

IMPORTÂNCIA DO USO DE BUTIÁS (*BUTIA SPP.* ARECACEAE) NO SUL DO BRASIL

WENDEL LEAL DE SOUZA¹; SIMONE SCHEER²;
ANDRÉA BICCA NOGUEZ MARTINS³

¹Universidade Católica de Pelotas – wendel.souzza@hotmail.com

²Universidade Católica de Pelotas – sissi_sls@hotmail.com

³Universidade Federal de Pelotas – amartinsfv@hotmail.com

1. INTRODUÇÃO

A família Arecaceae forma um dos principais troncos da evolução das monocotiledôneas, sendo constituída atualmente por 252 gêneros e aproximadamente de 2.600 espécies (DRANSFIELD *et al*, 2008). No Brasil ocorrem naturalmente 38 gêneros e cerca de 270 espécies (LORENZI *et al*, 2010). A sistemática da família é tradicionalmente baseada nas características morfológicas dos estipes, das folhas, dos frutos, das flores, nas particularidades anatômicas dos seus órgãos, em comparação de características citológicas e histológicas, estudos das distribuições geográficas atuais e história da evolução da família e seus gêneros (DRANSFIELD *et al*, 2008).

No Rio Grande do Sul, é registrada a ocorrência de *Butiá capitata* Becc., *B. eriospatha* Becc., *B. odorata* Becc., *B. paraguayensis* L. H. Bailey e *B. yatay* Becc. (ROSSATO, 2007). Estas espécies são conhecidas popularmente como butiá ou butiazeiros e seus frutos são popularmente denominados de butiá ou coquinho. No entanto, algumas espécies de *Butiá* já são consideradas em risco de extinção no Rio Grande do Sul (ROSSATO, 2007). A monocultura, a criação extensiva de gado e a especulação imobiliária são responsáveis por grande parte da redução das populações naturais de butiá (ROSSATO & BARBIERI, 2007). Consequentemente, o conhecimento e as tradições relacionadas à planta são também perdidos.

Atualmente, existe interesse crescente em integrar a proteção da diversidade biológica, os costumes de sociedades tradicionais e a agricultura tradicional (PRIMACK & RODRIGUES, 2002). No caso do butiá, (RIVAS, 2005) sugere a criação de planos de desenvolvimento e promoção dos produtos derivados do butiazeiro, defendendo que o uso do butiá por moradores locais deve ser parte de uma estratégia de conservação da biodiversidade.

Neste contexto, a etnobotânica, ou seja, o estudo das interações entre pessoas e plantas, contribui para resgatar o conhecimento tradicional que pode estar em processo de se perder pelo choque com a cultura dominante, e também para resgatar os próprios valores das culturas com que entra em contato (ALBUQUERQUE, 2005). O objetivo deste trabalho, portanto, é resgatar o conhecimento tradicional existente na região sul do Rio Grande do Sul a respeito da palmeira de butiá.

2. METODOLOGIA

O levantamento etnobotânico realizado em comunidades do interior dos municípios de Morro Redondo, Pelotas e Rio Grande. Os locais selecionados foram

escolhidos a partir de informações prévias sobre a ocorrência de plantas do gênero *Butiá*, e através de indicação dos próprios entrevistados, de acordo com o método bola-de-neve descrito por (ALBUQUERQUE, 2004). Para as entrevistas, foram escolhidas propriedades que tivessem, no mínimo, um butiazeiro.

Foram realizadas entrevistas semi estruturadas (CERVO & BERVIAN, 1996). Neste tipo de entrevista, os entrevistados respondem a uma série de perguntas gerais preparadas anteriormente e outras que surgem naturalmente durante o transcurso da conversação (MARTIN, 1995). Inicialmente, foi explicado ao entrevistado o objetivo do trabalho e coletados os dados de identificação (nome, idade, profissão e sexo). A seguir, foram feitas perguntas a respeito dos usos da planta. Para o levantamento etnobotânico, foram realizadas 30 entrevistas nos três municípios selecionados.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

A parte da planta mais utilizada, de acordo com os entrevistados, é o fruto, para o consumo *in natura*, no preparo de licor, cachaça de butiá, suco, geleia, bolo, bombom, recheio do doce denominado "panelinha" e em sobremesas como sorvete, *mousse* e arroz de butiá. O consumo do fruto e o preparo de licor são conhecidos por todos os entrevistados, sendo que dois deles não apreciam o fruto devido à acidez e ao aroma, conservando o butiazeiro em suas propriedades devido ao seu caráter ornamental.

O preparo do licor de butiá, ou butiá na cachaça, foi citado em praticamente todas as propriedades. O modo de preparo do licor é variado, geralmente, é feito com uma medida de frutos e uma medida de cachaça ou *vodka*, permanecendo de três dias até um ano "curtindo". Alguns entrevistados acrescentam açúcar, mel ou uma calda preparada com água e açúcar. No município de Pelotas, foram registradas a produção artesanal e a comercialização de licor, como atrativos do turismo rural. Foi mencionada também uma maneira de fazer "caipira de butiá", batendo a polpa do fruto no liquidificador, adicionando gelo, açúcar e cachaça ou *vodka*. O hábito de utilizar os frutos desta maneira também foi observado por (MARCATO, 2004), no Paraná, por moradores de quase todas as localidades visitadas.

Das 30 pessoas entrevistadas, 20 citaram o preparo de suco como uma das principais utilizações. Entre os produtores rurais, é comum congelar o suco concentrado e armazená-lo em pequenas porções. Dessa maneira, o suco pode ser consumido durante o ano inteiro, até a safra seguinte, aproximadamente a metade dos entrevistados considera importante selecionar frutos doces e pouco fibrosos para a fabricação de sucos, enquanto os demais não fazem essa distinção.

Devido à variabilidade genética, são encontrados frutos cuja cor da película externa varia desde amarela até vermelha, o que resulta em diferentes colorações de suco. Este exemplo de utilização da biodiversidade na produção de sucos, além de considerar o ambiente onde está inserida, por utilizar uma planta nativa, exerce um papel importante para o estabelecimento de novas cadeias produtivas para o agronegócio da região e do País (VILELA-MORALES & VALOIS, 2000).

A amêndoa do butiá também é utilizada como alimento. Entre os entrevistados mais idosos, foi unânime o relato do consumo da amêndoa durante a infância, prática que não é mais realizada atualmente por eles. Na ilha dos Marinheiros, em Rio Grande, foi relatado o preparo de licor e de rapadura a partir da amêndoa do butiá.

O caráter ornamental da planta foi fortemente evidenciado durante a realização deste trabalho. A presença dos butiazeiros sempre próximos da casa, com o cultivo de outras plantas ornamentais (orquídeas, cactos, bromélias, samambaias) no estípe, é comum no município de Rio Grande. (REITZ, 1974) relata que butiazeiros cultivados podiam ser observados frequentemente em jardins e praças, em virtude do belo aspecto e vistosas inflorescências, sobretudo nas cidades próximas ao litoral de Santa Catarina. Nas regiões do Paraná, visitadas por (MARCATO, 2004), foi observada a presença de butiazeiros em jardins particulares. Este autor constatou que mudas de butiá são levadas da região de ocorrência natural para serem vendidas em outras regiões. Tal prática representa uma séria ameaça às populações nativas de *B. eriospatha*, devido ao grande tempo de desenvolvimento requerido para que esta palmeira de campo atinja sua maior estatura. Da mesma forma, (ROSSATO & BARBIERI, 2007) relataram que, no Rio Grande do Sul, mudas de espécies de palmeiras dos gêneros *Trithrinax*, *Geonoma*, *Bactris*, *Syagrus*, *Butia* e *Euterpe* são retiradas de seu habitat para serem comercializadas. O extrativismo ilegal dessas palmeiras demonstra que há um potencial comercial inexplorado de produção e comercialização de mudas de palmeiras nativas.

4. CONCLUSÕES

O levantamento etnobotânico realizado evidencia que a relação do ser humano com o butiá é estabelecida desde a infância. A produção de sucos e licores é comum em alguns locais como fonte de renda para a população, demonstrando a importância desta espécie na região sul do Brasil.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, U.P. **Introdução à etnobotânica**. 2. ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2005. 80p.
- ALBUQUERQUE, U.P. **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife: livro Rápido/NE-PEEAT, 2004. 189p.
- CERVO, A.L.; BERVIAN, P.A. **Metodologia Científica**. 4. ed. São Paulo: Makron Books, 1996. 209p.
- DRANSFIELD, J.; UHL, N.W.; ASMUSSEN, C.B.; BAKER, W.J.; HARLEY, M.M. & LEWIS, C.E. *Genera Palmarum: the evolution and classification of palms*. **Kew Publishing, Royal Botanical Garden**, Londres. 732p. 2008.
- LORENZI, H.; NOBLICK, L.R.; KAHN, F. & FERREIRA, E. **Flora brasileira: Arecaceae (Palmeiras)**. Instituto Plantarum, Nova Odessa. 382p. 2010.
- MARCATO, A.C. **Revisão taxonômica do gênero *Butia* (Becc.) Becc. (Palmae) e filogenia da subtribo buttiinae saakov (Palmae)**. 2004. 147f. Tese (Doutorado em Ciências) - Universidade de São Paulo, São Paulo, 2004.

MARTIN, G.J. **Etnobotânica**: "pueblos y plantas" manual de conservacion. Montevideo: Nordan-Comunidad, 1995. 240p.

PRIMACK, R.; RODRIGUES, E. **Biologia da conservação**. Londrina: Planta, 2002. 327p.

REITZ, R. Palmeiras. In: **Flora ilustrada catarinense**. Itajaí: Herbário Barbosa Rodrigues, 1974. 189p.

RIVAS, M. Desafios y alternativas para la conservación *in situ* de los palmares de *Butia capitata* (Mart.) Becc. **Agrociencia**, Montevideo, v. 9, n.2, p.161-168, 2005.

ROSSATO, M. **Recursos genéticos de palmeiras nativas do gênero *Butia* do rio Grande do Sul**. 2007. 136 f. Tese (Doutorado em Agronomia) Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2007.

ROSSATO, M.; BARBIERI, R.L. Estudo etnobotânico de palmeiras do Rio Grande do Sul. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Porto Alegre, v. 2, n. 1, p.997-1000, 2007.

VILELA-MORALES, E.A.; VALOIS, A.C.C. Recursos genéticos vegetais autóctones e seus usos no desenvolvimento sustentável. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, Brasília, v.17, n.2, p.11-42, 2000.