

MAIO

Tempo de torrefação para o guaraná

Nas localidades de grande produção de guaraná (*Paullinea cupana*), como Maués (AM), em maio começa a fase de torrefação dos frutos colhidos entre outubro e novembro. De origem sul americana, a planta do guaraná ocorre naturalmente nas margens dos rios Orenoco e Amazonas. É uma trepadeira de até 10 metros de comprimento. Os frutos são em forma de cápsulas, com sementes grandes e pretas, que lhes conferem a aparência de olhos, dando origem a muitas lendas. Os usos tradicionais são os mais variados, destacando-se a fama de afrodisíaco e energizante. Contém bastante cafeína, amido, pectina, óleo, resina, tanino, catequina, ácido málico e saponina. As propriedades medicinais do guaraná são atribuídas sobretudo à cafeína e ao tanino. A primeira é estimulante e vasodilatadora, melhorando a circulação sanguínea. O tanino ajuda o bom funcionamento intestinal.



A caminho da escassez

A abundância das chuvas já vai terminando e, com ela, a maioria das frutas de verão e outono. É hora da fauna 'apertar os cintos', saindo em busca de alternativas, em geral menos nutritivas, como folhas, raízes e cascas. Animais que vivem das frutas que caem das árvores, como o jabuti-piranga (*Geochelone carbonaria*) e o jabuti-tinga (*Geochelone denticulata*), entram num período de recolhimento e passam boa parte do tempo escondidos, economizando energia. Essas duas espécies já foram consideradas uma só, mas hoje são consideradas distintas. O jabuti-piranga vive em regiões mais abertas, como bordas de matas e cerrados, e por isso é mais conhecido e

mais sujeito às pressões de caça para consumo de carne, embora a atividade seja proibida por lei. O jabuti-tinga é mais comum em florestas densas da região amazônica. Em tempos de escassez, como a temporada que agora se inicia, alimentam-se também de invertebrados e animais mortos. Os jabutis são importantes dispersores de sementes e podem chegar a 70 cm de comprimento, vivendo até 100 anos! As fêmeas colocam de 1 a 9 ovos de cada vez, em ninho escavado na terra, e os filhotes eclodem após 5 a 10 meses, com cerca de 4 a 5 cm de comprimento. O tempo de incubação varia de acordo com as condições de temperatura e umidade do solo.



Lafoensia pacari

LIANA JOHN

O dedal que dá em árvores

Na Mata Atlântica e nas matas ciliares de quase todo o país, acabou a floração da dedaleira (*Lafoensia pacari*), que agora está frutificando. A espécie é relativamente rara na natureza, com indivíduos muito dispersos, distantes um do outro. Trata-se de uma árvore de pequeno a médio porte, de flores brancas amareladas, que de

novembro a janeiro atrai morcegos, mariposas e abelhas, seus polinizadores. Em áreas urbanas, pode ser plantada nas ruas, pois suas raízes não levantam o calçamento. Também é uma espécie indicada para a recomposição de matas ciliares. Tradicionalmente, sua madeira era usada na fabricação de flechas pelos índios guaranis.

Clima bom, muitos peixes

Maio é um dos melhores meses para a pescaria, tanto em oferta de peixes quanto em conforto para o pescador. Na maior parte do Brasil a temperatura amena, de meia estação, livra o pescador do calor escaldante do verão e dos rigores do inverno. A época é de vazante, os rios voltaram à calha e a água está limpa. Os filhotes da piracema ainda estão deixando as lagoas marginais em direção ao rio. Condições propícias para predadores como dourado, cachara, cachorra, tucunaré e trairão, peixes que fazem a festa dos pescadores esportivos. A época é boa também para fisgar com mais facilidade curimatá, piavuçu, jacundá, matrinxã, piracanjuba (onde a água estiver limpa) e espécies que ocorrem o

ano todo como pintado e jaú, entre outros. Se o frio chegar este mês, a dica é ir atrás da truta nos rios de montanha em Minas Gerais. Como nos rios, a ocorrência de espécies no mar também varia muito dependendo do ponto do extenso litoral brasileiro e dos humores do clima. Em quantidade, maio é tão bom para a pesca de peixes de água salgada quanto abril. Mas há algumas "substituições em campo": saem namorado, espada, linguado, olhete e parati; entram betara, cação, caçonete, merluza, raia e sargo. Pelo menos nas previsões. Uma vez lançado o anzol, quem manda no calendário são os peixes. Principalmente no outono, quando os peixes de verão e os de inverno podem misturar as estações.

As flores da goma de mascar

Nos estados do Amazonas, Amapá e Rondônia começa a floração da sorva-pequena (*Coumo utilis*), uma árvore de 6 a 20 metros de altura, bem copada, da qual se extrai um látex abundante e leitoso utilizado na fabricação de gomas de mascar e também consumido no café, à guisa de leite, sobretudo por seringueiros. Retirado da mesma forma que a seringa (*Hevea brasiliense*), o látex da sorva é muito resistente ao tempo e à umidade e, uma vez coagulado e misturado com outras substâncias é empregado na calafetação de embarcações e na caiçação das paredes das casas. As flores da sorveira são pequenas e rosadas, enfeitando os ramos em grupos de 15 a 20. O fruto maduro é marrom, saboroso e doce, de polpa amarelada, consumido in natura ou batido em sucos.

Araras em reunião

No alto Juruá, a oeste do Amazonas, e por todo o Acre, maio é tempo de açaí e copaíba, duas árvores em torno das quais as araras de várias espécies se reúnem em grandes bandos, enchendo os ares de gritos. Elas gritam quando estão voando para chamar as companheiras, quando estão comendo e quando se assustam. Geralmente fiéis ao mesmo companheiro durante toda a vida, nidificam em ocos de árvores e voam aos pares. Acasalam durante o inverno e põem ovos em julho, mantendo-se perto do ninho para atender os filhotes, que só conseguirão voar em outubro. Apesar de ter carne dura não escapam das panelas. Algumas etnias indígenas, como os Ashaninka, do Acre, acreditam que as mulheres grávidas não devem consumi-las, senão a criança nascerá preguiçosa.

LIANA JOHN E VALDEMAR SIBINELLI



AGINALDO MATOS

Ara macao