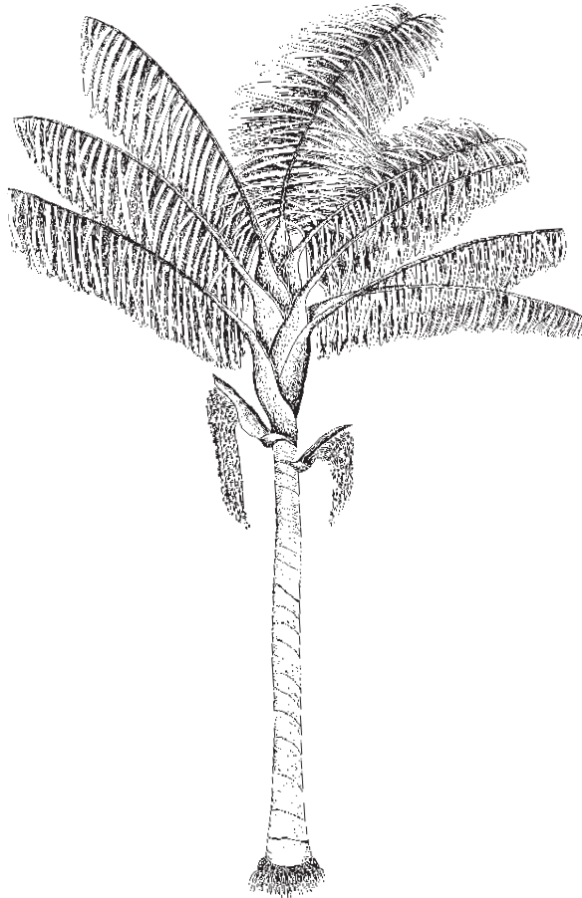


Bacaba

Oenocarpus bacaba Mart.



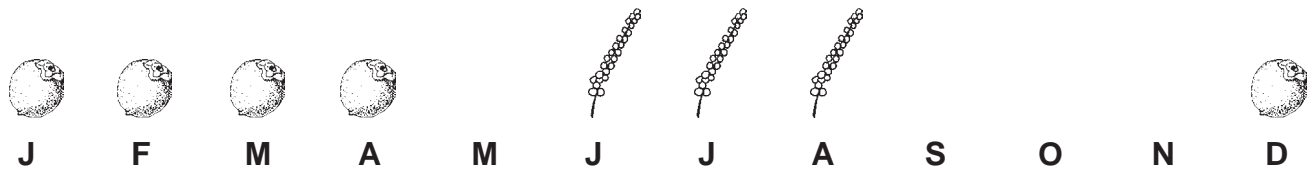
Margaret Cymerys

O “vinho” de bacaba é bastante nutritivo e muito consumido na Amazônia. Ele é mais oleoso que o de açaí e é um dos sabores preferidos em Belém e cidades do interior do Pará. Toda a produção de bacaba em volta da cidade é comercializada, não sobra nada. Tem gente que faz uma mistura de bacaba e açaí e chama essa bebida de “viúva alegre”. Esse nome vem do contraste das cores do açaí escuro e da bacaba mais clara. Em Belém, justamente na época de maior escassez de açaí no mercado, a bacaba entra com toda a força, em um sistema de revezamento.¹

No Brasil, a bacaba era usada pelos indígenas desde antes do descobrimento, mas ainda não foi domesticada.² É importante saber que existem muitas espécies de bacabeiras. A mais famosa é muito conhecida no Pará, seu nome científico é *Oenocarpus bacaba*. Ela só tem um estipe (tronco), é nativa da Amazônia e ocorre com mais frequência no Pará e Amazonas, em áreas de solos pobres e argilosos e não-alagados. Essa espécie pode crescer na sombra, contudo prefere áreas mais abertas e é resistente ao fogo, sendo encontrada em capoeiras e pastos.³ No Pará, também existe a bacaba-de-leque (*O. distichus*). No Acre e no Alto Amazonas, a bacaba mais conhecida é a bacabinha (*O. mapora*), que possui vários estipes. No Acre também existe o bacabi (*O. minor*) e o bacabão que é considerado um cruzamento da bacabinha com o patauá.

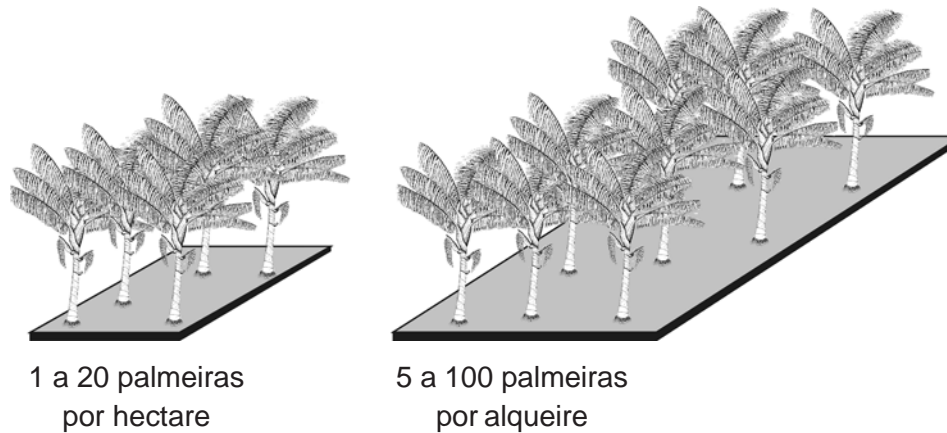
ECOLOGIA

Época de flor e fruto



No Pará, a bacabeira (*O. bacaba*) floresce de junho a agosto e seus frutos amadurecem entre dezembro e abril, no período mais chuvoso. Porém, não é raro encontrar bacaba na entressafra.

Densidade



Na mata alta, podemos encontrar de 1 a 20 palmeiras por hectare. A bacabeira não forma populações homogêneas como o açaí ou o tucumã e normalmente ocorre espalhada na mata.⁴ No entanto, na capoeira, pode atingir de 20 a 50 palmeiras por hectare.

Produção

Cerca de 1 a 3 cachos são produzidos por ano, pesando 20 quilos de fruto. Palmeiras produtivas podem produzir 2 vezes mais frutos. A bacabeira produz 1 vez por ano e, geralmente, apenas 1 cacho. Contudo, a produção compensa porque o seu cacho floresce 5 a 6 vezes mais que o do açaí.





média de 20 kg de frutos por palmeira

VALOR ECONÔMICO

Em abril de 2004, no Ver-o-Peso, em Belém, a rasa de bacaba custou R\$ 30 e o litro de “vinho” grosso R\$ 3,50. Em Rio Branco, no Acre, o litro de óleo de bacaba é vendido por R\$ 10. O “vinho” de bacaba tem grande consumo doméstico, mas seu mercado ainda é fraco. Antigamente, no Acre, o “vinho” era fabricado com poucas condições de higiene, então pouca gente comprava. Mais recentemente, com o sucesso do açaí, a bacaba está voltando a ter melhor saída, sendo possível comprar 1 rasa por R\$ 10.

Uso



Fruto: comestível após cozido ou transformado em um “vinho” forte, feito por meio do mesmo processo ou máquina que produz o “vinho” de açai. Também usado para fazer  sorvete,  picolé e chopp.



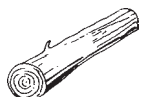
Óleo: utilizado na comida e para fazer sabão, sendo muito mais oleoso do que o óleo de açai.



Palmito: comido fresco, mas se você gosta dos frutos ou do “vinho” de bacaba é melhor não extrair palmito e deixar a palmeira crescer.



Folhas novas: no sul do Pará, onde não ocorre o cipó-titica nem timbó-açu, as pessoas usam as folhas novas, ainda fechadas, conhecidos como “olhos”, para fazer vassoura. Mas cuidado, ao tirar os “olhos” a produção dos frutos acaba.



Estipe (tronco): duro, utilizado para esteio, vigas, ripas e cabo de ferramenta.



Caroço: adubo, ração para porcos e, quando seco, serve para fazer colar.

NUTRIÇÃO E RECEITAS

A polpa pode suprir a falta de gorduras, calorias e proteínas.

“Vinho” de bacaba

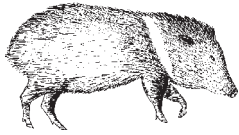
Deixe os frutos amolecerem em água quente. Amasse com a mão ou use máquina para extrair o suco. Uma crença popular (há quem jure ser verdadeira) diz que se uma folha nova de bacaba abrir na hora de você apanhar os frutos, o “vinho” não vai prestar (vai ficar travoso, com gosto ruim), pois a massa e a água não vão se misturar. Portanto, apanhe os frutos quando as folhas estiverem maduras. Use peconha para subir na palmeira. Os cachos de bacaba são bem pesados e podem facilmente cair, por isso o ideal é amarrar o cacho com um cipó ou corda e levá-lo cuidadosamente para o chão.

Óleo de bacaba



Coloque os frutos amolecidos no pilão e bata-os para soltar a massa. Retire e esquite a massa em uma panela com água. Quando a massa estiver quente, tire o óleo no tipiti - o óleo deve cair rápido como água - ou ainda você pode tirar o óleo que bóia sobre a água na panela. Uma outra maneira é deixar o “vinho” azedar de um dia para o outro e, em seguida, esquentá-lo na panela. Dizem que rende mais.

CAÇA



Muita caça come bacaba. Paca e cutia são os principais roedores dessa fruta. Tucano, papagaio, jacu, anta, queixada, catitu e veado também gostam de bacaba. Os índios Kayapó costumam deixar bacabeiras nas suas roças em pouso para atrair a caça.⁵

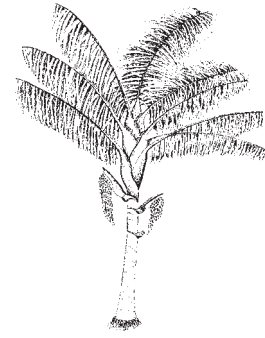
MANEJO



germinação
2 a 3 meses



crescimento
lento



produção
6 anos

As sementes de bacabeira germinam entre 2 e 3 meses e crescem lentamente.⁶ Plântulas novas precisam de sombra para não secarem demais. Essas palmeiras produzem frutos depois de 6 anos, quando atingem de 3 a 4 metros. A bacabeira é conservada em quintais e roçados durante a broca, servindo para o consumo humano ou para atrair a caça. É difícil encontrar plantios de bacaba para o comércio. No entanto, em um experimento, a Universidade do Acre plantou a bacabinha em um espaçamento de 2,50 x 2,50 metros em áreas de pleno sol e áreas com sombra. As plantas desenvolveram-se bem nos 2 ambientes, mas quanto mais sombreada menos cresceram e menos produziram estipes (perfilharam).



¹ Cavalcante, P.B. 1991

² Rocha, A.A. 2001

³ FAO 1987 / Clay, J. & Clement, C. 1993

⁴ Balée, W. 1989

⁵ Posey, D.A. 1985

⁶ Lorenzi, H. 1966