

RUA AÇAÍ

Decreto nº 5655 de 16-04-1979, Artigo 1º, Inciso I

Protocolado nº 21.345 de 24-08-1977, em nome de Prefeito Municipal

Formada pela rua 4 do Bairro das Palmeiras

Início na avenida Oswaldo Von Zuben

Término na rua Buriti

Bairro das Palmeiras

Obs.: Decreto assinado pelo Prefeito Municipal Dr. Francisco Amaral.

AÇAÍ

O nome desta rua foi dos mais oportunos em relação ao bairro onde se localiza, pois o Açaí é um dos mais belos espécimes de palmeira, pertencente ao gênero Euterpe. De Norte ao Sul do Brasil está disseminado o Açaí. Seu nome Açaí ou Uaçai, é indígena, originário do tupi, significando: "fruto que chora" ou "fruto que deita água" ou ainda, "fruto que ressuma". No norte o Açaí é folclore, sendo essa palmeira uma das mais festejadas árvores. Dele se extrai uma bebida que se tornou popular naquela região: um vinho grosso e arroxeadado que se toma com açúcar e farinha. Bebida genuinamente brasileira, que os índios ensinaram os brancos a prepararem. Existe um ditado na região amazônica, que diz: "Quem vai ao Pará, parou; tomou açaí, ficou".

DÁ DENOMINAÇÃO A VIAS PÚBLICAS DO MUNICÍPIO DE CAMPINAS

O Prefeito do Município de Campinas, usando das atribuições que lhe são conferidas pelo item XIX do artigo 39 do Decreto-Lei Complementar Estadual n.º 9, de 31 de dezembro de 1969 (Lei Orgânica dos Municípios),



DECRETA:

ARTIGO 1.º – Ficam denominadas as vias públicas do Bairro das Palmeiras:

I - "RUA AÇAI" a Rua 4, com início na Avenida Circular e término na Rua 5 do mesmo loteamento;

II - "RUA BURITI" a Rua 5, com início na Avenida Circular e término na Rua 14 do mesmo loteamento;

III - "RUA BABAÇU" a Rua 6, com início na Avenida Circular e término na Rua 4 do mesmo loteamento;

IV - "RUA BACURI" a Rua 7, com início na Rua 6 e término na Rua 5 do mesmo loteamento;

V - "RUA BUTIÁ" a Rua 9, com início na Avenida Circular e término na mesma Avenida Circular desse loteamento;

VI - "RUA CARANDÁ" a Rua 10, com início na Avenida Circular e término na Avenida 1 do mesmo loteamento;

VII - "RUA JANARI" a Rua 12, com início na Avenida Circular e término na Avenida 1 do mesmo loteamento;

VIII - "RUA GUARIROBA" a Rua 15, com início na Rua 14 e término na Avenida Circular do mesmo loteamento;

IX - "RUA INDAIÁ" a Rua 16, com início na Rua 15 e término na Avenida 1 do mesmo loteamento;

X - "RUA JUÇARA" a Rua 22, com início na Avenida Circular e Término na Avenida 1 do mesmo loteamento;

XI - "RUA MACAÚVA" a Rua ²⁶~~14~~, com início na Rua 30 e término na divisa do loteamento;

XII - "RUA TUCUM" a Rua 27, com início na Rua 31 e término na divisa do loteamento;

XIII - "RUA TUCUMÃ" a Rua ²⁸~~19~~, com início na Rua 30 e término na divisa do loteamento.

ARTIGO 2.º – Este decreto entrará em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

PAÇO MUNICIPAL, 16 DE ABRIL DE 1979

DR. FRANCISCO AMARAL
PREFEITO MUNICIPAL

DR. CARLOS SOARES JÚNIOR
SECRETÁRIO DOS NEGÓCIOS JURÍDICOS

DR. LUIZ ANTONIO LALONI
SECRETÁRIO DE OBRAS E SERVIÇOS PÚBLICOS

Redigido na Secretaria dos Negócios Jurídicos (Consultoria Técnico-Legislativa da Consultoria Jurídica), com os elementos constantes do protocolado n.º 21.345, de 24 de agosto de 1977, em nome do Prefeito Municipal, e publicado no Departamento do Expediente do Gabinete do Prefeito, em 16 de abril de 1979.

DR. ALFREDO MAIA BONATO
SECRETÁRIO-CHEFE DO GABINETE DO PREFEITO

RUA AÇAI



AÇAIZEIRO

Do fruto do açaí ou uçaí, como também é conhecido, se extrai um suco arroxeadado, que, misturado à farinha serve de alimento aos povos da Amazônia. Essa bela Palmácea pertence ao gênero Euterpe: E. edulis MART. (também chamada Juçara) e E. oleracea MART. É palmeira esbelta, espique reto, de 5 a 12 metros de altura com inflorescências na base do palmito e frutos esféricos. Açaizal é o agrupamento dessas árvores, geralmente à beira de rios.

Do romancista, poeta, sociólogo e jornalista Abguar Bastos (Belém, PA, 22-11-1902) esta poesia:

AÇAIZEIRO DO PARÁ

Quem vai
ao Pará
parou,
bebeu
açaí
ficou..."

A lua crescente
na mata florida
é arco recurvo
de luz,
quase
renda.

Palmeira Açaí,
chamada açaizeiro,
é flecha comprida
alçada
entre
as nuvens.

A flecha-palmeira
fincada no chão
do chão tira sangue:
é
sangue
o açaí.

Quem bebe esse sangue
feitico bebeu...
Na terra encantada
quem bebe
açaí:

cabeça virou,
o barco perdeu
... ficou!

(Extraído de fls 78 e 79 de "Nova Antologia Brasileira da Árvore" de Maria Thereza Cavalheiro - 1a. edição, 1974, Livraria Editôra Iracema Ltda. SP).



PAISAGISMO

Os açais ornamentais

Falar-se em palmeiras ornamentais constitui uma redundância, pois elas trazem consigo a idéia de elegância, beleza e majestade, como é o caso do açai. Hermes Moreira de Souza descreve essa palmeira.

É muito comum a referência a árvores e arbustos ornamentais, o que pode levar à conclusão errônea de que haverá árvores e arbustos não ornamentais. A rigor, toda árvore e arbusto é ornamental, única e exclusivamente por existirem na natureza, contribuindo para a composição da paisagem típica de uma região ou de um local.

Na verdade, uma árvore ou arbusto pode ter maior ou menor utilidade sob um determinado ponto de vista, sem deixar, porém, de apresentar com sua presença aspecto ornamental. Muitas vezes, os predilectos tais de um vegetal preenchem-se exclusivamente a interesses comerciais, o que quer dizer que aquilo que a natureza oferece gratuitamente pode não ter valor comercial, mas se reveste de valor ornamental.

Essas condições aplicam-se particularmente a um grupo das palmeiras. Falar-se em palmeiras ornamentais é um pleonasmo ou redundância, visto trazerem elas consigo a idéia de elegância, beleza e majestade. Pelas características gerais, são considerados os vegetais príncipes da natureza; constituem o que se poderia classificar como uma família aristocrática, de tal maneira se diferenciam e se destacam de qualquer outra planta da flora mundial.

Originárias principalmente dos trópicos, sua adaptação é suficiente para tornar um dado ambiente ao efeito tropical. No paisagismo brasileiro, a utilização de palmeiras tem sido restrita, reduzindo-se a um pequeno número de espécies repetidas rotineiramente. Um amplo campo acha-se ainda inexplorado sob esse ponto de vista e entre os diversos motivos desse fato, está o desconhecimento das espécies nativas em outras regiões do País, a falta de fornecedores de sementes para os viveiristas, a falta de plantas-matrizes em coleções particulares ou oficiais.

Afortunadamente, não está sendo feito em alguns hortos florestais e viveiros particulares ou oficiais, no sentido de abrir perspectivas para outras plantas. Ocasionalmente, a contribuição de um particular, que sempre amador, é de valor

inestimável, não só pelo exemplo aberto desinteressadamente, como pelo exemplo a ser seguido. Estas considerações vêm a propósito da utilização do açai, uma das palmeiras produtoras de palmito, como planta ornamental, em condições de clima e de solo jamais suspeitas de permitirem o desenvolvimento dessa palmeira.

Recorda-se que foram feitas referências, neste suplemento, a palmeiras produtoras de palmitos de boa qualidade, assim como de palmitos inferiores elevados à categoria de substitutas daquele normalmente utilizado. São palmeiras de larga distribuição geográfica; as produtoras de palmito de boa qualidade, pertencentes ao gênero *Euterpe*, palavra de origem grega que designa a deusa mitológica da música. A ele se incorporam cerca de 40 espécies nativas nas regiões tropicais e subtropicais das Américas, principalmente da América do Sul, das quais pelo menos 10 concentram-se no Brasil com maior destaque na região amazônica. Os caracteres gerais que essas palmeiras apresentam consistem num tronco simples ou múltiplo, no qual se distinguem séries de anéis em todo o comprimento.

As folhas são terminais, pinadas, planas, com folíolos lineares, mais ou menos lanceolados, terminando de maneira gradativa em ponta. Os pecíolos e o raquis têm forma aproximadamente triangular, porém inferiormente convexos e na parte superior côncavos. As folhas prendem-se ao tronco por uma bainha muito longa e cilíndrica, envolvendo o palmito por sua vez também cilíndrica e longa. O conjunto formado pelo tronco, palmito e folhas é muito elegante e gracioso, o que torna a palmeira extremamente decorativa e ornamental.

As inflorescências formam-se na base do palmito e são protegidas por duas espátas coriáceas, lanceoladas, a inferior mais curta do que a superior, as quais se rodam na extremidade, pela superfície ventral, ou seja, de baixo. As inflorescências são muito ramificadas e o princípio erectas, são formadas por inúmeras flores sexuais, perianthais e bracteadas, que se organizam em

súsculos nos espádices. Os frutos são muito numerosos, arredondados, pouco maiores do que uma ervilha, de colorido roxo escuro quase preto quando maduros, com polpa sumarenta.

Em quase toda a região Centro-Sul é encontrada a espécie mais disseminada, *Euterpe edulis*, palmito doce, palmito branco, juçara ou juçara. É típica das matas úmidas e de solos férteis, cujo tronco simples e pouco espesso chega a elevar-se a mais de 10 metros. É facilmente reconhecível a distância, mesmo estando entre outras palmeiras, em virtude de as duas séries de folíolos longos e estreitos, apresentarem-se pendentes, dando um aspecto de "tristeza". É a palmeira mais perseguida e explorada para obtenção do palmito comestível, intensamente industrializado. Evidentemente, com o corte de uma gigantesca gema terminal, a planta é sumariamente eliminada, não sendo possibilidade de restaurar-se. Dessa maneira, a palmeira caminha para a extinção, pois, além do corte, o desmatamento cada vez mais intenso elimina as condições ecológicas que favorecem seu repovoamento natural, comum nas matas não perturbadas pelo homem, graças à grande quantidade de sementes.

Na região amazônica e no Norte, nas regiões em que as matas são úmidas, ocorre a espécie *Euterpe oleracea*, conhecida por açai ou uçaí. São palavras originárias do tupi já uçaí, que para alguns autores quer dizer "fruto que chora", ou "fruto que deita água" e ainda "fruto que ressurta". Para outros, quer dizer "fruta acida". É uma palmeira muito semelhante à espécie anterior, com a diferença que o caule é múltiplo, isto é, a planta forma touceiras. Formam-se assim diversos palmitos, que em compensação são menores do que os produzidos pela outra espécie.

Consta também, serem menos saborosas do que as de *E. edulis*. No Norte do País, onde a palmeira é mais frequente, dos frutos maduros e amassados em sumo quente e diluída da polpa uma bebida tomada com açúcar e farinha.

É oportuno lembrar que, embora uma certa confusão, mesmo entre botânicos, a respeito das duas espécies citadas que foram descritas por Martin na Flora Brasileira de maneira a não deixar dúvidas. Posteriormente, entretanto, Barbosa Rodrigues, no extraordinário Sertum Palmarum Brasiliensium, inverteu os nomes das espécies, atribuindo a uma os característicos da outra e essa confusão às vezes se repete em autores norte-americanos desavisados.

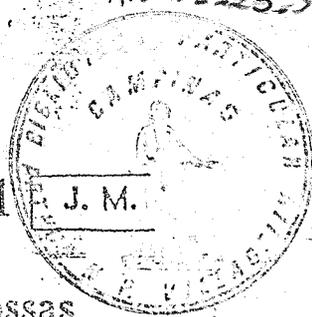
Foto incomum com inúmeras palmeiras, acontece com as duas espécies de *Euterpe*. É a possibilidade de, na germinação de sementes, separar-se de imediato, uma da outra, o que é reconhecido como extremamente difícil com a maioria das palmeiras. Assim, as mudas novas de *E. edulis* apresentam as folhas primordiais divididas em 4 ou 5 segmentos, enquanto as de *E. oleracea* são divididas apenas em dois segmentos, de maneira a formar uma forquilha.

O palmito branco ou doce, já há muito tempo é empregado em parques e jardins de São Paulo como planta ornamental. O açai é mais raro como planta de jardim e seu uso limita-se à região do litoral norte principalmente (Ubatuba, Caraguatatuba), mas mesmo assim, são contadas cerca de uma centena de plantas em parques e jardins daquela região, onde desenvolve-se bem por serem favoráveis as condições de clima. No planalto de São Paulo, os exemplares mais antigos achavam-se cultivados na Fazenda Itaquaré, em Nova Larepa, onde foram plantados por José Carlos R. de Magalhães, em condições especiais de proteção contra o frio e de solo saturado de umidade, ou seja, nas proximidades de um córrego. Outros exemplares localizavam-se em condições idênticas, no Instituto Agronômico de Campinas. Surpreendentemente, entretanto, um exemplar plantado na residência do engenheiro agrônomo João Ferreira da Cunha, em Campinas, em condições tidas como as menos favoráveis possíveis, representava por solo argiloso, pesado, com grau de

umidade normal fortemente inclinada e voltado para a face sul, com incidência dos ventos frios, esse exemplar desenvolveu-se muito bem e frutificou normalmente, o que, repetimos, demonstra a grande adaptabilidade dessa palmeira a condições tidas como não favoráveis. Dessa maneira, apresentam-se perspectivas amplas para o cultivo do açai como palmeira apropriada para parques e jardins. Por esse motivo, mudas já estão sendo produzidas pela Floricultura Campineira (Campinas) para aquele fim.

Outras espécies de *Euterpe* foram introduzidas em São Paulo e outras sendo observadas. Uma delas é *Euterpe badiocarpa*, conhecida por açai-pará na região amazônica e a outra é *E. castanea*, palmeira para dos "beijos" do Nordeste, que apresenta muitas semelhanças com *E. oleracea* na formação de touceiras e na frutificação. Esta última espécie é a acorda-castanha e de açai-chumbo, nome que, aliás, é aplicado também a uma outra espécie, *E. pectinata*, da região amazônica.

Lendas, Mitos e Crendices do Brasil



Assaí, fruta que também é folclore



OSVALDO Orico, no seu "Vocabulário de Crendices Amazônicas", diz que o assaí é a mais festejada das palmeiras da varzea. Do seu fruto extrai-se a popular bebida da região: um vinho grosso e arroxeado que se toma com açúcar e farinha e é, ao mesmo tempo, regalo dos ricos e sopa dos pobres. Depois do meio-dia, em varias cidades da Amazonia, é comum ver-se em casas de comercio e em casas particulares, uma bandeira vermelha na porta: ai se vende o assaí. E a procura é imensa. É uma bebida tão importante que se diz:

Quem vai ao Pará, parou;
Tomou assaí, ficou.

Para se preparar o vinho os coquinhos de assaizeiro são amolecidos em agua quente e, depois, amassados em agua fria. Depois é peneirado, e fica a bebida grossa e saborosa, que os silvícolas da região chamavam "assaí-yukicé".

Há uma crendice: o poraquê, o peixe elétrico, facilita a colheita do assaí: despede choques elétricos contra os assaizeiros e estes, estremeccendo violentamente, derrubam os frutos que o pessoal apanha do chão às toneladas.

As nossas bebidas

A gente fica pensando se não seria possível tornar de uso popular em todo o Brasil o gostoso assaí — uma bebida genuinamente brasileira, que os índios ensinaram aos brancos como fazer e beber e que até hoje é preparada à moda indígena. Gentil Puget (in "A Amazonia no Fábulario e na Arte", de Gastão de Bettencourt) conta como se faz:

"O assaí é apenas um vinho. Arroxeado por vezes, outras vezes da tonalidade sanguínea mais perfeita, quanto mais grosso, mais denso, mais gostoso. Extrai-se dos pequeninos cocos da palmeira que tem o mesmo nome."

A "mulata amassadeira", depois de ir ao "Ver-o-Peso" comprar os cachos de assaí colhidos naquela mesma madrugada pelos caboclos, volta para sua casa. "Em casa os coquinhos do tamanho de uvas são postos de molho em

agua fria ou morna, conforme a menor ou maior pressa. Amolecida a polpa dos frutinholos, são derramados às parcelas, nos alguidares de barro onde as mãos adestradas da mulata os vão amassando para soltarem a polpa. Os carocinhos dançam, saltam, pulam dentro do alguidar, num ritmo tão dolente ou molengo que mais parece musica de índio do que rumor de frutos amassados. Depois, mistura agua na justa quantidade, para formar o caldo. o vinho, que logo em seguida vai à peneira para deixar a massa, o bagaço ou, como ali se diz vulgarmente, a borra. Está pronto o assaí. A porta da "amassadeira" surge sem demora a bandeirinha encarnada e a freguesia ali aflui com as pequenas cuias pretinhas de Santarem."

Ao que se diz, o vinho de assaí tem qualidades nutritivas. No Pará é tomado em grandes quantidades por todo mundo.

(Recorte do jornal "Folha de São Paulo")