

RUA BURITI

Decreto nº 5655 de 16-04-1979, Artigo 1º, Item II
 Formada pela rua 5 do bairro Palmeiras
 Início na avenida Oswaldo von Zuben
 Término na rua Antonio Marchilli
 Bairro Palmeiras

Obs.: Decreto assinado pelo Prefeito Municipal Francisco Amaral. Protocolado nº 21.345 de 24-08-1977, em nome de Prefeito Municipal.

BURITI

Buriti é uma palmeira que vegeta no Brasil, desde o Estado do Pará até o de São Paulo, cientificamente denominada "Mauritia vinifera Mart.". É uma palmeira preciosa que viceja, geralmente, nas proximidades dos rios, isolada ou em fileiras, com espique reto, cilíndrico, atingindo até 50 metros de altura e com um diâmetro de 50 centímetros. Seu fruto de côr amarela é escamoso, contendo uma polpa vermelho-amarrelada e uma semente ovóide de consistência óssea e amêndoa comestível. Além de ser a mais alta das palmeiras brasileiras, é também uma das mais elegantes, combate as erosões, e sua preferência por terrenos pantanosos, justifica seu nome de "palmeira dos brejos". Sua presença no alto das serras indica a existência de água no local. O lenho do espique é leve e esponjoso, sendo utilizado pelos sertanejos para fazerem as talas necessárias à coleta do látex das seringueiras. Sua medula constituída de uma fécula semelhante ao sagú, é aproveitada pelos indígenas para sua alimentação cotidiana. Tanto o espique como as espadices, fornecem um líquido adocicado de côr rósea, que contém cerca de 50% de glicose, de sabor muito agradável e refrigerante. Esse líquido, quando devidamente fermentado, transforma-se numa bebida muito apreciada, à qual dão o nome de "vinho de buriti". O broto terminal é comestível, sendo um palmito de bom sabor. O pecíolo ou bainha das folhas serve para ripas e para construção de jangadas e as folhas são usadas para cobertura de ranchos, e delas se extraem fibras resistentes, usadas para a feitura de esteiras, redes e cordoalha. O fruto do Buriti fornece um óleo, de côr vermelho-sanguíneo, transparente, comestível, também recomendado para envernizar e amaciar peles e couros, chamado de "óleo de buriti". Com a polpa do fruto, costuma-se fazer um alimento endurecido e próprio para longas viagens, bem como, o "doce de buriti" ou "buritizada", doce muito rico em vitamina A e comercializado em diversos locais. Ao Buriti chamam ainda de muriti, murici, muruti, murutim, miriti, buritizeiro, carandá-guaçú, carandaí-guaçú e coqueiro-buriti. Segundo Luís Câmara Cascudo, o cientista Humboldt chamou ao Buriti de "árvore da vida", tal o completo aproveitamento de sua árvore.

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 1.969 (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~~20~~, 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 1.979

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 1.979.

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



RUA BURITI

BURITI ou MIRITI

O buriti ou buritizeiro - "*Mauritia vinifera* MART." - é uma palmeira preciosa que viceja no Amazonas, geralmente nas proximidades dos rios, isolada ou em fileiras. Ajuda a combater a erosão. Da seiva dos frutos se faz apreciado vinho. Ao buriti, chamam ainda muriti, murici, muruti, muritim e miriti.

A espécie "*Mauritia flexuosa* MART.", de grande porte, aparece, igualmente, junto às aguadas, e de seus frutos também se obtém um vinho.

Segundo Luís Câmara Cascudo, "Humboldt nunca viu a carnaúba" e, ao usar a expressão "árvore da vida", referia-se à muriti ("Quadros da Natureza", 1ª). Jean Ferdinand Denis ("Brasil", vol. 2) observa: "A carnaúba é uma dessas árvores da vida, como diz Humboldt, falando do murichi, uma dessas palmeiras de que pode depender a existência de uma aldeia, sobretudo num distrito árido." Cascudo registra que a expressão "árvore da vida" foi usada, pela primeira vez, pelo jesuíta espanhol José Gumilla, Superior Geral das Missões no Orenoco, em 1741, ao referir-se à "*Mauritia flexuosa*".

Em tupi-guarani, a palavra "mbority" significa: "mboró" - que contém - e "y" - água -, em virtude de essa palmeira reter água no estipe.

(Extraído de fls 185 de "Nova Antologia Brasileira da Árvore", de Maria Thereza Cavalheiro - 1ª. edição, 1974, Livraria Editora Iracema Ltda., SP.)

RUA BURITI



Palmeira, que vegeta no Brasil, desde o Estado do Pará até aos de São Paulo, Minas Gerais, Goiás, Mato Grosso (Mauritia vinifera M.). Tem espique reto, cilíndrico, inerte e glabro, até 50 m de altura e 50 cm de diâmetro, e um fruto amarelo elipsóide, amarelo, de 3-5 cm, escamoso-imbricado, com as escamas unidas e contendo uma polpa vermelho-amarelada e uma semente ovóide de consistência óssea e amêndoa comestível. Além de ser a mais alta das palmeiras brasileiras, é também uma das mais elegantes, vegetando isolada ou socialmente, em pequenos grupos (buritizais), de preferência nos terrenos pantanosos, justificando assim o nome de "palmeira dos brejos", que lhe dão em certos lugares; a sua presença no alto das serras indica também e com absoluta segurança, a existência aí de fontes de água. O lenho do espique é leve e esponjoso, sendo utilizado pelos sertanejos para fazerem as talas necessárias à coleta do látex das seringueiras; sua medula fornece uma fécula semelhante ao sagú e que entra na alimentação cotidiana dos indígenas. Ainda o espique, bem como as espádices, sendo que estas antes de desabrocharem as flores, fornecem, por incisão, um líquido adocicado de cor rósea, que contém cerca de 50% de glicose, o qual é muito agradável e refrigerante a por vezes saciou a sede dos soldados brasileiros, durante a Guerra do Paraguai; êsse líquido, quando devidamente fermentado, transforma-se numa bebida vinosa, chamada "vinho de buriti", bebida essa muito apreciada. O brôto terminal é comestível, constituindo saboroso palmito; o pecíolo ou bainha das folhas serve para ripas e para construção de jangadas e as fôlhas para cobertura de ranchos, sendo que destas se extraem fibras resistentes, com as quais se fazem esteiras, rêdes e cordoalha; o fruto fornece um óleo gorduroso, chamado "óleo de buriti", comestível, transparente, de cor vermelho-sanguínea, bastante recomendado também para envernizar e amaciar peles e couros; finalmente, a polpa dos frutos é oleaginosa, feculenta e adocicada, servindo para a confecção de um alimento endurecido e próprio para longas viagens e também para a de uma conserva ou pasta doce, chamada "doce de buriti", objeto de comércio em certas zonas. Essa mesma polpa, amolecida com água, fria ou quente, constitui, em épocas de escassez, que às vezes são bem prolongadas, o recurso quase único das populações que demoram em certos pontos do extenso habitat da planta. Variações: Buritizeiro, muriti, muritim e muruti. Também chamada carandá-guaçú, carandaí-guaçú e coqueiro-buriti.

(Extraído de fls. 82-83 do volume 4, da Enciclopédia Brasileira Mérito, da Editôra Mérito S.A., São Paulo, edição de 1957)



Assobio-de-folha

Os índios carajás, como já vimos aqui algumas vezes, eram muito industriosos e inteligentes. Entre as várias coisas que inventaram e usavam conta-se o "adjulená" — assobio de folha de palmeira buriti. Faziam-no com uma tira estreita de folha, que enrolavam em espiral e achataavam em seguida. Para que conservasse a forma enrolava-se em volta uma estreita atadura de embira. Esses apitos, como informa Camara Cascudo, medem 3 cm de largura por 1-2, 1/2 cm de altura, possuindo às vezes, mas nem sempre, uma lingueta central. Para assobiar põe-se o apito horizontalmente com uma das pontas na boca.

Diz ainda aquele autor que tal assobio, o adjulená, era muito usado pelos meninos nordestinos, que o faziam com qualquer folha tenra e resistente, chamando-se por isso, "assobios-de-folha".

BEBIDAS — Com a palmeira buriti ("Mauritia vinifera") os nossos indígenas preparavam uma bebida que passou para as receitas culinárias dos seus descendentes com o nome de Vinho de Buriti. É uma bebida saborosa que se prepara macerando os frutos da palmeira. Faz-se, também, doce de buriti e com a polpa do fruto se faz a buritizada, doce muito rico em vitamina A.

(Recorte da secção "Lendas, Mitos e Crendices", de autoria de J.M.B, do jornal "Folha de São Paulo")

(Recorte da secção "Lendas, Mitos e Crenças", de autoria de J.M.B., do jornal "Folha de São Paulo")

Os índios carajás, como já vimos aqui algumas vezes, eram muito industriais e inteligentes. Entre as várias coisas que inventaram e usavam conta-se o "adjuena" — assobio de folha de palmeira buriti. Faziam-no com uma tira estreita de folha, que enrolavam em espiral e achatavam em seguida. Para que se conservasse a forma enrolada-se em volta uma estreita atadura de embira. Esses apitos, como informa Camara Cascudo, medem 3 cm de largura por 1-2, 1/2 cm de altura, possuindo as vezes, mas nem sempre, uma lingueta central. Para assobiar põe-se o apito horizontalmente com uma das pontas na boca. Diz ainda aquele autor que tal assobio, o adjuena, era muito usado pelos meninos nordestinos, que o faziam com qualquer folha tenra e resistente, chamando-se por isso, "assobios-de-folha".

Assobio-de-folha

BEBIDAS — Com a palmeira buriti ("Mauritia vitifera") os nossos indígenas preparavam uma bebida que passou para as receitas culinárias dos seus descendentes com o nome de Vinho de Buriti. É uma bebida saborosa que se prepara macerando os frutos da palmeira. Faz-se, também, doce de buriti e com a polpa do fruto se faz a buritizada, doce muito rico em vitamina A.

