Caryocar brasiliense Cambess.

Renata Corrêa Martins
Doutoranda em Botânica
Gerente de Fitologia do JBB
renatacerrado@yahoo.com.br

O nome Pequi é de origem tupi, onde *py* = pele e *qui* = espinho. Dessa forma, utilizando características da própria planta, os indígenas denominavam os vegetais em um preciso sistema de classificação. Além de uma apurada visão da morfologia das plantas, muitas lendas indígenas estão associadas a diversas espécies vegetais. Quanto à origem do Pequi, os índios Mehinako, do Alto Xingu, descrevem a seguinte lenda (Prance 1990):

Duas belas mulheres estavam banhando-se no rio quando um grande crocodilo surgiu. O espírito masculino do crocodilo saiu de sua pele e teve relação sexual com as mulheres. Este evento aconteceu por muitos meses até que um homem descobriu o crocodilo e o matou, plantou seus órgãos sexuais e a árvore que surgiu foi chamada de pequi por causa dos espinhos presentes nos frutos.

Em algumas comunidades do Cerrado curiosos fatos são indicados sob responsabilidade do pequi. Em referência as propriedades tônicas e afrodisíacas da polpa da fruta, dizem alguns povos que nove meses após a safra do pequi é a época que mais nasce criança nas comunidades.

O pequi é uma árvore melífera, com tronco tortuoso que pode atingir 10 m de altura; os ramos espessos tornam sua copa bela e ornamental. As folhas são compostas e formadas por três folíolos pilosos, com aspecto aveludado e margens crenadas. As flores brancas vistosas podem ter até 8 cm de diâmetro, surgem de agosto a janeiro e são polinizadas por morcegos. Os frutos surgem de outubro a fevereiro, e os animais são os responsáveis pela dispersão.

A polpa do pequi é rica em antioxidantes (vitamina C, E, carotenóides e polifenóis) em lipídios (33,4%), fibra alimentar (10,02%) e um teor de 3% de proteínas, fornecendo cerca de 358Kcal/100g de material (Lima *et al.* 2007). A presença de compostos importante à saúde humana prova que o consumo da polpa de pequi pode trazer benefícios, redução do risco de diversas doenças e a prevenção de processos oxidativos.

As sementes do pequi também são comestíveis, apresentando quatro componentes principais: lipídios (51,51%), proteínas (25,27%), carboidratos (8,33%) e fibra alimentar (2,2%), com um baixo teor de umidade e um teor elevado de minerais representado pelas cinzas (Lima *et al.* 2007).

O pequi é uma planta carismática, muito apreciada e utilizada pelo homem. Diferentes povos tradicionais utilizam a planta desde tempos remotos para muitas finalidades. O uso mais difundido no Cerrado é o alimentar. A polpa é cozida com arroz, feijão ou galinha, sendo atualmente conservada em sal e água e comercializada por algumas comunidades rurais. O óleo extraído da polpa é também utilizado na culinária e na medicina popular como tonificante, contra bronquites, gripes e resfriados. Da casca e das folhas extraem-se corantes amarelos utilizados na tinturaria caseira.

Os pequis ocorrem em diferentes fitofisionomias do Cerrado, no campo cerrado, campo sujo, cerrado sentido restrito e cerradão, nos estados BA, CE, GO, MA, MG, MT, MS, PA, PI, PR, SP, TO e DF (Silva-Júnior, 2005). Infelizmente muitos pequizeiros, assim como tantas outras árvores, ervas e arbustos, estão sendo destruídos, acelerada e descontroladamente, em função da má utilização do solo.

Nesse momento é fundamental que a pesquisa e o desenvolvimento contribuam para a elaboração de políticas públicas direcionadas à melhoria da qualidade de vida e à conservação dos recursos naturais. Espécies nativas alimentícias, medicinais, ornamentais, que muitas vezes apresentam múltiplos usos precisam com urgência de atenção, assim como os indígenas, quilombolas, ribeirinhos e tantos outros povos que necessitam das plantas nativas para a sobrevivência.

BIBLIOGRAFIA CITADA

ALMEIDA, S. P.; PROENÇA, C. E. B.; SANO, S. M. & RIBEIRO, J. F. **Cerrado:** espécies vegetais úteis. Planaltina: Embrapa-CPAC, 1998. 464p.

LIMA, A. de; OLIVEIRA E SILVA, A.M. de; TRINDADE, R.A.; TORRES, R.P.; MANCINI-FILHO, J. Composição química e compostos bioativos presentes na polpa e na amêndoa do pequi (*Caryocar brasiliense* Camb.). / **Revista Brasileira de Fruticultura**. Jaboticabal, Vol.29 no.3, 2007.

PRANCE, G.T. The Genus Caryocar L. (Caryocaraceae): an underexploited tropical resource. **Advances in Economic Botany**, 8: 177-188, 1990.

SILVA-JÚNIOR, M.C. **100 árvores do cerrado: guia de campo**. Brasília: Rede de Sementes do Cerrado. 2005. 278 p.: il.

O sábio anfitrião

Num dia de sol lá no Cerrado
Um encontro para se admirar
Veio da mata a grande paca
Para da flor do pequi se alimentar

Num dia de chuva lá no Cerrado
Uma oferta de se espantar
Tanto bicho quanto homem
De pequi a se fartar

Num dia de vento lá no Cerrado
Chegou um convite de encafifar
Assim dizia o vento:
Boas novas a anunciar!

O encontro estava marcado
E todos lá para escutar
O anúncio de uma festa onde todos deviam estar

Na chegada do dia grande
Teve de tudo p'ra se contar
Teve gente namorando planta
Sol e chuva no mesmo altar

No baile das orquídeas
O pica-pau pôs-se a dançar
Teve lagarto equilibrista
E até jibóia alterofilista

Mas pera aí... alguém gritou!
Onde está o anfitrião?
E logo o vento anunciou
O pequi que convidou!

Disse ele logo assim
Que a festa não tinha fim
Que a regra para estar
Era apenas acreditar

Que a vida pulsa assim
No balanço do amor p'ra dar
Que sem medo ou apego
Aprende-se a ofertar!

O que de bom sempre trazemos
Das nossas veias deve saltar!
Em beleza assim podemos
Ver o Cerrado desabrochar.

(Pratyahara Ananda)