PALMEIRAS QUE CRESCEM NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO

APPARICIO PEREIRA DUARTE

Pesquisador em Botânica, aposentado do Jardim Botânico do Rio de Janeiro, Bolsista do C.N.Pq.

Este trabalho sobre as Palmeiras que crescem no Estado do Rio de Janeiro, não o podemos considerar esgotado, pois possivelmente ainda ocorra, particularmente dentro do gênero *Geonoma* algumas espécies mal individualizadas pelos botânicos, visto tratar-se de um gênero constituído por espécies de pequeno porte que vivem exclusivamente nos sub-bosques das florestas primárias das serras que ocorrem bordejando o Atlântico, constituindo a Serra do Mar, as quais podem ser englobadas pelas denominações da Serra do Tinguá, Serra de Petrópolis, Serra da Mandioca, Serra da Estrela, Serra de Teresópolis, Serra de Friburgo, Serra de Santa Maria Madalena, etc. Este conjunto de Serras, foram mal estudadas no passado e contemporaneamente continuaram a ser pela grande dificuldade de acesso a elas e também por falta de material humano categorizado.

O estudo das Palmeiras, apesar de ser um grupo botânico de extraordinária beleza, oferece grandes dificuldades na coleta e preparo do material dada as grandes proporções das plantas. Por este motivo no passado, só dois grandes botânicos, principalmente meteram ombros a ingente tarefa no Brasil, foram eles: Carlos P. Von Martius e Barbosa Rodrigues.

Esta modesta contribuição é para os não versados na identificação das principais palmeiras que vegetam nas matas do Estado do Rio de Janeiro.

Ofereço e dedico esta modesta obra a minha esposa e auxiliar de vários anos, Ivone Wanderley Duarte.

***Attalea humilis* M. sin. *Cocos butyrosa* Wendl.**

Palmeira acaule ou muito baixa, folhas de 2-3 m de comprimento, pinatisectas, segmentos lineares longo-acuminados, de 70 cm de comprimento e 35 cm de largura, separados entre si, 4-3 cm decrescentes, mais aproximados para o ápice; espádice de 65 cm, longo-pedunculada; ráquis de 20-30 cm; ramos rígidos de 5-6 cm; lanoso-escamoso; espata superior grossa e lenhosa; flores masculinas de 15-17 mm e flores femininas de 25 mm, com 1 cm de diâmetro, muito bracteadas, sépalas e pétalas ovado-lanceoladas; fruto drupa pequena, obovoide ou turbinada, arredondada no ápice; semente estreito-obovoide, frouxamente reticulada. O fruto é comestível, produz óleo de excelente qualidade. A espécie vem do Estado de Pernambuco até ao Rio de Janeiro, com os nomes populares: Anajamirim, Catolé, Côco de pindoba, Palmeira catolé, Palmeirim, Palmeirinha e Pindoba.

Esta palmeira no Estado do Rio de Janeiro, é muito freqüente em toda a Baixada Fluminense, onde cresce em formações gregárias ou puras, nas formações de meias laranjas ao longo das estradas que levam à Teresópolis e da BR 101, para quem vai de Itaguaí para Itacurussá ou então de Angra dos Reis em direção ao Frade; constituindo nestas localidades extensas formações.

As terras onde a palmeira cresce, são extremamente secas e impréstáveis para qualquer outro gênero de cultura.

As folhas desta palmeira são muito empregadas para coberturas de casas, entre o povo pobre e até mesmo para fazer tapumes de barracos e galinheiros. Esta é a mais larga aplicação da palmeira a que estamos nos referindo. Quanto a polpa dos frutos e ao óleo, é de aplicação restrita entre as populações menos favorecidas.

***Acrocomia sclerocarpa* M. sin. *Acrocomia aculeata* Lodd., *Bactris globosa* Gaertn., *Cocos fusiformis* Sw.**

Esta palmeira tem o espique cilíndrico, até 15 cm de altura e 40 cm de diâmetro, algumas vezes entumescido na base ou no meio do tronco conservando por muitos anos os remanescentes da base das bainhas foliares, a guisa de grandes anéis muitas vezes cobertos de espinhos escuros e acerados, compridos e fortes; folhas pinadas, crespas, 20-30 contemporâneas, de 4-5 m de comprimento e com as nervuras armadas de densos espinhos pungentes, de coloração obscura; foliosos numerosos, linear-lanceolados, longo acuminados, até 1 m de comprimento e 25 mm de largura, tomentosos, lanosos ou serício-pilosos na página inferior; ráquis espinescentes; inflorescência pendula em espádice de 50-70 cm protegida por espata coberta de espinhos quase pretos; flores monoicas, amarelo-pálido, suavemente perfumadas; fruto drupa globosa, verde-olivacea, amarelo ou pardacenta, casca dura, polpa amarela e viscosa envolvendo o mesocarpo (caroço) de testa dura que encerra a amêndoa ou endocarpo também de consistência bem dura, branca no interior e oleaginoso. O tronco ou espique é utilizado para vários misteres, sobretudo na economia rural (ripas, calhas para conduzir água à guisa de manilhas, etc.); do tecido parenquimatoso, obtém-se fécula nutritiva e uma seiva doce que submetida a fermentação se transforma em bebida vinosa ("chicha" na América Central) e que pela decocção dá excelente mel, conhecido na costa ocidental dos países hispano-americanos com o nome de "azúcar de coyol". As folhas dão fibras têxteis brancas e sedosas, muito delicadas, especiais para redes e linhas para pescar; são forrageiras, muito apreciadas por todos animais e ótimas para vacas, visto serem providamente galactogénas, dando ao leite cor e aroma agradáveis, sendo que pelo menos em um país (Costa Rica), já o corte da planta foi regulamentado por lei, tendo como objetivo tal fim; os pecíolos convenientemente tratados, fornecem material para obras trançadas (chapéus, balaies, etc.); o gomo terminal fornece um excelente palmito. A parte mais importante é o fruto, do qual precisamos tratar mais detidamente. A polpa que envolve a semente (sarcocarpo) é doce comestível, mucilaginosa, amarelo-pálido ou mesmo esverdeado e tem aroma particular, prestando-se para o preparo de refrescos (Pará); dela extraí-se gordura quase branca, igualmente comestível, com o peso específico de 915 grs. a 17° com o índice de saponificação 189,8, índice de iodo 77,2 e ponto de solidificação 24, 9° C. Em 100 grs. dessa polpa fresca os Drs. Peckolt encontraram, 60,880 de umidade, 16,032 de celulose, sais inorgânicos, etc.; 7,988 de substâncias amilacea, 7,782 de matéria sacarina, 2,303 de pectina, mucilagem, etc., 1,809 de óleo pingue, 1,690 de substâncias albuminosas e 1,516 de resina amarela; Knapp obteve também 2,44% de extrato ethereo. A gordura extraída da polpa pelo processo rudimentaríssimo que se inicia pela fermentação em covas no solo, oscila entre 5 e 8% mas, nas

usinas este algarismo de 10 a 17% sendo ainda melhor o produto, este é o verdadeiro “óleo de nucia” que se encontra no interior, no pequeno comércio e que se destina principalmente à indústria de saboaria, sendo também empregado na arte culinária, na alimentação das lâmpadas das igrejas e na medicina popular (calmante das dores de cabeça e das neuralgias). Nos laboratórios, porém, o rendimento em óleo atinge a 55,85% do peso da polpa, sendo mais acentuada a cor amarela e apresentando consistência idêntica à do “azeite de dendê”. Mais importante que o óleo da polpa é sem dúvida o óleo transparente e incolor que fornece a amêndoa, na proporção de 55% do seu peso quando fresca, o qual é comestível e pode substituir o azeite de oliveira. Há deste óleo aproveitado em outros países e conforme a sua procedência, conhecido no comércio internacional pelos nomes de “óleo de macaba”, “óleo de macasuba”, “óleo de macaya”; resultado das diversas análises, sendo a mais antiga a do Dr. Peckolt, que reproduziremos em primeiro lugar. Estes benemeritos químicos, encontraram em 100 grs. de amêndoas frescas, o que os ingleses chamam m de “Paraguay palm kernel”, a seguinte composição; 59,459 de óleo pingue, 19,402 de umidade, 12,205 de celulose, 3,817 de goma, sais inorgânicos, etc., 3,792 de substâncias albuminoides; 1,248 de açúcar e 0,077 de resina, tendo o óleo a densidade de 0,909 a mais de 13° C. O Instituto Imperial de Londres encontrou nelas 58% de graxa branco-amarelada e cristalina e apenas 6,1% de umidade, o que naturalmente depende do estado da secagem, variável quando não é feito em estufa; a análise da graxa permitiu as seguintes determinações: Peso específico 0,867, grau de acidez 1,3, índice de saponificação 253,7, índice de iodo 16,2, índice de Hehner 88,5, ácidos graxos insolúveis 88,1, matéria não saponificável 0,41, ácidos voláteis solúveis 5,7, ácidos voláteis insolúveis 12,6. Estas amêndoas provinham da Ilha da Trinidad (Pequenas Antilhas). Knapp fez análises cuidadosas de amêndoas; parece que também procedente das Antilhas, nelas encontrando preliminarmente 49,13% de matéria graxa, 29,03% de celulose não dosada, 13,70% de albuminoides e 8,14% de água; quanto ao óleo, que é amarelo-pálido, de aroma e sabor idêntico ao do óleo do côco da Bahia, verificou ter o peso específico, a 15° 56, de 0,861, havendo feito as seguintes determinações: Ponto de fusão 26° C., índice de iodo 19,4, índice de refração 40° C. 36,95, índice de saponificação, 243,5, índice Reichert-Meissel 7,2, índice de Polenske 13,9, índice Schreusbury e Knapp 163,0, ácidos graxos livres (ácido oleico) 0,62%. Os ácidos graxos insolúveis são brancos e oferecem os seguintes característicos: Peso específico a 15,5° C. 0,835; ponto de fusão 240° C., ponto de solidificação 23,05° C., índice de iodo 20,3, índice de refração a 40°, 19,7 índice de ventralização 261,9, peso molecular médio 214. Dá sabão quase branco e muito espumante; a stearina é uma boa matéria graxa, francamente comestível. Finalmente os notáveis químicos ingleses Richard Bolton e Dorothy Hewer, acharam os seguintes característicos do óleo das amêndoas brasileiras. Ponto de fusão completa; 22 a 25° 8; ponto da solidificação, 19,4 24,9; índice de saponificação, 237 a 346; índice de refração Zeiss a 40° C. 37, 2 a 40,1; índice de iodo, 16 a 30; ácidos graxos livres, 0,4 a 4,7; índice de Reichert-Meissl, 6,6; índice de Polensk, 13,2; índice de Kirschner, 1,6. Embora a título de curiosidade, mencionaremos que nas Antilhas, usam comer as amêndoas torradas à guisa de amendoim; por outro lado, em Minas Gerais (Diamantina) utilizam o endocarpo, que é bastante duro e espesso, parecendo osso ou marfim, ao qual chamam “coquilho”, para fazer enfeites e objetos de adorno, tais como anéis, abotoaduras, correntes de relógios, etc. É vastíssima a distribuição geográfica desta palmeira, estende-se desde a América Central até ao Rio de Janeiro, Minas Gerais e Mato Grosso; Standley acha mesmo possível que *Acrocomia vinifera* Oerst., da Nicarágua, e a *Acrocomia mexicana* Karw., do México, sejam apenas sinônimos. A sua expansão vegetativa é grande, cresce um (1) metro por ano até atingir o crescimento normal, vive isolada socialmente em grupos, formando grandes colônias de milhares de indivíduos (“macajasae” no Pará), talvez tão abundante na Amazônia como em Minas Gerais. Não obstante isto, os insistentes convites que chegam do exterior para iniciarmos a exportação dos frutos, não tem despertado grande interesse. Tem na Amazônia a variedade *A. Wallaceano* Dr., (*A. lasiospatha* Wall., *Cocos aculeata* Jacq.). Como espécie ornamental, é freqüente nos Jardins e Parques.

Sinonímia vulgar: bacaiuva, bacaiuveira, côco baboso, côco de espinhos, macauba, macahiba, macacauba, macaibeira, macaiuveira, macajuba, macoya, mocajá, mocujuba, mucajá, mucaya, mucujasseiro. Sinonímia estrangeira: catey e corozo crioulo, na República Dominicana; corozo, na Venezuela; coyol, na Costa Rica e no Panamá, sendo que nesta última República, também lhe chamam palma de viño; groo-groo, dos colonos ingleses; gru-gru, nas Antilhas Inglesas; Macaw palm, em Ceilão. Nota: Alguns autores dão o mesmo nome de côco de catarro à *Cocos gomosa* M., espécie duvidosa, pois não foi registrada pelo “Index Kewensis e nem se acha descrita na Flora Brasiliensis”.

Nota. A espécie em apreço tem uma vasta área de distribuição, mas cremos que em toda esta vasta área, se encontre outra ou outras espécies. A Flora de Martius é lacônica no tratamento de outras espécies que são cultivadas no Jardim Botânico do Rio de Janeiro, as quais, na aludida obra, isto é, Flora de Martius, não cita a espécie *Acrocomia erioacantha* de Barbosa Rodrigues, *A. intumescens*, é dada para o litoral do Rio de Janeiro, citado por Glaziou o que não concordamos, pois a espécie nunca foi observada por nós e nem tivemos qualquer outra informação para esta área; tivemos informação verbal que *A. intumescens* ocorre no Nordeste, particularmente no Estado do Ceará, mas não temos confirmação do fato. Tivemos ocasião de observar em Goiás na base da Serra Dourada, espécies do gênero, mas que não nos pareceu tratar-se nem de *A. intumescens* e nem de *A. sclerocarpa*.

Voltando a espécie *A. sclerocarpa*, temos que acrescentar algumas informações quanto ao seu habitat e distribuição no Estado do Rio de Janeiro e depois o seu adentramento no território mineiro. O comportamento ecológico desta espécie, caracteriza-se pela sua grande plasticidade no que tange a sua larga dispersão, mas no território brasileiro a planta apresenta algumas características importantes, pois ela só cresce espontaneamente nos locais onde aflora o diabasio. O grande botânico, Mello Barreto que escreveu o trabalho intitulado, "As Regiões Fitogeográficas," no Estado de Minas Gerais, nos informou verbalmente várias vezes, que a espécie *A. sclerocarpa*, só crescia onde havia diabasio e calcáreo aflorando. Os conhecimentos daquele grande botânico, se alicerçava nos seus conhecimentos de geologia, pois ele fez parte durante anos a fio, da Comissão Geográfica e Geológica do Estado de Minas Gerais.

Os solos onde afloram estes dois tipos de rocha, isto é, o diabasio e o calcáreo, são os melhores para a cultura de laranjas, e este fato nós o notamos no Estado do Rio de Janeiro, onde produzem as melhores laranjas, praticamente de todo o Brasil, isto sem falar nas famosas laranjas da Bahia, no Município de Alagoinhas. A planta em apreço aparece em grandes colônias na região de Paraopeba e base da Serra do Cipó no Estado de Minas Gerais, onde se encontram grandes maciços de palmeira. Em cujas localidades os frutos são empregados no fabrico de sabão. Os solos onde esta palmeira viceja espontaneamente, é de alto padrão de fertilidade, podendo ser usado para qualquer gênero de cultura.

Syagrus picrophylla Barb. Rodr. sin. *Cocos picrophylla* Bar. Rodr.

Espique solitário, irregularmente anelado, erecto cilíndrico, até 5 m ou mais de altura, cerca de 20 m de diâmetro, às vezes mais; folhas arqueadas-deflexas, 15-20 contemporâneas, pecíolo de 80 cm, canaliculados na parte superior, semicilíndrico na inferior, revestido de tomentos acinzentados; folíolos ou lacínios lineares, acuminados, densamente jogados, 90-100 de ambos os lados, dispostos em grupos alternos de 4-5, nervuras salientes conspicuas na face superior e tomentosas na inferior, os inferiores medem de 50-70 cm, os médios de 90-100 cm, e os superiores insignificantes; espádice 2-3 contemporâneos, pedúnculos de 60-70 cm, ferrugineo-tomentosos, ramos 100-120 cm, os inferiores medem 50 cm de largura e os superiores 20-15 cm; espata externa de 60-70 cm de comprimento, 11-12 de largura, convexa na parte externa e plana no interior, lanceolada, ferrugineo-tomentosa; flores densamente dispostas, pétalas irregularmente linear-lanceoladas, agudas, as femininas ovoide-angulosas; fruto drupa oblonga de 40-45 mm de comprimento e 30-32 mm de diâmetro, verde-olivácea, ferrugineo-tomentoso, pericarpo fibroso-muito lanuginoso, mesocarpo ósseo, ovoide, com albumem. As folhas são forrageiras, recomendadas para o gado cavalar importante; a amêndoa dos frutos são saborosas, doces, muito mucilaginosas, apreciadas pelo gado, o qual engorda com este alimento, os frutos desta espécie são também procurados pelos macacos, o mesocarpo ósseo se presta para a confecção de bilros; o albúmen ou amêndoa é comestível, excelente e devidamente apreciada no Estado do Ceará, onde a maturação dos frutos coincide com a escassez de alimentos nos anos de seca, constitui um grande recurso para as populações flageladas. O Dr. Barbosa Rodrigues verificou que, no ato de fecundação, que é muito rápido, as flores apresentam uma temperatura de 2º superior a temperatura ambiente; uma hora depois a temperatura começa a descer, as flores femininas abrem-se e as masculinas caem. Esta planta ocorre desde o Ceará até ao Rio de Janeiro.

Sin. vulgar: catolé, côco babão no Ceará, côco amargoso e paty. Podemos ainda acrescentar que a espécie atinge o Estado do Espírito Santo, nas formações rochosas, ao longo da estrada de quem vai de Vitória do Espírito Santo, para Colatina, às vezes a planta aparece em formação

gregária, representada por numerosos indivíduos. No Rio de Janeiro, esta palmeira aparece acima do Recreio dos Bandeirantes, também em associações que crescem sobre rochas, proporcionando aspecto agradável.

Utilidades: esta espécie fornece também um palmito muito saboroso quando consumido no estado fresco.

Barbosa pseudococos Becc. Sin. Cocos mikaniana M., Langsdorfia pseudococos Raddi., Syagrus mikaniana M.

Espique ereto, até 15 m de altura e cerca de 20 cm de diâmetro, com pequenas fendas, e mais grosso na base, do espique, conservando as cicatrizes deixadas pela queda das folhas maduras; folhas de 10-12 contemporâneas, arqueadas no ápice, até 36 cm de comprimento, verde glauco, pecíolos medindo até 1 m de comprimento sulcados na face superior e semi-cilíndricas, na inferior revestidas de tomentos brancos; folíolos linear-lanceolados, acuminados, de 30-45 cm de comprimento, os superiores sempre menores que os inferiores; inflorescência em espádice multi-ramosa, de 80-90 cm com pedunculo de 40-60 cm, protegido por espata lanceolada profundamente sulcada, de 105 cm de comprimento e 30 cm de largura; flores unissexuais, com sepais e pétalos oblongos, crassas, coriáceas; fruto drupa ovoide-subglobosa, amarela, castanho-tomentosa no ápice, escamosa, mucronada, medindo 7 cm de comprimento, e 5 cm de diâmetro, coroada pelos estígmas; exocarpo e mesocarpo fibroso e secos, o último branco amarelado; endocarpo castanho, mostrando extremamente, três grandes poros e internamente três sulcos curtos e curvos terminados em ponta aguda, quase convergentes, castanho escuros. Fornece madeira para construções rústicas, giraos, ripas e bengalas; as folhas novas fornecem material para confecção de chapéus e outros artesanatos trançados; o gomo terminal ou "palmito", é amargo, porém, após a maceração em água fria, torna-se comestível e passa por estomacal; a análise feita pelos Drs. Theodoro e Gustavo Peckolt, revelou a seguinte composição de 100 grs. de palmito fresco: 87,480 de água, 3,316 de substâncias albuminoides, 1,967 de celulose, 1,828 de matéria sacarífera, 1,819 de sais inorgânicos, 1,206 do princípio amargo "picropatina", 0,477 de matéria extrativa, 0,469 de substância gordurosa, 0,440 de matéria azotada, 0,380 de ácido paty-tânico e 0,021 de patyna cristalizada, sendo que na substância seca há 4,8% de azoto. Outra análise (Dr. Godofroy), mostrou ser esta composição 100 grs. de cinzas do palmito; 39,027 de potássio, 20,001 de ácido carbonico, 10,233 de cloro, 9,810 de magnésio, 7,335 de ácido fosfórico, 6,190 de cal, 6,079 de ácido silício, 2,533 de ácido sulfurico, 1,288 de oxido de ferro, 0,104 de alumínio, apresentando ainda vestígios de manganês e de soda. Os frutos não são comestíveis, porque o mesocarpo é seco e o albúmen é adstringente; cada côco encerra 4-6 gr. de água transparente, agradável ao paladar, de reação ácida e com o peso específico, a mais de 22° C, 1,016. Os Drs. Peckolt e Godofroy, encontraram nesta água; 97,675 de água, 1,989 de ácido málico e tartárico, goma e sais, 0,314 de glicose e 0,022 de materiais albuminoides. Em 100 grs. das amêndoas, encontraram 79,882 de humidade, 14,668 de celulose, 2,422 de óleo pingue, 1,072 materias albuminosas, pécticas, goma, sais, etc. 0,862 de materia sacarina extrativa. Em 100 grs. de cinzas das amêndoas, o Dr. Godofroy encontrou 37,058 de potassa 12,491 de ácido carbonico, 11,913 de cloro, 11,814 de cal, 10,579 de ácido fosfórico, 6,654 de ácido sulfúrico, 6,646 de magnésia, 3,506 de ácido silício, 1,211 de oxido de ferro e vestígios de alumínio e soda. Outrora se faziam com estes frutos, vários objetos de fantasia. O Dr. Barbosa Rodrigues a quem é consagrada não somente esta espécie, como também o gênero, observou ser esta a única palmeira indígnea em que o ápice do endocarpo, tendo a forma de um chapéu alto e pontudo com as abas sinuadas, se destaca facilmente deixando o endocarpo globoso. O clichê que aqui reproduzimos, pertence àquele grande botânico e permite melhor compreender a forma do fruto e a singularidade acima apontada. É espécie bastante ornamental e por isso cultivada nos jardins. Da Bahia até São Paulo e Minas Gerais.

Sin. vulgar: "Côco verde", "gariroba", "guariroba", "palha branca", "palmito amargoso", "paty amargoso".

A planta **Barbosa pseudococos** pode ainda ser encontrada em grande quantidade no Município de Unaí, onde ela é muito bem representada na Fazenda do Chupador, onde os frutos servem de alimento para os porcos do mato, onde ainda são abundantes naquela região. O palmito alí é consumido na alimentação com o nome popular de "guariroba" ou "palmito amargoso". Vimos também grande quantidade desta palmeira na região do Canal de São Simão, onde hoje existe usina hidroelétrica construída pela Empresa CEMIG de Minas Gerais.

Euterpe edulis Mart. Sin. vulgar: “Juçara”.

Palmeira esbelta, com espique reto, raras vezes ultrapassando 10cm de diâmetro com altura até 20m; folhas pinadas ou laciniadas, graciosamente recurvadas, erto-patentes, com o gomo vegetativo formado pela bainha das folhas castanho ou avermelhadas, de 1-1,5m de comprimento; inflorescência na base desse gomo, pendente, com numerosos ramos espiciformes; frutos esféricos de cor atropurpureo-vinoso depois da maturação completa. É uma palmeira elegantíssima (quando cultivada isoladamente) como tal muito recomendada para o cultivo em parques e jardins. A parte terminal e interna do espique (formada pelas bainhas foliares mais jovens) são comestíveis, constituindo o que se denomina de palmito. O caule ou espique quando novo fornece excelente fibra, semelhante -a da piaçava, prestando-se para o fabrico de vassouras, muito duráveis. Os espiques quando bem maduros fornecem ripas e cáibros para as construções rústicas do interior. Os frutos são também empregados na defumação da borracha de caucho e de maniçoba. Fornece uma bebida a guisa de vinho de cor roxa escura, muito apreciado, pelas populações, onde a planta ocorre, e que dizem ter as mesmas propriedades nutritivas do chocolate, podendo ainda suprir a alimentação das populações menos aquinhoadas. As folhas são forrageiras. Dizem os caboclos que para estancar o sangue no meio da floresta, de qualquer golpe, não há melhor recurso do que espremer a seiva do caule novo desta palmeira e deixar cair sobre o ferimento. Esta seiva produz muito ardor, mas o sangue pára e a ferida seca em poucas horas. A seiva guardada por alguns dias, fermenta e produz muito alcool.

Sin. vulgar: “Juçara”, “palmito”, “palmito doce”, “palmito juçara” e “juçara” dos aborígenes.

Sin. vulgar estrangeira: “manicolé” na Venezuela, “palm” na Guiana Inglesa, “yayih” na Argentina.

Nota: Algumas das informações dadas a respeito desta palmeira, se prestam á confusão. Vejamos: por exemplo o fornecimento da bebida semelhante ao chocolate, é muito comum no Norte, isto é, Pará e Amazonas; no problema da defumação do caucho, também não é verdade para a *Euterpe edulis*, mas sim, para *Euterpe badiocarpa*, *Euterpe catingue* e *Euterpe oleracea*. Este vulgarmente é denominado “assaí verdadeiro” pelos paraenses e amazonenses. A bebida é o “assaí” extraído do exocarpo que é mais ou menos ucoso, quando escaldado com água fervente o exocarpo se desprende por atrito, produzido pelas mãos, dando daí origem à bebida muito apreciada pelas populações daqueles Estados do extremo Norte. Os frutos, são de tamanho regulando com um grão de bico mais ou menos. O *Euterpe edulis*, o “palmito verdadeiro” com larga dispersão nos estados do Sul, pode ser também aproveitado no preparo da bebida, mas a produção daquela substância é muito menor. A palmeira é largamente empregada nos Estados de Santa Catarina, para produção de palmito em conserva, isto é, em larga escala, pois constitui produto de grande consumo, não só no mercado interno como também esportado para o exterior. O que nós estamos sentindo é que esta espécie está caminhando a passos de gigante no sentido da extinção, porque a exploração que vem sendo realizada há vários anos é tipicamente predatória, isto é, o homem do interior tira o palmito e fornece para as indústrias. Ao que sabemos, não existem novas plantações racionalizadas, as indústrias do preparo do palmito, ao que se sabe não têm nenhuma planta. Cada palmito extraído, significa a vida de uma palmeira; e esta palmeira para dar um palmito de proporções módicas, necessita de pelo menos 8 a 10 anos de idade. Estamos assistindo a destruição de uma das mais extraordinárias espécies. Segundo nos foi informado, as indústrias sediadas no Sul, já se deslocaram para o Norte ao longo da Transamazônica em busca de novas fontes de matéria prima. Ali naquelas paragens vão encontrar as outras espécies que produzem palmitos mais finos, mas, são mais numerosos, porque as espécies mais abundantes daquelas regiões, são cespitosas, isto é, formam touceiras de vários indivíduos. As espécies ali representadas são: *Euterpe oleracea*, “assaí verdadeiro”, *Euterpe badiocarpa*, “assaí pardo” e outros.

Attalea dubia Mart. Sin. científica (*Pindarea fastuosa* Barb. Rodr., *Attalea indaia* Drude, *Orbignia dubia* Mart.).

Caule imponente de 5-8m de altura por 30-40cm de diâmetro, pela presença dos pecíolos marcescente; folhas de cerca de 2m de comprimento, em número de 20-30, contemporâneas, ertas patentes, elegantes laciniadas; lacinios dispostos em grupos de 3 a 4, lineares irregularmente acuminados, os inferiores medem 50cm de comprimento por 5-3cm de largura, os médios medem

de 30 por 6 cm e os de cima com 25 cm de comprimento por 1 cm de largura, espádice 1,40 m de comprimento com o pedunculo medindo de 1 m a 1,20 x 35 mm de diâmetro; eretos, os andróginos mais robustos do que os masculinos; espata masculina, interiormente com 80 cm, atenuada na ponta, medindo de 15-20 cm e coberta com tomentos cor de canela; ramos da inflorescência numerosos, os masculinos com 9 a 18 cm de comprimento, densamente coberto de flores da segunda carga; os andróginos muito mais reforçados, com 10 a 15 cm de comprimento; flores femininas 3-4 por cima da base, evoluindo depois para espiga masculina; flores masculinas com o cálice de 1 mm, a corola de 15 mm e os filamentos de 4 mm de comprimento; flores femininas com 2 cm de altura, providas de sépalas em forma de largos triângulos agudos, enrolados até o alongamento dos estigmas; pétalas largamente enroladas, levemente tridentadas, ocultas dentro do cálice e abraçando a sólida cúpula do androceu; drupa de 6 x 3 cm de comprimento e grossura, verde amarelada com epicarpo fibroso, mesocarpo carnoso, verde alaranjado, o endocarpo ósseo monospermo, cor de rapé, revestido exteriormente de fibras aglutinadas. Nativa nas regiões litorâneas e insulares subtropicais do Brasil, freqüente nas matas do Corcovado, Gávea e Serra Mar, como verdadeira princesa das florestas serranas, desde o Rio de Janeiro até o Rio Grande do Sul. O fruto era antigamente vendido nas ruas do Rio de Janeiro.

Sin. vulgar: “anaja”, “camarinha”, em Santa Catarina; “inaiaí” e “naiá”, no norte do Brasil; “indaiaí”, no Rio de Janeiro para o Sul; “palmito do chão” no Rio de Janeiro.

Bactris setosa Mart.

Palmeira de pequeno porte, cespitosa, formando densas touceiras; estípe e folhas revestidas de espinhos longos, rijos e agudos; folhas grandes medindo cerca de 2 m, limbo constituído de lacínios largos; espata floral densamente armada de espinhos, tomando quando secas a forma de um chapéu de frade. Vegeta nos grotões do Sul do Brasil. Estípe muito duro, servindo para o fabrico de bengalas e cabos de guarda-chuvas. As folhas produzem fibras de cerca de 50 cm de comprimento, muito finas, resistentes e de grande tenacidade, com aparência já usada pelos indígenas para a confecção de redes, linhas para anzol e cordas para arcos de flechas. Os cabos feitos desta fibra, tem a preferência a todas quaisquer outras para usos náuticos, tal a sua resistência ao atrito do violento trabalho de cabrestantes, assim como a ação destruidora de água do mar.

Sin. vulgar: “tucum”, “côco-de-natal”.

Arecastrum romanzoffiana Becc. Sin. (Cocos acrocomioides D., Cocos australis M., Cocos bonneti Hort., Cocos datil Griseb., Cocos geriba Barb. Rodr., Cocos martiana Dr. e Glaz., Cocos plumosa Hook. f., Cocos romanzoffiana Cham.).

Palmeira com espique ereto cilíndrico, sólido, até 30 m de altura e 35 cm de diâmetro, regularmente anelado, liso ou com cicatrizes obscuras, sinal deixado pela queda das folhas antigas; folhas ereto-patentes, pinati-sectas, de 1,50 a 2 m de comprimento (conforme o desenvolvimento do indivíduo), levemente arqueadas na extremidade; lacínios lineares, acuminados, densos, crispados, inseridos em grupos; inflorescência disposta em espádices quase retos longo-pedunculados, geralmente dois em cada folha, racemosos, até 2 m de comprimento protegidos por espata dupla, sendo a inferior muito curta até 20 cm de comprimento, e a superior 4-5 vezes mais comprida; flores pequenas, amarelas, pétalas masculinas oblongo-lanceoladas, agudas, crassas e pétalas femininas ovoide-orbiculares; ovário globoso-deprimido, branco-tomentoso; fruto drupa elítica, às vezes arredondadas de 2-3 cm de comprimento e 2 cm de diâmetro, amarelo pardacenta ou amarelo avermelhada. Os frutos (“coquitos”), na Argentina; (“ibá-pytá” dos Guaranis), nascem em enormes quantidade, geralmente cada folha emite dois racimos e cada um destes reunido com 200 a 300 frutos, cuja polpa, embora fibrosa e muito mucilaginosa, é suculenta, comestível, adocicada e agradável ao paladar, muito procurada pelas crianças e constituindo, em certas regiões, por exemplo; desde São Paulo até ao Rio Grande do Sul, um bom recurso para a alimentação e a engorda dos suínos e dos bovinos, sendo que até se lhes atribui benéfica influência na secreção láctea das vacas; dizem algumas pessoas que, quando bem secos, substituem à “tâmara”, no que há de certo muito exagero.

Os Drs. Theodoro e Gustavo Peckolt, verificaram que um fruto pesa em média, 9,700 grs: em 1,000 grs, separaram 715,494 de epicarpo e sarcocarpo, 226,805 de endocarpo e 57,701 de amendoas, em 1,000 grs. da polpa encontraram 493,948 de umidade, 153,226 de glicose e 342,826 de extrato aquoso, goma, mucilagem, ácidos orgânicos, celulose, etc. Tanto a sua maceração em vinho como líquido vinoso modificado em xarope, são reputados peitorais. Essa polpa envolve uma semente (amêndoa) branca amarga, tônica e oleaginosa, sendo o óleo obtido desta última, por expressão, perde o amargor; é transparente, ligeiramente amarelado; inodoro, com a densidade, a 14° R, de 0,880, utilizável para alimentação humana, porém geralmente consumida na iluminação doméstica dos sertanejos. O palmito ou gomo terminal, cuja obtenção importa no sacrifício total da planta, é também comestível embora ligeiramente amargo. Parece incrível que em regiões campestres onde as **Leguminosas** e **Gramíneas** deveriam existir (se porventura não existirem), esta palmeira seja a principal forragem para o gado, daí resultando uma inominável distribuição da espécie, desde o oeste do Estado de São Paulo até ao Paraguai, e a Argentina, compreendidos o Estado de Mato Grosso e o Território das Missões; aniquila-se assim, inconscientemente, porém, vandalicamente, uma espécie nobre e de renovação lenta, para que cada uma árvore substitua apenas 50 ou 100, quilos de capim, facilmente renováveis duas vezes por ano. Nessas vastíssimas regiões que acabamos de indicar, o “jerivá” é o fornecedor da principal forragem, sobretudo para os equinos, não somente dos particulares como das forças de cavalaria do nosso Exército estabelecido no local e bem assim, das forças de cavalaria dos países vizinhos que se encontram em iguais ou idênticas condições; mesmo nas grandes cidades, onde o “Turf” ocupa justo lugar de destaque, ainda as folhas da nossa palmeira são reputadas indispensáveis para levantar as forças e desdobrar a agilidade dos mais finos cavalos de corrida. Uma análise das folhas, feita na República Argentina, com material fornecido pelo ilustre Dr. Lorenzo Parodi, comprovou a excelente qualidade (o que não justifica a sistemática destruição) e demonstrou a seguinte composição química, respectivamente na substância úmida e na substância seca: 5,36 e 06% de cinzas, 20,60 e 23,31% de celulose, 14,08 e 15,93% de proteína bruta, 3,55 e 3,98% de amido, 4,40 e 4,98% de graxa bruta e 43,85 e 49,63% de matéria extrativa não azotada. Embora tenha assim ficado demonstrado o seu valor, isto não justifica a destruição da planta, esta, quando muito, poderia ser considerada e utilizada como um recurso extremo em época de escassez. Quanto esta espécie é interessante pelo seu polimorfismo, mais que nenhuma outra entre tantas que conta a grande família das **Palmáceas**, é fácil reconhecê-lo e compreendê-lo à vista das descrições do ilustre e sábio Dr. Barbosa Rodrigues, que assim explica o fenômeno quanto aos caules, que com muita freqüência, além de tomarem formas verdadeiramente bizarra, ramificam chegando à apresentar doze ramificações absolutamente distintas: “Vi indivíduos desta espécie de toda a idade, anões e gigantes; vi-os nos charcos, nos campos secos, nas praias, nas florestas, nas montanhas e nos lugares cultivados de boas terras. Assim é que em Nioc, Mato Grosso, em lugares encharcados e argilosos, são anões formam grandes barrigas junto ao solo e não se elevam a mais que a altura de um homem a cavalo; os espádices tocam o chão. Nos campos alagados e arenosos do Rio Grande do Sul, vi-os altaneiros, formando grande barriga junto às bainhas das folhas; em Montevideo como em Buenos Aires, Corrientes, Concepción e outras paragens, observei que apresentavam a mesma particularidade que no Rio Grande do Sul, sobre as praias do litoral de São Paulo e de Paranaguá, crescem direitos, de caule uniformemente grossos, enquanto que nos terrenos salgados da ilha de Santa Catarina, o caule é ventruado no centro; nas montanhas pedregosas crescem finos e flexuosos e nos terrenos cultivados, onde a terra é gorda, eles atingem grande altura, o caule adquire grande desenvolvimento e permanecem eretos como colunas. Algumas vezes ramificam”. E, acrescenta ter encontrado um só caráter permanente em todas essas formas: “A gibosidade que o endocarpo apresenta no interior, dividindo mais ou menos o albúmen em duas partes”. Antes de terminar, diremos ainda que o lenho dos caules, pardacento e com pontuações ou linhas quase pretas, quebradiço, de pouca elasticidade e durabilidade, assim mesmo serve para postes telegráficos, esteios e ripas; as folhas são utilizadas na cobertura de ranchos e paíós; os folíolos têm emprego na confecção de balaios e outras obras trançadas. O pólen é abundante, constituindo bom recurso para apicultura. Segundo o sábio venerando Jesuíta Padre Carlos Teschauer, os índios Caingangs (ou Coroados), do Rio Grande do Sul, utilizam os grandes e duros periantos ou involucros florais desta palmeira, para fazerem uma espécie de trombeta, que lhes permite transmitirem à distância, certos sinais. No Brasil é atacada pelas lagartas de **Braseolis astyra** Godt. e **Opsiphanes invirae** Huber., pela larva de **Rhina barbirostris** Fabr., que é sua broca; e pelo **Pachymerus** (Brchus) **nucleorum** Fabr., que ataca as amendoas e do qual os sertanejos quebradores de côco, vingam-se quando o encontram, comendo-o frito ou mesmo cru (Dr. Gregorio Bondar). Ceará até Rio Grande do Sul, Minas Gerais, Goiás e Mato Grosso, mais freqüente nos Estados do Sul.

Sin. vulgar: “baba de boi”, no Rio de Janeiro e em São Paulo, sendo que no oeste deste último Estado também lhe chamam “coqueiro”; “cheribão” em alguns lugares do Rio Grande do Sul; “côco de cachorro”, “côco de sapo” em Santa Catarina, “côco juvena”, no Ceará; “coqueiro de Santa Catarina”, em Mato Grosso, sendo que neste Estado também lhe chamam “pindo” extensivo à Argentina e ao Paraguai onde tem ainda o nome de “datil”; “jeribá”, “jerivá”, “jiruba”, “jiruva”, “jurubá”, tudo corruptelas; “imburi de cachorro”, no Estado do Espírito Santo; “jureva”, “palmito amargo”, “paty”, na Bahia; “pindoba do Sul”, “tâmara da terra”. Sin. estrangeira: “palma chirivá” e “palma del monte”, no Uruguai.

As palmeiras em apreço são muito frequentes nos arredores do Rio de Janeiro, aparecendo particularmente nas formações rochosas dos espigões que correm ao longo do Bairro do Humaitá em direção à Botafogo, na formação que fica a cavaleiro do Cemitério São João Batista, etc. Ao longo da Avenida Niemeyer, para quem se desloca em direção à São Conrado e em todas as ilhas que ficam ao fundo da Barra da Tijuca, etc. Esta palmeira apresenta uma grande plasticidade ecológica, como vimos acima na exposição feita pelo botânico Barbosa Rodrigues. Medra nos mais diversos habitats, desde os banhados do Sul de Mato Grosso, até Rio Grande do Sul, Santa Catarina, Paraná, etc. Na costa das praias de Itaipu-açu, existe nas baixadas pantanosas imensas formações desta planta, constituindo formações gragárias na localidade. Para quem se desloca em direção à Angra dos Reis, adiante e ainda no Município de Itaguaí, aparece grande formação nas montanhas rochosas onde estão construindo a NUCLEN e mais adiante ainda no trecho para Angra, aparece também o *Syagrus picrophylla*.

***Desmoncus orthacanthus* Mart. (*Atitara orthacantha* Barb. Rodr.).**

Espique flexuoso e trepador, armado de acúleos pungentíssimos de vários tamanhos misturados, densamente setaceos, assim como a bainha foliacea e os pecíolos das folhas; seguimentos elíptico-lanceolados, longo-acuminados, 8-12 jugos, de 15 cm de comprimento e 3 cm de largura, inermis, ou com alguns acúleos grandes (acúleos geralmente 5 jugados); espádice longo-pedunculado de 30-40 cm; espata inferior membranosa, comprida e lisa; espata superior fusco-tomentosa com acúleos retos pretos; fruto drupa subglobosa ou oblonga ou obovoide ou turbinada, de 2 cm, curto mucronada no vértice, epicarpo vernicoso, mesocarpo polposo-farináceo; endocarpo ósseo coberto de fibras pretas reticuladas, albúmen corneo e sólido. Fornece “palhinha”, para assento e encosto de cadeira, sofa, etc., substituindo a de *Calamus rotang* L., da Índia: Tem as formas *mitis* e *trahana*. Espécie muito polimorfa, sendo que na restinga, forma grandes touceiras (cespede). Amazônia, Espírito Santo, Rio de Janeiro e Goiás.

Sin. vulgar: “iatitara”, “jacitara”, no Rio de Janeiro.

A planta em apreço outrora foi muito frequente em toda a restinga da Barra da Tijuca, constituindo ou formando grandes touceiras. Pelos anos de 1930 até 1940 mais ou menos, vimos muitos cestos feitos com o caule desta planta, era muito empregado pelos vendedores de peixes ambulantes que eram muito comuns nos bairros da Gávea e do Leblon. Esta palmeira produz fibra muito resistente, pois o caule é fino e muito flexível, os cesteiros racham o caule, fazendo fibras longas, que se prestam para tecer cadeiras, cestos e demais utensílios a guisa do vime, material empregado na confecção de cadeiras. Quanto a distribuição da planta, temos mais algumas áreas a acrescentar. Esta planta foi vista por nós, nos litorais de Cabo Frio, Rio de Janeiro, nos arredores da Lagoa de Jupanã, no Estado do Espírito Santo, na região de Porto Seguro, no Estado da Bahia, onde às vezes aparece associada à palmeira *Aricuriroba capanema* Barb. Rodr. que naquela região em parte substitui o outro gênero da mesma família intitulado *Diplothemium maritimo*, em via de desaparecimento em toda a restinga da Barra da Tijuca, onde foi outrora abundante.

Desmoncus orthacanthus, responde ainda pelo nome popular de “côco de cigano”.

***Syagrus weddelliana* (Wendl.) Becc. (*Cocos weddelliana* Wendl., *Glaziovía elegantíssima* Hort., *Glaziovía martiana* Glaz., *Leopoldina pulchra* Hort.).**

Espique pequeno, comumente menos de 1 metro de altura, mas atingindo em estado silvestre até cerca de 3 metros de altura; folhas pinadas, com segmentos estreitos lineares, que no verso são cinéreo-alvacentos; flores em panículas, alvacentas; frutos esféricos. Rio de Janeiro. Palmeirinha muito elegante, geralmente cultivada em vasos para ornamentação de interiores.

Sin. vulgar: “agué”, “iça” e “palmeirinha de Petrópolis”.

Esta espécie normalmente é uma planta de sub-bosque, cresce no fundo das matas atlânticas das Serras de Petrópolis, Teresópolis, Friburgo, Santa Maria Madalena, etc. Há vários anos que esta planta foi introduzida em cultura, pelos floricultores que sedeiaram nestas cidades do mesmo nome das Serras que vimos acima.

As sementes e mudas de planta há largos anos que constitui objeto de comércio; entre os cultivadores sediados em Petrópolis, Teresópolis e Friburgo.

***Syagrus procopiana* (Glaz.), Barb. Rodr. (*Syagrus macrocarpa* Barb. Rodr., *Cocos procopiana* Glaz., *Cocos macrocarpa* Barb. Rodr.).**

Estipe medindo (4-5m de altura), rimoso, de cor cinza; folhas contemporâneas 12-20, densas, arqueadas-recurvas de 2,80m de comprimento, com pecíolo de 1m, canaliculado na face superior convexo na inferior, albo-tomentoso; ráquis convexa na parte inferior, albo-tomentoso, lateralmente canaliculada, na parte superior plana; folíolos dispostos em grupo de 4, obliquamente inseridos, divaricados, crespos linear-lanceolados, acuminados, nervura média proeminente na página superior; espádices muitas contemporâneas, 1,20m de comprimento; pedúnculo de 40cm de comprimento, ramos 35-40 contemporâneos, rígidos; espata exterior de 56cm, lanceolada, aguda, interior de 1,15mm lanceolada, navicular, incurvada, mucronada, com duplo sulco por fora; flores masculinas com cálice tricépalo, pequeníssimas. Sépalas subtriangulares acutíssimas; pétalas linear-lanceoladas, acuminadas, côncava; flor feminina três vezes maior que as masculinas, piramidadas, 12-25 contemporâneas; sépalos largamente ovais-arredondadas, côncavas; dupras grandes, oblongas, monospermas, verde-amareladas, com o ápice albo-tomentoso; semente oblonga com testa pardo purpurea.

Área geográfica; Minas Gerais, Estado do Rio de Janeiro.

Sin. vulgar: “baba-de-boi-do-grande”, “gerivá”, “guriroba”, “mariroba” e “maria rosa”.

A palmeira em apreço é planta de porte pequeno, podendo atingir até 4-5m no máximo, pouco difundida, aparecendo na BR 101, antes de se chegar à região de Três Rio, para quem deixa a Estrada Rio Belo Horizonte, antes de se chegar àquele Município, aparece em raros exemplares, às vezes associada ao **Barbosa pseudococus**, planta muito fácil de ser reconhecida pelas suas folhas bem recurvadas, com os lacínios como se fossem arrepiados. Produz frutos grandes, em relação a outras do mesmo gênero e de porte maior. No Estado de Minas Gerais aparece no Município de Juiz de Fora, cultivada no Parque Mariano Procópio de onde lhe veio o nome; ***Syagrus procopiana***.

***Astrocaryum aculeatissima* Mart., *Astrocaryum ayri* Mart., *Toxophoenix aculeatissima* Schott.**

Palmeira cespitosa; 1-5 espiques até 8-10m de altura, densamente revestidos de acúleos fortes e pretos, de 6-8cm de comprimento; folhas medem de 2-3m de comprimento, folíolos estreitos lanceolados, verde-escuros na face superior e verde-claros até brancacentos na inferior; flores dispostas em espádices de 60cm de comprimento protegidos por espata eriçada de espinhos e pêlos rígidos; frutos drupa obovoide ou piriforme revestido de pêlos finos, rígidos, castanhos, deprimida em um dos lados e com 4-5cm de diâmetro de 6-7cm de comprimento. O espique ou lenho é preto com feixes líbero-lenhosos, mais claros, aproveitado para ripas, marchetaria e, principalmente, para bengalas, não só por sua beleza como também por sua durabilidade; quebradas, elas tornam-se um instrumento perigoso, quase penetrante. Os aborígenes serviam-se deste lenho para fazer seus arcos e pontas de flexas. As folhas, às vezes utilizadas na confecção de vassouras ordinárias, servem igualmente para a confecção de chapéus finos; incineradas constituem adubo de certo valor, porque as cinzas são ricas em fosfatos e sais de potássio (Peckolt), mas esta aplicação pode ser considerada impraticável. Cada fruto enquanto verde encerra cerca de 10grs. de líquido aquoso e potável com a densidade 1,009, conhecido pelo nome de “água de ayry” e ao qual se reconhece algumas propriedades medicinais (laxativas, refrescante, útil contra a icterícia); quando fica maduro, a água fica quase inteiramente transformada em massa carnosa e amarga que entre outras substâncias, contém mais de 18% de óleo pingue (Óleo de Ayry) quantidade que se eleva quase ao dobro quando seca, e neste estado é reputada tenífuga. Bahia até São Paulo e Minas Gerais.

Sin. vulgar: "ayrú", "côco de ayri", "coqueiro brejaúba", "iri" e "yri".

A palmeira em apreço é muito bem representada nas matas atlânticas das Serras do Corcovado, Serra da Carioca, Serra de Petrópolis, Serra do Tinguá, Teresópolis, Friburgo, etc. Isto para o Estado do Rio de Janeiro. No Estado do Espírito Santo, é freqüente em todas as matas, onde abunda nas regiões úmidas de serra, no Estado da Bahia, também é abundante em todo o Sul, nas zonas de Porto Seguro, Ilhéus, etc. Em Minas Gerais a representação hoje é muito pequena, talvez, até nula dada a total devastação atingida naquele Estado.

Diplothemium maritimum M., (Allagoptera arenaria Kze. (em parte), Allagoptera pumila Nees.)

Planta acaule e inerme; folhas pinnatisectas, até 2,50m de comprimento, com os seguimentos estreitos e glaucos; ráquis comprimida lateralmente; flores masculinas e femininas dispostas em espádice comum simples, protegido por duas espatas, das quais a exterior é mais curta e aberta no ápice; fruto drupa monosperma de 6cm de diâmetro, longitudinal, amarelo laranja, carnosa, contendo polpa fibrosa e adocicada; semente óssea e escura. É palmeira ornamental, cultivada na Europa; suas folhas se prestam para fazer balaies, cestos e outras obras trançadas; a semente ("amendoa") é comestível, assim como a polpa do fruto, sendo esta mais própria para refresco. Vegeta na restinga ou campos arenosos do litoral, desde Alagoas até ao Rio de Janeiro.

Sin. vulgar: "coqueiro da praia", "côco guriri", "guriri", "gury", "imbury" e "piassando".

Nota: Numerosos autores consideram esta espécie como sinonímia de *Diplothemium littorale* M., e de certo, com razão; entretanto, obedeceremos ainda as maiores autoridades, entre estas o "Index Kwensis", registrado como distintas as duas espécies. "Bury" é o nome vulgar, em outros países, dá *Corypha elata* Roxb., originária da Índia. Devemos acrescentar que esta palmeira cresce em todo o litoral do Estado do Rio de Janeiro, alongando-se ao Espírito Santo, atingindo o Estado da Bahia, arredores de Salvador, onde aparece outras espécies do mesmo gênero, porém, bem diferente da planta em apreço. Na zona de Porto Seguro e adjacências a planta aparece, mas algumas vezes é substituída ou associada à outra planta do gênero *Aricuriroba capanema* Barb. Rodr.

O *Diplothemium* outrora abundante nas restingas de Copacabana, Botafogo, Ipanema, Leblon, estendendo-se para Barra da Tijuca, onde nessas primeiras áreas, já desapareceu, para dar lugar às empresas imobiliárias, e nesta última isto é Barra da Tijuca, já está caminhando a passos de gigante no sentido da extinção. Nas restingas do Cabo Frio e Arraial do Cabo, também não lhe espera melhor destino.

Geonoma fiscellaria Mart.

Caule ereto de 4-6m de altura e 3-4cm de diâmetro com cerca de 20 folhas de 1,5-2m de comprimento; pecíolo de 40-60cm de comprimento, segmentos de 40-60cm lineares-falcados; espádice de 50-75cm de comprimento, tomentosa, com pedúnculo de cerca de 20cm de comprimento; ráqui com os ramos digitados cerca de 12-20 ramos, com 5-6mm de grossura, alveolos 7-9 mm, distantes entre si; flores masculinas sésseis de 4mm de comprimento; flores femininas com o urceolo estaminal esteril 6-denticulado; baga de 15mm de comprimento e 11mm de diâmetro. Rio de Janeiro e São Paulo.

Sin. vulgar: "guaricanga" e "uricana".

Bactris caryotaefolia Mart.

Espique de 1-3m de altura, anclados, inermes; folhas pinadas, pecíolo aculeado; folíolos cuneiformes, verde-claro na página superior e brancacento na inferior; espádice pequeno, incurvado com pedúnculo inerme; espata lenhosa fusiforme, aguda, armada de acúleos finos, incurvados; fruto drupa globosa-alongada, glabro de cor roxo-escuro. Rio de Janeiro.

LITERATURA CONSULTADA

Flora Brasiliensis de Martius – *Palmae*

Vol. III pars. II pag. 251-460 t. 61-106 (fasc. LXXXV, 1881).

pag. 461-584 t. 107-134 (fasc. LXXXVI, 1882).

Acrocomia sclerocarpa Mart., pag. 390

Desmonchus polyacanthus Mart., pag. 313

Bactris caryotifolia Mart., pag. 337

Syagrus procopiana Barb. Rodr., pag. 412

Diplothemium maritimum Mart., pag. 430

Attalea dubia Dr., pag. 437

Attalea humilis Mart., pag. 438

Attalea aculeatissima Mart., pag. 376

Bactris setosa Mart., pag. 356

Pio Correa – Dicionário das Plantas úteis do Brasil

Acrocomia sclerocarpa Mart., pag. 329. Vol. 2.

Barbosa pseudococos Becc., pag. 328. Vol.2.

Syagrus picrophylla Barb. Rodr., pag. 331. Vol. 2.

Desmoncus orthacanthus Barb. Rodr., pag. 331. Vol. 2.

Sygrus weddeliana (Wendl.) Becc., pag. 194-354. Vol. 2.

Geonoma fiscellaria Barb. Rodr., pag. 563. Vol. 3.

Attalea humilis Mart., pag. 329. Vol. 1

Arecastrum romanzoffianum Becc., pag. 539. Vol. 4.

Syagrus procopiana Barb. Rodr., pag. 145. Vol. 5.

Attalea aculeatissima Mart., pag. 328-329. Vol. 1.

Attaleia dubia Mart., pag. 264-265. Vol. 4.

Bactris setosa Mart., pag. 294. Vol. 6.

Fot. 1
***Attalea humilis* M.** Estrada de Terezopolis. Fot. Mario da Silva.

Fot. 1a.
***Attalea humilis* M.** Estrada de Terezopolis. Fot. Mario da Silva.

Fot. 2
Acrocomia sclerocarpa M.
 Colônia de Palmeiras velhas,
 Serra de Petrópolis.
 Fot. Mario da Silva

Fot. 2a.
Acrocomia sclerocarpa M.
 Colônia de Palmeiras velhas,
 Serra de Petrópolis.
 Fot. Mario da Silva

Fot. 3

Syagrus picrophylla Barb. Rodr. Cultivada nos jardins do Rio de Janeiro. Fot. Mario da Silva

Fot. 4
Barbosa pseudococos Becc. Abaixo de Pedro
do Rio. Fot. Marió da Silva

Fot. 4a.
Barbosa pseudococos Becc. Abaixo de Pedro do Rio. Fot. Mario da Silva

Fot. 5
***Euterpe edulis* Mart.** Cultivada no Jardim Botânico do Rio de Janeiro.
Fot. Mario da Silva

Fot. 7
***Bactris setosa* Mart.** Cultivada no Jardim Botânico do Rio de Janeiro.
Fot. Mario da Silva

Fot. 6
***Attalea dubia* Mart.** Subida da Serra de Petrópolis. Fot. Mario da Silva

Fot. 8
***Arecastrum romanzoffiana* Becc.** Cultivada no Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Fot. Mario da Silva

Fot. 9
Syagrus Weddelliana (Wendl.) Becc.

Fot. 10
Syagrus procopiana (Glaz.) Barb. Rodr. Três Rios
 Fot. Mario da Silva

Fot. 11

Astrocaryum aculeatissima Mart. Pedro do Rio. Fot. Mario da Silva

Fragmento de peciolo