

A cultura dos matos de comer: estudo de caso na Comunidade Riacho das Palmeiras em Seabra-BA

The culture of eating bushes: case study in the Riacho das Palmeiras Community in Seabra-BA

Anizia Santos Nascimento¹

ORCID: <https://orcid.org/0009-0004-0133-6689>

José Raimundo de Oliveira Lima²

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-3646-307>

Consuelo Lima Navarro de Andrade³

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-1995-8887>

Resumo: Esta pesquisa se dispôs a analisar como são utilizadas as Plantas Alimentícias Tradicionais, também conhecidas como “matos de comer”, na cultura alimentar da Comunidade Riacho das Palmeiras em Seabra-BA. Tendo como questão norteadora “Como as Plantas Alimentícias Tradicionais são utilizadas na cultura alimentar da Comunidade de Riacho das Palmeiras?”, o estudo objetivou: i) identificar os conhecimentos prévios das pessoas da Comunidade a respeito das plantas tradicionais; ii) verificar as plantas utilizadas na culinária da Comunidade em outros tempos históricos e analisar seu valor nutricional. Os resultados esperados foram a valorização da cultura dos matos de comer na Comunidade por meio da produção de receitas. O arcabouço teórico compôs-se das contribuições de Sartori *et al.* (2020), Ranieri (2017), Kelen (2015), Paiva (2022) e Chaves e Lima (2022). Foram considerados, nesta investigação, documentos legais e os debates e reflexões realizados no decurso dos eventos e disciplinas do Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais – PROFICIAMB da Universidade Estadual de Feira de Santana. No tocante à metodologia, trata-se de um estudo de caso de abordagem qualitativa e de natureza exploratória. Concluiu-se que a temática das “plantas de comer” é relevante para a preservação dos saberes tradicionais e para a garantia da soberania e segurança alimentar da população local da Comunidade de Riacho das Palmeiras, assim como para o empoderamento individual, coletivo e comunitário.

Palavras-chave: Plantas alimentícias tradicionais. Culturas tradicionais. Segurança e Soberania Alimentar.

Abstract

This research set out to analyze how Traditional Food Plants, also known as “food plants”, are used in the food culture of the Riacho das Palmeiras Community in Seabra-BA. With the guiding question “How are Traditional Food Plants used in the food culture of the Community of Riacho das Palmeiras?”, the study aimed to: i) identify the prior knowledge of people in the Community regarding traditional plants; ii) verify the plants used in the Community's cuisine in other historical times and analyze their nutritional

¹ Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais (PROFICIAMB). E-mail: nascimentoaniziafe@gmail.com

² Pós-Doc e Doutorado em Educação é Professor Pleno da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), atuando nos Cursos de Graduação em Ciências Econômicas, Agronomia, Programas de Pós-Graduação em Planejamento Territorial (PLANTERR/UEFS), Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais (PROFICIAMB), Programa de Pós-Graduação em Gestão, Organizações e Sociedade (PPGGOS) e Programa de Extensão Incubadora de Iniciativas de Economia Popular e Solidária (IEPS/UEFS) - Pesquisador-CNPq. E-mail: zeraimundo@uefs.br

³ Doutora em Geologia (20011-2015) pela Universidade Federal da Bahia (UFBA), possui Mestrado em Geoquímica: Petróleo e Meio Ambiente (2009-2011) e graduação em Biologia também pela UFBA (2005-2009). Atualmente professora Assistente (DE) da Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS) no Departamento de Ciências Exatas lecionando disciplinas na área de geociências, especialmente Paleontologia e Pedologia. E-mail: clnandrade@uefs.br

value. The expected results were the valorization of the culture of eating bushes in the Community through the production of recipes. The theoretical framework was made up of the contributions of Sartori et al. (2020), Ranieri (2017), Kelen (2015), Paiva (2022) and Chaves e Lima (2022). In this investigation, legal documents and debates and reflections carried out during the events and disciplines of the Postgraduate Program in Environmental Sciences – PROFICIAMB at the State University of Feira de Santana were considered. Regarding methodology, this is a case study with a qualitative approach and exploratory in nature. It was concluded that the theme of “eating plants” is relevant for the preservation of traditional knowledge and for guaranteeing the sovereignty and food security of the local population of the Community of Riacho das Palmeiras, as well as for individual, collective and community empowerment.

Keywords: Traditional food plants. Traditional cultures. Food Security and Sovereignty.

INTRODUÇÃO

As Plantas Alimentícias Tradicionais são consumidas tradicional e cotidianamente, e fazem parte da cultura de um grupo social. De acordo com Ribeiro e Menasche (2019), são consideradas Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) aquelas de uso tradicional ou intensificado. As Plantas Alimentícias Tradicionais caracterizam-se por aspectos culturais e históricos relacionados aos saberes ancestrais de determinados grupos sociais que são transmitidos de geração em geração através da oralidade.

O termo PANC foi cunhado pelo botânico e professor Valdely Ferreira Kinupp em 2007 para denominar todas as plantas comestíveis ou que possuem pelo menos algumas de suas partes que são comestíveis. Essa denominação científica tem relação com o estudo das espécies envolvendo as dimensões nutricional e botânica. O termo “não-convencional” dá a ideia de plantas que não são utilizadas no cardápio convencional.

A expressão “matos de comer” se refere a todas as plantas consumidas no cotidiano das comunidades, e está ligada à contribuição dessas espécies para a segurança alimentar. Bispo (2015, p. 65) apresenta considerações relevantes sobre a denominação da cultura alimentar tradicional e a identificação dos povos que utilizam esses alimentos como pessoas selvagens: “Comemos raízes de macambira e raízes de umbu, entre outras, e diziam que éramos selvagens porque comíamos raízes. Hoje mudaram o nome de nossas raízes para Plantas Alimentícias Não Convencionais”. A associação do consumo das plantas às práticas selvagens é uma forma de deslegitimar, desvalorizar e estigmatizar o Conhecimento Tradicional.

Diante da conceituação dos termos, a relação entre a cultura alimentar e a identidade dos Povos Tradicionais fica evidente, uma vez que as plantas não são apenas plantas, mas comidas, saberes históricos e ancestrais. Em referência a essa alimentação ancestral e à forma como esse povo a conhece, a denominação “mato de comer” deve ser legitimada. Neste texto, utiliza-se a Sigla PAT para referenciar a comida tradicional.

As Plantas Alimentícias Tradicionais (PAT) são plantas que deveriam ser consumidas no dia a dia, entretanto, não estão no cardápio dos brasileiros porque não são produzidas ou comercializadas em larga escala por falta de conhecimento ou pelo preconceito a seu respeito. Essas plantas muitas vezes são consideradas como matos, inços ou ervas daninhas, o que contribui para o desaparecimento das espécies com o tempo. De acordo com Jacob (2020, p. 12), as PAT “Estão disponíveis no território, elas são acessíveis estando associadas à eficiência tanto no uso dos recursos naturais quanto na biodisponibilidade dos nutrientes”.

Esta pesquisa surgiu da necessidade de contribuir para a valorização das práticas alimentares culturais das Comunidades Tradicionais a fim de que não sejam esquecidas e substituídas por uma alimentação globalizada que colabora para o desenraizamento do sujeito de sua cultura alimentar. Nesse sentido, considera-se que as práticas alimentares tradicionais cooperam para a geração de hábitos alimentares mais saudáveis, para a preservação e conservação ambiental local e para a soberania e segurança alimentar dos Povos Tradicionais.

Segundo a Declaração de Nyélény (2007, p. 3), a soberania alimentar

é um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica e o direito de decidir o seu próprio sistema alimentar e produtivo. Para isso supõe novas relações sociais livres de opressão e desigualdades entre homens e mulheres, grupos étnicos, classes sociais e gerações.

De acordo com a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO (1996, p. 2), a segurança alimentar é “o acesso físico e econômico das pessoas a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levar uma vida ativa e saudável”.

Na época de escassez de alimento em que a região de Seabra passou por uma severa crise alimentar, os membros da comunidade de Riacho das Palmeiras utilizaram os “matos de comer” como parte de sua alimentação, uma vez que são alimentos de alto valor nutricional. No entanto, com o passar do tempo, e com a introdução de produtos industrializados, elas foram gradualmente retiradas da dieta da Comunidade.

De acordo com Ranieri (2017), embora o mundo disponha de uma variedade potencial de pelo menos 30 mil espécies de plantas, cerca de 50% das calorias ingeridas provêm apenas de quatro delas, e 90% dos alimentos consumidos são oriundos de apenas 20 tipos de plantas.

Jacob (2020) pondera que, diante do fato de que a demanda global por energia é suprida por apenas quatro culturas, é fundamental promover o consumo de outras espécies para fortalecer a resiliência do sistema alimentar tanto no curto prazo (estabilidade) quanto

no longo prazo (sustentabilidade).

A fim de repensar as questões supramencionadas, e de reintegrar determinadas variedades de plantas ao cardápio alimentar cotidiano da Comunidade de Riacho das Palmeiras, este estudo se organiza a partir da seguinte pergunta norteadora: Como as Plantas Alimentícias Tradicionais são utilizadas na cultura alimentar da comunidade de Riacho das Palmeiras, em Seabra-BA?

No decurso da pesquisa, foram considerados tantos os documentos legais quanto as contribuições dos debates e reflexões ocorridos nos eventos e disciplinas no Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais – PROFICIAMB da Universidade Estadual de Feira de Santana. A ideia principal do estudo é provocar questionamentos e reflexões que possibilitem a compreensão da relevância das PAT para existência e resistência da vida humana na Comunidade de Riacho das Palmeiras. Para isso, investigou-se como os “matos de comer”, à diferença das espécies cultivadas na agricultura convencional, se adaptam a temperaturas elevadas com uma necessidade mínima de água e dispensam agrotóxicos em sua produção, contribuindo, assim, para preservação da biodiversidade local.

Ademais, esta pesquisa contribuiu para que os participantes refletissem sobre a relação entre a introdução de alimentos industrializados na dieta da Comunidade e o surgimento de problemas de saúde como obesidade, hipertensão arterial, hipercolesterolemia e carência nutricional. Nesse sentido, a produção dos “matos de comer” nos quintais produtivos foi incentivada, o que contribuiu para o aumento das variedades alimentícias disponíveis.

É preciso salientar que determinadas doenças têm relação com o desprezo pelos saberes tradicionais e com a adoção de uma cultura alimentar imposta pela grande produção em massa que é responsável pela proliferação de alimentos condimentados e superprocessados, entre outros marcadores de uma alimentação não saudável. A indústria da monocultura, através do uso de biocidas, inutiliza determinadas espécies enquanto disponibiliza para o consumo da população uma variedade mínima de alimentos.

Resgatar e valorizar o consumo das Plantas Alimentícias Tradicionais é uma forma de delinear possibilidades de integrar uma maior diversidade alimentar ao cardápio. Nesse sentido, Ranieri (2017, p. 10) considera “importante destacar o papel das mesmas como alimentos funcionais em nosso organismo (microssistema) por meio de vitaminas essenciais, antioxidantes, fibras e sais minerais que nem sempre são encontradas em outros alimentos”. Para isso, é imprescindível conhecer as plantas dos diversos biomas para o uso consciente e valorização da diversidade.

Para Jacob (2020), em virtude de sua facilidade de manejo, que utiliza pouca e água e dispensa o uso de venenos, o cultivo das Plantas Alimentícias deve ser incentivado. O autor salienta, ainda, que uma dieta rica nessas espécies tem o potencial de promover a saúde humana.

As proposições de Ranieri (2017) e Jacob (2020) estão alinhadas aos objetivos 2, 3, 4 e 12 dos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU (2015):

2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; 3. Assegurar uma vida saudável e promover o bem-estar para todos, em todas as idades; 4. Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos 12. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis.

Os ODS 12 visam a garantia dos direitos e promove a cultura dos Povos Originários e Comunidades Tradicionais a fim de colocar em evidência a necessária preservação cultural, incluindo a valorização da ancestralidade e do conhecimento tradicional e a garantia de direitos de povos indígenas, comunidades quilombolas, comunidades ribeirinhas, geraizeiras, extrativistas, povos dos terreiros e povos da floresta e outros grupos populacionais com importância histórica (ONU, 2015).

Portanto, é fundamental preservar e valorizar a cultura das Plantas Alimentícias Tradicionais, uma vez que são saberes advindos dos antepassados e que representam uma rica herança cultural que, em virtude de sua relevância para a sobrevivência dos povos e comunidades, foi transmitida de geração em geração. Tais saberes jamais deveriam ser desconsiderados ou substituídos pela produção em massa. Nesse sentido, o reconhecimento do semiárido como uma região próspera e o aproveitamento de suas potencialidades endógenas – a exemplo das espécies com aplicações agroindustriais ou para o bom uso do povo – constituem um caminho para que as áreas de reserva legal possam ser beneficiadas, articulando as Tecnologias Sociais ao Desenvolvimento Local Endógeno da Comunidade (Chaves e Lima, 2022).

Os objetivos desta investigação se entrelaçam ao referencial teórico e indicam a trilha para o caminho metodológico utilizado para a realização da pesquisa. Assim, o objetivo principal deste estudo foi analisar como são utilizadas as plantas na cultura alimentar da Comunidade Riacho das Palmeiras em Seabra-BA. Os objetivos específicos indicam as temáticas tratadas no referencial teórico, quais sejam: identificar os conhecimentos prévios das pessoas da Comunidade a respeito das plantas tradicionais e discutir a possibilidade de

valorização da cultura dos “matos de comer” por meio da produção de receitas considerando as plantas utilizadas na culinária da Comunidade em outros tempos históricos.

Este trabalho compõe-se, além desta Introdução e das Considerações finais, da seguinte estrutura: Referencial teórico, Caminho metodológico, Análise de dados e informações e discussões e reflexões.

REFERENCIAL TEÓRICO

As Plantas Alimentícias Tradicionais são plantas que deveriam ser consumidas com maior frequência e sem as restrições inerentes ao mercado. No entanto, não são consumidas porque não são produzidas e comercializadas em larga escala, o que faz com que seu cultivo e uso seja esquecido. De acordo com Ranieri (2017, p. 7), o termo “alimentícias” quer dizer que “são as plantas usadas na alimentação como verduras, hortaliças frutas, castanhas, cereais e até mesmo condimentos naturais”. Elas podem ser encontradas na natureza e nos quintais de forma espontânea como matos, e podem e devem ser consumidos em virtude de seu alto potencial alimentar.

O botânico e professor Valdely Ferreira Kinupp criou, em 2007, o termo PANC para denominar as Plantas Alimentícias Não Convencionais, que são as plantas comestíveis ou que têm pelo menos umas de suas partes consumíveis. De acordo com Reis; Claret;Monteiro (2021), o uso dessas plantas é oriundo dos saberes tradicionais das culturas que antecederam a geração atual.

O conhecimento a respeito das PANC no Brasil está restrito a estudos e pesquisas regionalizadas produzidas na academia, ou transmitidas via oralidade por grupos que utilizam essas plantas associadas a fatores culturais, manifestações religiosas ou para preservar hábitos e a cultura de seu povo. De acordo com Kelen (2015, p.7):

muito dessas plantas são comestíveis e apresentam índices nutricionais iguais ou superiores as hortaliças raízes e frutos que estamos habituados a comer [...] É importante destacar o papel das PAT como alimentos funcionais em nosso organismo (microsistema) por meio de vitaminas essenciais, antioxidantes, fibras, sais minerais, que nem sempre são encontradas em outros alimentos

Considerando a potencialidade desses alimentos, faz-se necessário repensar a cultura alimentar alternando ou integrando a diversidade na alimentação cotidiana, a fim de usufruir de suas propriedades nutricionais e garantir melhores condições de saúde e qualidade

de vida para a população.

A população, ao se distanciar dos alimentos que são produzidos em suas localidades geográficas, acaba adoecendo e perdendo a identidade alimentar local. Por isso, é necessário reverter o processo de perda de identidade para que outras pessoas possam reconhecer, ressignificar e dar continuidade à utilização dos alimentos locais. Segundo Paiva (2022), as PAT têm uma função social contra a insegurança alimentar e nutricional, haja vista que possibilitam recuperar a identidade que foi perdida no processo de globalização.

Nessa perspectiva, a ação deve partir de uma educação alimentar que perpassa não só pelo conhecimento dos alimentos adequados ao consumo, mas também pela forma como esses alimentos são produzidos. De acordo com Reis; Claret;Monteiro (2021), um dos principais fatores a serem considerados na educação alimentar é a utilização intensa de agrotóxicos nos cultivos, o que contamina os alimentos e traz danos irreparáveis para o meio ambiente, além de comprometerem a saúde das pessoas e contribuírem para o surgimento de doenças.

Nesse cenário, as PAT têm um papel relevante não só para a cultura alimentar e a saúde da população, mas para a preservação da natureza através da conservação da água e do solo. Segundo Kelen (2015, p.10), as PAT “em forma de culturas permanentes (Permaculturas) mantêm o ciclo da água, além de diminuir a compactação e aumentar a vida no solo, requerendo menor uso de energia no sistema”. Assim, o cultivo e a conservação dessas plantas contribuem para a preservação da água e do solo, visto que elas ajudam na melhoria da fertilidade. Além disso, algumas espécies possuem raízes profundas que colaboram para infiltração da água no solo atuando como uma cobertura verde que, ao reter a umidade na terra, a torna apropriada para o plantio.

As PAT não demandam muita técnica de cultivo e manejo porque tendem a se desenvolver em vários tipos de solos, sendo a maior parte plantas espontâneas. Por serem mais resistentes e rústicas, se adaptam facilmente a diferentes locais e possuem diversificado valor nutricional. De acordo com Sartori *et al.* (2020), as PAT, por toda sua diversidade, versatilidade e variedade de nutrientes, são perfeitas para uma alimentação adequada, saudável e ambiental e culturalmente responsável.

Como plantas de características espontâneas, as PAT nascem em calçadas, terrenos e quintais. Porém, para o consumo humano, elas devem ser cultivadas, uma vez que, quando encontradas fora de casa, estão sujeitas à contaminação por fezes de animais e resíduos de rua que podem trazer risco à saúde. Além disso, alguns cuidados devem ser tomados quanto ao consumo das PAT.

De acordo com Machado (2021), é necessário saber diferenciar espécies semelhantes, saber quais partes podem ser consumidas e de que forma devem ser preparadas, pois algumas precisam ser cozidas ou branqueadas. Ademais, é preciso salientar que nem todo mato encontrado pode ser consumido sem conhecimento sobre o seu potencial alimentício. Por isso, em caso de dúvidas, deve-se pesquisar antes de ingerir.

Muitas PAT são plantas ornamentais, o que possibilita o cultivo de jardins comestíveis. Dentre as espécies mais adequadas para isso estão o major gomes ou beldroegão, tagete, peixinho e a capuchinha. Outras espécies são perenes, como é o caso do ora-pro-nobis, ao passo que outras são anuais. No caso das espécies de propagação vegetativa, elas rebrotam quando as sementes são lançadas ao solo (Machado, 2021).

De acordo com Ribeiro e Menasche (2019), o conceito atribuído às plantas tradicionais está relacionado aos aspectos socioculturais de distintos territórios e grupos sociais. Dependendo do contexto, não são consideradas apenas plantas, mas sim comida, e fazem parte da cultura de um grupo social. Nesse sentido, definir as Plantas Alimentícias parte de aspectos geográficos, sociais, econômicos e temporais que incluem uma gama de alimentos “selvagens”, tradicionais, indígenas e locais.

Para dizer se uma planta é convencional ou não convencional, é preciso, antes de tudo, considerar sua relatividade à geografia e cultura. De acordo com Jacob (2020), a planta por si só não é convencional ou não convencional; é apenas uma planta. Para Durigon *et al.*, (2023) é preciso que exista uma diferenciação dos alimentos em relação ao tempo e espaço, na perspectiva de que as frutas nativas e hortaliças tradicionais também podem estar interligadas ao conceito das PANC.

Sobre as PANC, Brack (2016, p. 5) diz que são “plantas que não são convencionais em nossos cardápios ou não são produzidas em sistemas convencionais (agricultura industrial ou convencional), daí a designação de plantas alimentícias da agrobiodiversidade”. O termo “convencionais” está relacionado com o modelo de agricultura convencional ou industrial utilizado para sua produção, entendido pela Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura – FAO (2006) como o tipo de produção industrializada e moderna de animais e plantas que utiliza métodos técnico-científicos, econômicos e políticos como inovações em maquinário e agroquímicos, tecnologia genética, produção em massa, criação de mercados consumidores e patenteamento de recursos genéticos com foco principal no comércio internacional.

As Plantas Convencionais são produzidas em larga escala, sendo bastante consumidas e importantes do ponto de vista agrícola e comercial. De acordo com Henz (2009),

entre elas estão a batata, o tomate, a cebola, o alho, a cenoura, a melancia, o melão e a batata-doce. As hortaliças tradicionais são aquelas com distribuição limitada, restrita a determinadas localidades ou regiões, muitas vezes exercendo influência na alimentação e na cultura locais. Elas não estão organizadas enquanto cadeia produtiva, e despertam pouco ou nenhum interesse comercial por parte de empresas de sementes, fertilizantes ou agroquímicos. Seu cultivo é feito por agricultores de populações tradicionais, e os saberes sobre seu cultivo e usos foram passados de geração em geração. Entretanto, para Madeira (2013), denominá-las como PAT é uma forma de valorizar a questão cultural agregada a essas espécies.

De acordo com Safins (2019), os “matos de comer” são espécies espontâneas alimentícias, ou simplesmente aquelas que não exigem a prática do cultivo, já estão no ambiente, são adaptadas às condições e não necessitam de grandes quantidades de insumos para sua produção. Em referência ao ambiente desta pesquisa, o termo “mato de comer” dialoga com o conhecimento e a relação que a Comunidade tem com essas plantas.

Muitas discussões vem ocorrendo no meio acadêmico sobre a relevância das PAT para a preservação dos saberes tradicionais, como alternativas à alimentação convencional e como garantidoras da soberania e da segurança alimentar da população. Tais discussões contribuem sobremaneira para a valorização dos saberes dos antepassados, e são essenciais no atual contexto de consumo exagerado de alimentos ultraprocessados até mesmo fora dos centros urbanos.

CAMINHO METODOLÓGICO

Caracterização do local da pesquisa

A comunidade de Riacho das Palmeiras está localizada no município de Seabra-BA, a 23 Km da sede do município. Seu nome faz referência ao riacho que corre entre as palmeiras em direção às águas do rio São Francisco, sendo considerado o divisor de águas entre o Paraguaçu e o Velho Chico. O nome vem de relatos orais dos primeiros habitantes que afirmavam que ciganos acampados às margens do riacho foram os responsáveis pela sua denominação.

A localidade também foi habitada pelos povos indígenas tapuyas, que tinham características nômades. Ao passarem pela região, deixaram suas marcas, cultura e costumes que estão ainda hoje presentes nos modos de vida do povo do lugar, como na culinária, no artesanato, nos rituais, nas manifestações religiosas e nas festas tradicionais relacionadas à cultura alimentar e aos ciclos da natureza. Atualmente, existe na comunidade um grupo de

pessoas que se autoidentificam como descendentes dos povos tapuyas e buscam retomar e preservar suas tradições.

O surgimento da Comunidade foi marcado também pela exploração do diamante com a utilização da mão de obra escrava, segundo relatam os moradores mais antigos que transmitiram saberes para a geração atual. Os garimpos estavam localizados na Serra do Morcego – também chamada de Serra da Meia Lua – especificamente no Canalão, em Riacho das Palmeiras. Conta-se que as pessoas que trabalhavam eram submetidas a condições de trabalho desumanas, sendo punidas em troncos e vigiadas constantemente para que as pedras não sumissem, o que não impedia que os trabalhadores, tendo a oportunidade, engolissem os diamantes encontrados.

Também havia as feiras organizadas pelos comerciantes nas localidades garimpeiras. Nelas eram comercializados os produtos que não eram produzidos no local e que vinham de outros lugares, como os tecidos para a produção de roupas.

Recentemente, o garimpo de diamantes foi reativado na Comunidade por garimpeiros vindos de outros locais na esperança de que a extração das pedras preciosas melhorasse suas vidas. Para facilitar a lavagem dos cascalhos, eles garimpam próximo às margens do rio, e construíram um buraco que, com o desvio do rio, encheu de água e deu origem ao Poço do Garimpeiro.

A atividade principal na Comunidade de Riacho das Palmeiras é a agricultura de subsistência. Os moradores cultivam café, mandioca e mantêm quintais produtivos constituídos por hortaliças, plantas medicinais e árvores frutíferas. Os quintais produtivos são uma forma ou técnica de manipulação das atividades que envolve trabalho intensivo e uso de Tecnologias Populares apropriadas pelas Comunidades. Segundo Rios e Lima (2020), os quintais produtivos são Tecnologias Sociais para o desenvolvimento endógeno que permitem uma expansão descentralizada com foco mais humanista, contribuindo para a renda local dos municípios de pequeno porte e outras diversas economias comunitárias.

Antes dessa modalidade de cultivo, os campos gerais da Comunidade eram utilizados para a pastagem do gado de moradores locais e de comunidades circunvizinhas no período da seca, visto a grande disponibilidade de água para os animais na localidade. Assim, os moradores plantavam suas roças em um cercado para evitar que o gado criado solto comesse a plantação. Importa salientar que o trabalho na roça era uma atribuição das mulheres, já que os homens passavam a maioria do tempo nos garimpos em busca de diamante e de cristal.

O *locus* de pesquisa é a Associação Comunitária do povoado de Riacho das Palmeiras, fundada em 21 de setembro de 2000 com o objetivo de buscar melhorias para a

Comunidade. A Associação surgiu em virtude da dificuldade do Poder Público de atender às demandas dos estudantes para dar prosseguimento aos estudos na cidade, tendo em vista que as escolas da Zona Rural ofertavam somente até a 4ª série.

Na ocasião, aproximadamente 30 pessoas se reuniram com o interesse de lutar por melhorias na comunidade. Entre as reivindicações, estavam a instalação de um telefone público e de um poço artesiano, a construção de uma casa de farinha, de uma cozinha comunitária e de uma escola, além do reflorestamento das margens do rio e o oferecimento de um curso de culinária para o grupo de mulheres.

Abordagem da Pesquisa

A abordagem desta pesquisa é qualitativa. Segundo Minayo (2007), a pesquisa qualitativa não se resume a dados quantificáveis, que podem ser medidos. Portanto, é uma abordagem que engloba outras dimensões. Para a autora, “ela trabalha com o universo dos significados, dos motivos, das aspirações, das crenças, dos valores e das atitudes”(Minayo, 2007, p. 21). Sendo assim, os resultados obtidos nesta investigação não são representados por quantificações, mas pelas conclusões ou novas indagações que emergem do problema proposto.

De acordo com Leitão (2021), na abordagem qualitativa os problemas de pesquisa estão relacionados, sobretudo, à exploração, identificação e construção de significados a respeito de como as pessoas vivem, sentem, percebem, se relacionam ou como enfrentam determinadas situações. Nesse sentido, esta pesquisa se dispôs a analisar o significado e a relevância das PAT para a Comunidade de Riacho das Palmeiras considerando os contexto cultural, social e histórico de modo a compreender a relação entre os saberes tradicionais, as práticas alimentares, as crenças, os sentimentos e os valores dos habitantes. Assim, a investigação possibilitou não apenas a compreensão, mas a valorização dos saberes acumulados ao longo das gerações, a preservação da biodiversidade local e a contribuição desses saberes para a promoção da segurança e soberania alimentar.

A técnica adotada na pesquisa foi o estudo de caso que, de acordo com Gil (2002, p.54), “consiste no estudo profundo e exaustivo de um ou poucos objetos, de maneira que permita seu amplo e detalhado conhecimento”. Os sujeitos da pesquisa são os moradores da Comunidade de Riacho das Palmeiras que se autoafirmam como indígenas da etnia tapuya e que lutam para preservar seus conhecimentos ancestrais frente ao modelo de sociedade vigente que subjuga e despreza os saberes transmitidos de geração em geração.

No que concerne à natureza, é uma pesquisa exploratória que, segundo Gil (2002, p.41), “tem como objetivo proporcionar maior familiaridade com o problema, com vistas a torná-lo mais explícito ou a constituir hipóteses”. Nesse sentido, este estudo não é exaustivo, havendo necessidade de investigações subsequentes para alcançar integralmente os objetivos propostos.

Técnicas e Instrumentos de Pesquisa

Inicialmente, realizou-se a leitura da bibliografia sobre as PANC disponível em artigos e periódicos no meio digital. Em seguida, fez-se uma leitura mais direcionada a fim de constituir o embasamento teórico que sustenta os argumentos deste trabalho.

A etapa de campo da pesquisa ocorreu através de visitas aos moradores da Comunidade a fim de coletar informações pertinentes aos objetivos propostos. As técnicas da pesquisa adotadas foram a análise documental, a roda de conversa e as reuniões.

Segundo Lima Junior *et al.* (2021), a análise documental pode ser desenvolvida a partir de várias fontes de diferentes documentos, dentre os quais, leis, fotos, vídeos e jornais. Nesta pesquisa, as buscas foram realizadas nas Atas da Associação para verificar a existência de registros sobre as PAT e se já houve ações de valorização e preservação dos saberes ancestrais da Comunidade relacionadas ao uso e consumo das plantas. Buscou-se também as leis que tratam da construção da Comunidade de Riacho das Palmeiras e do reconhecimento da ancestralidade indígena tapuya dos moradores.

Para levantar os conhecimentos prévios dos participantes da pesquisa sobre as PAT, e para compartilhamento de saberes pertinentes à Comunidade, bem como os significados das PAT para cada habitante, foram feitas observações, visitas, reuniões, análise de fotografias e documentos sustentados por referenciais teóricos da área das Ciências Ambientais.

O instrumento de coleta de dados utilizado foi o diário de bordo, adotado desde os primeiros momentos da pesquisa. De acordo com Souza e Maia (2020), o diário de bordo é um instrumento de grande potencial no registro e acompanhamento do desenvolvimento de cada etapa das atividades da pesquisa. Sua finalidade é acompanhar a aprendizagem dos estudantes, a fim de que esses sejam protagonistas no processo de construção do seu próprio conhecimento

Por meio do referencial teórico, das discussões em grupos, das visitas à Comunidade, das observações e da participação nas reuniões foi possível registrar os relatos e narrativas e descrever os sentimentos e significados demonstrados por cada participante acerca

das PAT. Nesse contexto de pesquisa, o diário de bordo foi um instrumento fundamental também para a análise das ações da pesquisa e para o aprofundamento das reflexões ensejadas no decurso da investigação e na redação deste trabalho.

Etapas da pesquisa

QUADRO 1 – ETAPAS DA PESQUISA			
LEITURAS	VISITAS	DOCUMENTOS	RODA DE CONVERSA
Referenciais da área	Diário	Leis/decretos fotos/ atas	Roteiro
Sartori, <i>et al.</i> (2020) Paiva (2022) Machado (2021) Reis;Claret;Monteiro (2021) Ribeiro e Menasche (2019) Jacob (2020) Safins(2019) Ranieri (2017) Brack (2016) Kelen (2015) Bispo (2015) Madeira (2013) Henz (2009) FAO (2006) Chaves (2023)	Registro de leituras e acompanhamento das atividades. Anotações das reflexões feitas pelos participantes da pesquisa. Os sentimentos, crenças, valores, significados e representações das plantas para cada participante. Instrumento de ação e reflexão como Pesquisadora	Busca de fotografias de oficinas realizadas na Comunidade a fim de identificar a existência de outras ações relacionadas ao tema.	Abertura do Projeto, apresentação; Apresentação das plantas alimentícias tradicionais. Questionamentos: Conhecem essas plantas? Para que servem? Como são usadas? Onde são encontradas? Essas plantas que vocês estão vendo existem em outros lugares? Além das plantas que vocês veem aqui, quais outras plantas há na comunidade? Em quais condições épocas e realidades essas plantas alimentícias eram ou são utilizadas? Representação das Plantas, Conversa sobre sentimentos e recordações despertadas; Plantas utilizadas em outros tempos históricos; Produção de lista das plantas que existem ou existiram na comunidade, e que foram utilizadas pelos antepassados.
Temas:	Roda de conversa	Leitura, seleção de imagens	Resultados

Plantas Alimentícias: soberania e segurança alimentar.	<p>Visitas e reuniões com as lideranças da Comunidade; Diálogo sobre a relevância da pesquisa na Comunidade; Busca de parceria com as lideranças; Escuta das percepções de cada pessoa.</p> <p>Conversa informal.</p>	Seleção de imagens de encontros sobre as PAT realizados na Associação Comunitária.	Os participantes têm conhecimento das PAT e as utilizam para o consumo. Destacaram que não são valorizadas como antigamente. Ao verificar as PAT consumidas pelos antepassados, foram elencadas espécies como bredo, beldroega, maracujá, maniçoba, araruta, coroa de frade, xique-xique, serralha, orai-pro nobis, caiana, andu, caroço de jaca, farofa de jaca verde, fava, almeirão e vinagreira.
--	---	--	--

Fonte: Elaborado pelos autores, (2024)

ANÁLISE DE DADOS E INFORMAÇÕES, DISCUSSÕES E REFLEXÕES

A análise dos dados, segundo André e Lüdcke (1986, p.45) significa “trabalhar” todo o material obtido durante a pesquisa, ou seja, os relatos das observações, as transcrições de entrevistas, as análises de documentos e as demais informações disponíveis”. As informações coletadas na pesquisa foram categorizadas. De acordo com Minayo (2001, p. 70), “A palavra categoria, em geral, se refere a um conceito que abrange elementos ou aspectos com características comuns ou que se relacionam entre si. Essa palavra está ligada à ideia de classe ou série”.

De acordo com os dados obtidos na pesquisa, foi possível perceber que as pessoas mais velhas da Comunidade têm conhecimentos sobre o uso das PAT. De acordo com Ribeiro e Menasche (2019), essas plantas foram utilizadas como parte integrante de sua dieta, principalmente em períodos da falta de alimentos na Comunidade, e foram consumidas tradicional e cotidianamente, fazendo parte da cultura do grupo social.

Para Madeira *et al.* (2013), como alimento ancestral dos antepassados, os saberes foram passados de geração em geração e, nesse sentido, chamá-las de PAT é uma forma de valorizar a questão cultural agregada a essas espécies. Para Chaves *et al.* (2023), os conhecimentos envolvidos nessa relação contribuem para a existência e resistência dessas pessoas na localidade, e para que essa cultura nos dias atuais ainda permaneça viva, em que pesem as intempéries climáticas.

Os participantes da pesquisa demonstraram também que na Comunidade existe uma grande diversidade de PAT, sendo as mais recorrentes no cardápio a maniçoba, a beldorega, o bredo, o cariru de maracujá e a taioba. De acordo com Ranieri (2017), as cactáceas como xique-xique e coroa de frade também são fontes frequentes de alimento. Essas plantas são usadas na alimentação como verduras, hortaliças frutas, castanhas, cereais e até mesmo condimentos naturais. Embora ainda existam, essas variedades alimentícias não são valorizadas como antigamente.

Paiva (2022) destaca que, mesmo com a grande diversidade de espécies com potencial alimentar, e do uso eventual no contexto comunitário, a cultura das PAT vem enfraquecendo ao longo do tempo, o que demanda pensar em ações que contribuam para sua preservação. Para isso, sugere que é preciso reverter a perda de identidade das pessoas que consomem as PAT, de forma que possam reconhecer e ressignificar o consumo desses alimentos que contribuem para a segurança alimentar e nutricional nas comunidades.

Para Reis, Claret e Monteiro (2021), a educação desempenha um importante papel na proposta de fortalecimento da cultura alimentar tradicional, uma vez que alerta as pessoas para a importância de conhecer os alimentos e seu processo de produção. Nesse sentido, a educação alimentar não pode estar dissociada do conhecimento dos alimentos adequados ao consumo, tampouco da forma como esses alimentos são produzidos, principalmente no que se refere à qualidade dos produtos, uma vez que a utilização intensa de agrotóxicos nos cultivos contamina os alimentos, traz danos irreparáveis para o meio ambiente e compromete a saúde das pessoas, contribuindo para o surgimento de doenças.

A relação que as pessoas da Comunidade têm com as PAT vai além de questões como a saciedade da fome e o suprimento das carências nutricionais em uma época atravessada por uma crise severa de alimentos. Para além de tudo isso, trata-se de um processo de lutas frente a um sistema político, econômico e social perverso, especialmente no que se refere às políticas públicas para a Zona Rural. Para Ribeiro e Menasche (2019), as PAT têm um papel social relevante nesse enfrentamento, uma vez que não são apenas plantas, mas simbolizam alimentos geradores da vida que são ressignificados como comida e envolvem aspectos culturais.

As narrativas sobre as PAT perpassam pela memória afetiva que cada pessoa ou seus ancestrais tiveram em relação a elas: têm a ver com a história de vida e a (re)existência de cada pessoa e o enfrentamento dos tempos de escassez através da utilização responsável da natureza local.

Para essa população, as plantas são alimentos sagrados, assim como as sementes representam a vida. Nesse sentido, as relações de afetividade que cada participante demonstrou nas conversas evidenciou como o uso das PAT se entrelaça a questões culturais. De acordo com Reis, Claret e Monteiro (2021), as PAT estão relacionadas à religiosidade e evidenciam a intencionalidade que os indivíduos têm de preservar os hábitos e a cultura alimentar de seu povo.

Para Paiva (2022), as PAT têm uma função social na Comunidade, uma vez que sua cultura e consumo representam o enfrentamento a uma alimentação globalizada e homogênea que tem poucas espécies como referência, o que contribui para o afastamento das pessoas dos alimentos de sua localidade geográfica e implica a perda de identidade alimentar local. Nesse sentido, Chaves *et al.* (2023) consideram que fortalecer a cultura de alimentos tradicionais significa resistir a um padrão alimentar imposto pela grande produção em massa, e contribuir para a preservação dos saberes ancestrais e da agrobiodiversidade das Comunidades Tradicionais.

Com efeito, a temática das PAT é relevante para a preservação dos saberes tradicionais e para a garantia da soberania e segurança alimentar das populações locais. Além disso, com a relação de confiança construída, eleva-se o empoderamento individual, coletivo e comunitário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho alcançou os objetivos a que se propôs, haja vista sua utilização fora do ambiente acadêmico pelos membros da Comunidade egressos da universidade. A Associação da Comunidade onde foram realizados os encontros com os participantes desta pesquisa facilitou os encontros casuais e os diálogos sobre as vidas e histórias dos moradores da Comunidade.

O espaço da cozinha comunitária tem facilitado o experimento das receitas e degustações que confirmam os sabores enraizados na memória ancestral dos participantes. Por meio de um conjunto de técnicas e fazeres que se consubstanciam nas Tecnologias Populares e Sociais, a Comunidade está articulando alternativas de enfrentamento às tecnologias convencionais. Nesse sentido, a preservação e valorização dos Conhecimentos Tradicionais é essencial para garantir às futuras gerações o acesso às relações culturais em que a comunidade está envolvida, como as técnicas de preparo de alimentos, o cultivo e o manejo

das plantas e a valorização das espécies alimentícias.

Os saberes tradicionais sobre como acessar alimentos saudáveis nutritivos e culturalmente responsáveis fortalecem a autonomia da produção e do consumo de alimentos nas comunidades, e contribui para que dependam menos de culturas industrializadas e globalizadas. Dessa forma, o desenvolvimento local endógeno protagonizado organicamente pela Comunidade é incentivado.

A valorização dos saberes ancestrais traz para a Comunidade benefícios como o empoderamento e o desenvolvimento do sentido de pertencimento, que é uma forma de declarar resistência à homogeneização cultural. Nesse sentido, os saberes dos Povos Tradicionais contribuem para a soberania e segurança alimentar da Comunidade através da construção de relações de confiança entre as pessoas, o que permite que lutem coletivamente para resistir à cultura alimentar homogênea.

Nesse contexto, lutar pela justiça social implica construir realidades comunitárias de consumo mais sustentáveis, solidárias e conscientes, contribuindo para a preservação dos saberes tradicionais e para a garantia da soberania e segurança alimentar da população local. Além disso, com a relação de confiança construída, eleva-se o empoderamento individual, coletivo e comunitário.

Os resultados desta pesquisa são considerados satisfatórios, entretanto, dada a relevância e a amplitude de abrangência da temática, é necessário que trabalhos dessa natureza continuem a ser elaborados, pois o fortalecimento e a propulsão de pesquisas nesse âmbito é essencial para a consolidação e avanço da área de pesquisa.

Referências

BRACK, P. Plantas alimentícias não convencionais. **Agriculturas**, Rio de Janeiro, v. 13, n.2 p. 4-6, jun. 2016. Disponível em: https://aspta.redelivre.org.br/files/2016/08/Agriculturas_V13N2.pdf. Acesso em 23 ago. 2024.

CHAVES, J. L. ; LIMA, J. R. O. Desenvolvimento local endógeno a partir da utilização de espécies da caatinga com potencial agroindustrial: as tecnologias sociais como ferramentas articuladoras. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 32, p. 775-794, 2022.

CHAVES, J. L. ; LOPO, A.B; OLIVEIRA, G.M.de; CASTRO, J. A.; LIMA, J.R.O. Instabilidade pluviométrica e as Tecnologias Sociais como aliadas da produção de cultivos de sequeiro em Cravolândia-Ba. **Caderno de Geografia**, Belo Horizonte, v. 33, p. 1049-1072, 2023.

DURIGON, J. *et al.* Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): da construção de um conceito à promoção de sistemas de produção mais diversificados e resilientes. **Revista Brasileira de Agroecologia**, Brasília, v. 18, n. 1, p. 268-291, 2023. DOI: <https://doi.org/10.33240/rba.v18i1.23722>. Acesso em: 28 jun. 2024.

FÓRUM MUNDIAL PELA SOBERANIA ALIMENTAR. **Declaração de Nyélény**. FMSA: Malí, 2007. Disponível em: https://www.cidac.pt/files/5514/2539/9126/Declarao_de_Nylny. Acesso em: 20 ago. 2024

GIL, A. C **Como elaborar projetos de pesquisa**. São Paulo: Atlas, 2002.

GONÇALVES, J. R.; NASCIMENTO, V. **Guia Prático sobre PANCs: Plantas alimentícias não convencionais**. São Paulo: Instituto Kairós, 2017.

HENZ, G. P.; ALCANTARA, F. A. de. **Hortas: o produtor pergunta, a Embrapa responde**. Brasília, DF : Embrapa Informação Tecnológica, 2009.

JACOB, M. M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **Demetra: Alimentação, Nutrição & Saúde**, Rio de Janeiro, v. 15, p. e44037, 2020. DOI: 10.12957/demetra.2020.44037. Disponível em: <https://www.e-publicacoes.uerj.br/demetra/article/view/44037>. Acesso em: 26 jun. 2024.

KELEN, M. E. B. *et al.* **Plantas Alimentícias não convencionais (PANCs): Hortaliças espontâneas e nativas**. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não convencionais da Região de Porto Alegre**. Porto Alegre: Editora UFRGS, 2007.

LEITÃO, C. A entrevista como instrumento de pesquisa científica em Informática na Educação: planejamento, execução e análise. In: PIMENTEL, Mariano; SANTOS, Edméa. (Org.) **Metodologia de pesquisa científica em Informática na Educação: abordagem qualitativa**. Porto Alegre: SBC, 2021.

LIMA JUNIOR, E. B. *et al.* Análise documental como percurso metodológico na pesquisa qualitativa. **Cadernos da Fucamp**, Monte Carmelo, v.20, n.44, p.36-51, 2021.

LÜDKE, M.; ANDRÉ, Marli E. D. A. **Pesquisa em educação: abordagens qualitativas**. São Paulo: EPU, 1986.

MACHADO, A. C.; ROCHA, D.G.; ROSSI, F.; BORGES, J.G.; GOMES, J.G. **Plantas alimentícias não convencionais: PANC**. São Paulo: EdUSP, 2021.

MADEIRA, N. R.; SILVA, P. C.; BOTREL, N.; MENDONÇA, J. L. de; SILVEIRA, G. S. R.; PEDROSA, M. W. **Manual de Produção de hortaliças tradicionais**. Brasília: Embrapa, 2013.

MINAYO, M. C. de S. **Pesquisa Social: Teoria, método e criatividade**. Petrópolis:Vozes, 2001.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - FAO. **A Agricultura e a Segurança Alimentar**. Genebra: 2006. Disponível em:

<<http://www.fao.org>>. Acesso em: 24 ago.2024

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA – FAO. **Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação**. Roma: FAO, 1996. Disponível em: <https://www.fao.org/4/w3613p/w3613p00.htm>. Acesso em 20 ago. 2024

PAIVA, M. V. N. de **Alimentação, sustentabilidade e as Plantas alimentícias Não Convencionais (PANC) como proposta Didática em Projetos de Educação Ambiental Para os Professores da Rede Pública do Distrito Federal**. Dissertação (Mestrado) — Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Rede Nacional para Ensino das Ciências Ambientais, Universidade de Brasília. Brasília, 2022.

RANIERI, G.R. **Guia prático de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)**. São Paulo: Instituto Kairós: 2017.

REIS, J.D. dos; CLARET, K. de C. P.; MONTEIRO, V. da F. C. Plantas Alimentícias Não Convencionais nas escolas: proposta de uma sequência didática para o ensino da diversidade vegetal, alimentar e cultural. **Journal of Education Science and Health**, Campina Grande, v.1, n. 3, p. 1-11, 2021.

RIBEIRO, T. do A. R.; MENASCHE, R. A vida social das PANC: um estudo etnográfico em feiras ecológicas de Porto Alegre. **Illuminuras**, Porto Alegre, v. 20, n. 51, 2019. DOI: 10.22456/1984-1191.95307. Disponível em: <https://seer.ufrgs.br/index.php/iluminuras/article/view/95307>. Acesso em: 26 jun. 2024.

RIOS, D. M. da S.; LIMA, J. R. O. . O desenvolvimento local endógeno: reflexões a partir das tecnologias com foco na Tecnologia Social. **Ambivalências**, São Cristóvão, v. 7, p. 125-142, 2020.

ROMEU, G. A Análise de Dados em Pesquisa Qualitativa. In: MINAYO.M.C.S.(Org.). **Pesquisa Social. Teoria, método e criatividade**. Petrópolis: Vozes, 2001. p.70-86.

SAFINS, D. dos. S. de **“Matos de comer”**: estudo de espécies espontâneas alimentícias em quintal urbano no município de Paraty-RJ. Dissertação (Mestrado Profissional em Agricultura Orgânica) — Instituto de Agronomia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, 2019.

SANTOS, A. B. dos. **A terra dá, a terra quer**. São Paulo: Ubu, 2023.

SARTORI, V. C. *et al* (Org.) **Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC: resgatando a soberania alimentar e Plantasnutricional**. Caxias do Sul: EducS, 2020.

SOUZA, J. J.; MAIA, E. D. O uso do diário de bordo como suporte ao ensino aprendizagem na educação em ciências: refletindo sobre o lugar e seus problemas socioambientais. **Revista Ciências & Ideias**, Rio de Janeiro, v. 2, n. 11, p. 68–79, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.22407/2176-1477/2020.v11i2.1110>. Acesso em: 12 maio 2024.