicado o roteiro de entrevista, as respostas foram registradas. Utilizou-se um questionário semi-estruturado com questões básicas para extrair o maximo de informações com relação bocaiuva ou macaúva nome popular também bastante citado pelos entrevistados. A importância desses estudos que visam perceber o papel da natureza sob os olhares das populações locais dentro de um sistema de crenças e adaptações do homem com o meio (ALBUQUERQUE; LUCENA, 2004)

Foram a partir deste questionário que se obteve varias informações sobre a bocaiuva junto aos munícipes. Foram utilizadas as seguintes questões: Conhece a bocaiuva? Faz uso? De que forma utiliza a bocaiuva? Onde encontra a bocaiuva? O grupo escolhido foi selecionado por meio de amostra não probabilística de seleção racional. Na qual um grupo específico é selecionado. Dentro do grupo a ser pesquisado uma ampliação da amostra foi feita utilizando-se o método "bola de neve", em que um informante indica uma ou mais pessoas que ele acredita ser dotada de experiência no assunto abordado. (ALBUQUERQUE, 2002; ALBUQUERQUE; LUCENA, 2004).

Com uma câmera fotográfica foram registradas as palmeiras nos quintais e em terrenos baldios citados nas entrevistas. De acordo com Amorozo (2002) As populações locais possuem o seu modo próprio de trabalhar o meio a sua volta. Esta grande gama de informações é ainda muito desconhecido pelo meio científico. Tais informações podem ser de grande utilidade para o conhecimento acerca de atividades menos perturbadoras sobre o meio (AMOROZO, 2002), ou seja, atividade que não cause alteração ou transtorno ao meio a sua volta e a natureza .

Resultados e Discussão

Observou-se que durante as entrevistas a maioria das pessoas demonstraram conhecer a bocaiuva, macauva e bacauva (nomes populares mais citados pelos entrevistados e dizem exatamente macauva e relatando que nas pesquisas literária utiliza-se sempre outro nome popular a macauba), bem como a sua utilização. Nesta pesquisa de campo foram realizadas entrevistas em residências e na feira de domingo, foi possível notar que existem vários tipos de utilização da bocaiúva e sua forma de consumo in natura como o fruto a castanha e o palmito, ou processada a polpa se transforma na farinha e outros derivados alimentícios. Já as folhas como alimento para o gado ou artesanatos (fabricação de cestas e objetos de decoração). O tronco pode ser utilizado na construção civil, cercas e como vasos de plantas. A bocaiuva é encontrada com facilidade onde foi

constatada sua presença nas ruas principalmente nas vias que se aproximam aos bairros. Já na região central, poucas plantas foram observadas.

Entretanto, 2,7% dos entrevistados na feira de domingo têm pouco conhecimento a respeito da utilidade artesanais da bocaiuva o que sabem é com base aos seus conhecimentos empíricos, muitas vezes passados de pais para filhos. Assim os entrevistados afirmam conhecer a bocaiuva pelo seu consumo in natura, já as suas utilidades artesanais são poucos que conhecem.

A utilização da bocaiuva na região de Corumbá se dá pela importância que os moradores têm na utilidade ao gênero alimentício e artesanal e também pelas mais variadas modalidades de produto. Nota-se que pouco se sabe sobre a variabilidade entre os frutos desta espécie, mas se sabe que há sabores diferentes, nas entrevistas mostra que os moradores que consomem a bocaiuva encontram diferença e a variação de cores.

Entende-se que o resgate do conhecimento tradicional e o empírico que envolve o uso da bocaiuva poderão fortalecer a utilização desse recurso em torno à população, e assim torna uma forma de recuperar a cultura local, possibilitando uma alternativa de renda para comunidades rurais e urbanas que têm acesso à fonte desta matéria-prima.

Pode-se observar na Tabela 1 que vários entrevistados citam sempre uma forma de utilizar a bocaiuva e considerando umas porcentagens relevantes de 30,5% dos entrevistados, que usam ou consomem in natura a bocaiuva, identificamos que a bocaiuva é um fruto muito saboroso e consumido por vários moradores

Tabela 1. Utilização da bocaiuva pela comunidade urbana de Corumbá-MS.

Local da entrevista	Utilização da bocaiuva			
	Procedência	Parte utilizada	Finalidade	
Feira livre	Quintal	Fruto, castanha	Consumo in natura	30,5%
Residência	Quintal	Polpa	Bolos, doces e sorvetes	8,3%
Feira livre	Terreno baldio	Polpa, castanha	Preparo de salada	2,7%
Residência	Feira	Fruto, palmito	Consumo in natura e Trabalhos artesanais	5,5%
Residência	Quintal	Polpa, castanha e folhas	Mingau e sorvete	11,1%
Residência	Quintal	Polpa	Consumo in natura	16,6%
Feira livre	Terrenos baldios	Fruto e castanha	Frutos, polpa in natura	13,8%
Feira livre	Feira	Fruto, polpa castanha	Fruto consumo in natura	5,5%
Residência	Casa do artesão e na feira	Farinha, fruto	Farinha receita de sorvete	2,7%
Residência	Vizinhos	Fruto e o tronco	Consumo in natura e tronco base para plantas	2,7%

A importância da utilização da *Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.

Entretanto, nota-se que os entrevistados têm sempre uma forma de usar a bocaiuva como a preparação de pratos, bolos, doces, sorvete e mingau e o consumo da castanha in natura. A polpa de bocaiuva é muito consumida na forma in natura, podendo ser utilizada em diversas áreas, relatando-se os usos medicinais, alimentícios, cosméticos (FORTES, 1999). Já as folhas o tronco são utilizados para trabalhos artesanais que enriquece a cultura popular do município que demonstra um certo interesse nas atividades artesanais feitas da bocaiuva, e facilmente



encontrado na cidade como por exemplo cestas feitas da folha vasos e construções antigas feitas do tronco da bocaiuva, também as folhas podem ser usadas para suplementação alimentar de cavalos e bois.

Segundo Lorenzi (2006) o palmito da bocaiuva serve de consumo in natura e o tronco a para construção de postes, sua seiva para elaboração de bebidas, as folhas como forragem para o gado e construção de telhados, as fibras para linhas e redes de pesca, e a castanha (semente) para fabricação de doces e extração de óleo comestível e cosmético.

Conclusões

Compreende-se que as pessoas residentes em Corumbá conhecem a bocaiuva (*Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart.) e fazem uso da fruta ou polpa, castanha, tronco, folhas destas palmeira, a bocaiuva é conhecida por outros nomes populares como macaúba e bacaúva são os mais citados pelos moradores de Corumbá.

Os municípios, em geral, têm o costume de consumir a bocaiuva in natura e às vezes fazem quitutes e receitas com a polpa, percebemos que os entrevistados fazem pouco uso da farinha, pois não é muito conhecida por eles, mas se mostraram interessados pela farinha, entre varais receita feitas de bocaiuva a mais comum e mais consumida pelos entrevistados e o sorvete e o mingau de bocaiuva.

Agradecimentos

Ao PIBIC/CNPq pela concessão da bolsa e à Embrapa Pantanal pela oportunidade de realizar esse trabalho, a casa do artesão, ao Sr Gilberto pela concessão das entrevistas e as pessoas concederam a entrevista para a pesquisa de campo.

Referências

ALBUQUERQUE, U. P. de.; ANDRADE, L. de H. C. Conhecimento botânico tradicional e conservação em uma área de caatinga no estado de Pernambuco, Nordeste do Brasil. **Acta Botânica Brasileira**, v.16, n. 3, 2002.

ALBUQUERQUE, U. P. de; LUCENA, R. F. P. de (Org). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: Livro Rápido/NUPEEA, 2004.

AMOROZO, M. C. M. A. Perspectiva etnobotânica e a conservação de biodiversidade. In: CONGRESSO DA SOCIEDADE BOTÂNICA DE SÃO PAULO, 14, Rio Claro: UNESP, 2002. 2 p.

FORTES, I. C. P.; BAUGH, P. J. Study of analytical online pyrolyses of oils from macauba fruit (*Acrocomia sclerocarpa*) via GC/MS. **J. Braz. Chem. Soc.**, Campinas, v. 10, n. 6, p. 469-477, 1999.

LORENZI, G. M. A. C. ***Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart. - Arecaceae**: bases para o extrativismo sustentável. 2006. 156 p. Tese (Doutorado em Agronomia, Produção Vegetal) –Universidade Federal do Paraná, Curitiba, PR.

LORENZI, H. et al. **Palmeiras do Brasil**: exóticas e nativas. Nova Odessa: Editora Plantarum, 1996.

Lorenzi, G. M. A. C. ***Acrocomia aculeata* (Jacq.) Lodd. ex Mart. – Arecaceae**: Bases para o extrativismo sustentável. 2006. 166 p. Tese (Agronomia – Produção Vegetal) - Universidade Federal do Paraná. Curitiba, PR, Brazil. Disponível em: http://www.entabanbrasil.com.br/downloads/Acrocomiaaculeata_Tese%20Lorenze.pdf. Acesso em: 18 jun. 2012.



MIRANDA, I. P. A. et al. **Frutos de Palmeiras da Amazônia**. Manaus: MCT INPA, 2001.

POTT, A.; POTT, V. J. **Plantas do Pantanal**. Brasília, DF: Embrapa Informação tecnológica, 1994.