

**UNIVERSIDADE FEDERAL DE LAVRAS  
BACHARELADO EM CIÊNCIAS BIOLÓGICAS**

**TATIANA MORENO EUZEBIO**

**(RE)ENCONTRANDO E (RE)CONHECENDO A  
DIVERSIDADE ALIMENTAR ALTERNATIVA DA FLORA  
CAMPONESA EM LAVRAS – MG**

**LAVRAS**

**2018**

**TATIANA MORENO EUZÉBIO**

**(RE)ENCONTRANDO E (RE)CONHECENDO A  
DIVERSIDADE ALIMENTAR ALTERNATIVA DA FLORA  
CAMPONESA EM LAVRAS – MG**

Monografia apresentada à Universidade Federal de  
Lavras, como parte das exigências do Curso de Ciências  
Biológicas, para a obtenção

Orientação: Viviane Santos Pereira

**LAVRAS  
2018**

**TATIANA MORENO EUZÉBIO**

**(RE)ENCONTRANDO E (RE)CONHECENDO A  
DIVERSIDADE ALIMENTAR ALTERNATIVA DA FLORA  
CAMPONESA EM LAVRAS – MG**

**RE-ENCOUNTERING AND RE-DISCOVERING THE  
ALIMENTARY DIVERSITY OF THE PEASANT FLORA IN  
LAVRAS – MG**

Monografia apresentada à Universidade Federal de  
Lavras, como parte das exigências do Curso de Ciências  
Biológicas, para a obtenção

APROVADO, em 7 de Dezembro de 2018

---

Dra. Olga Lúcia Mondragón Bernal – UFLA

---

Dr. Pedro Henrique Barbosa de Abreu – UNICAMP

---

Profa. Dra: Viviane Santos Pereira  
Orientadora

**LAVRAS**

**2018**

*Dedico esse trabalho,*

*À os meus pais, Viviane e Marcos, a minha irmã Amanda, e meu companheiro Gabriel, por todo incentivo, compreensão, acolhimento, inspiração, suporte e amor incondicional. Sem a presença de vocês, esse trabalho não existiria.*

*Às Camponesas e aos Camponeses, que abriram as portas das suas casas e corações com tanto cuidado e carinho, me permitindo sentir e (re)encontrar a verdadeira riqueza do mundo e a força para lutarmos por um mundo mais justo*

## AGRADECIMENTOS

Gratidão imensa à Mãe Natureza por acolher, fecundar e interligar tantas formas singulares de vida. Que oportunidade evolutiva incrível para a alma dividir um planeta e uma época com tantos seres inspiradores.

À minha orientadora e amiga Viviane S. Pereira, pela tranquilidade, confiança, auxílio, cuidado, presença, paciência e saberes trocados durante esse caminho que percorremos juntas, foi muito enriquecedor.

Ao grupo de amigos/as e de trabalho: Pedro, Cynthia, Clarice, Danilo, Oshiro, Luíza e André, por abraçarem com tanta energia e confiança o sonho e a luta para se construir uma realidade que respeite e valorize os povos e a natureza. Com vocês entendi a frase “seja a mudança que você quer ver no mundo”.

Às camponesas e camponeses por me receberem com tanto carinho e atenção, compartilhando com alegria seus espaços e saberes. Gratidão por participarem e também acreditarem na construção de uma transformação. É através de seus abundantes ensinamentos verdadeiros sobre a importância de se cultivar e respeitar as nossas raízes que qualquer ação ganha propósito e sentido.

À banca: Olga e Pedro, pela disponibilidade, confiança e gentileza de ler meu trabalho com tanto cuidado, mesmo diante de várias dificuldades e prazos apertados. O olhar e a sensibilidade de vocês contribuíram muito com esse trabalho.

À minha mãe Viviane, ao meu pai Marcos e à minha irmã Amanda, que aprenderam comigo os ensinamentos de um pássaro que voa do ninho para se encontrar e amadurecer. As saudades durante a graduação fortaleceram nossos laços e sou imensamente grata por toda confiança, amor incondicional, incentivo e suporte ao longo desses anos.

Ao meu companheiro Gabriel e aos infundáveis aprendizados que nossa relação tem nos proporcionado. Gratidão por todo apoio, sensibilidade, cuidado, confiança, inspiração e amor em todas as nossas fases.

Aos seres humanos especiais que tive a oportunidade de conhecer, sentir, conectar, trocar e aprender muito na graduação. Cada momento com vocês compuseram uma parte singular do que sou hoje. Gratidão por me ensinarem tanto, compreenderem e aceitarem meu jeito ausente, voadora e solitária: Lele, Manu, Joph, Math, Lulu, Lucas L., Juliano, Raul, Gil, Agnes, Arnaldo Atman, Ká, Fê, Antônio, Marlon, Alê, Laura, Fael, Andrézinho, Carol, Guto, Gab, Rú, Pink, Tí, Estrela e Mara.

*“A terra deu, a terra dá, a terra cria  
Homem a terra cria, a terra deu, a terra há  
A terra voga, a terra dá o que tirar  
A terra acaba com toda mal alegria  
A terra acaba com inseto que a terra cria  
Nascendo em cima da terra, nessa terra há de viver  
Vivendo na terra, que essa terra há de comer  
Tudo que vive nessa terra, pra essa terra é alimento  
Deus corrige o mundo pelo seu dominamento  
A terra gira com o seu grande poder. “  
- Mestre Verdelinho*

*“O saber local resvala pelas rachaduras da fragmentação”  
- Vandana Shiva*

## RESUMO

As plantas caminham co-evolutivamente com as culturas das sociedades tradicionais, sobretudo as plantas alimentícias. Contudo, a modernidade estruturada pelos paradigmas dos impérios alimentares não reconhece e desvaloriza os saberes e fazeres dos ricos modos de vida que foram desenvolvidos ao longo das gerações, colocando em estado de vulnerabilidade os povos, os saberes e os ecossistemas. Nossos pratos, compostos por alimentos cada vez mais homogêneos, monótonos e padronizados refletem essa lógica. As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) demonstram a ampla diversidade alimentar que vem sendo desvalorizada, suprimida e negligenciada. Nesse sentido, o presente trabalho objetivou-se em resgatar, reconhecer e registrar os saberes guardados por camponesas e camponeses de Lavras sobre as PANCs, assim como identificar alguns dos fatores que vulnerabilizam esses saberes e plantas. O trabalho foi conduzido por meio da observação participante, a entrevista semiestruturada e a turnê guiada. Foram entrevistados seis sujeitos, e encontradas 74 espécies distribuídas em 40 famílias e 61 gêneros. As famílias Myrtaceae e Asteraceae apresentaram maior destaque. Os sujeitos demonstraram uma notável riqueza de saberes sobre essas plantas alimentícias, porém, observou-se que alguns fatores podem comprometer a transmissão desses saberes e diminuir a presença dessas espécies nos pratos e nos ecossistemas das propriedades.

**Palavras Chaves: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), etnobotânica, camponeses, impérios alimentares**

## ABSTRACT

Plants walk co-evolutionarily with the cultures of traditional societies, especially food plants. However, modernity structured by the paradigms of food empires does not recognize and devalue the knowledge and practices of the rich lifestyles that have been developed over the generations, placing peoples, knowledge and ecosystems in a state of vulnerability. Our dishes based on increasingly homogeneous, monotonous and standardized foods, reflect this logic. Unconventional edible plants demonstrate the wide food diversity that has been devalued, suppressed and neglected. In this sense, the present work aimed at recovering, recognizing and recording the knowledge stored by peasants of Lavras on the PANCs, as well as to identify some of the factors that vulnerabilize these knowledge and species of plants. The work was conducted through participant observation, semi-structured interview and guided tour. Six peasants were interviewed, and 74 species were found distributed in 40 families and 61 genera. The families Myrtaceae and Asteraceae presented greater prominence. The peasants showed a remarkable wealth of knowledge about these food plants, however, it was observed that some factors may compromise the transmission of these knowledge and decrease the presence of these species in the dishes and ecosystems of the properties.

**Key-words: unconventional edible plants, ethnobotany, peasants, food empires**

## SUMÁRIO

|  |    |
|--|----|
| <b>1. INTRODUÇÃO</b> .....   | 9  |
| 1.1. Apresentação e organização da monografia.....                             | 9  |
| 1.2. (Re)lembrando memórias.....   | 10 |
| 1.3. Alvorecer da pesquisa.....  | 14 |
| 1.4. Sobre tudo o que podemos comer e não comemos.....                         | 15 |
| <b>2. OBJETIVOS</b> .....  | 18 |
| 2.1. Objetivos Gerais.....   | 18 |
| 2.2. Objetivos Específicos.....  | 18 |
| <b>3. REFERENCIAL TEÓRICO</b> .....  | 18 |
| <b>4. CAMINHOS METODOLÓGICOS</b> .....   | 25 |
| 4.1. Cenário.....  | 25 |
| 4.2. Campo lavrense.....   | 27 |
| 4.3. (Re)encontrando os sujeitos da pesquisa.....                              | 28 |
| 4.4. Metodologia utilizada em campo.....                                       | 30 |
| 4.5. Coleta de dados.....  | 31 |
| <b>5. ASPECTOS ÉTICOS DA PESQUISA</b> .....                                    | 33 |
| <b>6. RESULTADOS E DISCUSSÕES</b> .....  | 33 |
| 6.1. Guiadores do conhecimento.....  | 35 |
| 6.2. Hábitos de cultivo, consumo e comercialização.....                        | 35 |
| 6.3. Saberes sobre os matinhos de comer.....                                   | 38 |
| 6.4. Levantamento etnobotânico das Plantas Alimentícias Não Convencionais..... | 42 |
| 6.5. As vulnerabilidade dos saberes e das plantas.....                         | 53 |
| <b>7. CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....   | 60 |
| <b>8. BIBLIOGRAFIA</b> .....   | 63 |
| <b>APÊNDICES I</b> – Roteiro Grupo Focal.....                                  | 69 |
| <b>APÊNDICE II</b> – Caracterização dos sujeitos e suas famílias.....          | 70 |
| <b>APÊNDICE III</b> – Levantamento Etnobotânico das PANCs.....                 | 72 |
| <b>APÊNDICE IV</b> – Termo de consentimento livre e esclarecido.....           | 73 |
| <b>APÊNDICE V</b> – Termo de assentimento.....                                 | 75 |

## 1. INTRODUÇÃO

### 1.1 Apresentação e organização da monografia

Nossa atual alimentação monótona baseada em 1% das 30 mil espécies potencialmente alimentícias do mundo, reflete diretamente a lógica produtivista industrial e mercadológica dominante que vem destruindo a biodiversidades e as inúmeras culturas tradicionais guardiãs de saberes ancestrais.

Nesse sentido, essa pesquisa buscou por resgatar, reencontrar, reconhecer, valorizar e também compreender as potencialidades e vulnerabilidades dos saberes de camponesas e camponeses sobre as plantas comestíveis (PANCs) que estão naturalmente presentes em seus habitats de vida. Da mesma forma, o caráter dialógico, coletivo, participativo e afetivo desse estudo, permitiu com que eu – pesquisadora - me integrasse ao contexto desses sujeitos, de forma que pude sentir esses mesmos ‘(re)s’ em minha vida pessoal, aproximando-me de minha memória e história, que acabaram por clarear meus próprios motivos e intenções para justificar a escolha desse tema (que não é neutro ou imparcial).

Compreender a ciência como um bem social, revela também a importância de seu papel na sociedade ser relevante. Para tanto, esse estudo não buscou resultados que se aproximam da realidade sob as prerrogativas de ambientes estéreis e assepticamente preparados pela racionalidade e empirismo. Pelo contrário, integrou-se à práticas sociais em contextos socioculturais reais, tanto no universo das atrizes e atores sociais que contatei, tanto em meu próprio universo enquanto pesquisadora e também atriz social.

A participação nesse contexto de estudo me ensinou a importância de relembrarmos, valorizarmos e preservarmos nossa “boa memória”, pois é através dela que o ser humano acessa um outro tipo de conhecimento, que não o científico – racional, mas sim, o saber tradicional, aquele que contém as bases que permitiram a sobrevivência humana ao longo da história, através do acúmulo de experiências das relações que temos estabelecido com a natureza e tornaram essa existência possível. Nesse sentido, entendo que é preciso acessar esse canal para melhor compreendermos o presente e dispormos de elementos e técnicas para planejarmos um futuro mais coerente com a sociedade e o meio ambiente.

Enquanto humana, portadora de uma memória individual e coletiva, faço a introdução dessa monografia – *Primeiro Capítulo* - de maneira à resgatar e descrever um pouco do histórico que fundamentou os sentidos para o surgimento dessa pesquisa, dividindo-a em três partes: **(Re)lembrar memórias**, onde resgato experiências de minha origem paulistana;

**Alvorecer da pesquisa**, descrevo o encontro com o cenário que tornou essa pesquisa possível; e **Sobre tudo que podemos comer e não comemos**, onde encontro as PANCs como tema de condução dos caminhos e objetivos que permearam a presente pesquisa.

Em sequência – *Segundo Capítulo* - apresento os **Objetivos** gerais e específicos que estruturaram as buscas deste estudo. No *Terceiro Capítulo* é apresentado o **Referencial teórico**, que foi construído de maneira à contemplar os principais conceitos que perpassaram essa pesquisa: A memória biocultural humana, Agricultura Camponesa, Impérios Alimentares, Agroecologia e Etnobotânica.

No *Quarto Capítulo*, definiram-se os **Caminhos metodológicos**, contextualizando e descrevendo as abordagens e ferramentas que foram necessárias para a coleta de dados e posterior análises. Por ser um estudo com seres humanos, o *Quinto Capítulo*, preocupou-se em apresentar os **Aspectos éticos da pesquisa**, bem como as intenções de devolutiva.

O *Sexto Capítulo*, é dedicado para apresentar os resultados da pesquisa com as camponesas e camponeses da zona rural de Lavras. Para isso, o capítulo foi dividido em cinco subtópicos: o primeiro, **Guiadores do conhecimento**, onde os sujeitos participantes da pesquisa são apresentados e caracterizados. No segundo e terceiro, buscou-se retratar e compreender as plantas mais presentes na rotina das famílias, e para isso, levantou-se os **Hábitos de cultivo, consumo e comercialização**, e também os **Saberes sobre os matinhos de comer** através da perspectiva dos sujeitos. No quarto subtópico, os saberes e as plantas são descritos dentro da perspectiva da etnobotânica - **Levantamento etnobotânico das Plantas Alimentícias Não Convencionais**. O quinto e último é destinado para as **Vulnerabilidade dos saberes e das plantas** que foram identificadas pelos sujeitos.

Finalmente, no *Sétimo Capítulo*, o trabalho é concluído através das **Considerações finais** que foram geradas após a análise dos resultados obtidos.

## 1.2 (Re)lembrar memórias

Nasci.

Na movimentada capital de São Paulo, na cidade que esconde a lua com os arranha céus e comporta-se como formigueiro, cresci. Mulher branca da zona sul. Classe média, cheia de privilégios e oportunidades. Mesmo nesse contexto, ainda estava subordinada às experiências da megalópole do sudeste do Brasil como qualquer outro ser humano que ali reside, conduzida em uma dança inconsciente, insensível e repetitiva pelos belos passos do “acelerado” e monótono desenvolvimento.

Em minhas vivências privilegiadas, no espaço entre o inspirar e o expirar (sim, em aulas de yoga) pude perceber que a falta de ar e os desconfortos desse compasso não eram normais. Aos poucos, aproximava-me das nascentes de insatisfações individuais e coletivas que me acometiam.

O estranhamento era bem claro. O valor que preenchia os espaços não me era recíproco, portanto buscava ser diferente (tentando não cair na hipocrisia de acreditar que “todos tem igual poder de escolha” em um mundo de tantas desigualdades).

Quando a consciência ganhou espaço, pude ver que a pressa e a correria do cotidiano também são uma estratégia de alienação. A cidade, ao ritmo do progresso, compra nossa tão preciosa presença e vende a esperança de um projeto de futuro predeterminado e moldado em paradigmas dominantes. Habitados (nós) compramos cegos e esquecidos da própria “memória biocultural”, estimulando ainda mais a erosão dos saberes ancestrais.

Com uma dimensão do entendimento de construção social nublada, acabamos por nos separar dos nossos propósitos pessoais e coletivos. Miramos em frente, extasiados pelo embalo da cultura corporativa, que dita a vida no e do planeta, deixando-nos à mercê daqueles que detêm o poder de influenciar nossas escolhas e comportamentos, controlando nossas mentes, corações e corpos com o bordão de tornar nossas vidas “mais práticas”.

Nesse contexto urbano, moderno, industrial, consumista e acelerado da grande São Paulo, vivi a oportunidade de perceber o sistema progressivo de homogeneização do mundo, que através da bandeira da globalização, esconde nas costas a devastação diária da diversa teia cultural e biológica dos povos e ecossistemas. Pois é assim, as formas “preferidas” são facilitadas, enaltecidas e legitimadas em nome do desenvolvimento lucrativo. A produção em massa, o individualismo e a competição são encorajadas e todas as visões e vivências que não se encaixam ao padrão, são rotulados como: “atrasados”, “primitivos”, “antiquado” ou “superado”.

Em meio ao turbilhão de pensares e sentires sobre meu lar, olhei para os meus pés e notei que minhas raízes se compuseram no meio deste solo. Pertencço à essa sociedade também, afirmo. A consciência, que pedia por valores e mudanças não podia renegar isso, pois significaria, contrapor tudo que venho compartilhar com este trabalho. Nascer e crescer em chão asfaltado, me fez e me conduziu para ser o que sou. Me proporcionou um melhor entendimento da coletividade que me cerca e as diversas interações que nela existem, bem como fundamentar as questões que deram base para justificar esse trabalho.

A mesma atmosfera que me tirava a esperança, também oferecia muitas alternativas. Foi lá mesmo, que pude me deparar com a infinita teia de saberes e trocas, tecida pelos mais diversos sujeitos: mãos costurando, com resistência e resiliência em discordância da globalização homogeneizadora, assim como, aqueles matinhos que encontramos no meio do asfalto, sabe? Esses fios, costurados em meio aos arranjos da cidade, entrelaçam-se inspirados na “memória biocultural humana”, formando uma enorme malha. Seus detalhes coloridos, refletem o desabrochar – de alguns poucos – em flores, que encontram-se unidos e/ou dispersos pelos jardins. A diversidade humana vigorosa, floresce em arte pela metrópole. Pelas palavras de Vandana Shiva: - “O saber local resvala pelas rachaduras da fragmentação”.

Ao cenário multidimensional paulistano, encontrei os jardins resistentes que também compunham o mosaico frenético, dinâmico e inesgotável de sentido e significados que a cidade permite, em uma mescla de expandir e comprimir as expressões culturais. O espaço ambíguo e um tanto reducionista, pedia por posicionamento. Minha semente projetava-se em direção aos resistentes jardins. Foi então, que em um simples prato de comida - depois de um tempo sem fast food, claro - senti meu encontro. Os alimentos despertavam-me para a variedade de minha flor, ou em outras palavras, o meu ponto de potencialidade, ação e expressão no mundo.

Ter encontrado minha potência no universo dos alimentos, não é simples, principalmente sendo mulher e de origem urbana. Vários são os motivos, cito alguns: é extremamente desvalorizado e banalizado, por si só, salvando-se apenas, nos modernos programas de alta culinária, que enaltecem os bons homens brancos cozinheiros. Além disso, o declínio do ato de cozinhar, representa grande empoderamento feminino, diante das diversas pressões que o lar familiar traz. Somado à isso, os supermercados e as grandes redes de Fast Food “facilitam” nossa alimentação com as mais globalizadas, básicas, monótonas e homogêneas opções, impulsionando o estereótipo de perda de tempo na cozinha.

Minha família, partilha desse “alívio moderno”. Pouco se gosta de cozinhar em casa, e talvez por isso – e exatamente por isso – meu interesse em explorar o universo que se existe entre a terra e meu prato, expandiu.

Percorrendo atenta os detalhes do cotidiano, nos lugares mais banais, como uma festa de família, uma padaria ou um supermercado, pude ver, cidadãs e cidadãos, crianças e adultos, famílias e indivíduos construindo “ingenuamente” (nem sempre) suas rotinas alimentares. Foi sob este olhar que a comida passou a ter outro sentido e dimensão para mim. A comida e o ato de comer deixou de representar apenas as necessidades e escolhas individuais, tornando-se um

ponto de convergência de questões sociais, políticas, éticas, estéticas, morais, ambientais, ideológicas, identitárias, filosóficas e culturais.

O prato é um silencioso palco para os impérios alimentares, agrícolas e farmacêuticos, que impositivamente, atravessam fronteiras físicas e simbólicas da sociedade, através de um conjunto de ações políticas, midiáticas, científicas e econômicas, liderando os caminhos e rumos da alimentação humana à título de garantir “liberdade e segurança” aos indivíduos

No caminhar dessa história, no auge de meus dezoito anos e imersa nessa grande nuvem de desconfortos, questionamentos e descobertas, senti a necessidade de experienciar a vida em um novo ângulo. Instigada pela busca de alinhamento entre meus pensamentos, sentires e ações, e claro, pelo suporte moral e econômico familiar, parti.

Destacar-se de São Paulo, significava para mim, uma oportunidade de talhar as minhas escolhas, com maior autonomia, consciência, responsabilidade e sustentabilidade. Meus motivos me fizeram escolher cursar Ciências Biológicas na Universidade Federal de Lavras (UFLA), e incentivada pelo propósito de aproximar-me dos saberes da natureza, voei.

É claro, para mim, que essa narrativa não poderia descrever fielmente uma história do passado, mas descreve-se através uma lente de entendimento filtrada pelo próprio acúmulo de troca de experiências ao longo desse caminho de desconstruções e reconstruções.

Encaminho para o final deste (re)lembrar, resgatando mais uma memória geradora: me lembro bem que, mesmo grata por ter todos os dias, um prato de comida farto, ainda sentia-me frustrada por não fazer a menor ideia de onde era a origem do arroz ou que tipo de planta o arroz era; quem a produzia; se alguma pessoa ou ecossistema estava sendo prejudicado; ou simplesmente, porque ninguém nunca me falou sobre isso. Como eu podia me alimentar de algo todos os dias e só saber sobre em qual gôndola de supermercado estaria mais barata? Ou qual propaganda iria me convencer da melhor marca de arroz? Acredito que essa lembrança possa evidenciar e sintetizar o retrato de São Paulo (e não só, visto que ninguém está fora da impositiva “integração” da dinâmica capitalista. Não se sabe a origem de nada. Tudo só aparece em alguma propaganda ou prateleira. Caso você sinta desejo de tê-la, a única barreira para possuí-la é econômica. As outras coisas, pouco importam.

Essa lembrança exemplifica o cenário de seres humanos cegos, desmemoriados e desconectados de origens. É com essa mesma lembrança que encontro a inspiração para tecer esse trabalho, de maneira a costurar minhas memórias a meus propósitos enquanto pesquisadora.

### 1.3 Alvorecer da pesquisa

Aqui, meu caminho reconfigura-se e (re)peneiro minha introdução rumo ao âmago da pesquisa. Em sequência de voo, pouso em Minas Gerais, especificamente em Lavras, uma cidade lapidada por uma Universidade essencialmente agrária, permitindo-me, por sorte – ou falta de – reforçar minhas meditações alimentícias. Enquanto estudante de Biologia, comecei a frustrar-me ao cursar grande parte das disciplinas, percebendo, os influentes moldes do agronegócio. Esse modelo ganhou nitidez em meu quarto período, quando uma avalanche caiu sobre mim em aulas de genética. O desmoronamento expressava (em especial) a erosão que a diversidade fitogenética estava a sofrer. Ecossistemas florestais e agrícolas (e claro, socioculturais) reduzidos à algumas espécies selecionadas aos padrões mercadológicos.

Nesse momento de nova (e mesma) desilusão, encontrei pessoas que partilhavam desses sentires em um grande multiverso chamado Agroecologia. É exatamente nesse ponto que o trabalho começa a projetar-se. Esse campo de conhecimento de natureza multidisciplinar apresentava-me um novo conceito de coevolução social e ambiental, ao reconhecer e valorizar as experiências tradicionais em conjunto aos conhecimentos científicos, de maneira à potencializar, desenvolver e preservar a biodiversidade ecológica e sociocultural.

Esse contato abriu-me diversas portas, dentro e fora do contexto universitário. Cada porta que conhecia, apresentava-me um solo imensamente fértil e singular. Diferentes atrizes e atores sociais, que buscavam de maneira multidisciplinar, coletiva, participativa e integrativa, encontrar alternativas para as “monoculturas da mente” a que o mundo está subordinado. Aqui, vale destacar alguns dos principais grupos que conheci e desfrutei de muitas trocas: Núcleo de Estudos em Agroecologia Yebá da UFLA, CSA (Comunidade “Sendo” agricultura) Horta Pro Nobis – Lavras e a Associação das Camponesas e Camponeses Agroecológicos de Lavras (ACCAL).

Destaco em especial a ACCAL. Através de seus caminhos e percalços que esta Monografia pode alvorecer. Ao final de maio de 2017, conheci o pesquisador Pedro Henrique Barbosa de Abreu, Farmacêutico e Sanitarista que estava à arquitetar sua Pesquisa-Ação de Doutorado em Saúde Coletiva pela Faculdade de Ciências Médicas da Unicamp - SP. Seu Doutorado surgiu da necessidade social e sanitária de dar prosseguimento com a situação desvelada a partir da Dissertação - O agricultor familiar e o uso (in)seguro de agrotóxicos no município de Lavras – MG (ABREU, 2014). Logo que conheci os objetivos e perspectivas do projeto, me identifiquei e me inseri nos grupos de trabalho. As ações foram sendo estruturadas

através de vários espaços de diálogo e troca de saberes entre camponesas/es e pesquisadoras/es, bem como outros sujeitos que também integravam-se à essa construção.

Todos ali, buscavam compreender de maneira coletiva e participativa, os motivos, intensões e possibilidades para romperem com o modelo de produção dependente de agrotóxicos e outros insumos que vulnerabilizam a vida do campesinato lavranse.

Aos passos desse trabalho, a relação entre os sujeitos se estreitou, criando uma relação de vínculo e confiança, onde também fui contemplada.

Nesse cenário, camponesas e camponeses convidaram-me à conhecer e adentrar suas vidas e lares. Em cada morada observei esses mesmos sujeitos dedicando seus trabalhos em defesa da Mãe Terra, cuidando, respeitando e preservando sua fertilidade. Nesta processo de troca, lembrei de meus motivos e propósitos enquanto bióloga (aproximar-me dos saberes da natureza para ampliar e conservar sua biodiversidade) e enquanto “exploradora alimentícia” – tomar consciência do universo entre as terras e os pratos para promover ações mais coerentes.

Tatear o solo campesino despertou-me grande inspiração e, também, preocupação: a biodiversidade nativa (e naturalizadas) – biológica e cultural – sob risco de extinção. Os impactos ambientais, sociais, econômicos, culturais e sanitários causados às famílias rurais pelo sistema agroalimentar hegemônico advindo da Revolução Verde estava explícito.

A participação ativa nesses ambientes mostrou-me duas correntes: a imensa teia de saberes e práticas tradicionais agroecológicas que as/os camponesases lavrenses preservavam e a situação de vulnerabilidade que os saberes e a biodiversidade estavam sujeitos. Diante disso, confluí minhas experiências, pensamentos, sentires, transformações, trocas, inspirações e potencialidades de ação em um único foco de ação: consciência e diversidade alimentar. Como todos aqueles momentos somados à esse foco, podiam transformar-se coletivamente em um projeto de pesquisa que fosse útil às camponesas e aos camponeses de Lavras?

#### **1.4 Sobre tudo que podemos comer e não comemos**

Enquanto exploradora alimentar, comecei a buscar perceber o mais simples: quantos alimentos de origem vegetal são oferecidos nas feiras e mercados para que as pessoas possam se alimentar? A percepção para a questão foi rápida e qualitativa: a alimentação humana parecia estar cada vez mais homogeneizada, monótona e globalizada, assim como a paisagem rural que as famílias camponesas marcam com seus sistemas agrícolas. Dessa forma, vi no estudo das

PANCs, uma possibilidade de contribuir para a valorização das diversidades biológicas e culturais locais.

Estima-se que existam 26.000 espécies com potencial alimentício à nível mundial (RAPOPORT, et al 1998). Dentro desse número estão contidas raízes tuberosas tubérculos, bulbos, rizomas, colmos, talos, folhas, brotos, flores, frutos, sementes, látex, resinas, gomas, óleos, especiarias, condimentos, aromas, sais vegetais, féculas e outras possibilidades do mundo vegetal (KINUPP, 2007). Essa diversidade de recursos alimentícios foi nomeada por Kinupp como: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) no intuito de abranger a fitodiversidade alimentícia – nativa ou não – que nasce de maneira espontânea em diferentes regiões e que tem sido negligenciada e suprimida pelos grandes mercados. Por conta disso, mesmo diante de um imenso universo de possibilidades comestíveis, a Organização das Nações Unidas para Alimentação Humana (FAO, 2004) estima que atualmente são consumidas apenas cerca de 150 à 200 espécies no mundo.

Por um lado, esses dados indicam que a alimentação humana vem passando por um processo de homogeneização, não só pela globalização e modernidade, mas também por um processo histórico de constantes trocas culturais, afinal, é através do intercâmbio da biodiversidade alimentar que temos diversificado nossa alimentação. Por exemplo, temos na cultura alimentar brasileira o arroz, originário do sul asiático. Por outro lado, esse modelo também expressa a erosão que diversas culturas alimentares e agrícolas no mundo estão sofrendo ou estão sendo impedidas de conhecer e se beneficiar.

Ao correlacionar tantos cenários, tornou-se perceptível a perda que os saberes tradicionais sobre os usos de diversas plantas comestíveis tem passado ao longo das gerações, visto que, os mesmos intercâmbios alimentares favorecem e facilitam uma expansiva uniformização e industrialização dos alimentos e paisagens rurais, ao passo que, desvalorizam as origens ambientais e o trabalho daqueles que colocam a comida no nosso prato.

Essa percepção tornou-se enfática em contato direto com camponesas/es. Os sintomas dessa padronização também estavam expressos nos lares dessas famílias. Foi possível observar que grande parte das plantas alimentícias que um dia foram utilizadas para a alimentação (ou que poderiam ser) estavam sendo cada vez menos usadas (ou suprimidas/ ignoradas), evidenciando a necessidade de resgatar, registrar e preservar os saberes que ainda resistem, bem como dialogar sobre o vasto universo de possibilidades alimentícias disponíveis e que ainda não se conhece.

Tendo como parte da nossa construção os princípios da agroecologia, que buscam formas mais éticas, justas e sustentáveis de se pensar a sociedade e o ambiente, percebo o dano que o patrimônio botânico, o ambiente, os saberes e os sujeitos estão sofrendo diante da desvalorização da biodiversidade alimentar. Para tanto, vejo uma simbologia e correlação no massacre dessas plantas por enxadas, pisoteios, foices, tratores e herbicidas – as PANCs com as sociedades tradicionais. Ambas possuem uma potência diversa, rica e importante que vem sendo anulada e desmoralizada pelos impérios alimentares. Por conta disso, precisam conquistar seus devidos espaços, direitos e valores. Entendo então, que o espaço, valorização, identificação, voz, registro, estímulo, preservação, reconhecimento e dignificação possam auxiliar nesse processo.

Gosto de lembrar que quando crianças, nós possuímos um espírito inato de busca pela descoberta. No sentido alimentar saímos explorando o mundo com todos os nossos sentidos em um ato orgânico. Já como consumidores, como podemos (re)acessar essa habilidade inata de se interessar pelo novo? E quanto aos produtores/coletores, como podem preservar essa curiosidade e tradições?

Complemento essa reflexão e essas questões com uma frase do livro (A História da Alimentação no Brasil): “Estômago, ótimo inspirador e péssimo líder. Quando as necessidades determinam vícios pela facilidade de satisfação” (CASCUDO, 2004). Além de unir esforços para resgarmos nossa curiosidade inata ou preservá-la, é preciso também acessarmos a consciência que lidera nosso estômago, para que o interesse e vontade não seja desvinculado do respeito e segurança das pessoas e do meio ambiente.

Dessa forma, devemos compreender que as PANCs estimulam o respeito por serem uma possível estratégia para garantir o direito humano à uma alimentação adequada e diversificada; por incentivar e valorizar um desenvolvimento rural sustentável; por preservar e estimular os saberes e vivências das sociedades tradicionais, bem como a biodiversidade dos ecossistemas. Além disso, ainda pode fornecer suporte para acessarmos nossos sentidos e curiosidades inatas, através de um imenso cardápio que instiga o despadronizar dos nossos paladares estáticos, encorajando nosso potencial criativo nas práticas agrícolas e culinárias.

Em uma sociedade que tolhe a biodiversidade e torna tudo mercadológico, só é cultivado o que se vende. Portanto, é essencial que lembremos, neste caso, que a comida é história, cultura, política, pertencimento e afeto, e que devemos dialogar e refletir coletivamente sobre o alimento (em especial sobre as PANCs), para que as tendências globais não conduzam de maneira à limitar nossas escolhas e ações.

Findo essa introdução fazendo em um convite, para que você, com esse trabalho, pelas lentes das PANCs, se inspire a (re)pensar sobre as formas padronizadas de se ver e atuar sobre a agricultura, os hábitos alimentares, os povos e os ecossistemas.

## **2. OBJETIVOS**

### **2.1. Objetivos Gerais**

Resgatar, reconhecer e registrar os saberes guardados por camponesas e camponeses de Lavras sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais pertencentes aos ecossistemas de suas terras, assim como identificar, e compreender e criar subsídios para a superação da situação de vulnerabilidade a que esses saberes e plantas estão sujeitos.

### **2.2 Objetivos específicos**

- Caracterizar os sujeitos e suas famílias, bem como conhecer e compreender os hábitos de cultivo, consumo e comercialização dos alimentos (convencionais e não convencionais) presentes em suas rotinas;
- Identificar e caracterizar a diversidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais, através do levantamento etnobotânico das espécies;
- Identificar e compreender alguns dos possíveis fatores que favorecem a vulnerabilidade desses saberes; das espécies, da autonomia e segurança alimentar das/os camponesas/es e a dos ecossistemas.

## **3. REFERENCIAL TEÓRICO**

O Brasil é considerado hoje, um dos dez países com maior riqueza biocultural do mundo, esse território que abrange mais da metade da América do Sul, estima abrigar entre 1,4 e 2,4 milhões de espécies em sua biota, representando o país mais rico biologicamente do mundo (TOLEDO E BARREIRA-BASSOLS, 2015, p. 19). Da mesma forma, guarda uma extensa e rica rede de saberes da natureza, que foram desenvolvidos ao longo do tempo, através de sistemas específicos de interação, percepção, cognição e manejo dos povos indígenas e comunidades tradicionais com esses ecossistemas (ALTIERI, 2012, p.164, CUNHA, 2007).

A riqueza biológica – biodiversidade - refere-se à abundante variedade de paisagens, tipo de vegetações, espécies e genes que existem nos habitats, no entanto, essa diversidade não é simplesmente um conceito pertencente ao universo natural, é também uma construção cultural

e social, onde as espécies são saberes, práticas, inspirações, crenças, costumes e também mercadorias (DIEGUES et all, 2000, p.11).

O desenvolvimento dessa memória coletiva correlacionada aos saberes da biodiversidade, desenvolvem-se indissociavelmente à cultura das comunidades, povos ou sociedades guardiãs, onde cada uma destas compõe, um estilo de vida específico que encontra práticas sustentáveis para utilizar dos ecossistemas, respeitando a capacidade de recuperação e conservação em seus habitats locais. (BERTOLDI, 2014; LITTLE, 2002)

Essas sociedades tradicionais, que foram capazes de manter uma tradição por meio da contínua agregação de novos elementos e, que com isso, conseguiram se preservar ao longo das gerações em uma região, guardam fazeres e saberes que foram construídos simbioticamente com o ecossistema que habitavam. Essa lembrança coletiva histórica da interação entre as diversidades biológicas e culturais, configura-se na Memória Biocultural (TOLEDO E BARREIRA-BASSOLS, 2015, p.28). Essa cultura interativa oriunda dos saberes da natureza expressam a complexa riqueza de observações sobre o entorno, que são reconhecidas, guardadas, transmitidas e aperfeiçoadas ao longo do tempo, garantindo a sobrevivência e o desenvolvimento dos chamados povos tradicionais. Cumpre salientar, que essa história perceptiva e produtiva de diversidade é mediada por uma ação criativa e imaginativa – algo original (SHIVA, 1997).

O surgimento do sentimento de pertencimento à um determinado ecossistema e todo desenvolvimento recíproco entre biota e cultura, se intensifica desde a conversão de uma sociedade de caçadores coletores, para uma sociedade que faz agricultura há 10 mil anos desde a chamada Revolução Neolítica. Desde então, essas sociedades tradicionais/camponesas, detém o controle de um vasto leque de operações sobre os meios e os processos na produção agrícola (agroecossistemas), que se apropriam da natureza em pequena escala, com altos níveis de diversidade, autossuficiência e produtividade ecológica (TOLEDO E BARREIRA-BASSOLS, 2015, p. 61).

No alvorecer do século XXI, no Brasil e no mundo, o modelo camponês de apropriação dos recursos passou a ser visto com o enfoque produtivo, de maneira que toda a extensa pluralidade de operações desenvolvidas reduziram-se à um produto final a ser comercializado, através da promoção da Revolução Verde (DAL SOGLIO; KUBA, 2016 p.11). Dessa maneira, o modelo camponês de fazer agricultura passa a ser suprimido por uma outra dimensão: agroindustrial, ocidental, moderna ou empresarial, que ao contrário da camponesa (tradicional), orienta-se pela grande escala, produtividade elevada, baixíssima diversidade e autossuficiência,

fontes de energia não renováveis (petróleo e gás) e outras tecnologias (máquinas eletrônicas, fertilizantes, pesticidas) que dificultam e inviabilizam um desenvolvimento sustentável e socialmente justo (TOLEDO E BARREIRA-BASSOLS, 2015 p. 61, ALTIERI, 2011).

Essa industrialização do modelo de agricultura, diferente dos agroecossistemas camponeses, representa uma explícita desconexão entre a produção, o consumo dos alimentos e as particularidades do tempo e do espaço de cada localidade (PLOEG, 2016, p.135). É possível visualizar essas diferenças na **FIGURA 1**.

**Figura 1.** Panorama das diferenças básicas entre os modos de produção camponês e empresarial

| Modo Camponês   | Modo Empresarial   |
|---|--|
| Fundado sobre e internalizando a natureza; co-produção e co-evolução são centrais   | Desconexão em relação à natureza; "artificialização"   |
| Distanciamento em relação ao mercado de insumos; diferenciação em relação ao mercado de produtos (reduzido grau de mercantilização) | Elevada dependência em relação ao mercado; elevado grau de mercantilização   |
| Centralidade de tecnologias artesanais e do trabalho qualificado  | Centralidade do empreendedorismo e de tecnologias mecânicas  |
| Continuidade entre passado, presente e futuro   | Criação de rupturas entre passado, presente e futuro   |
| Intensificação contínua baseada na quantidade e qualidade do trabalho   | Aumento de escala é a trajetória dominante de desenvolvimento; intensidade é obtida através de tecnologias compradas |
| Riqueza social crescente  | Contenção e redistribuição da riqueza social   |

Fonte: PLOEG, 2016, p.134.

A presente expressão dessa hegemonia empresarial, se traduz no avanço das fronteiras agrícolas sobre os ecossistemas naturais, que através de extensas monoculturas suprimem, desvalorizam e invisibilizam a concepção multipotencial dos agroecossistemas desenvolvidos ao longo das gerações por camponesas e camponeses (e outras sociedades), provocando uma intensa erosão das diversidades bioculturais (ALTIERI, 2012, p.24). A contemporânea degradação dessas diversidades, oriunda da expansão dos mecanismos de modernização industrial pautados em princípios competitivos, especializados e uniformes, conduzem os seres humanos para sua própria "Amnésia Biocultural", que suprime e fragmenta as áreas de sua memória que guardam sua história co-evolutiva (TOLEDO, BARROSO-BASSOLS, p. 238, 2015,).

Contudo, a agricultura camponesa é construída pela própria força de resistência e resiliência, mantendo sua luta por sua autonomia, buscando se libertar de relações de submissão e exploração; articulando ações que correspondam aos próprios interesses e aspirações;

colocando-se de frente ao cenário de “Impérios Alimentares” que deslegitimam, desencorajam e destroem seus valores coletivos (PLOEG, 2008, p.48; SILVA, 2014; SHIVA 2003, DAL SAGLIO, 2016, p.16).

A resistência é uma resultante dessa massiva presença dos impérios alimentares, que manifestam-se em uma realidade ambígua. Se por um lado divulga o auge do desenvolvimento e modernidade, por outro esquece e silencia a aniquilação das diversidades. A visualização desse frágil progresso é evidente nos atuais pratos de comida, que refletem o empobrecimento dos hábitos alimentares que crescentemente estão reduzidos à um limitado número de espécies geneticamente modificadas (BRACK, 2016).

A FAO afirma que os seres humanos no decorrer da história tiveram suas bases alimentares compostas por mais de 10 mil diferentes espécies vegetais. No entanto, atualmente, esse acervo tem se reduzido a menos de 150 espécies. Dentro desse número, apenas doze espécies compõem 80% das rotinas alimentares populacionais (FAO, 2004). Das sete mil espécies utilizadas na agricultura, hoje, somente 120 são importantes para a alimentação humana (moderna/comercial/ocidental). Altieri (2016) considera que 50% da alimentação mundial se baseia apenas em milho, trigo e arroz. As estimativas indicam que 90% das calorias do mundo venham de apenas 30 culturas, uma pequena amostra da grande diversidade de culturas disponíveis (JACKSON; JACKSON, 2002).

Rapoport e Drausal (2001) estimam que existam cerca de 27.000 espécies com potencial alimentício). Já Wilson (1994) propõe que, são aproximadamente 30 mil espécies com partes comestíveis. Estima-se ainda que no Brasil pelo menos 10% da flora nativa seja alimentícia (KELEN, 2015, KINUPP; LORENZI, 2014). Mesmo diante desta abundante diversidade, apenas uma ínfima parte se encontra nos pratos de grande parte da população. Dentre as espécies consumidas em grande escala no mundo, 52% provém da Eurásia, a mesma região que dominou a América, a África e a Oceania, evidenciando a existência de um imperialismo alimentar (RAPOPORT et al. 1998).

Essa extensa biodiversidade alimentar desconhecida, desvalorizada ou suprimida tem ganhado na ciência diversos nomes para serem reconhecidas. No Brasil, o pesquisador Valdely Kinupp, em 2008 denominou essas plantas como: Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs). Em literaturas estrangeiras é possível encontrar diversos nomes, como: yuyos, malezas comestíveis, quelites, edible weeds, edible plants, food plants e outras mais, de maneira que é preciso esforço para encontra-las e sistematiza-las. O termo PANCs, apesar de abrangente e utilitarista inclui espécies cultivadas e silvestres, nativas ou exóticas, espontâneas ou não,

passíveis de uso enquanto alimento. É preciso reconhecer também, que essa categoria é uma questão de perspectiva geográfica, pois o que não é convencional para uns pode ser habitual para outros (KINUPP; LORENZI, 2014).

Rapoport (2009), cita em sua publicação, uma passagem do livro de Edwin R. Spencer: “cualquier planta es una maleza si insiste en crecer donde el agricultor quiere que crezca otra planta. Se trata de una planta que está fuera de lugar, según el criterio de una persona, pero según el buen criterio de la naturaleza está perfectamente en su lugar”. Nesse sentido, é importante salientar, que tipo de critério é esse, ou em outras palavras, que tipo de ciência que estamos falando, pois grande parte dessas plantas recebem um termo depreciativo: “daninhas”, “inços”, “pragas”, “invasora” por medrarem as plantas cultivadas (KNUPP, 2004) e estarem sob vigília de uma ciência fomentada pelos impérios alimentares (BRACK, 2016; RAPOPORT, 2007).

Grande parte da alimentação das sociedades tradicionais são baseadas nas PANCs. Essas plantas vêm acompanhando a humanidade desde antes da “invenção da agricultura” (domesticação). Nesse sentido compreende-se que a origem dessa ampla diversidade alimentar florística (PANC), é oriunda da própria relação de adaptação dessas plantas com os seres humanos (RAPOPORT, 1998). Um exemplo dessa relação, é a própria aveia que originalmente foi uma PANC na plantação de trigo. Ela se propagou tanto que os povos acabaram por perceber que seria melhor cultivá-la do que eliminá-la. Portanto, assim como a aveia, muitas espécies cultivadas algum dia foram PANCs, e a maneira de enxergar essas espécies é só uma perspectiva (RAPOPORT et al, 2009).

No entanto, muitos camponeses da América Latina não consideram que suas lavouras são apenas compostas por variedades cultivadas, mas também, por plantas silvestres ou naturalizadas situadas dentro e fora de seus campos (ALTIERI, 2016). Nesse sentido, compreende-se que as PANCs são potenciais da agrobiodiversidade, podendo ser desde variedades crioulas modificadas pelos povos através das gerações até os saberes e conhecimentos (conhecidas ancestralmente e descobertas atualmente) sobre a flora espontânea e/ou nativa, que pode ou não estar no meio das cultivares agrícolas (BRACK, 2016).

Logo, essas plantas englobam todo o universo de possibilidades que poderiam compor regularmente os cardápios alimentares e os sistemas produtivos. No entanto, a contínua redução do uso dessas espécies (ou busca por novas), recorrentes das diversas pressões e supressões de mercado, ciência e tecnologia, da expansiva agricultura empresarial coloca as plantas, os sujeitos e seus saberes e os ecossistemas em situação de risco (CALLEGARO, 2013).

Sabe-se que a flora brasileira é a mais biodiversa do mundo (TOLEDO, BARREIRA-BASSOLS, 2015), porém, seu potencial é extremamente negligenciado. Um bom exemplo disso é constatar, que das frutas mais consumidas nenhuma é nativa (KINUPP, 2009, BUENO; BACCARIN, 2012). O país, que também não foge das bases dos impérios alimentares, promove o cultivo de espécies exóticas em monoculturas, que geram resultados ecológicos e econômicos pouco sustentáveis, além de facilitar o patenteamento de todo patrimônio nacional botânico para empresas estrangeiras (KINUPP, 2009).

A dimensão alimentar compreende uma parte essencial e vital da sobrevivência humana (MACIEL, 2005) e a diversidade vegetal corrobora com a diversidade alimentar das sociedades, sendo fonte de vitaminas, sais minerais, diversos açúcares e fibras, compostos fenólicos e nutrientes essenciais para a manutenção da saúde no organismo. Contudo, os alimentos não são apenas portadores de nutrientes, mas um mecanismo de entendimento cultural dos processos sociais e culturais que acontecem na história dos diferentes povos (CARRASCO, 2005).

Dentro do conceito de soberania, e em especial a alimentar, assegura-se que cada nação é soberana em definir políticas que organizem a produção agrícola e o consumo de alimentos em sintonia com as necessidades locais, de maneira que a segurança alimentar e nutricional seja promovida, incluindo o direito a valorização, respeito e preservação da diversidade alimentar e cultural (BURITY et al. 2010; , 2013). Nesse sentido, Vandana Shiva, reforça o dever de se “celebrar a diversidade cultural para combater o tédio da monocultura”. Da mesma forma, o conhecimento, resgate, cultivo e consumo das PANCs representa a diversificação da alimentação humana, a manutenção do patrimônio genético, o fortalecimento da soberania e segurança alimentar dos povos tradicionais dentro de um paradigma não produtivista, necessário e urgente (CALLEGARO, 2013; BRACK, 2016; KINUPP; LORENZI, 2014; RAPOPORT et al, 2009).

Ainda assim, é importante enfatizar que a soberania não se faz apenas nas gôndulas de supermercado, ela deve ser construída nos territórios camponeses (e outros povos) com estratégias que possam resgatar e fortalecer as práticas de manejo sustentáveis dos agroecossistemas tradicionais. Além disso, necessitam de grandes reformas política, institucionais e nos projetos de pesquisa para assegurarem de maneira equitativa e acessível, alternativas que viabilizem a conquista de segurança alimentar da população (ALTIERI, p. 17, 2012). No que tange os projetos de pesquisa, os estudos acadêmicos sobre os conhecimentos tradicionais, tem se direcionado apenas para aprender técnicas, fazer inventários das espécies e compreender os sistemas de produção, desvalorizando a existência de uma experiência e

sabedoria sobre as percepções e práticas da natureza guardada ao longo das gerações (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, 2015).

Nesse sentido e diante do cenário imperialista, compreende-se a necessidade de se encontrar práticas que não só atendam demandas técnicas, mas que considerem importante os saberes e as práticas para a soberania das populações tradicionais (PEREIR; DIEGUES, 2010). Para esse trabalho, destaca-se os estudos da agroecologia e da etnobotânica.

A agroecologia, é uma ciência que se configura em um enfoque holístico, interdisciplinar e dialógico entre conhecimento científico e o saber tradicional, de maneira à promover práticas socialmente justas e sustentáveis orientadas pela co-evolução local das inter-relações das biodiversidades com a dinâmica dos processos ecológicos. Destinando-se a alcançar, sobretudo, o desenvolvimento da soberania das/os camponesas/es que lhes foi corrompida (ALTIERI, 2012, p.105).

Da mesma forma, a etnobotânica, é uma ciência que interliga a botânica, história e a antropologia, estudando as relações dos grupos humanos com seu ambiente vegetal e as influências geradas nessa interação (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010). Ela ainda perpassa dimensões ritualísticas, medicinais ou alimentícias – cultivadas e ou coletadas das plantas conhecidas pelos povos (AMOROZO, 1998; PILLA, 2006), destinando-se, sobretudo a contribuir na valorização dos povos tradicionais, seus saberes e habitats.

O autor Kinupp (2007) destaca, a necessidade de se pesquisar e desenvolver os usos dos vegetais alternativos, assim como estimular campanhas que promovam uma reeducação dos hábitos alimentares, principalmente no que tange o consumo dos recursos vegetais alternativos presentes na flora local, que além de disporem de papéis nutritivos e/ou nutracêuticos fundamentais, cumprem uma importante função ecológica nos ecossistemas. Dessa forma, é possível observar que as ciências citadas, por buscarem estudos que se associem ao conhecimento tradicional, permitem construir estratégias que se opõem ao modelo hegemônico do agronegócio, fortalecendo a soberania dos povos e desenvolvendo meios práticos de se utilizar dos recursos dos ecossistemas de maneira sustentável.

Compreende-se que essas ciências auxiliam para o desenvolvimento de pesquisas que integrem as populações camponesas e seus saberes sobre os usos das PANCs, para superar os modelos dominantes dos impérios alimentares e para promover a saúde, soberania e sustentabilidade. Nas palavras de Altieri (2016):

Agricultores em diversas partes do mundo não só preservam e cultivam cerca de sete mil espécies de culturas e aproximadamente dois milhões de variedades, como também desenvolveram estratégias de manejo e uso de milhares de espécies de plantas silvestres. Graças a seu empenho e

conhecimento ancestral, oferecem à humanidade um caminho sustentável para uma agricultura diversificada e uma alimentação integral, contrapondo-se à atual dependência de não mais que um punhado de culturas[...] Ao analisarmos os quelites, verificamos que eles aumentam a diversidade nutricional das famílias rurais, assim como é possível perceber que sua presença e manejo nos sistemas de cultivo podem melhorar a qualidade do solo, prevenir a erosão e reduzir a incidência de insetos-praga.[...] Sem dúvida, é importante ressaltar que os quelites devem ser manejados com cautela, de modo a evitar que haja competição com os cultivos. [...] Nesse sentido, a capina seletiva, mantendo espécies desejadas em densidades toleráveis; a manutenção intencional e controlada de certas plantas espontâneas após o período crítico de competição; e a implantação de quelites nas bordas ou como fileiras alternadas no campo são exemplos de estratégias usadas pela agricultura camponesa para atingir o equilíbrio nos seus agroecossistemas.

As PANCs insistem em tentar nos mostrar mesmo resvalando nos ambientes mais inóspitos como uma frestinha no asfalto que há comida, que há diversidade. Elas germinam nos mais diversos cantinhos revelando suas diversas potencialidades. Desatentos e conduzidos pelas mesmises nos esquecemos ou deixamos de ser críticos e curiosos. Nesse sentido, Kinupp (p. 13, 2014) descreve sobre o preocupante *analfabetismo botânico* que acomete à população, e que a falta desse conhecimento interfere na economia, na sociedade, nos ecossistemas, na agricultura e na saúde individual e coletiva.

Portanto é importante conhecermos as diversidades dessas plantas em conjunto às sociedades tradicionais, para que essa integração resgate, valorize e amplie saberes e práticas camponesas em favor de sua autonomia e segurança, bem como diversifique e complemente a alimentação da sociedade, viabilize fontes alternativas de renda, enriqueça sustentavelmente os ecossistemas e auxilie na preservação dos diferentes habitats.

## 4. CAMINHOS METODOLÓGICOS

### 4.1 Cenário

Para que os caminhos metodológicos dessa pesquisa possam ser compreendidos, é preciso conhecer, com um pouco mais de profundidade, o processo anterior que originou esse caminho, visto que, a presente pesquisa está contida em um projeto de pesquisa “maior” e tem parte de suas metodologias fundamentadas nesse pertencimento.

Já foi compartilhado de maneira introdutória a oportunidade de participar ativamente em uma experiência coletiva de caráter socioconstrucionista. Essa rota de vivências e troca de saberes, proporcionou, dentre várias coisas, a criação da tese de Doutorado: Construção de um processo social participativo de promoção de saúde para a superação do modelo do

agronegócio: a experiência camponesa a partir da salutogênese e da agroecologia em Lavras – MG (ABREU, no PRELO).

A obra, conduzida pelo objetivo de encontrar, entender e aplicar estratégias agroecológicas para a promoção de saúde das famílias camponesas (transição agroecológica), se compôs através de três desenhos metodológicos: Camponês a Camponês, Filosofia da Libertação e a Pesquisa-Ação-Participativa e a Salutogênese.

Durante esse trajeto, pude em conjunto a camponesas/es integrar-me no processo de “despertar” para o contexto inseguro. Essa percepção trouxe a motivação e o movimento ativo para (re)encontrar as alternativas necessárias para a promoção de saúde, através da ressignificação da autonomia e segurança das famílias camponesas. Essa investigação coletiva e participativa por construções de soluções, engendrou diversos espaços dialógicos, formativos, reflexivos e criativos, que foram cuidadosamente encorajados pelas/os pesquisadoras/es, a fim de facilitar com que os sujeitos encontrassem as soluções para os próprios problemas, posicionando-as/os como protagonistas do próprio destino e contrapondo, o modelo clássico extensionista de transmissão do conhecimento (SOSA, BRAULIO et al, 2012).

É coerente visualizar que o vínculo e a experiência construída com esses sujeitos estruturaram as bases para a presente pesquisa, entendo-a, então, como uma expressão de um dos “braços/ramos” do projeto mencionado.

A linha histórica de vivência direta, contínua e prolongada no processo descrito, viabilizou a proximidade e confiança com as atrizes e atores sociais para a atual pesquisa, bem como o caráter participativo desse levantamento etnobotânico de plantas alimentícias não convencionais. Os espaços coletivos e dialógicos já estruturados pelo processo anterior tornou possível a compreensão e o entendimento da importância de se resgatar e valorizar essas plantas. Mesmo que esse tema não tenha sido “naturalmente” um ponto de interesse dos sujeitos da pesquisa, mas sim, um (re)descobrir coletivo da importância dessas plantas como compositora do processo de transição agroecológica que vem sendo construído.

Para tanto, essa pesquisa também buscou ultrapassar o caráter investigativo, de maneira a “mergulhar” na dialética coletiva, propondo a integração no contexto estudado e assumindo uma postura ativa que estimula e incentiva a reflexão, criatividade e ação dos sujeitos sobre as temáticas da presente pesquisa.

## 4.2 Campo lavrense

O presente estudo foi realizado no período de junho à setembro de 2018, nas propriedades de camponesas e camponeses na zona rural do município de Lavras - MG.

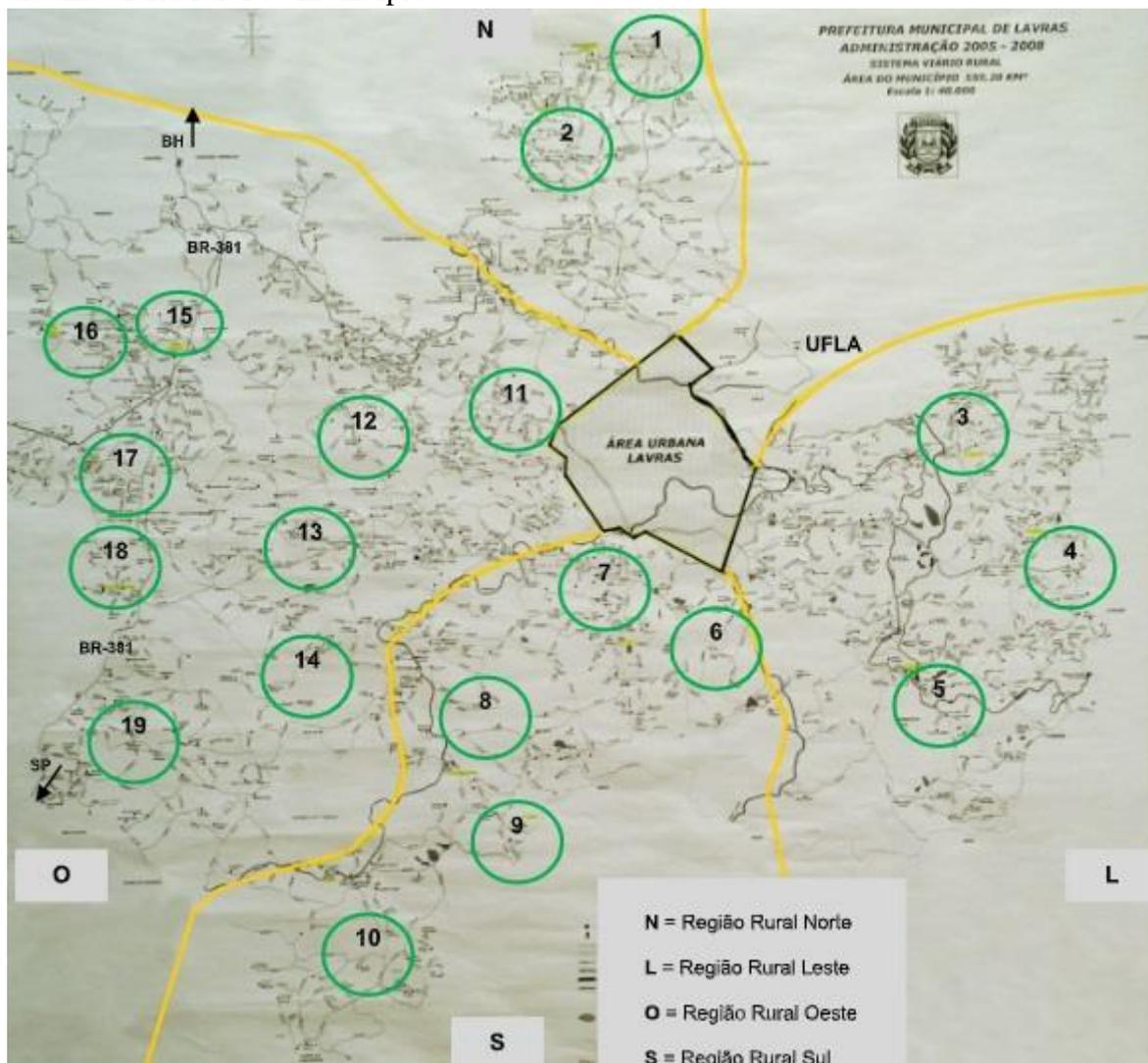
Lavras está localizado nas coordenadas 21°19' Sul e 44°58' Oeste (IBGE, 2018) na região sul/sudeste de Minas Gerais. Pertencente à região do alto Rio Grande, possui um mosaico vegetativo composto por floresta, cerrado, campo de altitude e campo rupestre. Esta variação fisionômica ocorre por estar situada em uma área de transição entre os cerrados do Brasil e as florestas semidecíduas do Sudeste e do Sul do país. Além disso, essa região transitória também se encontra em pleno domínio da serra da Mantiqueira, com uma grande variação de fisionomias vegetais por conta do relevo acidentado (OLIVEIRA-FILHO, 1999).

O município de Lavras, totaliza uma área de 44.628 hectares, que abriga, 959 estabelecimentos agropecuários particulares. Dessas propriedades, 725 são consideradas “agricultura familiar” (IBGE, 2009). A distribuição espacial e organicidade social das famílias foi construída através de um processo histórico, do qual, originou 71 comunidades que configura a zona rural de Lavras. Cada comunidade possui suas tradições e singularidades, e através da proximidade e convivência entre os moradores e moradoras que esses traços são compartilhados (ABREU).

Por conta do histórico na pesquisa de Doutorado, o autor (ABREU) para facilitar os caminhos metodológicos para a realização da pesquisa, mapeou e localizou todas as comunidades pertencentes da zona rural de lavras e dividiu-as em regiões, como apresenta a FIGURA 2.

A partir dessas regiões apresentadas e após a seleção dos entrevistados (que será descrito no subtópico 4.3) definiu-se a área específica da pesquisa. Dessa forma, o estudo foi conduzido em duas regiões da zona rural de Lavras e em cinco comunidades distintas. As comunidades visitadas foram: Faria (10) – Região Sul; Fonseca (4) – Região Leste; Cachoeirinha (8) – Região Sul; Itirapuã (5) – Região Leste; e Tabuões (3) – Região Leste, que podem ser visualizadas na FIGURA 2. Para cada comunidade, foi visitada uma única propriedade.

Figura 2. - Representação das regiões e comunidades rurais de Lavras, MG, em mapa do sistema viário rural do município.



Legenda Comunidades: 1 = Funil; 2 = Paiol; 3 = Tabuões; 4 = Fonseca; 5 = Itirapuan; 6 = Serrinha; 7 = Ponte Alta; 8 = Cachoeirinha; 9 = Tomba; 10 = Faria; 11 = Queixada; 12 = Pimentas; 13 = Maranhão; 14 = Rosas; 15 = Três Barras; 16 = Boa Vista; 17 = Salto das Três Barras; 18 = Cajuru do Cervo; 19 = Engenho de Serra. FONTE: ABREU.

### 4.3 (Re)encontrando os sujeitos da pesquisa

Em virtude da introdução dos caminhos metodológicos, a seleção dos sujeitos aconteceu por meio de uma amostragem por conveniência, do tipo não probabilística – intencional (TONGCO, 2007). Dessa maneira, partindo do coletivo já conhecido, buscou-se (re)encontrar

aquelas/es que guardam saberes sobre as plantas alimentícias não convencionais, assim como aqueles que se sentissem interessados e motivados à participar da pesquisa. Para que esse (re)encontro acontecesse, a seleção foi dividida em dois passos, que serão pormenorizados à seguir.

### **A) Primeiro passo – Apresentação e Grupo Focal**

Convocou-se ao coletivo, via telefone (chamada e/ou grupo no whatsapp), uma reunião geral, para compartilhar este trabalho e seus objetivos. Sob consentimento do coletivo, definiu-se uma data.

No dia 17 de junho de 2018, foi realizada uma apresentação de intencionalidade da pesquisa-ação, bem como um diagnóstico, denominado grupo focal, para mapeamento e posterior identificação dos sujeitos que conhecem sobre plantas alimentícias não convencionais (informantes-chave).

O grupo focal facilita um espaço (em círculo/ roda) de discussão e troca de experiências em torno de uma determinada temática. Nesse sentido, os participantes, ao compartilharem suas ideias e ouvirem as ideias do coletivo horizontalmente, são instigados à repensarem a realidade de modo crítico e criativo. Entende-se, então, que essa interação para além de permitir a formação, transformação e ação dos sujeitos, também permite a exploração das concepções e experiências de interesse (no caso detentores do conhecimento sobre PANCs) dos integrantes do grupo (TRAD, 2009; VEIGA, GONDIM, 2001).

O tema gerador da discussão foi estruturado em conjunto à uma outra pesquisadora que compôs comigo a função de mediar o grupo focal. Por conta de nosso histórico de pesquisa participativa orientado na promoção de saúde campesina, bem como nossa afinidade e preferências pessoais com o conteúdo, definimos como tema: Saúde. Dentro desse tema, dividimos o espaço em três momentos: um primeiro momento de discussão com a questão geradora: “O que é saúde para vocês?”. Em um segundo momento de entrevista grupal semiestruturada com o assunto: Plantas Medicinais, que não será abordado neste trabalho, pois é o trabalho de conclusão de curso de outra pesquisadora. E um terceiro momento de entrevista grupal semiestruturada com o assunto: Plantas Alimentícias Não Convencionais (cujo roteiro encontra-se no APÊNDICE 1).

Nessa primeira etapa de seleção dos entrevistados estiveram presentes 15 camponesas/es que foram apresentados aos temas de pesquisa, compuseram a roda de discussão

facilitada pela metodologia do grupo focal e auxiliaram na coleta de informações das entrevistas grupais semiestruturadas para mapeamento dos sujeitos interessados e/ou guardiãs/ões dos saberes sobre PANCs.

Ao final desse encontro, agradecemos a disponibilidade e receptividade do grupo perante os trabalhos compartilhados, e informei, que entraríamos em contato com aqueles que demonstraram maior compatibilidade com os objetivos da pesquisa (informantes-chave), para que estes, pudessem também, participar dos próximos passos do trabalho.

## **B) Segundo passo – Seleção dos sujeitos**

Através da análise das percepções e relatorias das mediadoras do grupo focal, foram considerados dois critérios principais para a seleção dos sujeitos: o interesse das camponesas/es em fazer parte da pesquisa e, os interesses e/ou saberes sobre as PANCs (informantes-chave/guardiãs/ões).

Foram identificados 6 indivíduos – 3 mulheres e 3 homens – sendo que, destes, um homem e uma mulher compõe um casal. Esse número foi determinado buscando encontrar uma equitatividade de gênero e também ajustar-se aos limites de recurso da pesquisa.

Dos selecionados, dois são feirantes. Pude, então, pude contata-los de maneira direta na feira. O restante contatei via telefone (ligação). Para todos, reexpliquei a pesquisa e seus objetivos, além de garantir a confirmação dos sujeitos em relação ao interesse em participarem do presente estudo. A partir do consentimento dos sujeitos, foi agendado uma visita em cada uma das propriedades mediante à disponibilidade dos mesmos.

Todos os sujeitos contatados aceitaram participar da pesquisa e as visitas foram realizadas durante o mês de julho e setembro de 2018.

## **4.4 Método utilizado em campo**

Cada visita foi previamente estruturada e dividida em três momentos: um primeiro momento para entrevistar e caracterizar a/o camponesa/ês, seus hábitos alimentares e suas práticas na agricultura familiar; um segundo momento de apresentação e reconhecimento das PANCs, através de uma caminhada conjunta com a/o camponesa/ês em sua propriedade; e um terceiro momento para uma nova rodada de entrevistas, a fim de compreender as potencialidades e vulnerabilidades das Plantas Alimentícias Não Convencionais reconhecidas,

bem como agradecer as/os camponesas/es, pela disponibilidade, receptividade e trocas realizadas no dia.

O levantamento participativo das PANCs contou com uma abordagem qualitativa, que procurou explorar e compreender as diferentes dimensões constitutivas do contexto, para além dos dados estatísticos. Para Flick (2009), esse método é relevante, porque se dedica à “pluralização das esferas da vida” ao estudar as relações sociais dentro da diversidade de ambientes, culturas, estilos e formas vida, e que exigem de uma sensibilidade para o estudo empírico. Dessa forma, o trabalho buscou compreender o universo de significados, motivos, aspirações, crenças e atitudes dos sujeitos entrevistados, assim como apresenta Minayo e Souza (2004).

Visto a imersão da presente pesquisa no cenário descrito inicialmente, entende-se que as relações de aproximação e confiança com o grupo já foram previamente construídas, permitindo, assim, a integração da pesquisadora no contexto sociocultural estudado, viabilizando o caráter participativo dessa pesquisa.

Dessa forma, dentro de uma abordagem qualitativa, também foi utilizada como ferramenta metodológica um tipo de pesquisa participante, denominada observação participante (MARCONI; LAKATOS, 2003). Essa metodologia, é realizada através do contato direto, frequente e prolongado do investigador com as atrizes e atores sociais, em seus contextos culturais. De forma que o próprio investigador torna-se também sujeito ativo na pesquisa. (CORREIA, 2009). Segundo Amorozo (1996), o pesquisador deve olhar a comunidade como um espaço de aprendizagem, procurando mostrar que está ali para aprender e trocar conhecimentos. Se inserir no contexto sociocultural necessita de respeito mútuo, para que o saber local possa ser mais bem aprendido, entendido e posteriormente relatado.

#### **4.5 Coleta de dados**

Os dados foram coletados em campo, através de quatro procedimentos: a *entrevistas semi-estruturadas*, a *turnê guiada*, o *caderno de campo* e a *coleta de fotografias* (para auxiliar na identificação das PANCs). Todos os dados também foram coletados através do registro de áudio para posterior transcrição e “transcrição”, mediante à permissão das/os camponesas/es entrevistadas/os.

### **A) Entrevista – Semi-estruturada e turnê guiada**

A primeira ferramenta para a coleta de dados foi a entrevista. Sob este método, um diálogo foi construído e as informações objetivas e subjetivas contidas nas falas dos atores sociais foram coletadas. A partir desse pressuposto, escolheu-se a entrevista semi-estruturada, que dispõe de um roteiro previamente estabelecido, com questões abertas que ampliam as possibilidades dos entrevistados em desenvolverem seus conhecimentos relacionados ao tema, a fim manter a flexibilidade do diálogo (MARCONI, LAKATOS, 2003).

O roteiro foi desenhado com base em outros roteiros desenvolvidos em trabalhos similares (RANIERI, 2018; CHAVES, 2016). Dessa forma, foram consideradas questões como o tempo de residência do morador na região; número de residentes; origem da família; tempo de trabalho com agricultura familiar; hábitos de plantio, consumo e venda; conhecimentos e preocupações gerais acerca das PANCs (APÊNDICE 2).

Dentro desse procedimento, também foi utilizada a turnê-guiada, um tipo de entrevista semiestruturada específica da etnobotânica (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010) onde o entrevistado é convidado a fazer uma caminhada em sua propriedade apresentando os nomes das plantas presentes e suas formas de uso. Este método de informe do nome em conjunto ao apontamento “in loco” auxilia na dificuldade de identificação, advinda dos nomes variáveis de algumas plantas. Para cada planta indicada, foi anotado o nome popular, hábito, ocorrência, parte usada, estado de domesticação, formas de uso e receitas (APÊNDICE 3)

### **B) Coleta de fotografias e Caderno de campo**

Para complementar a coleta de dados foi registrado observações e impressões pertinentes durante as entrevistas e relatos, através de um caderno de campo.

Para complemento dos dados etnobotânicos levantados, utilizou-se, mediante autorização dos sujeitos, as fotografias, a fim de facilitar a posterior identificação das espécies mencionadas. O registro e identificação botânica das espécies foi realizado através da comparação das fotos e relatos com pesquisas bibliográficas especializadas (LORENZI, 1992, LORENZI; LACERDA, 2006, KINUPP; LORENZI, 2014)

As plantas que puderam ser identificadas, foram listadas pela família: nome científico, nomes populares, hábito (herbáceo, árvore, arbustivo), estado de domesticação, parte utilizada (folha, fruto, fruto verde, flor, semente, caule, raiz e rizoma) e forma de uso (refogado, *in*

*natura*, doces, refogado, aromático, conserva e corante) (TABELA 1).

### **5.1 Aspectos éticos da pesquisa**

A pesquisa contou com um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), aprovado pelo comitê de ética em Pesquisa em Seres Humanos – Universidade Federal de Lavras (Decisão CAAE: 89326718.8.0000.5148 aprovado em 08/05/2018). Os sujeitos entrevistados foram informados dos objetivos do estudo e do sigilo das informações, e em seguida, foi sugerido que assinassem o termo antes do início das entrevistas.

Todos os participantes da pesquisa assinaram o TCLE, sendo garantida a liberdade do consentimento em participar da pesquisa garantida a todos, conforme preconizado pelas Diretrizes e Normas Regulamentadoras de Pesquisa envolvendo Seres Humanos do Conselho Nacional de Saúde (BRASIL, 1996) (APÊNDICES 4 e 5).

De acordo com o ministério da saúde (BRASIL, 2012), ao referir sobre os aspectos éticos da pesquisa envolvendo seres humanos, estabelece que as pesquisas devem atender à alguns fundamentos éticos. Para tanto, será citado dois deles: “garantir que as pesquisas em comunidade, sempre que possível, traduzir-se-ão em benefícios cujos efeitos continuem a se fazer sentir após à sua conclusão. Quando, no interesse da comunidade, houver benefício real em incentivar ou estimular mudanças de costumes ou comportamentos, o protocolo de pesquisa deve incluir, sempre que possível, disposições para comunicar tal benefício às pessoas e/ou comunidades.”; e “assegurar aos participantes da pesquisa os benefícios resultantes do projeto, seja em termos de retorno social, acesso aos procedimentos, produtos ou agentes de pesquisa”.

Nesse sentido, a presente pesquisa, preocupou-se em fazer uma devolutiva participativa após a defesa desse projeto. Para isso, foi perguntado aos sujeitos na entrevista semiestruturada (APÊNDICE 2) possíveis devolutivas que elas/es considerassem mais efetivas para seus contextos, a fim de encontrar os melhores caminhos metodológicos para estruturar esse retorno, de forma à atender as expectativas dos participantes.

## 6. Resultados e Discussão

### 6.1 Guiadores do conhecimento

Foram entrevistados, 6 camponeses, sendo três mulheres e três homens, sendo que destes, um homem e uma mulher compõe um casal, que foram entrevistados simultaneamente, sem que com isso, perdessem sua individualidade. Para manter o sigilo dos sujeitos entrevistados, nomeei cada um deles com uma PANCs citada respectivamente por eles – Caju (Caju do campo), Nêspira, Capuchinha, Marolo, Urucum e Bangalô, para assim, mencionar suas falas neste trabalho. A faixa etária dos sujeitos foi entre 30 e 60 anos, dos quais, 4 possuem idade entre 30 e 50 anos e dois acima de 50 anos.

Em relação ao número de filhas/os, dois dos entrevistados não possuem filhas/os. Dos sujeitos com filhas/os, todos possuem uma filha e um filho, os quais ainda moram na mesma residência.

Nos domicílios, houve variação de dois a cinco residentes, três das residências com quatro moradores, uma com dois moradores e uma com cinco moradores. Todos os entrevistados disseram residir em suas propriedades há mais de 10 anos. Através do relato e da observação, apenas um dos sujeitos não reside na propriedade de origem familiar, relatando que anteriormente trabalhava na terra que hoje é dono.

Sobre as raízes familiares, quatro dos sujeitos entrevistados relataram que as origens de suas famílias não são próximas ao atual local de residência. Desses locais, citou-se a comunidade do Funil (região norte da zona rural de Lavras), e os seguintes municípios que são circunvizinhos de Lavras: Perdões, Itumirim e Ijaci. Apenas um sujeito citou ter suas origens tanto por parte pai como de mãe na mesma comunidade que reside.

Em relação ao tempo de trabalho com agricultura, quatro mencionaram trabalhar com agricultura desde a infância. Destes, todos relataram que faziam “um pouco de tudo para ajudar os pais”. Nesse sentido o sujeito Urucum relata:

Eu lembro que desde pequenininho meu pai fazia doce de marmelo, goiabada e a gente ajudava a tirar semente. (...) Quando eu e meu irmão entrou na escola, a gente já cortava capim, cana pra vaca, nós que rapava o esterco. A gente fez de tudo, vida inteira foi: leite, café, plantava um pouco de arroz, feijão e horta. (...) E graças a Deus que desde pequenininho meu pai me ensinou. Aprendi de tudo um pouco.

Esta frase sintetiza os relatos dos demais camponeses, tanto pela valorização do conhecimento que possuem, quanto pela multifuncionalidade das atividades que desempenham. Entendo que essa fala em conjunto às outras observações torna possível perceber o “modo

camponês de fazer agricultura” que estes sujeitos foram construídos. Dentro dessa concepção holística “um pouco de tudo”, que Silva (2014) e Ploeg (2016), diferenciam “agricultores familiares” e camponeses, posto que o primeiro relaciona-se com um modo empresarial de fazer agricultura tendo suas práticas dependentes e direcionadas no sentido do lucro, enquanto o segundo explora a biodiversidade que o circunda com práticas criativas e interconectadas, geradoras de autonomia e direcionadas no sentido do bem estar e preservação de suas famílias e ecossistemas.

Apenas um dos sujeitos entrevistados mencionou nunca ter trabalhado com agricultura, pois saiu do campo para morar na cidade aos três anos, mas como grande parte da família se manteve na zona rural e atualmente retornou a residir no campo, o vínculo não se perdeu, nem os interesses pelos saberes e práticas, que pode ser identificado em seu relato: “Nunca trabalhei como agricultura, mas agora e futuramente, depois de velha, quero começar”, bem como em sua propriedade, onde cuida de uma pequena horta, no quintal ao lado de sua casa.

Cinco dos camponeses mencionaram “trabalhar profissionalmente” com agricultura há 10 anos. Destes, quatro citaram a horticultura como atividade principal e as demais atividades foram citadas apenas uma vez: pecuária do leite, fruticultura (sazonalidade e disponibilidade) e cafeicultura.

## **6.2 Hábitos de cultivo, consumo e comercialização**

Com a intenção de visualizar de maneira geral os hábitos de consumo, a autonomia alimentar e a presença das PANC's na rotina das famílias, perguntou-se sobre as principais espécies vegetais que eram produzidas, consumidas e comercializadas. Foi reforçado aos sujeitos, que não era necessário mencionar todas as espécies, apenas as principais que lembrassem, entendendo que através dessa abordagem as espécies mais presentes no dia a dia das famílias seriam primeiramente lembradas e compartilhadas na entrevista (ALBUQUERQUE, LUCENA, ALENCAR, 2010). Todos mencionaram cultivar hortalças ou verduras “no geral”. Foi citado um total de 33 vegetais, destas, foram citadas apenas 2 PANCs, por um único informante. Essa baixa incidência de citação para as PANCs, já revela em partes, como é a presença dessas plantas na rotina familiar, visto que todos os sujeitos já estavam cientes, sobre a temática do estudo que seria abordado em suas residências. Dentre as 31 plantas convencionais, as plantas mais citadas foram: Couve, alface, feijão, abóbora, beterraba e mandioca.

Em relação aos alimentos comercializados, três comercializam hortaliças, um comercializa café e dois ainda não comercializam nenhum alimento, pois alegaram não terem tempo por trabalharem na cidade. Dos sujeitos que não comercializam hortaliças, todos mencionaram possuir uma pequena produção de alimentos (verduras no geral) em uma horta no quintal (ao lado da casa), a qual destinam para o consumo próprio, amigos e vizinhos.

Através da observação e relatoria feita no caderno de campo, foi possível identificar a preocupação com a autonomia e segurança alimentar dos sujeitos que cultivam, consomem e também comercializam. Para exemplificar, trago o relato de Nêspira:

A gente brinca aqui: o que sobra a gente vende. Eu vendo só hortaliça. O arroz e feijão, é mais pra consumo (...) Tudo a gente come, tudo a gente vende. É tudo plantado de acordo com o que a gente gosta, então come o que planta e vende.

Esta fala dialoga com todos os sujeitos, pois todos buscam de alguma forma, encontrar autonomia e segurança em seus cultivos, seja em uma hortinha para consumo, seja em uma horta maior de consumo e venda. Nesse sentido, a concepção da maioria dos sujeitos demonstra, o que a autora Callegaro (2013) demonstra sobre a relação que a soberania alimentar exerce no fortalecimento da biodiversidade e segurança alimentar, o que também corrobora com a ideia dos “modos camponês de fazer agricultura” (SILVA, 2014; PLOEG, 2016).

Buscando adentrar um pouco mais em seus hábitos de consumo, bem como na autonomia alimentar das famílias, explorou-se o campo de compras alimentares. Nesse âmbito, todos disseram comprar sal, açúcar, carne (para variar o tipo da carne) e algum vegetal que não se produz (como o arroz, feijão, cebola, alho e tomate), bem como algum industrializado como por exemplo, bolachas recheadas, mussarela, “presuntada” e macarrão.

Nessa mesma pergunta, dois dos entrevistados narraram sobre a produção de arroz que cultivavam “antigamente”, porém com as facilidades da modernidade, as dificuldades e gastos de produção tornaram essa prática inviável, mesmo assim, comentaram sentir saudades. Em um contraponto, três dos entrevistados relataram sobre a preferência de se produzir na própria propriedade (com um dos sujeitos mencionando, inclusive arroz), não só pelo financeiro, mas para ter a segurança de saber o que se está consumindo. As primeiras falas remetem a perda de autonomia, enquanto as falas subsequentes remetem ao fortalecimento da autossuficiência. Esse contraste revela dois vieses comunicantes que destaco em sequência.

O primeiro tipo de fala, expõem sobre a lógica hegemônica de desenvolvimento da modernidade, que incentiva e oferece recursos externos a título de “facilidade”, ao mesmo

tempo que inviabiliza, suprime e desqualifica o modo camponês de fazer agricultura, ao fomentar a dependência e insegurança alimentar desses sujeitos (SHIVA, 2003; PLOEG, 2016)

Não foi apenas com o arroz que essa percepção foi marcada. Das diversas plantas alimentícias citadas, a grande maioria possui origens europeias, assim como afirma Rapoport (1998). Essa observação é demonstrada nos estudos de Rapoport (2007) sobre as plantas que comemos e as plantas que se existem para comer. Segundo o autor, das plantas mais consumidas pelos seres humanos, 52% tem origem europeia, e as 18% são originadas da América do Sul, mesmo que essa última, curiosamente seja a região que é considerada a mais rica em espécies vegetais.

É nessa direção, que os impérios alimentares têm fortalecido o cenário de homogeneização alimentar, ao estimularem a privação e dependência camponesa, agravando um quadro de redução dos saberes e usos de diversos recursos alimentícios locais; diminuição das espécies nos habitats naturais e na omissão e/ou supressão das PANC's nas culturas alimentares.

Contudo, com relação a segunda fala dos sujeitos, é possível identificar a consciência e a valorização das/os camponesas/es em relação a sua autonomia, tanto no sentido de independência produtiva, quanto no sentido de segurança alimentar, ao enfatizarem o interesse de saberem o que está sendo consumido.

Entende-se ainda, que a soberania acontece através de uma reconexão entre o consumo e a localidade produtiva, sendo que o primeiro deve estimular as necessidades locais, respeitando e preservando as culturas e hábitos regionais (BELIK, 2003).

Reforçando os elementos que evidenciam a preocupação dos sujeitos com sua autonomia alimentar, o sujeito Urucum relata:

A gente consome o que a gente tem. Eu como de acordo com a safra, porque eu acho que tem que comer aquilo que tem naquela época. Se a natureza te deu naquela época, é naquela época que seu organismo necessita daquilo. (...) Tudo é preventivo, por isso que vem antes, você come brócolis, espinafre, alface, tudo que dá no período frio é preventivo para o calor. Ai, o que cê consome no calor, cê joga tudo de ruim que cê tem no organismo, pra fora. Então, é uma corrente. A gente aqui, é assim, come o que tem. Se é época de produzir é por que tem. Que nem milho verde, na safra dele, ele é muito mais saboroso que fora de safra. A gente aqui, o que a gente produz, a gente consome. As vezes compra umas guloseimas, uma mussarela, presuntada, uma lasanha. Eu não sou muito chegado nesses conservantes não, pra mim faz mal, mas eles comem, tem vontade faz.

Nessa fala é perceptível a preocupação do sujeito em relação à proximidade e sazonalidade dos seus alimentos, o que reconecta o elo de produção e consumo que vem sendo

rompido. Sob esse ângulo, o autor Maluf (2004) evidencia que esse tipo de perspectiva auxilia na manutenção de uma alimentação que respeita e preserva o hábitat e os hábitos culturalmente construídos de um povo, bem como confere-lhes o direito de decidir soberanamente sobre o que e como produzir, contrapondo o modelo hegemônico de transformação e distribuição dos alimentos posto nas reflexões das primeiras falas.

Por se tratar de um trabalho de levantamento de recursos vegetais alternativos é importante perceber (ainda que tenha sido citado um número relativamente alto de espécies cultivadas, consumidas e comercializadas) que esse levantamento não foi equitativamente dividido na parcela de entrevistados, e, mesmo os sujeitos comerciantes que apresentaram produções mais diversificadas e preocupações acerca da autonomia, segurança, localidade e sazonalidade, seus hábitos alimentares estão uniformizados aos moldes do mercado. Essa padronização, como demonstra os autores citados nesse tópico, evidenciam que essa condição, associa-se com a crescente homogeneização dos sistemas de produção agrícola, que substituem as diversidades regionais pelas variedades de interesse econômico. (ALTIERI, 2012, p. 26; SHIVA, 2003)

Esse cenário de homogeneização alimentar retrata a vulnerabilidade que a soberania e segurança alimentar das famílias camponesas se encontram, e também salienta a negligência e subutilização das PANCs nas suas rotinas alimentares. Por conta dessa constatação, foi feito um subtópico em seguida, exclusivo para resgatar os saberes que os sujeitos trouxeram sobre essas plantas, através de outras perguntas da entrevista. Ainda assim, é importante enfatizar que essa percepção não quer dizer que essas plantas não sejam consumidas ou conhecidas pelas famílias, apenas que não apareceram na lista de “prioridades” dos sujeitos entrevistados.

### **6.3 Saberes sobre os matinhos de comer**

Logo no início das perguntas relacionadas aos saberes sobre as PANCs, observou-se que nenhum dos sujeitos conheciam o termo “PANCs”, no entanto, logo após a explicação e a exemplificação dessas plantas, todos demonstraram conhecer e/ou consumir e/ou já ter consumido diversas delas. Por conta disso, optei por colocar neste subtítulo, um dos termos mais comumente usados pelos sujeitos; como matinhos, matos, espontâneas ou nativas, a fim de evidenciar termos mais comuns à elas/es. É importante dizer que mesmo que esse tema não seja familiar entre os sujeitos e que ele não cumpra completamente com o significado dessas

plantas, optou-se por mantê-lo, a fim de “informá-los” de como essas plantas vem sendo chamada nos espaços urbanos e acadêmicos.

Este momento ainda se refere à entrevista semiestruturada (anterior ao momento de turnê guiada e dentro da residência). Aqui, buscou-se, assim como no subtópico anterior, fazer um levantamento geral sobre o saber, consumo, cultivo/extração e comercialização das PANCs, com o intuito de perceber quais seriam as “principais” lembradas pelos sujeitos.

Nesse primeiro levantamento geral, foi obtido um total de 32 PANC’s. As citações variaram de 4 a 13 plantas por sujeito. Em relação às partes consumidas, foram citadas 11 folhas, 11 frutos, 5 brotos (folhas jovens), 3 frutos verdes, 1 flor e 1 palmito. Em relação as principais espécies mencionadas, todos citaram a serralha (*Sonchus oleraceus L.*), seguido de 4 citações para umbigo de bananeira (*Musa spp.*), broto de bambu (*Bambusa tudoides*); e taioba (*Xanthosoma taioba*); e 2 citações para araticum (*Anona coriácea*). Destas, foram citadas como cultivadas a serralha, mostarda, orapronobis, taioba e azedinha, destas, todas foram ditas como comercializadas.

Os sujeitos relataram sobre nunca terem visto as plantas citadas no supermercado. Sobre isso, o sujeito Bangalô comenta:

Essas plantas a gente comia na infância, a gente não tinha muito acesso ao mercado.

Nessa fala, é possível entender que houveram diversas substituições dos recursos alimentares tradicionais, por alimentos disponíveis no mercado – (monoculturas de árvores e safras agrícolas), e portanto, percebe-se um dos motivos pelos quais, essas plantas deixaram de ser habitualmente consumidas (como na infância).

A fala de Bangalô retrata o cenário da crescente padronização da alimentação humana advinda da modernidade, o que reforça as compreensões do subtópico anterior. As falas de outros sujeitos também demonstraram que essas plantas eram comumente mais consumidas na infância. Nesse sentido, Carneiro (2004), expõe que a facilidade de se obter verduras em mercados é um fato moderno, que emerge das crescentes facilidades de transporte e consequente redução das dependências camponesas em relação à natureza que os circunda. Além disso, em sua fala também é possível perceber o que foi identificado com o termo “famine food” (MINNIS, 1991), onde essas plantas são tratadas como “não preferidas” e que são consumidas apenas em situações onde outros recursos não estão disponíveis.

Por outro lado, outros sujeitos mencionaram sobre o interesse e a curiosidade em relação à essas plantas, e dessa forma a fala de Capuchinha sintetiza e exemplifica essa questão:

O que eu tô aprendendo comer agora, é transagem. Fiz um refogado e eu gostei, porque alguém falou que comia. Alguém falou que era só pra fazer gargarejo pra garganta, depois só, que eu fui saber que podia comer, eu comi e gostei.

Ao mesmo tempo que pode ser observado a perda do costume em se consumir algumas dessas plantas, também se verificou em todos os sujeitos boas expressões ao resgatar essas memórias, bem como, todos mostraram-se curiosos e interessados em conhecer mais diversidades de plantas alimentícias. Apesar da majoritária negligência em relação à essas plantas, grande parte desse desinteresse é oriundo da própria falta de conhecimento dos sujeitos, mas sem deixar de enfatizar o papel dos impérios alimentares na estimulação e determinação dos hábitos de consumo de famílias rurais e urbanas (KINUPP; LORENZI, 2014).

Com o propósito de melhor compreender as origens dos saberes dos sujeitos em relação à essas plantas, perguntou-se do porquê delas/es começaram a consumi-las. A resposta mais citada foi por influência familiar – 5 citações. Foram também obtidas respostas referentes ao “aspecto” e sabor (1 citação); influências no contexto universitário (4 citações); participação em grupos de agroecologia (2 citações), participação na ACCAL (2 citações), através de amigos da cidade, como feirantes, médicos e clientes/consumidores (2 citações) e também através de meios de comunicação, que pode ser entendida como produção individual do conhecimento (1 citação). A predominância de referência familiar, apresenta o que Diegues (2000, p.33) menciona sobre “o conjunto de saberes e saber-fazer a respeito do mundo natural, sobrenatural, transmitido oralmente de geração em geração”.

Apenas Nêspira não mencionou ter aprendido consumir essas plantas com a família, sendo que passou a consumir por incentivo externo, principalmente impulsionada pelo convívio de feirantes e por observar que várias pessoas “ gostavam daquilo”, transcrevo um trecho de sua fala:

É engraçado, a gente perdeu o costume de comer essas coisas totalmente, não sei se porque ficou difícil, não sei o que aconteceu, só sei que um pouco é culpa dos pais também, acho que eles comeram tanta que ai não sei, não ensinou a gente a comer, ai acaba que a gente não tem o costume de comer, tem que ir de novo, né?

É interessante resgatar com essa fala, as observações feitas sobre o “estranhamento” com o termo PANCs pelos sujeitos, para além do sentido técnico. As palavras “não convencional” criaram ambiguidade, visto que, muitas das plantas são familiares para eles, assim como narra Nêspira sobre seus pais: “acho que eles comeram tanta”. Este termo (não convencional), apesar de ser relativo a cada região, busca evidenciar o declínio do hábito de consumo pelos povos e a invisibilidade de diversas plantas com potencial alimentício (KINIPP,

2007). Esse entendimento foi brevemente compartilhado com os sujeitos no momento da entrevista.

Essa fala, em conjunto com as reflexões geradas acerca da “convencionalidade”, permitiram perceber que mesmo que grande parte dos entrevistados tenham tido esses saberes transmitidos pelos pais e não enxerguem essas plantas como “incomuns” (do cardápio que conhecem), todos demonstraram um estado de vulnerabilidade desses saberes e usos. Tanto pela condicionalidade dos hábitos impostos pelos mercados, tanto pela diminuição da transmissão desses saberes e usos, bem como pela redução das disponibilidades dessas plantas nos ambientes (conhecidas ou ainda não conhecidas).

Adentrando um pouco mais nas culturas alimentares, apresento duas falas: Urucum narrando uma fala de sua mãe sobre ‘frutas do campo’ e de Caju, que exemplifica a herança cultural alimentar, respectivamente:

Se cês vê a fruta, come. Porque se tem essa fruta, ela tem uma vitamina, então aproveita que vocês podem comer.

A família já falava: isso pode comer, isso não pode comer.

Em especial, as frutas nativas são consideradas PANCs por não estarem de maneira representativa na alimentação nacional. Estudos de Kinupp e Barros (2004) e Carneiro (2004) revelam que as hortaliças e frutas silvestres, apresentam geralmente teores nutricionais (minerais, fibras, compostos de funções antioxidantes e proteínas) significativamente maiores que as plantas domesticadas (vegetais convencionais). É importante salientar aqui, que o saber tradicional não se diferencia do conhecimento científico, nem pela veracidade, nem pela natureza do objeto conhecido, se diferindo as pelos instrumentos e formas de se conhecer. (MARCONI, LAKATOS, 1991)

Logo, entende-se que as culturas alimentares tradicionais, são originados de um acúmulo de experiências ancestrais, que abrangem também a compreensão de multipotencialidade alimentícia das PANCs, como foi observado nos saberes sobre o valor nutritivo para o bom funcionamento do organismo humano.

Ainda nesse sentido, foi observado e mencionado como motivos de consumo, o fator “saúde”. Com isso foi possível constatar, que os saberes tradicionais, por serem construídos através de um acervo de experiências e práticas anteriores, carregam valores, emoções e sentimentos, assim como afirma Maciel (2005): [...] “o que é colocado no prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servindo como um código de reconhecimento social”.

Portanto, foi possível compreender que o consumo dessas plantas por grande parte dos sujeitos é em partes, consequência de um somatório de vivências ancestrais que precisam de manutenção, estímulo e preservação, visto o grande desestímulo externo(mercado) e interno (dentro das próprias famílias pela própria desvalorização externa). Dentro desse entendimento e pelo caráter etnobotânico dessa pesquisa, o subtópico seguinte irá registrar metodicamente os conhecimentos acumulados (ou adquirido por outras vias) sobre a diversidade florística alimentar que foi levantada pelos sujeitos.

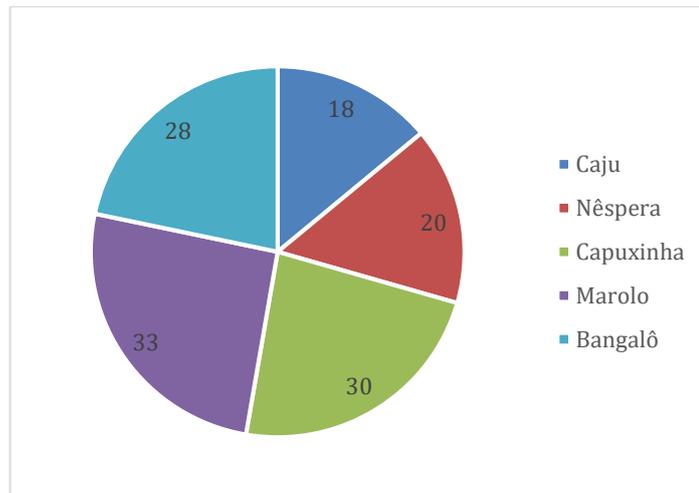
#### **6.4 Levantamento Etnobotânico das Plantas Alimentícias Não Convencionais**

Após o momento de entrevista, realizou-se a turnê guiada para o levantamento etnobotânico das espécies. Foi informado aos sujeitos que eles poderiam citar qualquer planta ou parte de planta com potencial alimentício que lembrassem, mesmo que a planta não estivesse no percurso da caminhada, visto que, a maior parte das espécies frutíferas estavam fora de sua época de frutificação ou sem folhas aparentes (como foi o caso da taioba). Também foi enfatizado que mencionassem qualquer planta que consumissem ou já tivessem consumido que não fossem “ comuns” à nível de mercado, pois já foi entendido que grande parte dessas plantas, por fazerem parte do espaço de vivência dos sujeitos, são convencionais.

Foi levantado um total de 81 espécies com potencial alimentício pelas/os camponesas/es, porém como não foi possível a coleta das plantas, os recursos para identificação se limitaram à comparações bibliográficas com as fotos, transcrições e relatorias coletadas. Desta forma apenas 74 espécies puderam ser identificadas, analisadas e listadas neste trabalho.

Foram identificadas 74 etnovariedades alimentícias, distribuídas em 40 famílias e 61 gêneros (Tabela 1). Agrupando todos os sujeitos, foram totalizadas 129 citações de plantas alimentícias não convencionais.

Figura 3. Número de citações de espécie por sujeito.



Fonte: Da autora (2018)

Tabela 1. Levantamento Etnobotânico de Plantas Alimentícias Não Convencionais.

| Família       | Nº | Nome popular        | Nome científico                  | H   | PU    | FU  |
|---------------|----|---------------------|----------------------------------|-----|-------|-----|
| Amaranthaceae | 1  | Caruru              | <i>Amaranthus viridis</i>        | Her | F     | R   |
| Anacardiaceae | 2  | Pimenta de árvore   | <i>Schinus terebinthifolius</i>  | Arv | FRU   | D   |
|               | 3  | Caju do campo       | <i>Anacardium humile</i>         | Arb | FRU   | IN  |
| Annonaceae    | 4  | de árvore           | <i>Anona coriácea</i>            | Arv | FRU   | IN  |
|               | 5  | Cagão               | <i>Annona cacans</i>             | Arb | FRU   | IN  |
|               | 6  | Marolo              | <i>Annona crassiflora</i>        | Arv | FRU   | IN  |
| Araceae       | 7  | Inhame branco       | <i>Calocasia esculenta</i>       | Her | RI    | R   |
|               | 8  | Inhame roxo         | <i>Xanthosoma violaceum</i>      | Her | RI    | R   |
|               | 9  | Taioba              | <i>Xanthosoma taioba</i>         | Her | F     | R   |
|               | 10 | Banana do brejo     | <b><i>Xanthosoma spp.</i></b>    | Her | FRU   | R   |
| Arecaceae     | 11 | Coquinho            | <i>Syagrus romanzofiana</i>      | Arv | FRU   | IN  |
|               | 12 | Picão               | <i>Bidens pilosa</i>             | Arv | F     | R   |
|               | 13 | Pincel de estudante | <i>Emilia fosbergii nicolson</i> | Her | F     | R   |
| Asteraceae    | 14 | Serralha brava      | <i>Sonchus asper</i>             | Her | F     | R   |
|               | 15 | Serralha            | <i>Sonchus oleraceus L.</i>      | Her | F     | R   |
|               | 16 | Almeirão roxo       | <i>Lactuca canadenses</i>        | Her | F     | R   |
|               | 17 | Dente de leão       | <i>Taraxacum officinale</i>      | Her | F/FLO | R   |
| Bixaceae      | 18 | Urucum              | <i>Bixa orellana</i>             | Arv | S     | COR |
| Brassicaceae  | 19 | Mostarda            | <i>Brassica juncea</i>           | Her | F     | R   |
| Bromeliaceae  | 20 | Gravatá             | <i>Bromelia pinguin</i>          | Her | FRU   | IN  |

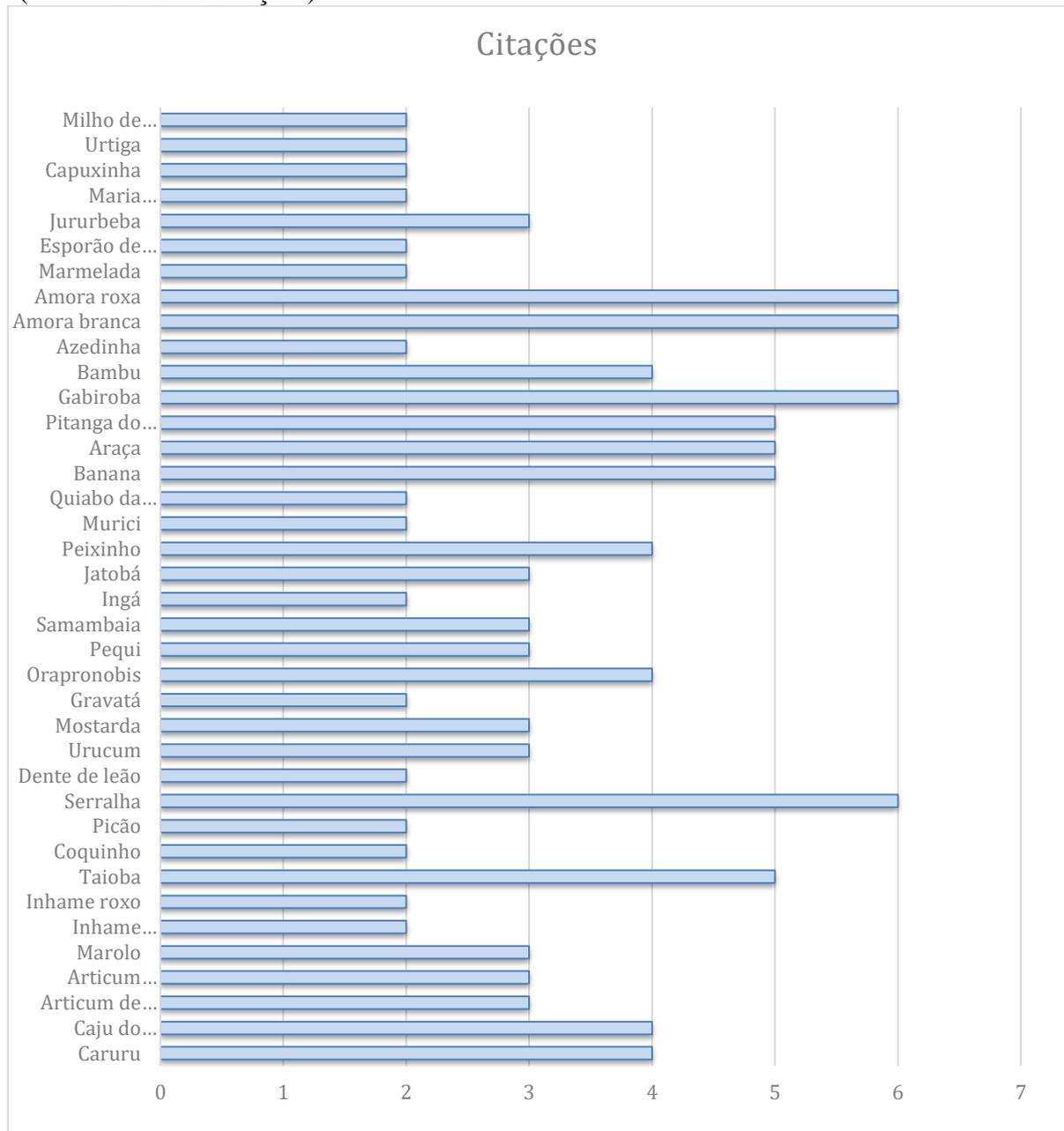
|                  |    |                        |                                |     |          |      |
|------------------|----|------------------------|--------------------------------|-----|----------|------|
|                  | 21 | Ananaes                | <i>Ananas bracteatus</i>       | Her | FRU      | IN   |
| Cactaceae        | 22 | Orapronobis            | <i>Pereskia aculeata</i>       | Arb | F        | R/IN |
|                  | 23 | Saborosa ou pitaya     | <b><i>Hylocereus spp.</i></b>  | Her | FRU      | IN   |
| Caricaceae       | 24 | Mamão                  | <b><i>Caricas spp.</i></b>     | Arv | FV       | R    |
| Caryocaraceae    | 25 | Pequi                  | <i>Caryocar brasiliense</i>    | Arb | FRU      | R    |
| Clusiaceae       | 26 | Bacupariu              | <i>Garcinia brasiliensis</i>   | Arv | FRU      | IN   |
| Commelinaceae    | 27 | Trapoeiraba            | <i>Tripogandra diuretica</i>   | Her | F        | R/IN |
|                  | 28 | Abóbora                | <b><i>Cucurbita spp.</i></b>   | Her | FLO/B    | R    |
| Curcubitaceae    | 29 | Caxi                   | <i>Langenaria siceraria</i>    | Her | FV       | R    |
|                  | 30 | Marimba                | <i>Benincasa hispida</i>       | Her | FV       | R    |
| Dennstaedtiaceae | 31 | Samambaia              | <i>Pteridium aquilinum</i>     | Her | B        | R    |
| Euphorbiaceae    | 32 | Mandioca               | <i>Manihot esculenta</i>       | Her | C        | D    |
|                  | 33 | Bangalô                | <i>Dolichos lablab</i>         | Her | FV       | R    |
| Fabaceae         | 34 | Ingá                   | <i>Inga edulis</i>             | Arv | FRU      | IN   |
|                  | 35 | Jatobá                 | <i>Hymenaea caourbaril</i>     | Arv | FRU      | IN   |
| Haloragaceae     | 36 | Pinheirinho do brejo   | <i>Myriophyllum aquaticum</i>  | Her | B        | R    |
| Lamiaceae        | 37 | Caatinga de mulata     | <i>Aellanthus suaveolens</i>   | Her | F        | R    |
|                  | 38 | Peixinho               | <i>Stachys byzantine</i>       | Her | F        | R    |
| Lauraceae        | 39 | Canela                 | <b><i>Cinnamomum spp.</i></b>  | Arv | F        | A    |
| Malpighiaceae    | 40 | Murici                 | <i>Byrsonima crassifolia</i>   | Arv | S        | A/C  |
|                  | 41 | Paineira               | <i>Ceiba speciosa</i>          | Arv | B        | R    |
| Malvaceae        | 42 | Quiabo da seca         | <b><i>Abelmoschus spp.</i></b> | Her | FV       | R    |
|                  | 43 | Quiabo chifre de veado | <b><i>Abelmoschus spp.</i></b> | Her | FV       | R    |
|                  | 44 | Quiabo comum           | <i>Abelmoschus esculentus</i>  | Her | B        | R    |
| Moraceae         | 45 | Amora preta            | <i>Morus nigra</i>             | Her | FRU      | IN   |
|                  | 46 | Mama cadela            | <i>Brosimum guianense</i>      | Arb | FRU      | IN   |
| Musaceae         | 47 | Banana                 | <b><i>Musaspp.</i></b>         | Her | FV/FLO/C | R    |
|                  | 48 | Araça                  | <b><i>Psidium spp.</i></b>     | Arv | FRU      | IN   |
|                  | 49 | Jambo                  | <i>Syzygium malaccence</i>     | Arv | FRU      | IN   |
| Myrtaceae        | 50 | Pitanga do campo       | <i>Eugenia calycina</i>        | Arb | FRU      | IN   |
|                  | 51 | Uvaia                  | <i>Eugenia pyriformis</i>      | Arv | FRU      | IN   |
|                  | 52 | Cabacinha do campo     | <i>Eugenia klotzschiana</i>    | Arb | FRU      | S    |
|                  | 53 | Gabiroba               | <i>Campomasia adamantium</i>   | Arb | FRU      | IN   |
| Orchidaceae      | 54 | Baunilha               | <b><i>Vanillas spp.</i></b>    | Her | FV       | A    |
| Passifloraceae   | 55 | Maracujá do mato       | <i>Passiflora nítida</i>       | Her | FRU      | S    |
| Plantaginaceae   | 56 | Transagem              | <i>Plantago major</i>          | Her | F        | R    |

|               |            |                          |                            |                            |        |      |    |
|---------------|------------|--------------------------|----------------------------|----------------------------|--------|------|----|
| Poaceae       | 57         | Bambu                    | <i>Bambusa tudoides</i>    | Her                        | B      | R    |    |
| Polygonaceae  | 58         | Azedinha                 | <i>Rumex acetosa</i>       | Her                        | F      | IN   |    |
| Portulacaceae | 59         | Bunda de sinhá           | <i>Talinum paniculatum</i> | Her                        | F      | R    |    |
|               | 60         | Beldroega                | <i>Portulaca oleracea</i>  | Her                        | F      | IN   |    |
| Rosaceae      | 61         | Amora branca             | <i>Rubus erythrocladus</i> | Arb                        | FRU    | IN   |    |
|               | 62         | Amora roxa               | <i>Rubus sellowii</i>      | Arb                        | FRU    | IN   |    |
|               | 63         | Nêspera                  | <i>Eriobotrya japônica</i> | Arv                        | FRU    | IN   |    |
| Rubiaceae     | 64         | Marmelada                | <i>Cordia sessilis</i>     | Arv                        | FRU    | IN   |    |
| Rutaceae      | 65         | Mexerica curriqueira     | <b><i>Citrus spp.</i></b>  | Arb                        | FRU/C  | IN/D |    |
|               | 66         | Esporão de galo          | <i>Vassobia breviflora</i> | Her                        | FRU    | IN   |    |
|               | 67         | Fruta do lobo            | <i>Solanum lycocarpum</i>  | Arb                        | FRU    | IN   |    |
|               | Solanaceae | 68                       | Juá ou joá de capote       | <i>Physalis pubescens</i>  | Her    | FRU  | IN |
|               |            | 69                       | Jururbeba                  | <i>Solanum paniculatum</i> | Arb    | FV   | C  |
|               | 70         | Maria pretinha           | <i>Solanum americanum</i>  | Her                        | FRU    | IN   |    |
| Tropaeolaceae | 71         | Capuxinha                | <i>Tropaeolaceae</i>       | Her                        | F, FLO | IN   |    |
| Typhaceae     | 72         | Taboa                    | <i>Thypha domingensis</i>  | Her                        | B      | R    |    |
| Urticaceae    | 73         | Urtiga                   | <b><i>Urtiga spp.</i></b>  | Her                        | F      | R    |    |
| Verbanaceae   | 74         | Milho de grilo ou camará | <i>Lantana camara</i>      | Her                        | FRU    | IN   |    |

Fonte: Da autora (2018). Legenda: H = Hábito, PU = Parte usada, FU = Forma de uso, Arv = Arvore, Arb = Arbusto, Heb = Herbáceo, F = Folha, FLO = Flor, FRU = Fruto, B = Broto (folhas jovens), C = Caule, FV = Fruto verde, IN = In Natura, R = Refogado (cozido), C = Conserva, D = Doce, S = Suco, COR = Corante, A = Aromático.

As plantas com maior frequência de citação foram: amora branca (n=6), amora roxa (n=6), serralha (n=6), gabiroba (n=6) e aração (n=5) como mostra a Figura 4. Não conta na Tabela 4 espécies que foram citadas apenas uma vez.

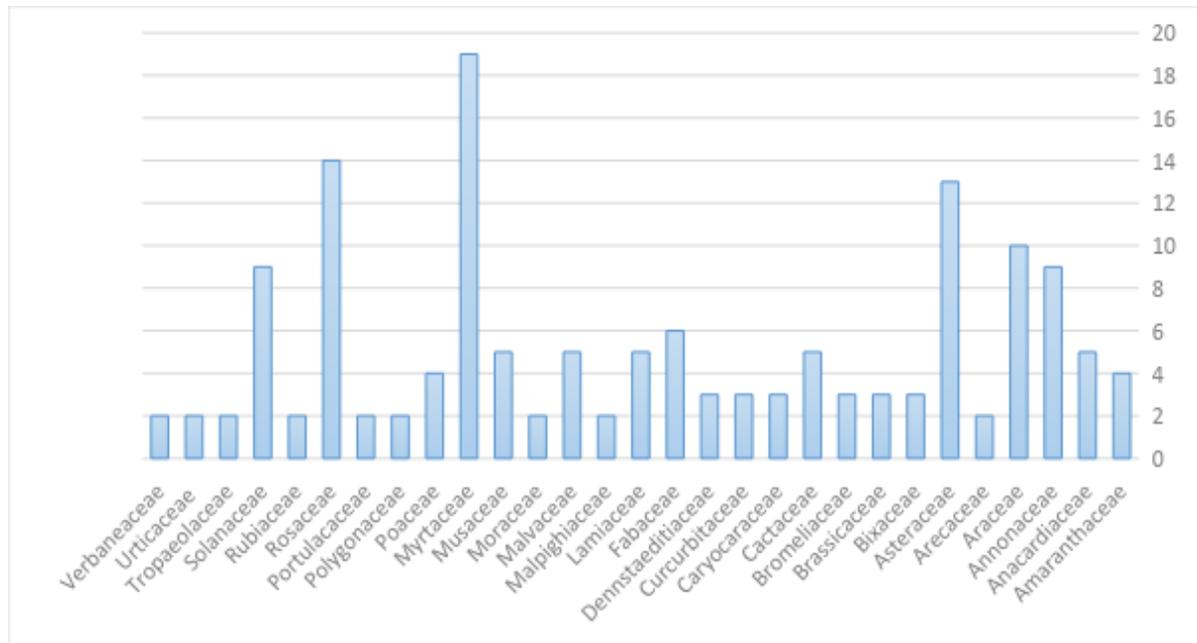
Figura 4: Citação por espécie de planta alimentícia não convencional pelos indivíduos (mínimo de duas citações)



Fonte: Da autora (2018)

Ao encontrar as famílias botânicas das espécies citadas, foi possível identificar o número de citações por família, a fim de identificar quais seriam mais conhecidas pelos sujeitos (Figura 2). Destas, as famílias que se destacaram foram: Myrtaceae (n=19), Rosaceae (n=14), Asteraceae (n=13), Araceae (n=10) e Annonaceae (n=9). Na figura 5, é possível visualizar as famílias mais citadas. Não constam na figura 5 as famílias que tiveram as uma citação. Dentre estas, se encontram: Caricaceae, Clusiaceae, Commelinaceae, Euphorbiaceae, Halogagaceae, Lauraceae, Orchidaceae, Passifloraceae, Plantaginaceae, Rutaceae e Typhaceae.

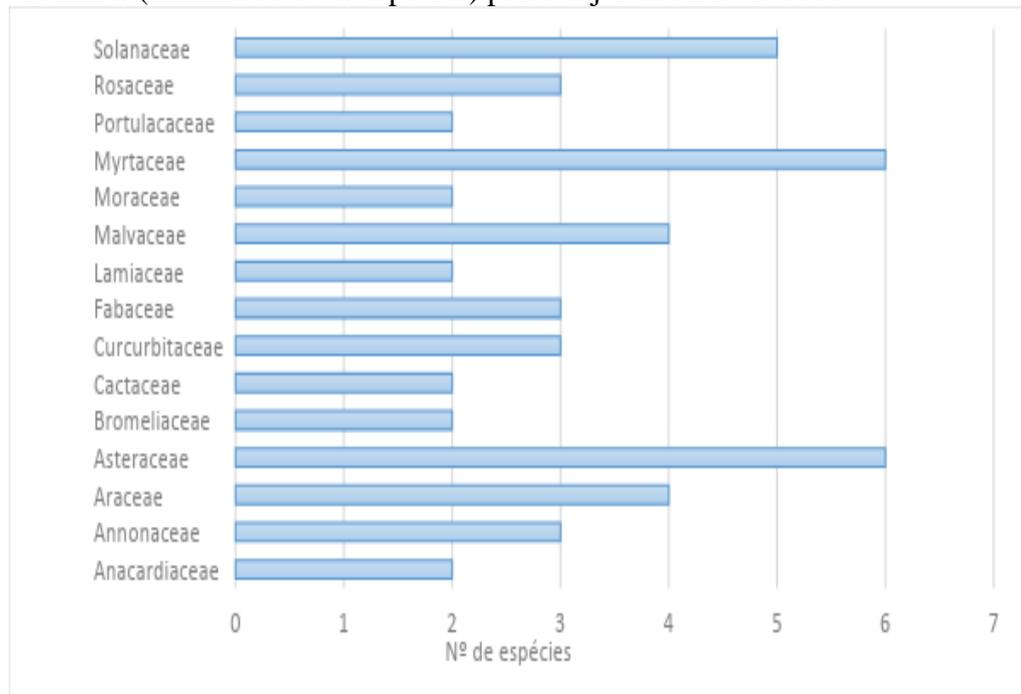
Figura 5: Citações por família – Numero de citações de plantas alimentícias por família (mínimo de duas citações) pelos sujeitos entrevistados



Fonte: Da autora

Para adentrar nos conhecimentos das famílias botânicas, identificou-se também, aquelas que apresentaram maior riqueza de espécie nas citações, destas, as que apresentaram maior riqueza de espécie foram: Myrtaceae (6 espécies), Asteraceae (6 espécies), Solanaceae (5 espécies) (Figura 6). Não consta na Figura 6, as famílias que apresentaram uma espécie. Dentre estas, se encontram: Amaranthaceae, Arecaceae, Bixaceae, Brassicaceae, Caricaceae, Caryocaraceae, Clusiaceae, Commelinaceae, Dennstaeditiaceae, Euphorbiaceae, Haloragaceae, Lauraceae, Malpighiaceae, Musaceae, Orchidaceae, Passifloraceae, Plantaginaceae, Poaceae, Polygonaceae, Rubiaceae, Rutaceae, Tropaeolaceae, Urticaceae e Verbanaceae.

Figura 6: Riqueza de espécies – Número citado de espécies alimentícias por famílias (mínimo de duas espécies) pelos sujeitos entrevistados.



Fonte: Da autora (2018)

A família Myrtaceae apresentou destaque, tanto nas famílias mais citadas, quanto nas famílias que apresentaram maior riqueza de espécie. Todas as espécies, citadas e contidas nessa família são frutíferas. De acordo com Souza e Lorenzi, (2005) a Myrtaceae representa uma das maiores famílias da flora do Brasil, com 23 gêneros e cerca de 1000 espécies, os autores ainda destacam seu grande potencial alimentício e a necessidade de estudos que auxiliem no cultivo (domesticação) das espécies para agricultura e comércio.

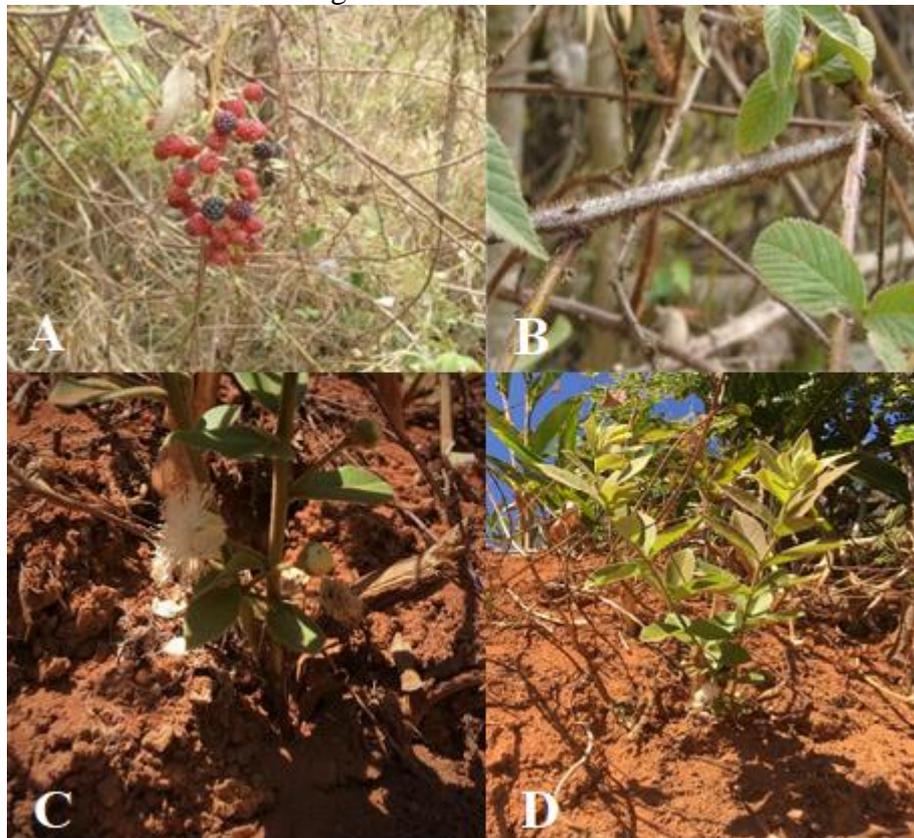
Ainda assim, embora essa família tenha se destacado no presente estudo, vale ressaltar que das frutas convencionais mais consumidas no Brasil, nenhuma pertence à essa família. (BUENO & BACCARIN, 2012). Além disso das 10 espécies frutíferas mais consumidas no Brasil nenhuma é nativa (KINUPP, 2009). Esses fatos reforçam o quadro de desprezo dos recursos alimentares nativos à nível de mercado (pois entre os sujeitos desta pesquisa constatou-se grande valorização), mesmo que estes frutos possuam características (organolépticas e nutricionais) similares ou até superiores que as convencionais.

Das espécies (ou gêneros) mais citados da família Myrtaceae, se destacaram o araçá (*Psidium spp.*) e a gabioba (*Campomasia xanthocarpa*), ambas nativas e portanto de ocorrência espontânea. Porém apresentam cultivo irrisório e pouquíssimo explorado. No entanto, estudos demonstram que estes frutos apresentam alto potencial de produtividade, bem como um rico acervo nutricional que precisa ser estudado e popularizado comercialmente

(FETTER et all, 2010; MORZELLE, 2015; BRASIL, p.183, 2016). A gabiroba pode ser visualizada na Figura 7.

Em relação à segunda família frutífera mais citada – Rosaceae – apesar de não ter apresentado maior riqueza de espécies nas citações, contém duas das espécies mais citadas pelos sujeitos: amora branca (*Rubus erythrocladus*) e amora roxa (*Rubus sellowii*), cuja segunda é apresentada na Figura 7. Estes “pequenos frutos” nativos, apresentam baixo custo de implantação e manutenção, apontando um alto potencial dentro da agricultura camponesa, como demonstra estudos realizados com a amora preta no Rio Grande do Sul (ANTUNES, 2002).

Figura 7: Frutas nativas



Legenda: Fotos tiradas na propriedade dos entrevistados: (A) Amora roxa, frutos verdes (vermelhos) e maduros (roxos); (B) Amora roxa, talo com espinho; (C) Gabiroba, flor; (D) Arbusto gabiroba do cerrado. Foto: Da Autora, 2018.

No que se refere às hortaliças alimentícias não convencionais da pesquisa, a família de maior destaque foi a Asteraceae, tanto para a família como para maior citação e riqueza de espécie. Essa família não possui espécies citadas de origem nativa. Destas, a que obteve maior número de citações (que está entre as espécies mais citadas) foi a serralha (*Sonchus oleraceus*), a qual

pode ser visualizada na Figura 8. Observou-se que essa família, de maneira geral é encontrada em ambientes de culturas agrícolas, principalmente em meio à cultura de café, como narra Urucum e Caju sobre a serralha, respectivamente:

Na época a gente plantava café, ai a gente vinha no café, não tinha veneno, era só esterco, né? Ai a gente vinha com aquelas “braçada” de serraia. A gente comia junto com feijão e adorava.

A serraia, geralmente nasce sozinha no meio do café. Quando você vê que no café não foi aplicada algum tipo de agrotóxico, você pode consumir, mas quando você vê um café alheio, você não vai apanhar, porque você não sabe o que foi jogado lá.

Portanto, apesar da constatação da fácil presença dessas plantas no ambiente agrícola, a presença dos agrotóxicos em meio aos cultivos expressam uma das causas para a supressão do consumo de algumas espécies de PANCs pelos sujeitos da pesquisa, visto que, além da negligência das espécies alimentícias não convencionais, também existe o risco de contaminação à quem as consome.

Figura 8: Serralha



Legenda: Foto tirada na propriedade de Caju. Foto: Da autora (2018)

Em relação ao hábito de crescimento das espécies predominou-se o herbáceo (n=43), seguido de arborescentes (n=18) e arbustivas (n=13). Em relação as partes utilizadas, as frutas foram as mais citadas (n=32), seguido de folha (n=20), frutos verdes (n=9), brotos (folhas jovens) (n=4), flores (n=3), rizoma (n=2), casca (n=2) palmito (n=1) e semente(n=1).

O levantamento e registro das partes utilizadas junto à observação, permitiu compreender que, de maneira geral, os sujeitos entrevistados conhecem e consomem com maior

frequência as frutas “não convencionais” *in natura*. Apenas um dos indivíduos demonstrou consumir mais “matos” do que o restante dos entrevistados. Uma possível justificativa pode ser levantada através da observação e relatos, de forma que as terras desse sujeito não são de origem familiar e sempre destinaram-se para o cultivo em grande escala, por conta disso sua propriedade não possui vegetação nativa (mata atlântica ou cerrado), diferente das outras propriedades visitadas - e que tiveram um número maior de frutíferas citadas.

Contudo, Kinupp (2009) revela que as PANCs frutíferas geralmente recebem maior destaque de consumo pela maior atratividade (cor, doçura e succulência). Já as hortaliças não convencionais são tratadas como “mato”, “coisas verdes” aguadas e sem sabores e acabam sendo subutilizadas, assim como é possível contatar na fala de Nêpera:

Eu acho que a gente come pouco, porque você está ali todo dia plantando e mexendo. Se tá ali no meio do verde. Às vezes é mais fácil e prático. O melhor jeito de você comer “um verde”, é quando a gente não tem. Cê vê tudo seco, cê vê um trezinho verdinho, parece que dá uma animação pra você comer. Eu acho que a gente mexe muito com a horta e a gente acaba não tendo tempo, ai nada.

Esta fala demonstra que a praticidade do plantio da horta (estar “no meio do verde”) diminui significativamente o consumo dessas plantas “não convencionais”. Nesse sentido, todos os sujeitos partilharam dessa facilidade direta ou indiretamente, enfatizando a subutilização destas. Ainda assim, foi registrado que a segunda parte mais citada pelos sujeitos foram as folhas.

O levantamento das partes mais utilizadas – frutos e folhas – permitiram compreender de maneira geral, que as espécies mais consumidas pelos sujeitos estão contidas nas famílias Myrtaceae, representando as frutas, e a Asteraceae, representando as folhas. A predominância dessas famílias, apresenta resultados similares aos encontrados por Kinupp e Barros (2007) e Miranda e Hanazaki (2008) e Brack (2007), que também constataram em seus estudos, que essas famílias apresentam maior representatividade, em especial para a riqueza de espécie (como também foi identificado no presente trabalho).

As espécies são consumidas principalmente em refogados (cozido) (n=34) e *in natura* (n=30), doces (n=2), sucos (n=2), aromático (n=1) e corantes (n=1). O resultado superior para refogados, ocorreu pois houve mais de uma forma de preparo por espécie, e não porque foi considerada a forma de uso principal, visto que já foi identificado que a principal forma de consumo é “*in natura*” através das frutas.

Ao comparar este levantamento com os resultados levantados no momento de entrevista do subtópico anterior (saberes sobre os matinhos de comer), foi possível compreender que a

maioria das PANCs citadas primeiramente pelos sujeitos não demonstraram relação de presença no cotidiano de consumo das famílias. Uma possível justificativa, é o fato dos sujeitos já terem se “preparado” previamente para o momento da pesquisa e portanto mencionaram plantas que não necessariamente consomem, como foi o caso do broto de bambu e do umbigo de bananeira, onde todos correlacionaram essas plantas como PANCs, porém apenas um dos sujeitos revelou consumir uma dessas plantas na sua rotina.

Através da turnê guiada, foi possível ter um panorama maior sobre a realidade de consumo das PANCs no cotidiano das famílias, por conta das diversas conversas informais que surgiam ao longo das caminhadas de identificação. O conhecimento de plantas não pode ser confundido com o seu uso efetivo (GIRALDI, 2012), uma vez que o conhecimento sobre seu uso alimentício não implica necessariamente no seu uso. Portanto, foi possível compreender que a única espécie que foi relatada em ambos os momentos e está presente na vida das famílias é a serralha. Além dela, foi observado que, de maneira geral, todos os sujeitos consomem muitas frutas espontâneas ao longo do ano, sendo que a sua frequência varia com a sazonalidade das espécies. As frutas mostraram-se muito mais presentes na rotina alimentar das famílias do que qualquer outra hortaliça não convencional.

Em relação ao estado de domesticação das espécies, a grande maioria são extraídas. Apenas 12 espécies foram efetivamente descritas e/ou identificadas como cultivadas (serralha, taioba, orapronobis, mostarda, mandioca, quiabos, bananeira, abóbora, azedinha, bangalô, mexerica e nêspira), ainda assim alguns dos sujeitos disseram não precisar cultivar duas dessas espécies (serralha e mostarda), por afirmaram que elas mesmas “se cultivavam”. Outras espécies mencionadas são convencionalmente cultivadas e entraram na categoria de PANCs, não por serem espécies espontâneas, mas por apresentarem partes que não são convencionais de se consumirem, como é o caso da mandioca (uso da casca), quiabo comum (uso dos brotos - folhas jovens), abóbora (uso do broto – cambuquira e flor) e bananeira (flor – umbigo). Das frutíferas citadas, as duas foram relatadas como “extraídas” da mata. Portanto apenas seis (taioba, orapronobis, bangalô, azedinha, mexerica e nêspira) espécies puderam ser identificadas como diretamente cultivadas, ou seja, intencionalmente.

As PANC's citadas como cultivadas que são consideradas espontâneas e nativas ou não (serralha, taioba, orapronobis, mostarda, azedinha e bangalô) são descritas por Kinupp, como espécies ruderais, que necessitam de poucos cuidados e apresentam alta adaptabilidade mesmo em ambientes de elevado estado de antropização e portanto uma possível alternativa nutricional e de renda para as famílias camponesas.

Segundo Giralaldi (2012), as plantas alimentícias não convencionais são obtidas por extrativismo ou cultivo. Porém, foi possível verificar que mesmo que algumas plantas sejam cultivadas pelos sujeitos, a grande maioria das espécies citadas são extraídas/coletadas. No entanto, sabe-se que o cultivo é importante para a manutenção dos saberes locais, pois permite o exercício cotidiano dos sujeitos. (AMARAL, NETO, 2008; AMOROZO, 2002).

Tendo como referência as espécies frutíferas que foram as que demonstraram maior representatividade neste levantamento, é possível compreender que o quadro de maior extrativismo pode ser justificado pela dificuldade de propagação dessas espécies, que inviabilizam seu cultivo. Os estudos de Jordano (2016), revelam que essa dificuldade é decorrente da dependência dessas espécies dos dispersores (aves e mamíferos), que garantem a quebra de dormência das sementes para sua posterior propagação. Em alguns dos diálogos durante a turnê guiada, foi possível identificar a dificuldade de propagação dessas espécies frutíferas. Como menciona um dos trechos das falas de Urucum (U) com a Pesquisadora (P) sobre o *Articum cagão*:

U: Por isso que eu falo, devia ter um professor na Universidade que conseguisse cultivar essas coisas do campo, para o pessoal ver a sustentabilidade que dá, sabe?

P: Você acha que essa (*articum cagão*) é fácil de plantar, em outro canto?

U: Então, não sei. É por isso que eu te falo, são coisas nativas, né? Tudo que é nativo se tem que cuidar dela, de onde ela está, por exemplo, igualzinho aqui: Aqui é um campo, então tem ela, tem outras coisas, outras frutas que você já viu ai. Se trouxesse pro campo, cercava uma área. Se Universidade tivesse um campo, ia lá, tentar cultivar ela no próprio espaço dela. Porque no laboratório, é igual a gente plantar alface, vai cuidar e ela vai modificar o sabor, não vai ser igual, né?

Na fala, é possível compreender novamente o potencial nutricional das PANCs, bem como a importância de se conhecer em maior profundidade suas formas de propagação e cultivo, visto a carência de estudos e técnicas produtivas que solucionem os problemas para um manejo adequado dos recursos, o que justifica uma das possíveis dificuldades de propagação das espécies. Além disso, é possível identificar a não atuação da Universidade para o tema que apenas promove estudos distante das realidades, não atende os interesses e demandas dos sujeitos.

Ainda nesse sentido, foi detectado que muitas das espécies frutíferas citadas não se encontram mais em quantidades elevadas na área em que foi realizado o presente estudo. Algumas delas até foram ditas como “extintas” na região, como foi o caso do marolo (fruta). Esse cenário é um possível resultado do impacto antrópico no ambiente de propagação dessas

espécies, como por exemplo a remoção da cobertura vegetal e a formação de culturas agrícolas e pastagens que interferem os ecossistemas naturais.

Para tanto, é importante ressaltar que as atividades de caráter extrativista (e não só), devem ser conduzidas através de um manejo sustentável, para não se tornar uma prática predatória e influenciar negativamente a preservação das espécies, ecossistemas e povos.

Pra que o extrativismo seja saudável são necessários planejamentos, manejos e estudos das espécies. Igualmente, é necessário reconhecer e valorizar o desenvolvimento das identidades socioculturais que são construídas, através da associação das populações tradicionais com os recursos alimentícios, visto que grande parte das origens dos problemas de diminuição dessas espécies não é a extração inadequada, mas sim, as práticas inadequadas de manejo por parte de grandes propriedades nos arredores das propriedades dessas/es camponesas/es.

Ao longo dos últimos subtópicos, através das entrevistas, relatos e conversas informais, foram identificadas diversas passagens que demonstram a vulnerabilidade que os sujeitos, seus saberes, essas plantas e o ecossistema estão sofrendo. Nesse sentido, as perspectivas iniciais de situação de vulnerabilidade foram confirmadas. Para tanto, o subtópico seguinte, busca adentrar, apontar e compreender algumas dessas vulnerabilidades que os sujeitos relataram.

## 6.5 A vulnerabilidade dos saberes e das espécies

Foi entendido que todos os sujeitos relataram acreditar que a conservação dos saberes sobre essas plantas é algo importante, como demonstra as falas de Caju, Urucum, Bangalô, Capuxinha e Marolo, respectivamente:

Considero, pelo sabor, pela quantidade de proteínas. E também como tipo de variedade, as vezes cê tem uma coisa ali, cê tá cansado de comer aquilo, ai você vai lá e faz outra coisa.

Muito, tinha vontade de aprender a fazer e ter mais conhecimento, aproveitar mais. [...] Aquilo que está lá na natureza, é mais poderoso para o organismo da gente, mais forte, mais vitaminado do que as plantas que a gente cultiva.

Tamo perdendo muito conhecimento, muita prática culinária antiga, que era bom para saúde.

Fico feliz em ter o aprendizado, pela saúde. É importante de aprender e passar o aprendizado, ajudar as outras pessoas.

Importante conhecer as plantas nativas, saber o que cê tá comendo. Lá no mercado, se tem uma serralha, cê não sabe se onde veio. Eles coletam isso onde, no meio do café? Cheio de veneno? Péssimo!

Essas falas além de constatarem que todos os sujeitos consideram os conhecimentos sobre essas plantas importantes, também revelam a concepção coletiva camponesa que associa essa valorização à saúde. Para tanto, esse assentimento e concepção naturalmente auxiliam na preservação desses saberes e plantas. Mesmo assim é importante salientar que estar vulnerável é estar potencialmente em risco de perda e, portanto, existe à predisposição de um elemento ser atingido negativamente, no caso, os sujeitos e seus saberes, as espécies e o ecossistema. Essa situação vulnerável, é oriunda de uma série de transformações sociais, políticas e culturais e que exigem (re)ações que viabilizem com que os elementos atingidos, sejam capazes de encontrar as estratégias necessárias para não desaparecerem.

Dessa forma, torna-se necessário compreender tanto os fatores que favorecem a manutenção, conservação e permanência, tanto os fatores que induzem à vulnerabilidade desses elementos, para que a transformação desse cenário de insegurança possa ser pensado.

A primeira vulnerabilidade foi identificada na *transmissão dos saberes sobre plantas alimentícias não convencionais*. Aqui, acredito que seja importante compreender, em síntese, que a transmissão do saber é mais do que uma transmissão de técnicas, é um ensinamento de valores construídos através da vivência social e, no olhar camponês, representa um saber-fazer que é cultivado entre as gerações (TOLEDO; BARRERA-BASSOLS, p.33, 2015; SILVA, 2014).

Para compreender o cenário de vulnerabilidade dessa transmissão, foi perguntado aos sujeitos se a transmissão dos saberes está sendo feita entre as gerações (compartilhada com os jovens/filhas/os) e se esses saberes são de alguma forma socializados com outras pessoas. Aqui, mesmo que todos tenham mencionado realizar a transmissão de alguma maneira (direto ou indiretamente), bem como conhecerem e trocarem com outras pessoas, foi identificado um contexto de redução tanto da população detentora desses saberes, quanto na presença dos saberes na zona rural.

Foi identificado que cinco dos sujeitos mencionaram que seus avós/avôs e pais/mães “conheciam e comiam muitas plantas” (diversas partes). No entanto, todos relatam que grande parte desses saberes estão sendo esquecidos e perdidos. Nesse sentido, a pesquisa procurou adentrar na consciência dos porquês de um cenário de redução dos “guardiãs/ões” (detentores) dos saberes, e de mitigação do aprendizado sobre essas plantas. Dessa forma, a fala de Marolo exemplifica parte dessa situação:

Tem que passar, se não nós morre e o conhecimento se perde.

Neste curto relato, Marolo expressa a necessidade desses saberes serem repassados para que possam ser preservados, haja visto o envelhecimento dos “guardiãs/ões” e o desestímulo global que dificulta a permanência desses saberes. Portanto, é evidente que para além do ciclo de morte natural dos guardiãs/ões, a diminuição de possíveis detentores do conhecimento acontecesse por outros motivos, como pode ser observado em um dos diálogos com Marolo (M), Capuxinha (C) e Pesquisadora (P):

M: O povo da roça mesmo, eles não consomem muita coisa, consome o comprado

P: Por que isso acontece?

C: Comodismo e falta de orientação. Quem não conhece, nunca comeu. Tanto que levei espinafre para a minha vizinha aqui em baixo e ela disse que não comia, aí eu ensinei, faz refogado com ovo, salada.

M: Eles consomem banana, mas se cê falar faz umbigo de banana eles não sabem fazer.

Nessas falas é possível perceber o cenário de declínio dos saberes e usos sobre essas plantas (e até mesmo as convencionais – citação para o espinafre) no contexto rural, potencializando a situação de vulnerabilidade. Capuchinha e Marolo justificam o cenário de redução pela “comodidade e falta de orientação” dos sujeitos, no entanto é necessário compreender que as escolhas alimentares ultrapassam a dimensão individual. O processo de monoculturas alimentares, Revolução Verde e “modernização” da agricultura, favorecem com que os impérios alimentares modelem os hábitos de famílias urbanas e rurais ao descaracterizarem a identidade alimentar dos povos, o que conseqüentemente acentua a redução de práticas, saberes e diversidades de plantas e animais nos espaços rurais (PLOEG, 2008, p. 127, DAL SOGLIO, 2016, p.14).

Ainda sobre a sociabilização dos conhecimentos cinco dos entrevistados mencionaram conhecer ao menos uma pessoa “guardiã” (detentora do conhecimento). Destes, dois sujeitos mencionaram conhecer muitas pessoas na feira (feirantes e clientes) que conhecem e consomem PANCs, porém ambos enfatizaram a dificuldade de encontrar “guardiãs/ões” na comunidade em que moram, corroborando com as falas de Marolo e Capuchinha. De todos os sujeitos, apenas um mencionou ter de fato algum vizinho “guardião” dessas plantas, relatando: “O vizinho gosta de comidas exóticas”.

Além das transmissões e trocas, serem desfavorecidas no contexto de sociabilidade rural, por conta da indução do modelo hegemônico alimentar, observou-se que da mesma forma,

a transmissão dos saberes entre as gerações familiares está em estado de vulnerabilidade. Como exemplifica Urucum sobre o desinteresse de sua filha e de seu filho para essas plantas:

Passar eu passo. Igualzinho meus filho, não aceita, é uma geração moderna, eu até brigo muito, insisto e falo... sabe? Então, eu falo pra não usar o guaraná, não usar a bolacha recheada, evitar essas coisas. As vezes a gente até fala, faz a serralha e eles não come. Se você insistir, mais irritada a pessoa fica com aquilo, então eu acho que tem que ter a vontade própria, o hábito próprio, sabe? Agora por exemplo, com outra pessoa que me procuram e falam: ai eu tinha uma vontade de comer, isso é ruim? Com maior prazer eu arrumo e pego, sabe? Faço tudo pra ela, desde uma planta medicinal, até comestível.

A fala de Urucum está em consonância com os demais sujeitos, sendo que apenas um sujeito mencionou que seus filhos se alimentam dessas plantas quando preparadas. Esse panorama, reforça o declínio que os saberes sofrem através das pressões do urbano e da modernização da sociedade. Haja visto, o crescente estímulo à um estilo de vida associado a grandes mercados, que desconecta os sujeitos da terra e de sua localidade, e conseqüentemente expressa um notável reflexo na população de jovens (filhas e filhos camponeses), que mesmo em contexto rural, são impedidos de adquirir as habilidades tradicionais de seus ancestrais, à medida que tem seus valores influenciados pela globalização (TOLEDO; BARREIRA-BASSOLS, p.243, 2015)

Ainda assim, Nêspira relata acreditar que a melhor forma de você ensinar as/os filhas/os é sendo o exemplo, portanto, compreende-se a presença resistente do modo de vida camponês do aprender fazendo, essa dimensão de entendimento diferenciada, viabiliza uma rota alternativa e ativa na construção de uma nova realidade.

No entanto, foi possível compreender de maneira geral, que a rota de transmissão dos conhecimentos dessas plantas tem sido interrompida tanto dentro das ancestralidades e futuras gerações familiares, tanto na partilha social dos indivíduos. Em ambos os casos, percebe-se que mesmo que os indivíduos (filhas/os, vizinhos, amigos, etc.) demonstrem comodismo e desinteresse, ninguém está fora da contínua modelagem impositiva dos grandes impérios alimentares.

A segunda vulnerabilidade, foi identificada na *diminuição dessas plantas nos ecossistemas das propriedades e nos pratos das famílias*, através da observação durante à caminhada, e também pelos elementos de entrevista que confirmaram o quadro.

Para tanto, foi perguntado aos sujeitos quanto à percepção que tinham em relação à diminuição dessas plantas ao longo das gerações em suas terras, caso confirmassem essa diminuição, perguntava-se também, se isso preocupava-os de alguma forma. Todos os sujeitos

afirmaram perceber que grande parte dessas plantas tem diminuído ao longo das gerações, como pode ser exemplificado nas falas de Bangalô e Marolo, respectivamente:

As plantas tem diminuído ao longo do tempo, a samambaia mesmo não se vê mais na região que minha família coletava. O pinheirinho-do-brejo ainda tem, mas diminuiu. Nunca parei muito pra me preocupar, mas às vezes dá saudade.

Diminuiu muito, porque geralmente o povo ara o terreno, joga calcário, põe veneno e herbicida. A maior parte dessas plantas já foi tudo embora, já tem planta que cê procura aqui é difícil de achar. Aqui é cerrado, era pra ter um pézinho de marolo, existia, agora não existe mais, acabou. Botam fogo no pasto para sair broto para o gado e eles não vê que as folinhas que cai ali vai formar esterco, o negócio dele é brotar pro gado, ai dá erosão, complica tudo. Destrói e destrói. Isso preocupa muito, tem muita coisa que já foi embora

Com essas falas, é possível perceber que assim como os sujeitos e seus saberes estão em risco, as espécies e o ambiente também estão. Além disso, a fala de Marolo, apresenta um dos possíveis fatores que fomentam a redução das espécies e degradação ambiental – o manejo inadequado do solo.

Ainda no sentido de encontrar fatores que favoreçam a diminuição dessas plantas, quatro dos sujeitos mencionaram que a diminuição relaciona-se com a mudança dos hábitos alimentares, reforçando as percepções da vulnerabilidade descrita anteriormente. Dessa maneira, três dos sujeitos citaram a palavra “facilidades”. Para exemplificar como essas palavras relacionam-se com a diminuição das espécies, evidencio as falas de Caju e Urucum, respectivamente:

As pessoas com a facilidade das coisas, deixou de fazer aquilo que fazia antigamente de colher o que se podia comer, pra pegar alguma coisa mais fácil, como na própria cidade. E também, as vezes os pais não passavam para os filhos o valor nutritivo de alguma das plantas e ai se foi, vai acabando, acabando e ai perdeu-se o interesse.

É tem diminuído por causa das modernidades, o pessoal querendo facilidade, modificando os hábitos alimentar. [...] Eu fico com pesar, porque os conhecimentos vai sumindo, né? A partir do momento que você não consome, você não interessa pelo aprendizado. Eu posso passar para os meus filhos, mas pra eles não interessa, então eles vão esquecer isso, eles vão fica com o que a modernidade, que a mídia está colocando no comércio, então, eu acho que tudo que está ai na natureza é porque a gente precisa consumir, entendeu? [...] Eu acho que você pode perceber que não existe um programa de escola, um programa de nada que tenha uma parte voltada para o mato. Por que na merenda escolar não pode por serralha? Por que não pode pedir um orapronobis? que é tão vitaminado? Por que tem que ser o brócolis, cenoura, beterraba? Então eu acho que há uma falta de interesse não somente da população, mas por causa do que é apresentado pra eles. Ai vai tudo um se afastando do outro. E pode vir a extinção, porque se pensa bem, até pouco tempo, taioba, orapronobis, na feira, pessoal consumia, procurava e consumia muito, hoje em dia é pouco, só pessoas mais idosas que conheces e vão lá.

Ambas as falas, expressam o que Carneiro (2004) demonstra em seus trabalhos sobre a crescente homogeneização da alimentação, a dependência dos hábitos alimentares aos mercados, o que intervém na erosão dos saberes transmitidos (seja pelo contato direto advindo das gerações camponesas, seja pelas redes de comunicação e outros espaços formativos). Cenário este que favorece o desaparecimento e negligência de diversas espécies e variedades alimentares (TOLEDO; BARREIRA-BASSOLS, P.243, 2015)

Em relação à falta de estímulo de políticas públicas mencionada na fala, o autor Gliessman (2001), afirma que historicamente, não houve no Brasil, reconhecimento e estímulo à manutenção e conservação dos hábitos de consumo desses recursos alimentares. Ao contrário, as políticas de incentivo à produção agrícola concentraram-se em culturas focadas em poucas espécies, seguindo o modelo de cultivo em grandes latifúndios. Dessa forma e em nome do desenvolvimento e praticidade, definiu como progresso para o meio rural, a homogeneização sociocultural que favorece, mais uma vez, a desvalorização e erosão dos saberes e plantas alimentícias locais.

Além disso, também foi identificado pelos sujeitos entrevistados como motivos para a redução das espécies nos habitats e nos pratos: a dificuldade no preparo, coleta e identificação das PANCs. Para Carneiro (2004), a facilidade de acesso aos mercados, somado à busca por maior praticidade favorece com que as populações não aproveitem dos alimentos não convencionais. Igualmente, a incapacidade de identificação botânica, relaciona-se ao afastamento das populações da natureza, à redução da dependência dessas plantas, bem como as “facilidades” da modernidades.

Identificado tantos fatores que influenciam a vulnerabilidade de preservação, perguntou-se sobre a presença de atitudes pessoais que assegurassem o cuidado e a conservação das espécies alimentícias florísticas nos ambientes. Todos os entrevistados mencionaram que procuravam manter as plantas que conhecem como alimentícias na horta ou em qualquer área da propriedade, desde que conhecessem à espécie. Para exemplificar as estratégias de preservação, cito a fala de Caju e Marolo sobre preservação:

Sim, quando eu as vejo e tem na minha horta, eu procuro manter ela ali na horta, até ela acabar por si própria. As que eu conheço que dá pra ser consumida, que a maioria das vezes a gente não sabe que aquilo é próprio para consumo, mas o que eu vejo, que eu sei que dá para consumir, eu mantenho ali.

Eu acho que a melhor maneira de preservar, é você compartilhar. Então, isso eu procuro o máximo manter elas. Por exemplo, eu gosto muito de compartilhar tudo que eu tenho com outras pessoas desde criação, plantas.

Então por exemplo, se eu tenho orapronobis, eu já faço muda. Tem que ir espalhando, para expandir as mudas, se um dia o meu morre, acabar, eu tenho aonde recorrer.

Em ambas as falas foi possível entender que os sujeitos preocupam-se com a permanência das plantas que conhecem no local onde moram, e ainda, trouxeram complementariedade. Caju ao expressar sobre muitas vezes não conhecer essas plantas, sintetiza o reflexo do quadro de vulnerabilidade de transmissão dos saberes que vem sendo esquecido e perdido. Já Urucum, em um contraponto complementar, enfatiza com confiança que “a melhor maneira de preservar, é você compartilhar”, expondo uma possível solução para o referido quadro.

Ainda que alguns sujeitos tenham a dimensão da partilha mencionada por Urucum, grande parte não realiza esse tipo de troca principalmente no que diz respeito às plantas do presente estudo. De maneira geral, ambas as vulnerabilidades (transmissão dos saberes e redução das espécies nos habitats e pratos) corroboram com o a crescente perda de soberania e segurança das famílias camponesas que as indústrias agrícolas e alimentícias influenciam.

Tendo em vista o retrato vulnerável e buscando alternativas que pudessem contribuir na transformação dessa realidade, por último e finalizando o momento das entrevistas foi perguntado aos sujeitos se eles possuíam interesse em aprender mais sobre as PANCs. Em caso afirmativo, foi perguntado de que maneira ela/ele gostaria de conhecer sobre as PANCs.

Todos manifestaram interesse em aprender mais sobre as PANCs. Dentre as metodologias sugeridas para facilitar o aprendizado foram mencionadas: duas citações para curso (oficina), três para troca de saberes e duas para cartilha (receita e fora de cultivo). Essas propostas refletem o interesse e busca dos participantes em resgatar esses saberes, bem como expandir os horizontes de possibilidades acerca das PANCs, demonstrando uma perspectiva positiva para a (re)significação dessas plantas.

## **7. CONSIDERAÇÕES FINAIS**

Os objetivos da pesquisa foram alcançados de diversas formas. Uma abundante riqueza de saberes sobre as PANCs foi levantada de maneira coletiva e participativa. Os saberes puderam ser compartilhados de maneira horizontal e criativa, de forma que todos, camponesas/es e pesquisadoras/es, puderam, através dessa investigação (re)lembrar de memórias, (re)encontrar plantas comestíveis, (re)conhecer as que ainda não se conhecia, (re)pensar hábitos de cultivo, consumo e comercialização e ainda perceber a importância desses

saberes (re)valorizando-os e compreendendo aspectos sobre a vulnerabilidade desses saberes (que foi identificado pelos próprios sujeitos).

Foi possível perceber que as rotinas de cultivo, consumo e comercialização são majoritariamente compostas por alimentos convencionais (os que são vendidos no mercado). Mesmo assim, todos demonstraram preocupação sobre as origens dos seus alimentos, tanto no sentido de sabor, como de segurança (por se saber como é produzido). Ainda nesse sentido, a maioria dos sujeitos apresentaram grande autonomia, por apresentarem baixa dependência de compras nos mercados e valorizarem isso.

Os saberes sobre as PANCs citadas pelos entrevistados foi adquirido, em sua maioria (90%), através da transmissão dos saberes, demonstrando a presença do saber tradicional campesino transmitido entre as gerações das famílias, resultante da interação com a natureza e suas histórias. No entanto, nas rotinas de consumo, as PANCs não apareceram como recurso das principais refeições, principalmente os “matos” que apresentaram grande subutilização. Apenas a serralha se destacou, e mesmo assim, foi relatada da seguinte forma: “mas é muito de vez em quando”. As frutas, foram as que apresentaram maior valor entre os sujeitos, todos mencionaram consumi-las quando as encontravam, pois acreditam em seu alto potencial nutricional. A frequente menção de espécies nativas indica que as plantas autóctones têm representatividade local e possuem importância para a diversificação alimentar das famílias.

Nas rotinas de cultivo e comercialização, apenas seis espécies, são intencionalmente cultivadas (orapronobis, taioba, bangalô, azedinha, mexerica curriqueira, nêspira), o restante são coletadas (no quintal) ou extraídas (mata ou cerrado). Apesar da baixa representatividade mercadológica das espécies, 5 foram citadas como comercializadas (orapronobis, serralha, mostarda, taioba e azedinha).

Foram reconhecidas, identificadas e valorizadas (no sentido de dar importância em se conhecer) 74 etnoveriedades de PANCs, e sobretudo se destacaram as famílias Myrtaceae e Asteraceae. Expressando riqueza especialmente para os frutos nativos consumidos *in natura*. Os refogados (que representam os matos e também a família Asteraceae) apesar de terem sido mais citados, não expressaram a realidade de uso das/os camponesas/es. Entre as espécies mais citadas, merece destaque: Amora roxa, Amora Branca, Gabiroba, Araça e Serralha.

Todos as/os camponeas/es participantes concordam que os saberes sobre essas plantas são importantes, principalmente pelo aspecto da saúde. Das observações de campo e percepção dos sujeitos em relação as vulnerabilidades, destacou-se a transmissão dos saberes às próximas gerações pelo desinteresse entre os jovens(filhas/os), e também entre os moradores da própria

comunidade (manutenção do saber). Além disso, também foi observado como fator de vulnerabilidade a diminuição das plantas presentes nos ecossistemas das propriedades e nos pratos ao longo das gerações.

Entendemos que as PANCs são um potencial interessantes em várias dimensões, perpassando o sentimento de pertencimento (memória), a (re)valorização do que é “comum”, o valor nutricional, a riqueza de sabor, a variedade no prato, a construção de um saber repassado entre as gerações, o estado de conservação ambiental de um habitat, o interesse pelo novo e um potencial alternativo na fonte de renda.

O futuro dos saberes e das PANC's é incerto, por isso acreditamos que seja necessário uma maior divulgação para a ampliação desse saberes, de maneira que esses recursos vegetais locais sejam valorizadas, consumidos, estimulados, manejados e propagados. A relação entre as plantas cultivadas e comercializadas é evidente (só se planta o que se vende) e, por isso, também acreditamos que seja necessário o aumento no consumo dessas plantas para auxiliar no fortalecimento da soberania e segurança das famílias, fomentando um desenvolvimento rural sustentável.

O consumo das PANCs, seja por consumidoras/es ou camponesas/es, auxilia em uma escolha mais consciente, e política, manifestando-se através de dimensões econômicas, ambientais e sociais. Essa ação pode resultar na despadronização de nossos monótonos e homogêneo paladares, no encorajar do potencial criativo, diversificado e saudável da agricultura e culinária, no incentivo para a preservação, valorização e manutenção da diversidade biológica e dos saberes culturais das sociedades tradicionais do mundo.

Como devolutiva para as/os camponesas/es que participaram da pesquisa será construído de maneira participativa um espaço de trocas de saberes, para que todos os sujeitos possam trocar entre eles mesmos as informações que foram levantadas e reunidas nessa pesquisa, além disso, pretende-se preparar alguma das formas que foram sugeridas pelos sujeitos como devolutiva (cartilha, oficina e folders informativos).

## 8. BIBLIOGRAFIA

ABREU PHB. **Construção de um processo social participativo de promoção de saúde para a superação do modelo do agronegócio: A experiência camponesa a partir da agroecologia em Lavras – MG** [Tese Doutorado]. Campinas (SP): Universidade Estadual de Campinas, no PRELO.

ABREU PHB. **O agricultor familiar e o uso (in)seguro de agrotóxicos no município de Lavras, MG** [dissertação]. Campinas (SP): Universidade Estadual de Campinas; 2014.

ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R.F.P. & ALENCAR, N.L. 2010. **Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos**. Pp. 39, 64. In: Albuquerque, U.P.; Lucena, R.F.P. & Cunha, L.V.F.C. (Eds.), **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. Recife, Núcleo Publicações em Ecologia e Etnobotânica Aplicada (NUPEEA).

ALTIERI, M. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável/ Miguel Altieri**, -3.ed. ver.ampl. – São Paulo, Rio de Janeiro: Expressão Popular, AS – PTA 2012. 400p: il. graf. tabs.

ALTIERI, M. **Os quelites: usos, manejo e efeitos ecológicos na agricultura camponesa**. *Agriculturas*, v.13, n.2, 2016.

ALTIERI, M.; TOLEDO, V. M. **The agroecological revolution in Latin America: rescuing nature, ensuring food sovereignty and empowering peasants**, *The Journal of Peasant Studies*, 38:3, 587-612, 2011.

AMARAL, C. N; NETO, G. G. **Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil)**. *Bol. Mus. Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém, v. 3, n. 3, p. 329-341, set-dez. 2008.

AMOROZO, M. C. M. Abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. In: Di Stasi, Luis Claudio (Org.). **Plantas medicinais: arte e ciência – um guia de estudo interdisciplinar**. São Paulo:Unesp. p.47-68. 1996.

AMOROZO, M. C. M. **Sistemas agrícolas tradicionais e a conservação da agrobiodiversidade**. *Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia*, p. 123-131. 2002.

AMOROZO, Maria Christina de Mello; GÉLY, Anne. **Uso de plantas medicinais por caboclos do baixo Amazonas Barbacena, PA, Brasil**. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi*. Nova série, Belém, v.4, n.1, p.47-131, 1988.

BELIK, W. **Perspectivas para segurança alimentar e nutricional no Brasil**. *Saúde e Sociedade*, v.12, n.1, p.12-20, jan-jun 2003.

BERTOLDI, Márcia Rodrigues. **Saberes Tradicionais como patrimônio cultural imaterial dinamizador do desenvolvimento sustentável**. *Novos Estudos Jurídicos*, [S.1], v. 19, n. 2, p. 559-584, jul. 2014 ISSN 2175-0491.

BRACK, P. **Plantas Alimentícias Não Convencionais** – Editor Convidado. *Revista Agriculturas (Impresso)* v.13, p.4-5, 2016.

BRACK, P.; KINUPP, V.F.; SOBRAL, M.E.G. **Levantamento preliminar de espécies frutíferas de árvores e arbustos nativos com uso atual ou potencial do Rio Grande do Sul**. *Revista Brasileira de Agroecologia*, v.2, n.1, 17691772. 2007

BRASIL. **Diretrizes e normas regulamentadoras de pesquisa envolvendo seres humanos** / Conselho Nacional de Saúde. Brasília: CNS, 1996. 20p

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. [internet] **Relatório de Estação Geodésica 2018**. [Acessado em 2018 Nov. 18]. Disponível em: <http://www.bdg.ibge.gov.br/pdf/relatorio.aso?L1=91734>

BRASIL. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. [internet] **Censo Agropecuário 2006**. [Acessado em 2018 Nov. 16] Rio de Janeiro: IBGE, 2009. Disponível em: [http://www.mma.gov.br/estruturas/sds\\_dads\\_agroextra/\\_arquivos/familia\\_censoagro2006\\_65.pdf](http://www.mma.gov.br/estruturas/sds_dads_agroextra/_arquivos/familia_censoagro2006_65.pdf).

BRASIL. Ministério da Saúde. Conselho Nacional de Saúde. Resolução nº 466, de 12 de dezembro de 2012. *Diário Oficial [da] República Federativa do Brasil*, Brasília, DF, 12 dez. 2012. Disponível em: [http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466\\_12\\_12\\_2012.html](http://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/cns/2013/res0466_12_12_2012.html). Acesso em: 12 set. 2018.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: Plantas para o Futuro: Região Centro-Oeste / Ministério do Meio Ambiente**. Secretaria de Biodiversidade; Roberto Fontes Vieira (Ed.). Julcécia Camillo (Ed.). Lidio Coradin (Ed.). – Brasília, DF: MMA, 2016.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Biodiversidade brasileira: avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros**. Brasília: MMA/SBF, 2002. 404 p

BUENO, Gabriel and BACCARIN, José Giacomo. **Participação das principais frutas brasileiras no comércio internacional: 1997 a 2008**. *Rev. Bras. Frutic.* [online]. 2012, vol.34, n.2, pp.424-434. ISSN 0100-2945.

CALLEGARO, Iara do Carmo. **As culturas alimentares tradicionais e seu papel na manutenção da biodiversidade, da segurança alimentar, do patrimônio cultural e genético no Território de Identidade de Itapetinga-BA, Brasil**. / Iara do Carmo Callegaro. – Vitória da Conquista, BA: UESB, 2013. 317p. II.

CARNEIRO, A. M. **Espécies ruderais com potencial alimentício em quatro municípios do Rio Grande do Sul**. Porto Alegre, 2004. 111 f. Tese - (Doutorado em Botânica), Instituto de Biociências, Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

CAROLAN, M. **The sociology of food and agriculture**. London; New York: Routledge, 2012

CARRASCO I PONS, S. **Pontos de partida teórico-metodológicos para o estudo sociocultural da alimentação em um contexto de transformação**. In: CANESQUI, A. M. (Org.); GARCIA, R. V. D. **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro, FIOCRUZ, 2005.

CHAVES, Mariane Sousa. **Plantas alimentícias não convencionais em comunidades ribeirinhas na Amazônia**. 2016. 108 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) - Universidade Federal de Viçosa, Viçosa. 2016.

CORREIA, M. C. B. **A observação participante enquanto técnica de investigação. Pensar Enfermagem**, Lisboa (Portugal): Escola Superior de Saúde do Instituto Politécnico de Beja, v. 13, n. 2, 2009.

CUNHA, M. **Relações e dissensões entre o tradicional e saber científico. Revista USP**, n. 75, p. 76-84, 1 nov. 2007.

DAL SOGLIO, F.; KUBO R. R., **Desenvolvimento, agricultura e sustentabilidade / organizadores Fábio Dal Soglio e Rumi Regina Kubo ; coordenado pela SEAD/UFRGS. – Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016. 206 p.**

DIEGUES, A. C.; ARRUDA, R. S. V.; SILVA, V. C. F.; FIGOLS, F. A. B.; ANDRADE, D., **Os Povos Tradicionais e a Biodiversidade no Brasil**. Ministério do Meio Ambiente, dos Recursos Hídricos e da Amazônia Legal, Cobio-Coordenadoria da Biodiversidade, NUPAUB –Núcleo de Pesquisas sobre Populações Humanas e Áreas Úmidas Brasileiras-Universidade de São Paulo, São Paulo: 2000.

FAO. **International Year of Rice fact sheets** (available at [www.fao.org/rice2004/en/factsheets.htm](http://www.fao.org/rice2004/en/factsheets.htm)), 2004.

FETTER, M. da R. *et al.* Propriedades funcionais de araçá-amarelo, araçá-vermelho (*Psidium cattleianum* Sabine) e araçá-pêra (*P. acutangulum* D.C) cultivados em Pelotas/RS. **Brazilian Journal of Food Technology**, n. 15, p. 92-95, 2010.

FLICK, Uwe: (2009). **Uma introdução à pesquisa qualitativa**. 3.ed. Tradução de Joice Elias Costa. Porto Alegre/BR: Artmed, Bookman. (Coleção “Pesquisa Qualitativa”). ISBN 978-85363-1711-3.

GIRALDI, M. C. **Recursos alimentares vegetais em duas comunidades caiçaras no sudeste do Brasil: discutindo modos de vida e segurança alimentar**. Dissertação. Programa de Pós-graduação em Botânica da Universidade Federal Rural de Pernambuco. 2012.

JACKSON, D; JACKSON, L. **The farmsas natural habitat: reconnecting food systems and ecosystems**. Island Press. Washington, D.C., 2002

JORDANO, P., M. Galetti, M. A. Pizo, and W. R. Silva. 2006. **Ligando Frugivoria a Dispersão de sementes à biologia da conservação**. Pages 41 1-436, In: Duarte, C. F., Bergallo, H.G., Dos Santos, M.A., and V a, A.E. (eds). *Biologia da conservação: essências*. Editorial Rima, São Paulo, Brasil.

KINUPP, V. F. & BARROS, I.B.I. **Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas do Brasil**. *Horticultura Brasileira*, [S.l.], v.22, n.2, 2004. Suplemento CD-ROM.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese de Doutorado. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.

KINUPP, V.; BARROS, I. **Riqueza de Plantas Alimentícias Não-Convencionais na Região Metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul**. *Revista Brasileira de Biociências*, Porto Alegre, v. 5, supl. 1, p. 63-65, jul. 2007.

KINUPP, V.F. (2009) **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): Uma Riqueza Negligenciada**. Anais da 61a Reunião Anual da SBPC - Manaus, AM, 1-4.

KINUPP, V.F. and Lorenzi, H. (2014) **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: Guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas**. Instituto Plantarum de estudos da Flora, São Paulo.

LITTLE, Paul E. **Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade**. Brasília, DF: UnB, 2002

LORENZI, H. **Árvores brasileiras: manual de identificação e de plantas arbóreas nativas do Brasil**. 3 ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 1992. 352p.

LORENZI, H.; SARTORI, S.F.; BACHER, L.B.; LACERDA, M.T.C. **Frutas Brasileiras e Exóticas Cultivadas: de consumo in natura**. 1.ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2006. 650p. LUIZZA, M.W. et al. Local

MACIEL, M. E. Olhares antropológicos sobre a alimentação: identidade cultural e alimentação. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (orgs.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível* [online]. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005.

MALUF, R. **Mercados agroalimentares e a agricultura familiar no Brasil: agregação de valor, cadeias integradas e circuitos regionais**. *Ensaio FEE*, P. Alegre, v. 25, n. 1, p. 299-322, 2004.

MARCONI, M. A.; LAKATOS, E. M. **Fundamentos de metodologia científica**. 5. ed. São Paulo: Atlas, 2003.

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **Pesquisa social: teoria, método e criatividade**. 23. Ed. Petrópolis, RJ: Vozes, 2004.

MINNIS, P. E. **Famine foods of the northern american desert borderlands in historical context**. *Ethnobiol.* 11(2):231-257 Winter, 1991.

MIRANDA, Tatiana Mota; HANAZAKI, Natalia. **Conhecimento e uso de recursos vegetais de restinga por comunidades das ilhas do Cardoso (SP) e de Santa Catarina (SC), Brasil.** *Acta Bot. Bras.*, São Paulo. v. 22, n. 1, p. 203-215, Mar. 2008 .

MORIN, E. **A Via para o futuro da humanidade.** Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2013. 392p

MORZELLE, MARESSA CALDEIRA et al . **Caracterização química e física de frutos de curriola, gabioba e murici provenientes do cerrado.** *Rev. Bras. Frutic.*, Jaboticabal , v. 37, n. 1, p. 96-103, mar. 2015.

OLIVEIRA-FILHO, A. T., FLUMINHAN-FILHO, M. **Ecologia da vegetação do Parque Florestal Quedas do Rio Bonito.** *Cerne*, Lavras, v.5, n.2, p.051-064, 1999.

PEREIRA, Bárbara Elisa; DIEGUES, Antonio Carlos. Conhecimento de populações tradicionais como possibilidade de conservação da natureza: uma reflexão sobre a perspectiva da etnoconservação. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, n. 22, p. 37-50, 2010.

PILLA, Milena Andrea Curitiba. **O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba-SP.** 2006. xii, 115 f. Dissertação (mestrado) - Universidade Estadual Paulista, Faculdade de Ciências Agrônômicas de Botucatu, 2006.

PLOEG, V. J.D. Camponeses e impérios alimentares: lutas por autonomia e sustentabilidade na era da globalização. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2008.

RANIERI, Guilherme Reis. **Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areais e São José do Barreiro –SP:** um patrimônio nos quintais urbanos. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Instituto de Energia e Ambiente, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

RAPOPORT, E. H. **Cuántas especies comemos u cuántas existen.** *Universidad Nacional del Comahue*, Crub, Bariloche, 2007. p. 377-388.

RAPOPORT, E. H; MARZOCCA, A.; DRAUSAL, B. S. Malezas comestibles del cono sur y otras partes del planeta. *Fundación Normatil*, 2009.

RAPOPORT, E.H.; LADIO, A.; RAFFAELE, E.; GHERMANDI, L.; SANZ, E.H. **Malezas comestibles - Hay Yuyos y Yuyuos...***Ciencia Hoy*, v. 9, n. 49, p. 30-43, Nov./Dez. 1998.

SHIVA, V. (1997), **Biopiracy, The plunder of nature and knowledge**, South End Press, Boston, Massachusetts.

SHIVA, V. **Monoculturas da mente: perspectivas da biodiversidade e da biotecnologia.** São Paulo: Gaia, 2003.

SILVA, Classe camponesa: **Modo de ser, de viver e de produzir.** Porto Alegre: Instituto Cultural Padre Josimo; 2014.

SOSA M.; BRAULIO et all. **Revolução agroecológica: o movimento de camponês a camponês na ANAP em Cuba.** / Braulio Machín Sosa, Adilén Maria Roque Jaime, Dana Rocio Ávila Lozano, Peter Michael Rosset, tradução Ana Corbisier--1.ed. —São Paulo : Outras Expressões, 2012. 152p.

TOLEDO, V.M.; BARRERA-BASSOLS, N. **A memória biocultural: a importância ecológica das sabedorias tradicionais**. São Paulo: Expressão Popular, 2015.

TONGCO, M.D.C. (2007) **Purposive Sampling as a Tool for Informant Selection**. *Ethnobotany Research & Applications*, 5, 147-158.

TRAD, Leny A. Bomfim. **Grupos focais: conceitos, procedimentos e reflexões baseadas em experiências com o uso da técnica em pesquisas de saúde**. *Physis*, Rio de Janeiro, v. 19, n. 3, p. 777-796, 2009.

VEIGA, Luciana; GONDIM, Sônia Maria Guedes. **A utilização de métodos qualitativos na Ciência Política e no Marketing Político**. *Opin. Publica*, Campinas, v. 7, n. 1, p. 1-15, 2001.

WILSON, E.O. **Diversidade da Vida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994. 447 p.

## **APÊNDICE I - Roteiro para o grupo focal**

### **Roteiro Grupo Focal Plantas Alimentícias Não Convencionais**

Presentes:

**\*Primeiro momento:**

**- O que é saúde para vocês?**

**\*Segundo momento:**

**1) Vocês conhecem o termo PANC (Planta Alimentícia Não Convencional)?**

**Se conhecerem...**

Quem conhece (dos sujeitos presentes)?

Como vocês costumam chama-las?

**2) Vocês possuem conhecimentos sobre essas plantas?**

**Se possuírem...**

Quais vocês conhecem?

Vocês Costumam consumi-las?

**Se consumirem...**

Por que?

Como vocês às conseguem?

**Se não consumirem...**

Por que?

**3) Quais são os principais alimentos consumidos pela família?**

**4) Quais eram os principais alimentos consumidos quando vocês eram crianças?**

**Quais foram as mudanças?**

**Porque vocês acham que elas ocorreram?**

## APÊNDICE II – Caracterização dos sujeitos e suas famílias

### Roteiro para entrevista semi-estruturada com informantes em comunidades rurais de Lavras-MG sobre uso de plantas alimentícias não convencionais.

#### 1. Preenchimento por observação

Nº do informante:  
 F  M

Sexo:

Faixa etária:  <20 anos  20-30  30-40  40-50  50-60   
 >60 anos

Comunidade:

#### 2. Informações gerais da/o entrevistada/o

Nome completo?

Quantas pessoas moram nesta propriedade?

Há quanto tempo mora na propriedade?

De onde são seus pais?

Mesma propriedade

Outra comunidade lavrense:

Mesma comunidade

Outra cidade:

De onde são seus avós?

Mesma propriedade

Outra comunidade lavrense:

Mesma comunidade

Outra cidade:

#### 3. Hábitos de cultivo, consumo e comercialização de alimentos e saberes das plantas alimentícias não convencionais

1) Há quantos anos trabalha com agricultura familiar e qual é a sua atividade principal?

2) Quais alimentos produzidos na propriedade são consumidos pela família? Quais são vendidos?

3) Quais hortaliças e/ou frutas a família compra?

4) Das plantas que a família costuma consumir tem alguma que não é considerada muito comum (PANCS - Raiz, caule, tubérculo, bulbos, rizomas, talos, folhas, brotos, flores, frutos, sementes, polpas, látex, resinas, gomas, condimentos, corantes, outras)? Se sim, quais?

5) Por que passaram a consumir essas plantas? (Cultural ou incentivo externo – vizinhos,

mídia, etc)

6) Você cultiva alguma planta alimentícia não convencional? Tem de forma espontânea?  
Se sim, qual(is)? As consome?

7) Você costuma utiliza-las no preparo de alguma comida ou remédio caseiro?

8) Considera importante o conhecimento que conserva sobre essas plantas? Por que?

9) Você procura passar esse conhecimento para as novas gerações(jovens)? Se sim, de que maneira?

10) Você conhece outras pessoas que costumam consumir essas plantas e/ou conservam conhecimentos? Se sim, vocês trocam e/ou conversam sobre essas plantas?

11) Você acha que essas plantas tem diminuído ao longo das gerações? Se sim, por que? Isso te preocupa? Se sim, por que?

12) Você realiza algum tipo de manejo para preservar essas plantas? Se sim, qual?

**Após Turne guiada:**

13) Dessas levantadas, qual você mais consome?

14) Você comercializa alguma? Se não, tem interesse em comercializar? Se sim, quais?

15) Você tem interesse em conhecer mais sobre as plantas alimentícias não convencionais?  
Se sim, de que forma você gostaria de conhecer? (Oficinas, cartilha, vivências, curso, etc).

**APÊNDICE – III – Levantamento Etnobotânico Plantas Alimentícias Não Convencionais**

**Roteiro para Turnê Guiada**

| <b>Nome Popular</b> | <b>Hábito</b>  | <b>Hábitat/ domesticação</b>  | <b>Ocorrência</b>  |
|---------------------|--|---|--|
|                     | Arbusto: ( )<br>Árvore: ( )<br>Herbáceo: ( )<br>Cipó: ( )<br>Outras: | Quint./Terr.: ( )<br>Roça: ( )<br>Frag. Florest.: ( )<br>Outros:<br>Cultivada: ( )<br>Extraída: ( ) | Nativa: ( )<br>Cultivada: ( )<br>Espontânea: ( )<br>Coletada: ( )<br>Outros: |

| <b>Partes Usadas</b>   | <b>Formas de uso</b>  | <b>Receitas</b> |
|--|---|-----------------|
| Casca: ( )<br>Raiz: ( )<br>Folha: ( )<br>Fruto: ( )<br>Semente: ( )<br>Outras: | Comidas: ( )<br>Remédios: ( )<br>Adubação: ( )<br>Ornamental: ( )<br>Controle Bio: ( )<br>Outras: |                 |

## **APÊNDICE IV – Termo de consentimento livre e esclarecido**

### **Termo de Consentimento Livre e Esclarecido – TCLE**

Prezado(a) Senhor(a), você está sendo convidado(a) a participar de forma totalmente voluntária da pesquisa da Universidade Federal de Lavras. Antes de concordar, é importante que você compreenda as informações e instruções contidas neste documento. Será garantida, durante todas as fases da pesquisa: sigilo; privacidade; e acesso aos resultados.

**I - Título do trabalho experimental:** Levantamento etnobotânico de plantas medicinais e alimentícias não convencionais em comunidades rurais de Lavras – MG.

**Pesquisador (es) responsável (is):** Carla Rodrigues Ribas

**Instituição/Departamento:** Universidade Federal de Lavras – Depto de Biologia

**Telefone para contato:** 35 3829 1927

**Local da coleta de dados:** Zona rural de Lavras-MG.

#### **II - OBJETIVOS**

O objetivo desta pesquisa é registrar a diversidade de plantas medicinais e alimentícias não convencionais cultivadas e/ou extraídas e suas formas de uso por agricultores/as lavrenses, bem como realizar a identificação botânica das espécies levantadas.

#### **III - JUSTIFICATIVA**

Saber como os agricultores se relacionam com o agroecossistema, focando nas relações entre as plantas medicinais e alimentícias não convencionais, é de grande importância para a conservação dessas espécies vegetais. O resgate e sistematização desse saber local contribui para a saúde da família camponesa e do ambiente rural, para a segurança alimentar e como fonte de geração de renda.

#### **IV - PROCEDIMENTOS DO EXPERIMENTO**

##### **AMOSTRA-**

Famílias agrícolas de diferentes comunidades rurais de Lavras.

##### **EXAMES**

Não se aplica.

#### **V - RISCOS ESPERADOS**

Não adesão das famílias por terem que assinar o termo de consentimento livre e esclarecido em que se coloca o número do documento de identidade. Na etapa de entrevistas nas propriedades as famílias podem ficar inibidas de receber os pesquisadores em suas casas. Para minimizar os riscos de

desconforto a equipe de pesquisa irá pré agendar os encontros de acordo com a disponibilidade da família, bem como usar uma linguagem acessível e dialógica.

## **VI – BENEFÍCIOS**

A pesquisa é sem fins lucrativos e pretende, através do resgate e valorização das plantas medicinais e alimentícias não convencionais, auxiliar na promoção de saúde e segurança alimentar das famílias, bem como gerar formas alternativas de renda.

## **VII - RETIRADA DO CONSENTIMENTO**

O voluntário tem a liberdade de retirar seu consentimento a qualquer momento e deixar de participar do estudo, sem qualquer prejuízo.

## **VIII – CRITÉRIOS PARA SUSPENDER OU ENCERRAR A PESQUISA**

Não adesão dos participantes por falta de interesse ou por se sentirem coagidos.

## **IX - CONSENTIMENTO PÓS-INFORMAÇÃO - PARTICIPANTE MAIOR DE IDADE**

Após convenientemente esclarecido pelo pesquisador e ter entendido o que me foi explicado, consinto em participar do presente Projeto de Pesquisa.

Lavras, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Nome (legível)/RG

Assinatura

**ATENÇÃO!** Por sua participação, você: não terá nenhum custo, nem receberá qualquer vantagem financeira; será ressarcido de despesas que ocorrerem (tais como gastos com transporte, que serão pagos pelos pesquisadores aos participantes ao início dos procedimentos); será indenizado em caso de eventuais danos decorrentes da pesquisa; e terá o direito de desistir a qualquer momento, retirando o consentimento, sem nenhuma penalidade e sem perder quaisquer benefícios. Em caso de dúvida quanto aos seus direitos, escreva para o Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da UFLA. Endereço – Campus Universitário da UFLA, Pró-reitoria de pesquisa, COEP, caixa postal 3037. Telefone: 3829-5182.

**Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada com o pesquisador responsável e a outra será fornecida a você.**

*No caso de qualquer emergência entrar em contato com o pesquisador responsável no Departamento de Biologia. Telefones de contato: 35 3829 1927*

## APÊNDICE V – Termo de assentimento

### TERMO DE ASSENTIMENTO

#### I - IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO

Título do trabalho experimental: Levantamento etnobotânico de plantas medicinais e alimentícias não convencionais em comunidades rurais de Lavras – MG.

Pesquisador(es) responsável(is): Carla Rodrigues Ribas

Telefone para contato: 35 3829 1927

#### II - PROCEDIMENTOS DO EXPERIMENTO

Será realizado um encontro com dois grupos de discussão, um sobre cada tema: plantas medicinais e plantas alimentícias não convencionais. Em seguida serão identificadas entre 5 a 10 propriedades familiares a serem visitadas, com a realização de entrevistas semi-estruturadas, sobre ambos os temas, com estes agricultores.

#### III - PARTICIPAÇÃO VOLUNTÁRIA

A sua participação em qualquer tipo de pesquisa é voluntária. Em caso de dúvida quanto aos seus direitos, escreva ou ligue para o Comitê de Ética em Pesquisa em seres humanos da UFLA. Endereço – Campus Universitário da UFLA, Pró-reitoria de pesquisa, COEP, caixa postal 3037, Telefone: 3829-5182.

Eu \_\_\_\_\_, declaro que li e entendi todos os procedimentos que serão realizados neste trabalho. Declaro também que, fui informado que posso desistir a qualquer momento. Assim, após consentimento dos meus pais ou responsáveis, aceito participar como voluntário do projeto de pesquisa descrito acima.

Lavras, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

NOME (legível) \_\_\_\_\_ RG \_\_\_\_\_

ASSINATURA \_\_\_\_\_

**Este termo de consentimento encontra-se impresso em duas vias, sendo que uma cópia será arquivada com o pesquisador responsável e a outra será fornecida a você.**

*No caso de qualquer emergência entrar em contato com o pesquisador responsável no Departamento de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX. Telefones de contato: 0XX XXXXXXXXX.*

*No caso de qualquer emergência entrar em contato com o pesquisador responsável no Departamento de Biologia. Telefones de contato: 35 3829 1927*