



Esta obra possui uma Licença

Creative Commons Atribuição-Não Comercial 4.0 Internacional

<https://periodicos.ufpa.br/index.php/revistamargens/article/view/17145>

<http://dx.doi.org/10.18542/rmi.v18i30.17145>

Margens: Revista Interdisciplinar | e-ISSN:1982-5374 | V. 18 | N. 30 | Jan-Jun, 2024

Submissão: 11/02/2024 | Aprovação: 10/06/2024



CONHECIMENTO TRADICIONAL SOBRE O TUCUMANZEIRO NA COMUNIDADE COLÔNIA NOVA, ABAETETUBA, AMAZÔNIA PARAENSE

TRADITIONAL KNOWLEDGE ABOUT TUCUMANZEIRO IN THE COMMUNITY OF COLÔNIA NOVA, ABAETETUBA, AMAZÔNIA PARAENSE

Leila Barros Rodrigues

Universidade Federal do Pará¹

Lizandra da Silva Barros

Universidade Federal do Pará²

Evelyn Cristina Pires Pinheiro

Universidade Federal do Pará³

Eliene da Silva Alves

Universidade Federal do Pará⁴

Jeferson Miranda Costa

Instituto Federal do Pará, IFPA – Campus de Abaetetuba, Pará, Brasil⁵

Benedito Brito Almeida

Universidade Federal do Pará⁶

Ronaldo Lopes de Sousa

Programa de Pós-Graduação em Cidades, Territórios, Identidades e Educação (PPGCITI/UFPA)⁷

Resumo: O tucumanzeiro é uma palmeira encontrada abundantemente na Amazônia Paraense, tendo grande importância ecológica e cultural para as comunidades locais. A presente pesquisa teve como objetivo compreender os conhecimentos tradicionais associados aos usos do tucumã e do fruto do tucumanzeiro, na comunidade Colônia Nova, Abaetetuba, Pará. A metodologia adotada para seleção dos participantes foi a bola de neve e, para obtenção dos dados, a observação participante. No total, foram incluídos no estudo 15 moradores da comunidade Colônia Nova, sendo oito mulheres e sete homens. O tucumã faz parte da cultura local, sendo utilizado, principalmente, para o consumo da fruta *in natura*, nas receitas caseiras, extração de óleos da polpa, das amêndoas e do bicho do tucumã, e no artesanato.

Palavras-chave: Usos do tucumanzeiro. Produtos derivados do Tucumã. Consumo *in natura* dos frutos

Abstract: *The tucumanzeiro is a palm tree found abundantly in the Amazon of Pará, having great ecological and cultural importance for local communities. The present research aimed to understand the traditional knowledge associated with the uses of tucumã and the tucumanzeiro fruit, in the Colônia Nova community, Abaetetuba, Pará. The methodology adopted to select the participants was the snowball method and, to obtain the data, the participant observation. In total, 15 residents of the Colônia Nova community were included in the study, eight women and seven men. Tucumã is part of the local culture, being used mainly for consumption of the fruit in natura, in homemade recipes, extraction of oils from the pulp, almonds and tucumã bug, and in handicrafts.*

Keywords: Uses of tucumanzeiro. Products derived from Tucumã. Fresh consumption of fruits.

¹ Graduanda em Educação de Campo, Campus Universitário de Abaetetuba-UFPA. E-Mail: leilabarro8042@gmail.com

² Graduanda em Educação de Campo, Campus Universitário de Abaetetuba-UFPA. E-Mail: barroslizandra96@gmail.com

³ Graduanda em Educação do Campo, Campus Abaetetuba-UFPA. E-Mail: evelynpinheiro559@gmail.com

⁴ Graduada em Educação de Campo, Campus Universitário de Abaetetuba-UFPA, Mestranda no Programa de Pós-Graduação em Cidades, Territórios, Identidades e Educação (PPGCITI/UFPA). E-Mail: elienyalves@hotmail.com

⁵ Doutor em Biologia Vegetal pela Universidade Federal de Minas Gerais-UFMG. E-Mail: jeferson.costa@ifpa.edu.br

⁶ Graduado em Educação do Campo (Ênfase em Ciências Naturais), Doutorando em Educação na Amazônia - NEB/UFPA E-Mail: beneditoalmeidahp@gmail.com

⁷ Doutor em Biologia (UFPA). Professor Adjunto da Universidade Federal do Pará. E-Mail: ronaldosousa@ufpa.br

INTRODUÇÃO

O tucumanzeiro é uma palmeira (Arecaceae) nativa da Amazônia, podendo estar presente em vegetações primárias, secundárias (capoeiras) e pastagens de solos degradados (Lima *et al*, 2013). Segundo Cymerys (2005), distribuem-se em forma de “manchas”, ou seja, pode-se percorrer grandes áreas e não localizar nenhuma árvore, assim como concentrações de mais de 50 palmeiras podem ser encontradas em um único hectare. Na região norte do Brasil as duas espécies mais conhecidas são *Astrocaryum aculeatum* Meyer e *Astrocaryum vulgare* Mart. (Oliveira; Neto; Silva, 2018).

A. vulgare conhecido também como tucumanzeiro-do-Pará, planta nativa da Amazônia, possui muitas utilidades: o estipe na construção de casas e cercas, as folhas na cestaria, redes para dormir e bolsas (Dionet; Dorothea; Ferraz, 2014); o caroço e os espinhos no artesanato (Oliveira; Rios, 2014); a polpa do fruto pode ser consumida *in natura* ou em forma de um suco denominado “vinho de tucumã”, quando a fruta é macerada com água, ou ainda em forma de sorvete (Araujo *et al*, 2021); a polpa como ração de animais (Xavier *et al*, 2019) e o óleo na alimentação e no cuidado com a saúde, como remédio caseiro (Jantesh *et al*, 2020; Sousa *et al*, 2023).

O tucumanzeiro-do-Pará é abundante na região do Baixo Tocantins (Amazônia, Pará), presente em quase todas as propriedades, no entanto, e ainda é subaproveitado do ponto de vista econômico. Em algumas comunidades, os frutos *in natura* são vendidos para uma grande empresa de cosméticos, porém esses proprietários não possuem condições técnicas de extrair subprodutos do tucumã e agregar valor, o que torna baixo o retorno financeiro.

A importância socio-etnobotânica e ecológica do tucumanzeiro para as comunidades da Amazônia Paraense tem despertado interesse nos estudantes do curso de Licenciatura em Educação do Campo em compreender qual a relevância dessa palmeira quanto aos conhecimentos tradicionais, as formas de usos e as perspectivas em relação ao futuro desse recurso natural. Nesse contexto, essa pesquisa teve como objetivo compreender os conhecimentos tradicionais associados aos usos e ao aproveitamento de *A. vulgare* na comunidade Colônia Nova, Abaetetuba, Pará.

METODOLOGIA

Local da pesquisa

Segundo o IBGE, no ano de 2022, o município de Abaetetuba possuía mais de 158 mil habitantes (IBGE, 2023), sendo esses distribuídos em áreas de terra firme, várzea e ilhas, com suas

atividades econômicas voltadas principalmente para o extrativismo e a pesca (Ribeiro et al, 2020; Leal et al, 2023).

A comunidade Colônia Nova (S01°45.095' W048°44.861') está localizada na zona rural de Abaetetuba- PA, mais precisamente a 16 km da sede do município, às margens da PA 151, km 06 e 07, que também abriga dois ramais: Ramal Velho de Beja e Ramal Pau-da-Isca. Segundo relatos de moradores essa comunidade surgiu a partir da criação da rodovia PA 151, no final da década de 1930. Sendo composta por aproximadamente 700 famílias que tem como principal fonte de renda a produção de farinha de mandioca, cultivo de hortaliças e prestação de serviços para empresas públicas e privadas.

Os serviços públicos oferecidos na comunidade são: fornecimento de energia elétrica, coleta de lixo domiciliar de duas a três vezes por semana e serviços de saúde na unidade básica de saúde. Ademais, na área de educação, a comunidade conta com três escolas, sendo duas na rede municipal, que atendem alunos da Educação Infantil até as séries finais do Ensino Fundamental I, e uma escola da rede estadual, que recebe alunos do Ensino Fundamental II até o Ensino Médio.

Amostragem e coleta dos dados

Os trabalhos de campo ocorreram entre maio e dezembro de 2023. A pesquisa fez parte do trabalho de Conclusão de Curso de duas estudantes do Curso de Licenciatura em Educação do Campo, residentes na comunidade, o que permitiu empregar o método da observação participante. Essa metodologia possibilita o contato direto do pesquisador com a situação investigada no seu estado natural, possibilitando a obtenção de determinadas informações específicas (Queiroz *et al*, 2007). Nesse contexto, empregou-se a abordagem não probabilística “bola de neve” para selecionar as propriedades que foram visitadas durante a pesquisa, baseando-se no princípio da indicação de participantes a partir de um informante inicial (Kirchherr; Charles, 2018).

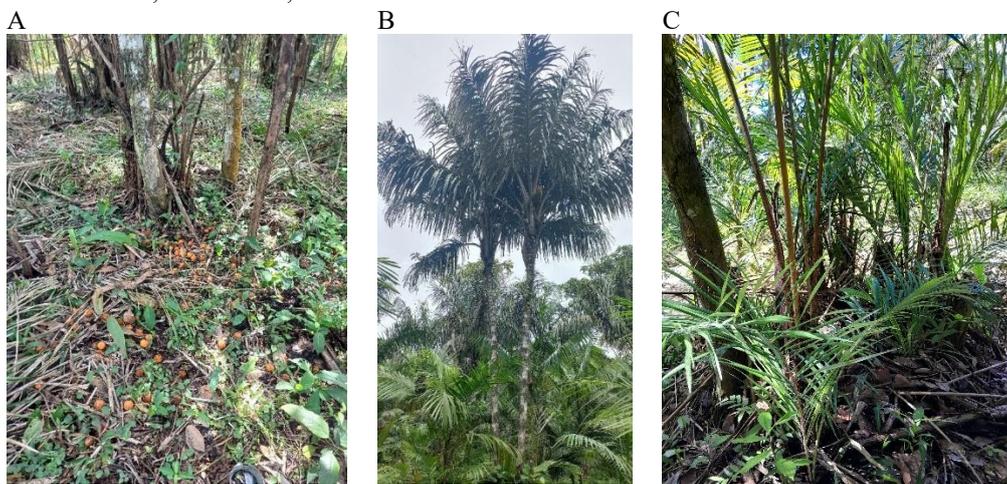
A pesquisa fez parte do projeto “Levantamento etnobotânico das plantas medicinais aromáticas e o conhecimento tradicional sobre os usos dos óleos (fixo e essencial) em três comunidades rurais da região do Baixo Tocantins, Pará”, aprovado pelo Comitê de Ética sob o CAAE: 63183422.4.0000.0018. Todos os participantes incluídos na pesquisa assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, responderam a um questionário semiestruturado e tiveram acesso às informações acerca do projeto. Destaca-se que, em cada propriedade, apenas aqueles que declararam ser o dono ou a dona, responderam ao questionário e conduziram as turnês guiadas.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Participaram da pesquisa 15 moradores da comunidade Colônia Nova, sendo oito mulheres e sete homens. Em relação à faixa etária, houve variação de 18 a 72 anos, desses 27% residem na comunidade há mais de 50 anos. Esses dados podem justificar a relação de convivência desses moradores com os tucumzeiros, pois segundo Lima et al. (2013) a utilização dessa palmeira está relacionada aos costumes e ao modo de vida dos povos tradicionais, bem com a cura de doenças, a construção de abrigos, a obtenção de fibras, a produção de utensílios e artesanatos, a caça e pesca.

A palmeira de tucumã estava presente em todas as 15 propriedades visitadas e, entre os proprietários, manifestou-se entendimento comum de que, no futuro, ainda serão muito valorizadas economicamente. Entretanto, durante as turnês guiadas, alguns contrastes foram registrados, como: a presença das palmeiras no meio do açaizal; a derrubada para fazer roçado ou aquelas que resistiram ao fogo; e, ainda, relatos sobre a preocupação com a espécie e o reconhecimento e que a palmeira tem muitas finalidades (Figura 1).

Figura 1. Tucumzeiro dentro de uma plantação de açaí que não sofreu ação do fogo (A); Em B, a área foi um roçado e, posteriormente, foi plantando um açaizal e, em C, as palmeiras foram derrubadas e encontram-se em recuperação. Comunidade Colônia Nova, Abaetetuba, PA.



Fonte: Própria (2022).

Na comunidade Colônia Nova, segundo os participantes dessa pesquisa, os frutos do tucumã têm ação anti-inflamatória e podem ser usados na alimentação humana tanto *in natura* como na forma de cremes. Diversos estudos têm comprovado benefícios para saúde humana de diversos produtos derivados dos frutos dessa palmeira. Segundo Mattos et al. (2020) a polpa do fruto do Tucumã-do-Amazonas é rica em compostos bioativos, possuem efeitos funcionais e podem auxiliar na redução

do risco de doenças cardiovasculares. Jantsch *et al.* (2021) atribuíram ao tucumã efeito neuroprotetor e potencial nutracêutica. Em outro estudo, foi encontrada atividade antibacteriana nos extratos metanólicos da flor e casca do tucumã em diferentes concentrações (Sousa *et al.*, 2023).

Nos meses mais chuvosos, ocorre a queda dos frutos do tucumã, e é um período no qual animais como porcos, galinhas e patos costumam aproveitá-los como fonte de alimentos. Esses resultados corroboram com uma pesquisa realizada na cidade de Irituia em 2010, com 58 agricultores, no qual 71% dos entrevistados disseram coletar os frutos para alimentar principalmente suínos e aves. Segundo os pesquisadores, os animais ganhavam peso rapidamente por se tratar de um alimento altamente calórico, um aspecto considerado relevante para manter essa fonte de alimento acessível e barata (Lima *et al.*, 2013).

O óleo extraído da polpa do fruto e da amêndoa foram citados nos questionários, porém o óleo extraído do “bicho do tucumã”, larva do besouro (*Speciomerus ruficornis* germar) foi descrito com mais detalhes, sendo-lhes atribuídas propriedades medicinais, quanto aos cuidados com os cabelos. Um dos colaboradores demonstrou bastante conhecimento sobre o desenvolvimento da larva do besouro no interior do caroço do tucumã (Figura 2). Resultado semelhante foi observado entre os moradores da comunidade Saracá, arquipélago do Marajó, localizada geograficamente ao norte do município de Ponta de Pedras-PA, que relataram a importância do produto para a comunidade em aspectos, econômico, social, ambiental e cultural (Pereira; Simões; Cañete, 2022).

Figura 2. Caroço do tucumã aberto, mostrando o bicho do Tucumã, larva do *S. ruficornis*, conhecido também como gongo, na comunidade Colônia Nova, Abaetetuba-PA.



Fonte: Própria (2023).

As propriedades medicinais do óleo extraído do gongo relatadas pelos moradores da Colônia Nova, Abaetetuba (PA), também já foram comprovadas em testes laboratoriais. Soares e

colaboradores em 2022, descreveram a composição físico-química em 100g de polpa in natura e 100g de polpa seca. Foram encontradas, respectivamente, proteínas (3,54% a 3,79%), lipídeos (23,63% a 26,98%), fibra bruta (11,93% e 12,01%) e umidade (6,57% a 7,58%). Encontraram-se em 100ml do óleo, flavonoides totais (718,25mg), Flavonoides amarelos (43,31mg), Antocianinas totais (79,16mg), Vitamina C (72,46mg), Carotenoides e Betacaroteno (0,18mg). Nos testes *in vitro* para avaliar a capacidade terapêutica, realizaram-se diferentes ensaios, cujos achados confirmaram que o óleo da polpa diminui a vermelhidão das picadas de insetos em até 20%, em 3 horas; e 100%, após 36 horas. O óleo da amêndoa dissolveu 100% da vermelhidão depicadas de vespas, carrapatos e pernilongos, em 12 horas. Os testes *in vitro* para comprovação da capacidade repelente do óleo do fruto demonstraram que, em 50 min, o óleo da polpa repeliu 100% dos insetos presentes, enquanto o óleo da amêndoa, repeliu 80% dos insetos.

Quando indagados sobre quais tipos de tucumanzeiros existem na comunidade Colônia Nova, 40% dos participantes da pesquisa relataram que existem dois tipos, o alaranjado e o amarelo e 60% afirmaram que há apenas um único tipo, o alaranjado (Figura 3). Ressalta-se que, nessa pesquisa, não foi possível fazer a identificação botânica das palmeiras citadas como diferentes, pois o tempo de execução do projeto no qual esse trabalho de campo estava inserido foi considerado curto para atingir esse objetivo. O tucumanzeiro pertence ao gênero *Astrocaryum*, o qual apresenta diversas variações de espécies, pois pelo menos 12 são bem descritas na literatura, porém, as mais conhecidas e com ampla distribuição geográfica são *A. aculeatum* e *A. vulgare* (Oliveira; Neto; Silva, 2018; Casas et al, 2022).

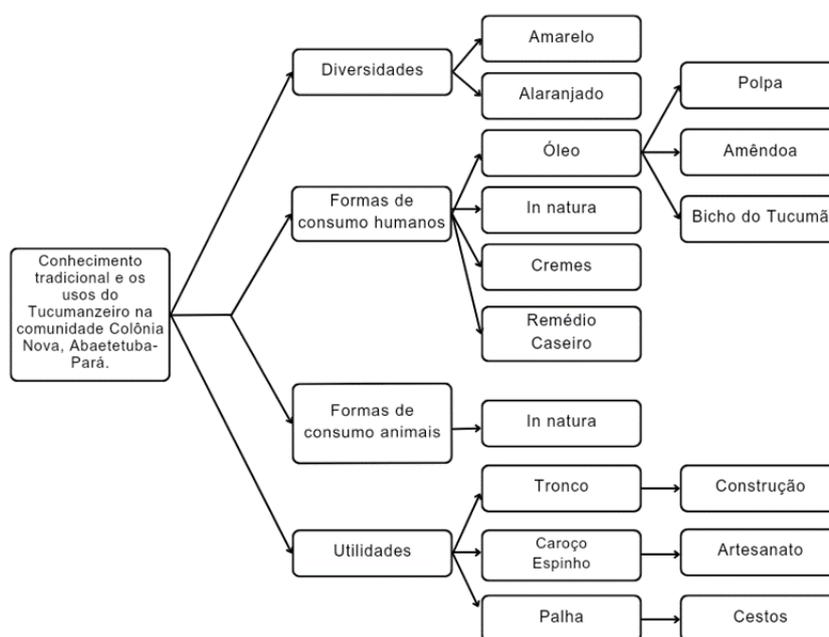
Figura 3. Frutos do tucumã com coloração diferentes. Segundo os moradores da comunidade Colônia Nova, Abaetetuba-PA, diferem ainda quanto ao tamanho e espessura da polpa.



Fonte: própria (2023).

A estipe (tronco) pode ser usada na construção de galinheiros ou cercados para porcos, os espinhos e o caroço, para artesanato e a palha, para fabricar cestos (Figura 4). Esses dados comprovam as múltiplas utilidades dos tucumanzeiros na Amazônia brasileira. Entretanto, os participantes dessa pesquisa relataram que o tucumã ainda não contribui para gerar renda na comunidade Colônia Nova. Dos 15 colaboradores, 67% informaram ter conhecimento da venda dos frutos de tucumã para uma empresa de cosméticos em outras comunidades.

Figura 4. Organograma sobre o tucumanzeiro na comunidade Colônia Nova, Abaetetuba-PA.



Fonte: elaboração própria (2023).

CONCLUSÃO

O tucumanzeiro é importante para os moradores da comunidade Colônia Nova no cuidado com a saúde, ecológica e economicamente. Além disso, faz parte da cultura local, expressa principalmente nas receitas caseiras, nas formas de consumo do fruto e nas técnicas de extração de óleos da polpa, amêndoas e do bicho do tucumã, e no artesanato. Conhecimentos transmitidos oralmente dentro das famílias.

REFERÊNCIAS

ARAÚJO, N. M. P.; ARRUDA, H. S.; MARQUES, D. R. P.; OLIVEIRA, W. Q.; PEREIRA, G. A.; PASTORE, G. M. Functional and nutritional properties of selected Amazon fruits: A review. **Food Research International**, v.147, p.110520. 2021. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2021.110520>.

CASAS, L. L.; JESUS, R. P.; NETO, P. Q. C.; CORRÊA, S. A. M. Aspectos nutricionais, químicos e farmacológicos de Tucumã (*Astrocaryum aculeatum* Meyer e *Astrocaryum vulgare* Mart.). **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.8, n.2, p.13667-13687. 2022. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv8n2-344>.

CYMERYYS, M. 2005. Tucumã do Pará, in: *Frutíferas e plantas uteis na vida Amazônica*. Editado por P. Shanley & G. Medina, pp. 209-214. Belém: CIFOR, Imazon.

DIONET, A. A.; DOROTHEA, I.; FERRAZ, K. Comércio de frutos de Tucumã (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey – Areceaceae) nas feiras de Manaus (Amazonas, Brasil). **Revista Brasileira de Fruticultura**, Jaboticabal - SP, v. 36, n. 2, p. 353-362. 2014. <https://doi.org/10.1590/0100-2945-108/13>.

INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA (IBGE). Território e ambiente. Disponível em: www.ibge.gov.br. Acesso em 03 de janeiro de 2023.

JANTSCH, M. H.; BERNARDES, V. M.; OLIVEIRA, J. S.; PASSOS, D. F.; DORNELLES, G. L.; MANZONI, A. G.; CABRAL, F. L.; SILVA, J. L. G.; SCHETINGER, M. R. C.; LEAL, D. B. R. Tucumã (*Astrocaryum aculeatum*) prevents memory loss and oxidative imbalance in the brain of rats with hyperlipidemia. **Journal of Food Biochemistry**, v.45, n.e13636. 2021. <https://doi.org/10.1111/jfbc.13636>.

KIRCHHERR, J.; CHARLES, K. Enhancing the sample diversity of snowball samples: Recommendations from a research project on anti-dam movements in Southeast Asia. **PLoS ONE**, v.13, n.8, p.e0201710. 2018. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0201710>.

LEAL, J. B.; SOUSA, R. L.; ALMEIDA, B. B.; CORDEIRO, Y. E. M. Artisanal fishing activities carried out by fishermen from three riverside communities in the municipality of Abaetetuba, Pará. **CONCILIUM**, v.23, n.16, p. 214-240. 2023. DOI: <https://doi.org/10.53660/CLM-1887-23M76>.

LIMA, L. P.; GUERRA, G. A. D.; MING, L.C.; MACEDO, M. R. A. Ocorrência e usos do Tucumã (*Astrocaryum vulgare* MART.) em comunidades ribeirinhas, quilombolas e de agricultores tradicionais no município de Irituia, Pará. **Amazônica Revista Antropológica**, v.5, n.3, 762-778. 2013. DOI: <http://dx.doi.org/10.18542/amazonica.v5i3.1604>.

MATTOS, A.C; OLIVEIRA, R.S; REZENDE, A.A; BARBOSA, R.R; RIBEIRO, E.F; CORREIA, G.G.S; SILVA, F.C; BASSOLI, B.K. Ingestão do fruto do Tucumã-do-Amazonas (*Astrocaryum aculeatum* G. Mey) promove modulações dos níveis de colesterol plasmático em ratos. **Biodiversidade**, v.19, n.1, p. 2. 2020.

OLIVEIRA, M.; RIOS, S. A. Potencial econômico de algumas palmeiras nativas da Amazônia. In: *EMBRAPA AMAZÔNIA OCIDENTAL-ARTIGO EM ANAIS DE CONGRESSO (ALICE)*. In:

...

ENCONTRO AMAZÔNICO DE AGRÁRIAS, 4., 2014, Belém, PA. Atuação das ciências agrárias nos sistemas de produção e alterações ambientais: **Anais...** Belém, PA: UFRA, 2014.

OLIVEIRA, S. F.; NETO, J. P. M.; SILVA, K. E. R. Uma revisão sobre morfologia e as propriedades farmacológicas das espécies *Astrocaryum aculeatum* Meyer e *Astrocaryum vulgare* Mart. **Scientia Amazonia**, v.7, n.3, p.CS18-CS28. 2018. <http://www.scientia-amazonia.org>.

PEREIRA, J. S. M.; SIMÕES, A.; CAÑETE, V. R. Óleo do bicho do Caroço do Tucumã (*Speciomerus Ruficornis* Germar). Contra Corrente: **Revista do Programa de Pós-Graduação Interdisciplinar em Ciências Humanas**, [S.l.], n.18, p.192-207. 2022. <<https://periodicos.uea.edu.br/index.php/contracorrente/article/view/2552>>. Acesso em: 05 fev. 2024.

QUEIROZ, D. T.; VALL, J.; SOUZA, Â. M. A.; VIEIRA, N. F. C. Observação participante na pesquisa qualitativa: conceitos e aplicações na área da saúde. **Revista Enfermagem UERJ**, Rio de Janeiro, v.15, n.2, p.276-83. 2007.

RIBEIRO, G. S.; CARVALHO, J. F.; CARDOSO, C. H. V.; SOARES, E. L. S.; FERREIRA, B. P.; GOMES, M. P. Plano municipal de educação de Abaetetuba/PA: A construção do fazer coletivo e sua materialização. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v. 6, n.4, p.20567-20579. 2020. DOI: <https://doi.org/10.34117/bjdv6n4-290>.

SOARES, Z. T.; SERRA, G. B.; SAMPAIO, C. F. Óleo do tucum mirim (*Astrocaryum acaule*): avaliação do seu potencial como repelente veiculado a um modelo experimental *in vitro*. **Brazilian Journal of Development**, Curitiba, v.8, n.1, p. 1312-1350. 2022. DOI: 10.34117/bjdv8n1-084.

SOUSA, M. L. R.; ALBUQUERQUE, I. R.; MOURA, L. P. R.; ROCHA, B. S.; NOGUEIRA, J. C.; FRITAS, A. D. G. Estudo do Potencial Biotecnológico da casca de Tucumã (*Astrocaryum aculeatum*) e *Turnera subulata* (flor do Guarujá) *in natura* frente a isolados de bactérias patogênicas. **Revista Valore**, Volta Redonda, v.8, n.e-8065. 2023. DOI: <https://doi.org/10.22408/rev8020231013e-8065>.

XAVIER, D. T. O.; SOARES, P. P.; ROSSETTO, J. F.; SOUZA, H. B.; BRISQUELEAL, J. C. P.; SILVA, F. N. L.; SOUZA, R. A. L. Substituição do farelo de milho por farinha de torta de tucumã em dietas para tambaqui. **PUBVET**, v.13, n.9, p.1-8. 2019. <https://doi.org/10.31533/pubvet.v13n9a4071.1-8>.