



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA  
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL  
PARA O ENSINO DE CIÊNCIAS AMBIENTAIS –  
PROFCIAMB/UEFS/UNEB**



**RODRIGO MORTARI**

**SABERES ANCESTRAIS E SOBERANIA ALIMENTAR: PLANTAS  
ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA  
DO RIACHO DO MEL, IRAQUARA-BA**

Feira de  
Santana  
2024

**RODRIGO MORTARI**

**SABERES ANCESTRAIS E SOBERANIA ALIMENTAR: PLANTAS  
ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA  
DO RIACHO DO MEL, IRAQUARA-BA**

Dissertação de Mestrado apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino de Ciências Ambientais, da Universidade Estadual de Feira de Santana, como parte das exigências para a obtenção do título de Mestre em Ensino de Ciências Ambientais, área de concentração Ambiente e Sociedade.

Orientador: Prof. Me. Nildon Carlos Santos Pitombo

Coorientadora: Prof. Dra. Consuelo Lima Navarro de Andrade

Coorientador: Prof. Dr. Abel Augusto Conceição

Feira de  
Santana  
2024

Ficha Catalográfica - Biblioteca Central Julieta Carteadó - UEFS

M861s Mortari, Rodrigo  
Saberes ancestrais e soberania alimentar: plantas alimentícias tradicionais  
da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-Ba / Rodrigo Mortari.  
– 2024.  
92 p.: il.

Orientador: Nildon Carlos Santos Pitombo.

Coorientadora: Consuelo Lima Navarro de Andrade.

Coorientador: Abel Augusto Conceição.

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana,  
Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para Ensino de Ciências  
Ambientais, Feira de Santana, 2024.

1. Etnobotânica. 2. Plantas alimentícias. 3. Comunidade quilombola.  
I. Pitombo, Nildon Carlos Santos, orient. II. Andrade, Consuelo Lima  
Navarro de, coorient. III. Conceição, Abel Augusto, coorient.  
IV. Universidade Estadual de Feira de Santana. IV. Título.

CDU 582-1 (814.22)

Daniela Machado Sampaio Costa - Bibliotecária - CRB-5/2077

## BANCA EXAMINADORA

Aprovado em 6 de fevereiro de 2024.

gov.br

Documento assinado digitalmente  
CONSUELO LIMA NAVARRO DE ANDRADE  
Data: 11/03/2024 20:30:25-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

gov.br

Documento assinado digitalmente  
NILDON CARLOS SANTOS PITOMBO  
Data: 11/03/2024 16:59:33-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

---

Prof. Msc. Nildon Carlos Santos Pitombo (UEFS) - Orientador (UEFS)

---

Profa. Dra. Consuelo Lima Navarro de Andrade - Coorientadora (UEFS)

gov.br

Documento assinado digitalmente  
ABEL AUGUSTO CONCEICAO  
Data: 08/03/2024 15:11:18-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

---

Prof.Dr. Abel Augusto Conceição Coorientador (UEFS)

gov.br

Documento assinado digitalmente  
REGINA CELIA DA SILVA OLIVEIRA  
Data: 09/03/2024 13:28:16-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

---

Profa.Dra. Regina Célia da Silva Oliveira (UNIVASF)

  
Profa.Dra. Ana Carolina Delfino Regis (INEMA)

Os quilombos haverão de continuar confluindo com as aldeias; os quilombos e as aldeias, com as favelas, e as aldeias e favelas, com organizações afins.

Antônio Bispo dos Santos (Nego Bispo)

52º Festival de Inverno UFMG 2020.

## AGRADECIMENTOS

São muitas histórias e pessoas que fizeram com que eu escolhesse esse tema para pesquisar e chegasse até aqui, na defesa, com certeza, não seria possível mencionar todas elas, pois precisaria escrever um livro e não uma dissertação de mestrado, rs.

Em primeiro lugar gostaria de agradecer a todas as pessoas, integrantes da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, pela confiança que, desde o início, foi depositada nesse projeto, sem ela essa pesquisa não seria possível. Agradecer também por toda a disponibilidade que tiveram em destinar um tempo para serem entrevistadas e/ou percorrerem seus quintais ou matas. Por fim, agradecer por compartilharem seus saberes ancestrais, que são de uma riqueza impossível de mensurar.

Agradecer a toda equipe do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Iraquara/BA, que eu tenho muito carinho, por concordarem com a realização da minha pesquisa.

Agradeço a Maíra, minha grande companheira de vida e de luta, que ao longo desses 16 anos acompanhou toda a minha trajetória pessoal e política e sempre acreditou na minha capacidade. Agradecer minha família, minha mãe Clarice, minha irmã Luciana e minha sobrinha Melissa, por sempre me apoiarem em tudo, e olha que minha vida daria uma série com muitas temporadas e muitas emoções. Agradecer a elas também por manter viva, em mim, minha história, de onde eu vim, minha ancestralidade.

Gostaria de agradecer o meu comitê de orientação, que fazem parte o meu orientador, o professor Msc. Nildon Carlos Santos Pitombo, a minha coorientadora, a professora Dr<sup>a</sup> Consuelo Lima Navarro de Andrade e meu coorientador, o professor Dr<sup>o</sup> Abel Augusto Conceição, que, com muita paciência e carinho, sempre acreditaram que essa pesquisa seria possível e estiveram presentes me auxiliando no que fosse necessário, além disso compartilharam seus valiosos saberes acadêmicos e de vida.

Não posso deixar de agradecer meu orientador, da minha primeira graduação (Ciências Sociais), o professor Dr<sup>o</sup> Luiz Antônio Cabello Norder, que sempre me apoiou, até mesmo depois que concluí o curso, mais precisamente 10 anos depois, aceitou me ajudar a retornar para a academia, e ingressar ao mestrado, sem a sua ajuda, voluntária, teria sido muito mais difícil estar aqui hoje.

Agradecer as pessoas de todas as comunidades quilombolas do Brasil, em especial as da Bahia, que em 2008 visitei e me envolvi politicamente e afetivamente, e que são, para mim, referência

de resistência e sabedoria.

Agradecer a gestão e toda equipe do Colégio Estadual Roque José de Souza, de Campo do Brito/SE, por me apoiarem quando decidi iniciar uma horta escolar em 2015, foi dessa experiência que tive contato com as PANC, e que fez eu retornar para a academia e fizesse uma nova graduação (Ciências Biológicas), e me apaixonasse pela etnobotânica.

Agradecer a gestão e toda equipe do Colégio Estadual de Tempo Integral de Iraquara, Iraquara/BA, por me apoiarem e por terem feito de tudo para me ajudar no meu processo de licença para estudos, porque sem essa licença, não tenho dúvida, seria bem mais difícil realizar essa pesquisa, ou mesmo, realiza-la de forma satisfatória.

Agradecer ao programa de pós graduação que faço parte, o PROFCIAMB, da Universidade Estadual de Feira de Feira de Santana.

Agradecer a Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) pelo apoio financeiro dessa pesquisa por meio do edital 06/2022 (T.O. PES 01/2023).

## RESUMO

A Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, devido a sua relação íntima com o ambiente natural, presente no seu entorno, construiu, ao longo de sua história, um vasto conhecimento sobre as plantas alimentícias tradicionais. Esse conhecimento foi, e é, muito importante para a soberania alimentar da comunidade e no próprio fortalecimento da cultura ancestral. Assim, este trabalho tem como objetivo investigar e disseminar o conhecimento das plantas alimentícias tradicionais consumidas pela comunidade, juntamente com seus saberes ancestrais. Foram realizadas entrevistas semiestruturadas com moradores locais, utilizando a técnica de bola de neve, onde cada pessoa entrevistada indica outra que tem conhecimento daquela informação indagada. Como resultado das entrevistas obteve-se citações de 83 etnoespécies de plantas alimentícias tradicionais, como também o conhecimento tradicional associado a elas. De todas as etnoespécies citadas, devido ao período de floração e frutificação das mesmas, até o momento, da defesa dessa dissertação, foram coletadas 56, e, algumas, foram identificadas e catalogadas no Herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana HUEFS. A partir da perspectiva de uma educação contextualizada para a convivência com o semiárido, foram realizadas rodas de conversas e oficinas, tanto no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro (Iraquara-BA) como na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel. Durante a realização das rodas e oficinas foram destacadas a importância do consumo e o conhecimento das plantas alimentícias tradicionais como alternativa para a soberania alimentar e conservação da flora local, como também foram apresentados as etnoespécies citadas nessa pesquisa. Além das etnoespécies citadas foi possível, através das entrevistas, identificar relevantes aspectos socioculturais, como, por exemplo; os etnoterritórios e etnosolos, singularidades identificadas nas turnês guiadas, períodos em que a comunidade passou por insegurança alimentar, o papel das mulheres mais velhas como guardiãs do conhecimento sobre as plantas alimentícias tradicionais e por fim os principais pratos e receitas ancestrais com plantas alimentícias tradicionais. Tal estudo culminou na elaboração de um livreto para divulgação científica e também na própria comunidade e em seu entorno, sobre o uso e conhecimento das plantas alimentícias tradicionais. Além disso, esse trabalho viabilizou a montagem de um herbário escolar no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro. Os resultados foram exitosos no processo de disseminar, de forma participativa, os saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel.

**Palavras-chave:** Comunidades tradicionais; Educação ambiental; Etnobotânica; Semiárido.

## SUMMARY

The Quilombola Community of Riacho do Mel, due to its intimate relationship with the natural environment, present in its surroundings, has built, throughout its history, a vast knowledge about traditional food plants. This knowledge was, and is, very important for the community's food sovereignty and in strengthening the ancestral culture. Therefore, this work aims to investigate and disseminate knowledge of traditional food plants consumed by the community, together with their ancestral knowledge. Semi-structured interviews were carried out with local residents, using the snowball technique, where each person interviewed indicates another person who is aware of the information asked. As a result of the interviews, citations were obtained from 83 ethnospecies of traditional food plants, as well as the traditional knowledge associated with them. Of all the ethnospecies mentioned, due to their flowering and fruiting period, up to the moment of defending this dissertation, 56 were collected, and some were identified and cataloged in the Herbarium of the State University of Feira de Santana HUEFS. From the perspective of a contextualized education for living in the semi-arid region, conversations and workshops were held, both at Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro (Iraquara-BA) and at the Quilombola Community of Riacho do Mel. During the circles and workshops, the importance of consumption and knowledge of traditional food plants as an alternative for food sovereignty and conservation of local flora were highlighted, as well as the ethnospecies mentioned in this research. In addition to the ethnospecies mentioned, it was possible, through interviews, to identify relevant sociocultural aspects, such as, for example; ethnoterritories and ethnosols, singularities identified in guided tours, periods in which the community experienced food insecurity, the role of older women as guardians of knowledge about traditional food plants and finally the main dishes and ancestral recipes with traditional food plants. This study culminated in the creation of a booklet for scientific dissemination and also in the community itself and its surroundings, on the use and knowledge of traditional food plants. Furthermore, this work made it possible to set up a school herbarium at Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro. The results were successful in the process of disseminating, in a participatory manner, the ancestral knowledge of traditional food plants from the Riacho do Mel Quilombola Community.

**Keywords:** Traditional communities; Environmental education; Ethnobotany; semiarid.

## LISTA DE FIGURAS

<b>Figura 1</b> Vista superior da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel.....	27
<b>Figura 2</b> Fachada e entrada do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Iraquara-BA.....	28
<b>Figura 3</b> Prensa no processo de secagem em estufa adaptada.....	32
<b>Figura 4</b> Partes das plantas alimentícias tradicionais usadas para o consumo na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	37
<b>Figura 5</b> Quantitativo, por família botânica, de espécies de plantas coletadas e identificadas na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel.....	40
<b>Figura 6</b> Décadas do século XX citadas como “tempo ruim” pelas (os) entrevistadas (os) da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara – BA.....	42
<b>Figura 7</b> Carço de Jaca Cozido servido na Roda de Conversa e Degustação com a Comunidade Quilombola Riacho do Mel (CQRM), Iraquara-BA.....	44
<b>Figura 8</b> Média de citações de plantas alimentícias tradicionais, por faixa etária, na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	49
<b>Figura 9</b> Planta conhecida como Cagaita cortada, no Carrasco, etnoterritório da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	52
<b>Figura 10:</b> Rosa (nome fictício) mostrando as plantas citadas no quintal da sua casa na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	53
<b>Figura 11</b> Renato (nome fictício) durante uma turnê guiada na mata, da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara- BA.....	54
<b>Figura 12</b> Imagem da Geolocalização, utilizando como referência os etnosolos citados pela comunidade, dos espécimes coletados na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	55
<b>Figura 13</b> Cariru de bredo, servido na roda de conversa na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	56
<b>Figura 14</b> Cecília (nome fictício) preparando a maniçoba para servir na roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	57
<b>Figura 15</b> Pratos servidos durante a roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA A: Ingredientes do preparo da paçoca do coco-licuri. B: Tijolo do coco-licuri.....	58
<b>Figura 16:</b> Bolo de milho com óleo do coco-licuri, servido na roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	59

<b>Figura 17</b> 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA: Dinâmica: escrevendo as plantas alimentícias que conhecem .....	60
<b>Figura 18</b> 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA: Apresentando as etnoespécies da pesquisa.....	60
<b>Figura 19</b> 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA: Preparação, na sala de aula, da torta de legumes com plantas alimentícias tradicionais.....	61
<b>Figura 20</b> Processo de branqueamento realizado na1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA.....	61
<b>Figura 21:</b> Momento culinário durante a 2º Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA <b>A:</b> Estudantes preparando a receita com plantas alimentícias tradicionais no Colégio. <b>B:</b> Estudante realizando o processo de branqueamento com as folhas da língua-de-vaca ( <i>Talinum paniculatum</i> L.).....	63
<b>Figura 22:</b> 2º Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA: Estudantes assistindo a preparação da receita.....	63
<b>Figura 23</b> 3º Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA: Dinâmica de escrever o nome das plantas que conheciam. ....	64
<b>Figura 24</b> 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Participantes durante a dinâmica escrita.....	65
<b>Figura 25</b> 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Apresentação dos Resultados da pesquisa durante a roda de conversa na comunidade.....	66
<b>Figura 26</b> 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Alimentos preparados com as plantas alimentícias tradicionais: A: Garrafas de sucos diversos feitos com as plantas alimentícias tradicionais. B: Pratos culinários feitos com as plantas alimentícias tradicionais. ....	67
<b>Figura 27</b> 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Plantas alimentícias tradicionais servidas in natura. ....	67
<b>Figura 28</b> Capa do livreto "Saberes Ancestrais e Soberania Alimentar: Plantas Alimentícias Tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel” .....	70
<b>Figura 29:</b> Buritizal na região dos “Gerais” da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA. A: Buritizal vista geral. B: Buritizal visto de baixo para cima.....	70

<b>Figura 30:</b> Aula de morfologia vegetal básica durante oficina realizada no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA.....	73
<b>Figura 31:</b> Estudantes carregando a prensa em direção ao local de coleta de espécies botânicas durante oficina realizada nas imediações do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA. ....	74
<b>Figura 32</b> Estudantes realizando o processo de herborização em campo durante coleta realizada nas imediações do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA.....	74
<b>Figura 33</b> Material doado ao Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA. A: Doação de duplicatas das exsicatas dessa pesquisa para o Diretor do Colégio. B: Pastas doadas para armazenamento das exsicatas no herbário escolar .....	75

## LISTA DE QUADROS

<b>Quadro 1:</b> Plantas alimentícias tradicionais nativas e/ou espontâneas, citadas pelas pessoas adultas entrevistadas na Comunidade Quilombola Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	34
<b>Quadro 2:</b> Plantas alimentícias tradicionais cultivadas e consumidas de forma não convencional, citadas pelas pessoas adultas entrevistadas na Comunidade Quilombola Riacho do Mel, Iraquara-BA.....	35
<b>Quadro 3:</b> Plantas alimentícias tradicionais nativas, por ordem de citação, citadas pelas (os) estudantes entrevistados no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em Iraquara-BA.....	36
<b>Quadro 4:</b> Plantas alimentícias tradicionais cultivadas, mas consumidas de forma não convencional, por ordem de citação, citadas pelas (os) estudantes entrevistados no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em Iraquara-BA.....	36
<b>Quadro 5:</b> Relação das espécies coletadas, suas respectivas famílias botânicas, nº de coleta de Rodrigo Mortari e/ou voucher do HUEFS .....	38
<b>Quadro 6</b> Quantidades de plantas herbáceas e arbóreas coletadas nas turnês guiadas dos quintais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA .....	53

## SUMÁRIO

<b>1.</b>	<b>INTRODUÇÃO .....</b>	<b>10</b>
<b>2.</b>	<b>OBJETIVOS .....</b>	<b>13</b>
2.1.	OBJETIVO GERAL .....	13
2.2.	OBJETIVOS ESPECÍFICOS .....	13
<b>3.</b>	<b>REFERÊNCIAL TEÓRICO .....</b>	<b>14</b>
3.1	O FRACASSO DA REVOLUÇÃO VERDE E A BUSCA PELA SOBERANIA ALIMENTAR .....	14
3.2	SABERES ANCESTRAIS: PLANTAS E SOBERANIA ALIMENTAR .....	17
3.3	CONHECER A FLORA É PRESERVAR: EDUCAÇÃO AMBIENTAL CONTEXTUALIZADA PARA CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO.....	19
3.4	ENTRE ESCRAVIDÃO E QUILOMBO: UMA HISTÓRIA NADA MEMORÁVEL DA CHAPADA DIMANTINA .....	21
<b>4.</b>	<b>METODOLOGIA .....</b>	<b>25</b>
4.1	ÁREA DE ESTUDO .....	26
4.1.2	COLÉGIO ESTADUAL PROFESSORA MARIA MENEZES RIBEIRO.....	28
4.2	ENTREVISTAS.....	28
4.3	TURNÊ GUIADA .....	30
4.4	RODAS DE CONVERSA E OFICINAS.....	31
4.5	COLETAS E IDENTIFICAÇÃO TAXONÔMICA DAS PLANTAS CITADAS NAS ENTREVISTAS.....	31
<b>5</b>	<b>RESULTADOS E DISCUSSÃO.....</b>	<b>33</b>
5.1.	ETNOESPÉCIES DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS IDENTIFICADAS.....	33
<b>5.1.1</b>	<b><i>Espécies citadas nas entrevistas com adultos.....</i></b>	<b>33</b>
<b>5.1.2</b>	<b><i>Espécies citadas nas entrevistas com as (os) estudantes.....</i></b>	<b>35</b>
<b>5.1.3</b>	<b><i>Partes das plantas alimentícias tradicionais utilizadas no consumo .....</i></b>	<b>37</b>
<b>5.1.4</b>	<b><i>Plantas coletadas e vouchers .....</i></b>	<b>37</b>
5.2	ASPECTOS SOCIOCULTURAIS IDENTIFICADOS.....	40
5.2.1	<i>Caroço de jaca cozido e o “tempo ruim” .....</i>	40
5.2.2	<i>Cambuí, espécie-chave cultural.....</i>	465
5.2.3	<i>A sabedoria das anciãs e soberania alimentar: a relação de gênero e idade no</i>	

<i>conhecimento de plantas alimentícias tradicionais</i> .....	48
<b>5.2.4 Turnê guiada: reconhecendo as espécies e reconstituindo as histórias</b> .....	49
5.2.4.1 <i>Plantas coletadas nos quintais</i> .....	52
5.2.4.2 <i>Plantas coletadas na mata</i> .....	53
<b>5.2.5 Pratos ancestrais: a história contada pelos alimentos</b> .....	55
<b>5.2.6 Rodas de conversa e oficinas</b> .....	59
5.2.6.1 <i>1º Roda de conversa e oficina: CEPMMR</i> .....	59
5.2.6.2 <i>2º Roda de conversa e oficina: CEPMMR</i> .....	62
5.2.6.3 <i>3º Roda de conversa: escola</i> .....	63
5.2.6.4 <i>4º Roda de conversa: comunidade</i> .....	64
<b>6 PRODUTOS</b> .....	69
6.1 LIVRETO: SABERES ANCESTRAIS E SOBERANIA ALIMENTAR: PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO RIACHO DO MEL. ....	69
6.2 HERBÁRIO ESCOLAR DO CEPMMR.....	72
<b>7 DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA</b> .....	76
<b>8 CONSIDERAÇÕES FINAIS</b> .....	78
<b>REFERÊNCIAS</b> .....	<b>80</b>
<b>APÊNDICES</b> .....	84
<b>APÊNDICE I</b> .....	84
<b>APÊNDICE II</b> .....	<b>87</b>

## 1. INTRODUÇÃO

A dieta alimentar da população humana atual efetivamente não representa a grande biodiversidade alimentar existente no planeta. O consumo de vegetais tem sido condicionado ao modo de produção capitalista (ZAMBERLAM, 2001), que visa lucro em detrimento de maior diversidade e ganhos nutricionais. Como consequência dessa realidade verificam-se dados alarmantes de desnutrição e/ou subnutrição em todo o mundo (STATE FOOD SECUR. NUTR. WORLD 2023, 2023), e no Brasil não é diferente. Um dos maiores produtores de alimento do planeta (PEDUZZI, 2021) tem demonstrado, na prática, que quantidade não é necessariamente qualidade, principalmente quando se trata de produção de alimentos.

Com o êxodo rural, intensificado nas últimas décadas, grande parte da população brasileira deixou de produzir seu próprio alimento e tem se tornado cada vez mais dependente da indústria de alimentos, e essa última cada vez mais dependente de produzir commodities, como, por exemplo, soja, trigo, arroz. As populações mais afetadas por essa realidade são as de baixa renda, tanto na zona urbana como rural. A dependência, da indústria alimentícia, torna essas populações nutricionalmente vulneráveis, impactando na sua própria soberania alimentar. Diferente do conceito de segurança alimentar, que prioriza a distribuição do alimento, a soberania alimentar é um conceito em que a população tem o controle de todo o processo de produção do alimento (PAULINO, 2015).

Mesmo diante desse processo de dependência e fome ainda temos no Brasil centenas de comunidades tradicionais que possuem práticas e saberes abundantes, sobre a flora alimentícia, que podem ensinar a todas (os) a conhecer e valorizar as espécies nativas (DIEGUES *et al.*, 1999), que muitas vezes são negligenciadas do consumo de grande parte da população.

As comunidades tradicionais brasileiras, especificamente as comunidades quilombolas, devido ao seu processo histórico de resistência à escravidão, buscaram nas florestas e matas seu refúgio, e nesse ambiente construíram riquíssimos saberes sobre a flora e a fauna, somados com aqueles já trazidos do continente africano (SILVA, 2008). Entre esses saberes, encontram-se as plantas alimentícias tradicionais, que são todas as plantas nativas e/ou espontâneas ou mesmo cultivadas, mas consumidas de forma não convencional (MADEIRA *et al.*, 2013), e que, por estarem mais adaptadas ao ambiente, requerem menos cuidado (KINUPP, V. F, LORENZI, 2014), além de possuir uma relação cultural, afetiva com determinada comunidade ou grupo social.

Durante centenas de anos essas espécies fizeram parte da dieta alimentar dessas

comunidades, proporcionando um alto teor nutricional como também soberania alimentar. Ao desvendar os saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais de uma comunidade pode-se conhecer também aspectos históricos e socioculturais de um lugar, que são e foram importantes para que o conhecimento e uso dessas plantas continuassem vivos na memória e na prática daquela comunidade.

Esses saberes tem, principalmente, na oralidade seu principal meio de transmissão, é assim que todo esse conhecimento ancestral passou de geração a geração (AMADO; FERREIRA, 2006), e tem principalmente nas (os) anciãs (ãos) suas e seus guardiões. Nas últimas décadas observa-se que essas pessoas, e todo o conhecimento que elas carregam, têm sofrido um processo contínuo de desvalorização, tudo em prol de um modelo de desenvolvimento capitalista (BOSI, 1987) e, conseqüentemente, pragmático, que induz a sociedade a viver o presente e esquecer do passado.

Diante desse contexto, os saberes e práticas sobre as plantas alimentícias tradicionais também tem sofrido uma perda na memória coletiva, pois as novas gerações têm perdido o interesse pelo conhecimento e uso dessas plantas, colocando em risco a existência desses saberes comunitários, além de colocar as comunidades tradicionais em vulnerabilidade alimentar.

Dessa maneira torna-se de grande relevância ações que visem a busca desses saberes ancestrais das pessoas mais velhas, tal qual o registro desses conhecimentos, e também práticas que tenham em vista a disseminação desses saberes para as pessoas mais jovens. Dentro de uma perspectiva de educação contextualizada ao local, como no caso dessa pesquisa a convivência com o semiárido

O bioma caatinga tem, no últimos anos, sentido os impactos de um contexto mundial de crise ambiental e aquecimento global, isso somado ao desmatamento, tem colocado esse bioma como um dos mais vulneráveis e ameaçados (RODRIGO, 2023). Diante dessa realidade construir espaços de educação ambiental, a partir do conhecimento das plantas alimentícias tradicionais, podem ter um grande impacto na preservação da flora local.

A reunião da Organização das Nações Unidas (ONU) no ano de 2015, culminou na elaboração da Agenda 2030 em que foram criados os Objetivos de Desenvolvimento Sustentável ODS. Assim, foram estabelecidos 17 metas que visam o desenvolvimento sustentável e a garantia de qualidade vida da pessoas, e entre essas metas está acabar com a fome no mundo até 2030 (ONU, 2020). Para que essa meta se concretize é necessário reunir esforços, incluindo entre outros, fortalecer o conhecimento tradicional presentes nas comunidades, e entre esses conhecimentos estão os das plantas alimentícias tradicionais.

Esse estudo tem como foco a Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, localizada no Município de Iraquara/BA, na região da chapada diamantina, e buscou investigar e disseminar os saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais, além de contribuir para conservação da flora local, utilizando para isso da perspectiva de educação contextualizada para convivência com o semiárido(PINZOH, 2004).

## 2. OBJETIVOS

### 2.1. OBJETIVO GERAL

Investigar e disseminar o conhecimento das plantas alimentícias tradicionais que já foram e/ou ainda são consumidas na Comunidade Quilombola Riacho do Mel (CQRM), juntamente com os respectivos conhecimentos tradicionais associados.

### 2.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Conhecer e analisar a forma como as famílias da CQRM manejam as plantas alimentícias tradicionais;
- Conhecer as simbologias, histórias e “causos” sobre plantas alimentícias tradicionais da CQRM;
- Pesquisar sobre a diversidade de usos das plantas alimentícias tradicionais na CQRM e suas respectivas receitas;
- Analisar a relação entre gênero e idade no conhecimento das plantas alimentícias tradicionais;
- Realizar rodas de conversas e oficinas na CQRM e no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro (CEPMMR) para disseminar os resultados encontrados nessa pesquisa;
- Coletar amostras de plantas alimentícias tradicionais utilizadas na CQRM, juntamente com as (os) discentes do CEPMMR;
- Confeccionar de exsicatas das espécies coletadas e incorporação das mesmas no herbário escolar do colégio, criado a partir do material botânico de plantas alimentícias tradicionais.
- Sensibilizar a CQRM e a comunidade escolar do CEPMMR sobre a importância das plantas alimentícias tradicionais diante dos impactos da crise ambiental e aquecimento global.
- Produzir um livreto informativo, em formato PDF, e posteriormente a defesa um livreto impresso, contendo as espécies de plantas alimentícias tradicionais citadas nas entrevistas na CQRM, juntamente com os aspectos socioculturais identificados na relação da comunidade com essas plantas.

### 3. REFERÊNCIAL TEÓRICO

#### 3.1 O FRACASSO DA REVOLUÇÃO VERDE E A BUSCA PELA SOBERANIA ALIMENTAR

Dados do último relatório da Rede Brasileira de Pesquisa em Soberania e Segurança Alimentar, produzido ao longo da pandemia da COVID-19 apontam que a fome no Brasil é uma realidade para 33 milhões de brasileiras (os) (REDE PENSSAN, 2022). Mais alarmante do que essa realidade, é que ela acontece no país que mais produz alimentos no mundo, contradição essa que serve de exemplo para desmentir a máxima da revolução verde, que sua importância está na erradicação da fome no mundo (ZAMBERLAM; FRONCHETI, 2001). A fome tem gênero, cor e região, sendo as (os) mais afetadas (os) mulheres, negras (os) e populações residentes nas regiões norte e nordeste, desses grupos aquelas (es) que residem na zona rural estão entre as mais vulneráveis (REDE PENSSAN, 2022).

Na região Nordeste do Brasil 21% de seus habitantes sofrem de insegurança alimentar grave (REDE PENSSAN, 2022). Sabendo que 70% do Nordeste, situa-se no bioma Caatinga e, por isso, torna-se fundamental pensar em estratégias contextualizadas de combate à fome que mitigue a escassez de alimento para essa parte tão significativa da população presente nessa região, como por exemplo, o fortalecimento os saberes ancestrais.

A partir de 1950, no período conhecido como Revolução Verde, a fitomassa tem sido condicionada a sua importância econômica, a partir de uma perspectiva pragmática, o que tem levado a erosão genética e a extinção de diversas espécies vegetais, que não se encaixam no processo produtivo da agricultura capitalista (ZAMBERLAM; FRONCHETI, 2001). Como consequências disso têm gerado não só graves problemas ambientais, que envolvem o clima, a fauna e a flora, mas também uma diminuição na diversidade de alimentos. Atualmente 90% da alimentação mundial se restringe a apenas 20 espécies (KINUPP, V. F, LORENZI, 2014), por exemplo o trigo, milho e a soja, além de influenciar diretamente na soberania alimentar da população. No que se refere a autonomia alimentar, isso também vai impactar diretamente as comunidades tradicionais que dependem de condições ambientais e alimentares favoráveis para a sua existência e preservação da cultura (DIEGUES et al., 1999).

Ao longo de décadas o ambiente rural tem sofrido intensas transformações, consequências da revolução verde, que, ao mesmo tempo, introduziu a mecanização e insumos químicos (pesticidas e fertilizantes) e também forçava as populações excluídas do processo

produtivo rural a migrarem para as periferias das grandes cidades, ocorrendo assim o êxodo rural (ZAMBERLAM; FRONCHETI, 2001).

O avanço das monoculturas tem deixado a dieta alimentar cada vez mais limitada e sujeita à instabilidade dos preços das “*commodities*” (como trigo, arroz, soja, etc), o que torna extremamente relevante o debate e as pesquisas em torno de fontes alimentares mais sustentáveis.

A dieta alimentar humana, por ser onívora, ou seja, não se limita a consumir somente um tipo de alimento, por exemplo, a proteína animal, ao mesmo tempo, o organismo humano exige uma gama de nutrientes importantes, que sem eles afetará o seu bom funcionamento, sendo assim, não basta somente comer algo, é necessário suprir as necessidades nutricionais. Aliar o ato de comer e se alimentar tem sido um desafio para a espécie humana, Fischler (1995) chama de o paradoxo do onívoro, pois o modelo de alimentação hegemônico na sociedade capitalista tem privilegiado o simples ato de comer ao invés do alimentar (FISCHLER, 1995).

Nas últimas décadas, devido ao modelo de alimentação hegemônico na sociedade capitalista, se alimentar e comer não tem sido sinônimo. A produção de alimentos tem sido determinada a um processo de quase 100% de mecanização e livre de prejuízo, excluindo assim, do processo produtivo, diversas espécies vegetais que não se encaixam nesse modelo. O resultado disso é a diminuição da diversidade de vegetais disponíveis para o consumo de grande parte da população, modificando assim a dieta alimentar de uma imensa parte da população brasileira.

Diante dessa realidade não existem somente dados alarmantes sobre a fome no mundo, mas também aquilo que chamamos de subnutrição, e que Castro (1968) denomina de fome oculta, quando as pessoas não apresentam fenotipicamente sintomas de insegurança alimentar grave, mas apresentam quadro de carência de diversos nutrientes essenciais. Castro (1968) em sua crítica sobre o caminho que a produção de alimentos tem sido trilhado discorre:

Através dos tempos, foi o homem sacrificando pouco a pouco, a variedade pela quantidade, restringindo o abastecimento regular das coletividades às substâncias de maior rendimento alimentar e de produção e conservação relativamente mais fáceis. Com a restrição do número de substâncias alimentares em sua dieta, o civilizado aumentou as probabilidades de que se constituam deficiências habituais de alguns dos princípios nutritivos essenciais, que a grande variedade alimentar seria capaz de corrigir (CASTRO, 1968, p. 82).

Essas escolhas, que foram intensificadas pela revolução verde, além de não extinguir a fome, criaram deficiências alimentares graves a outra parcela da população, pois “a alimentação para ser racional, deve ser suficiente e completa, isto é, deve fornecer ao organismo o total de energia de que ele necessita e o total das variadas substâncias- princípios essenciais da nutrição”

(CASTRO, 1968, p. 80). Como verificamos sobre os dados da fome, no mundo e no Brasil, a revolução verde que tem como discurso a racionalidade na produção de alimentos é irracional no ponto de vista de nutrir a população.

A diminuição da diversidade de vegetais aconteceu paralelamente com o êxodo rural, que fez com que as (os) pequenas (os) agricultoras (es) fossem, compulsoriamente, para o meio urbano, para viver, em grande parte, nas periferias das grandes cidades (MARTINS, 1975). Em 2015, 84,72% de pessoas no Brasil viviam no ambiente urbano (IBGE, 2015), um contraste com 1950, início da revolução verde, que o Brasil tinha 63,84% de pessoas morando no ambiente rural (GIRARDI, [s. d.]).

Quando nos referimos a soberania alimentar é importante diferenciar do conceito de segurança alimentar, pois na soberania alimentar existe um entrelaçamento com a segurança alimentar, já o contrário não acontece necessariamente. Conforme a Conferência Mundial da Alimentação da ONU, segurança alimentar significa “o direito de todos a terem acesso a alimentos seguros e nutritivos, em consonância com o direito a uma alimentação adequada e com o direito fundamental de todos a não sofrer a fome” (FAO, 1996), ou seja, a segurança alimentar envolve o acesso à alimentação, enquanto que na soberania alimentar além disso envolve também a autonomia para obtenção dos alimentos (PAULINO, 2015).

O conceito de soberania alimentar presente nessa dissertação tem como fonte a Via Campesina, uma articulação internacional de movimentos sociais camponeses e urbanos, que desde a sua segunda conferência mundial, em 1996, tem defendido como estratégia de combate à fome e emancipação humana um conjunto de cinco dimensões de soberania, “alimentar, energética, genética, hídrica e territorial” (PAULINO, 2015, p. 03). O conceito de soberania alimentar, tem como aspecto mais importante a autonomia e controle dos povos na produção e garantia sustentável do seu alimento, iniciando, por exemplo, com a proteção de suas próprias sementes crioulas, que são sementes que não foram geneticamente modificadas e são adaptadas para o clima e solo de cada região, sendo repassadas de geração a geração.

Nessa perspectiva todas as ações que visam tornar possível a autonomia dos povos é válida. Nas estratégias torna-se indispensável o protagonismo da própria população dessa região na execução dessas iniciativas, pois ações que não envolvam as próprias comunidades possuem o risco de não lograr êxito. Obviamente que isso não tira a responsabilidade do poder público de atuar com políticas públicas que visam não somente remediar as consequências da fome, como também impedir que ela aconteça.

### 3.2 SABERES ANCESTRAIS: PLANTAS E SOBERANIA ALIMENTAR

Uma parte significativa do conhecimento que a humanidade tem sobre as plantas são fruto de saberes transmitidos entre gerações, que tem nas comunidades tradicionais as grandes guardiãs, devido ao seu envolvimento orgânico com os ambientes naturais (DIEGUES, 2019). Esse conhecimento, em sua maioria, não está escrito, mas sim falado e tem na oralidade o principal veículo de transmissão dos saberes (THOMPSON, 1998).

Através da oralidade é que as comunidades tradicionais nomeiam e classificam as espécies de plantas, conforme suas necessidades, contexto sociocultural e ecológico. Diferente da concepção moderna, que entende que o planeta está à disposição da humanidade, nomeando tudo como recurso (DIEGUES *et al.*, 1999), a biodiversidade não é entendida como algo externo para as (os) integrantes dessas comunidades, mas “Eles pertencem a um lugar, um território enquanto *locus*, onde se produzem as relações sociais e simbólicas” (DIEGUES *et al.*, 1999, p. 32).

É, principalmente, pela oralidade também que toda a história de uma comunidade se mantém viva ao longo de gerações, e a validade do conhecimento transmitido acontece a partir da importância e a confiança que existe na palavra falada. Sem essa confiança não é possível que todos esses saberes ancestrais sejam repassados ao longo de centenas de anos.

E, pois, nas sociedades orais que não apenas a função da memória é mais desenvolvida, mas também a ligação entre o homem e a Palavra é mais forte. Lá onde não existe a escrita, o homem está ligado à palavra que profere. Está comprometido por ela. Ele é a palavra, e a palavra encerra um testemunho daquilo que ele é. A própria coesão da sociedade repousa no valor e no respeito pela palavra. (HAMPATÉ BÂ, 2010).

Quando a confiança e o respeito por quem detêm esses saberes é abalada, a palavra deixa de ter um papel de destaque, e todos esses saberes ancestrais, incluindo a história, ficam em risco de serem deletados da memória coletiva de uma comunidade. Quando observamos que esses conhecimentos, tão importantes para uma comunidade, são encontrados, em grande medida, nas pessoas mais velhas, as anciãs, através da transmissão vertical (AMOROZO, 1996, p. 56), a valorização e o respeito dessas pessoas são fundamentais para a sobrevivência desses saberes.

Na sociedade capitalista, infelizmente, o conhecimento ancestral tem perdido seu valor, pois, sob a ótica do desenvolvimento econômico, baseado no pragmatismo, o presente é preferível ao passado, o novo é superior ao velho. Uma lógica que está na gênese desse sistema econômico, e que se tornou hegemônico nas relações comerciais e conseqüentemente

nas socioculturais, como, por exemplo, nas relações intergeracionais.

O modelo atual de sociedade depende constantemente de criar algo (mesmo que seja com poucas mudanças) e que, infelizmente, desmerece todo conhecimento que não se adapta ao sistema econômico e cultural vigente. Bosi (1987), no livro *Lembrança de Velhos*, afirma que essa realidade é baseada em um novo paradigma de sociedade, excluindo as pessoas mais velhas do papel de conselheiras para as novas gerações, o que pode refletir na solidão e opressão que essas pessoas vão sofrer no seu cotidiano (BOSI, 1987).

Essa exclusão vai impactar diretamente na maneira que os saberes ancestrais vão ser transmitidos e, conseqüentemente, sobreviver nas novas gerações. E como Bosi (1987) coloca muito bem “A lembrança é a sobrevivência do passado”, portanto nutrir as lembranças e também fortalecer pontes para que esse conhecimento seja repassado é primordial.

Mesmo com todas as mudanças socioculturais e políticas, os saberes ancestrais continuam importantes não somente para manter viva a história de uma comunidade, como também para lidar com os diversos desafios postos para o presente. Entre os inúmeros desafios, o de se alimentar é uma necessidade atemporal, na história da humanidade buscar formas de garantir os suprimentos alimentares fundamentais para a sobrevivência sempre foi e será algo responsável em produzir profundas transformações sociais.

A espécie humana sempre recorreu ao meio botânico com o objetivo de suprir a necessidade alimentar, acumulando ao longo de milhares de anos saberes sobre as plantas que foram importantes para sua sobrevivência (ALBUQUERQUE, 2005). Com o objetivo de compreender a inter-relação entre a humanidade e as plantas surgiu a etnobotânica, que enquanto disciplina, é recente, mas enquanto prática é antiga, remonta ao surgimento da própria espécie humana (DE OLIVEIRA *et al.*, 2009). Nesses milhares de anos a humanidade sempre buscou maneiras de classificar e nomear as plantas conforme suas necessidades, seja utilitaristas e/ou simbólicas, construindo riquíssimos sistemas de classificação, que poderiam, com esses sistemas, facilmente identificar e diferenciar centenas de espécies (MORTARI, 2020).

A etnobotânica faz parte da grande área da etnociência, e mais especificamente da etnobiologia, que, de forma geral, para Darrell Posey (1997) a etnobiologia pode ser definida “como o estudo dos conhecimentos e conceitos desenvolvidos por qualquer cultura sobre a biologia”(POSEY, 1997). Nesta perspectiva, todo conhecimento, não apenas o acadêmico, passa a ser valorizado, incluindo o conhecimento dos povos tradicionais. Assim, surgiu a etnobotânica, que ao longo de décadas foi sendo conceituada por diversos autores, essa pesquisa seguiu a definição de Albuquerque (2005) que diz que a etnobotânica é:

“o estudo da inter-relação direta entre pessoas de culturas viventes e as plantas do seu meio. Aliam-se: fatores culturais e ambientais, bem como as concepções desenvolvidas por essas culturas sobre as plantas e o aproveitamento que se faz delas” (ALBUQUERQUE, 2005, p. 06).

Nesse sentido se coloca em evidência a cultura e os aspectos socioeconômicos, e não somente os aspectos biológicos e ambientais, diante disso os saberes das plantas vão ter destaque nas pesquisas etnobotânicas.

A partir do uso das plantas se destaca as plantas alimentícias tradicionais, que, têm grande importância em comunidades tradicionais, não restrito somente ao âmbito alimentar, mas em todas as simbologias existentes para essas localidades (ALBUQUERQUE, 2005). Essas plantas carregam significados e usos regionais e nem sempre são comercializadas em ambientes convencionais, como também não requerem muitos cuidados, pois muitas delas nascem, crescem e se reproduzem espontaneamente (MADEIRA *et al.*, 2013). São espécies de plantas que possuem grande resistência e adaptação ao ambiente, tornando-as mais acessíveis para a coleta e consumo.

Outros aspectos que contribuem para a inclusão dessas espécies na dieta alimentar das comunidades tradicionais estão relacionados a fatores socioculturais, um exemplo que surge corriqueiramente em pesquisas sobre plantas alimentícias tradicionais, e que surgiu também nessa pesquisa, é o consumo de espécies, chamadas na literatura etnobotânica, como *famine foods* (DO NASCIMENTO *et al.*, 2012), o que em tradução livre significa “comidas da fome”, mas que também são chamadas de alimentos emergenciais, que são espécies de plantas consumidas em momento de escassez de alimento, seja por problemas econômicos ou intempéries ambientais.

Em regiões onde existe déficit hídrico, como, por exemplo, o semiárido brasileiro, em que predomina o bioma Caatinga, as comunidades que residem nessas regiões, principalmente na zona rural, devido a sua relação íntima com o ambiente natural, possuem um vasto conhecimento sobre a flora local, incluindo as plantas alimentícias (DIEGUES *et al.*, 1999).. Sendo esse conhecimento adquirido de importância ímpar para a cultura e identidade daquelas comunidades, como também de grande relevância no âmbito da soberania alimentar. Nessa perspectiva é pertinente as pesquisas etnobotânicas que busquem conhecer e identificar as espécies de plantas alimentícias tradicionais existente no bioma caatinga.

### 3.3 CONHECER A FLORA É CONSERVAR: EDUCAÇÃO AMBIENTAL CONTEXTUALIZADA PARA CONVIVÊNCIA COM O SEMIÁRIDO

Falar em conhecimento sobre as plantas é falar em educação ambiental também, pois para preservar a natureza é importante que as (os) envolvidas (os) conheçam o ambiente que vivem, e nesse ambiente obviamente estão incluídas as plantas. Sendo assim, se torna de grande relevância traçar estratégias que visem desenvolver projetos relacionados ao conhecimento da flora local.

Quando se refere à educação ambiental, seja no ambiente formal ou não formal de educação, se tem dois desafios que estão explícitos. O primeiro desafio está no processo complexo que envolve o ensino- aprendizagem, e o segundo na maneira que as pessoas compreendem e ampliam seus olhares para a questão ambiental (MACHADO; TERÁN, 2019). Compreendendo que a educação ambiental perpassa por diversas áreas do conhecimento, sendo interdisciplinar e transdisciplinar, trabalhar esse conteúdo, principalmente com jovens e adolescentes, tem o potencial de sistematizar um conhecimento contextualizado. Com isso, tornar a educação ambiental mais próxima da realidade da (o) educanda (o), favorece o seu aprendizado, não somente do conteúdo ensinado, mas também dos múltiplos saberes que interagem sobre o pano de fundo do conhecimento sobre o meio ambiente (ESTRELA *et al.*, 2015).

No âmbito da vertente da educação ambiental crítica, a contextualização é fundamental para que a informação não somente chegue, mas também contribua para mudança na prática das pessoas. Pinzoh (2004) mostra a importância da contextualização para a educação, e faz uma crítica a educação não contextualizada, dizendo que dessa forma utiliza-se a estratégia dos colonizadores (PINZOH, 2004), que não tinham o interesse que a população conhecesse seu próprio território, já o contrário, ao contextualizar, constrói-se uma linguagem inclusiva, preocupada com a transformação local.

Ao trabalhar com educação ambiental, no nordeste brasileiro, por exemplo, é necessário, primeiramente, desconstruir o estereótipo produzido historicamente no imaginário social de um nordeste, da seca, do sofrimento, da pobreza, de um semiárido pouco rico em biodiversidade, isso que Albuquerque Jr (1999) denomina de a “invenção do nordeste” (ALBUQUERQUE JR., 1999). Esses estereótipos acontecem em determinados momentos através da ficcionalização do nordeste e em outros pela generalização, desde a sua cultura até seus aspectos naturais como. por exemplo, o mito de que a falta de precipitação seria a principal causa da fome e pobreza no Nordeste. As escolas são um espaço fértil de propagação desses pensamentos, principalmente com os livros didáticos, que são escritos, diagramados e publicados em sua maioria no Sudeste (PINZOH, 2004).

Todo esse processo de desvalorização ao semiárido e das pessoas que nele habitam, foi

e ainda é responsável pelo êxodo rural, a baixa estima de seu povo, e diversos outros obstáculos que dificultam que sejam construídas, de forma eficaz, maneiras de convivência com o semiárido brasileiro.

Quando se fala em construir práticas de convivência com o semiárido é buscar nos saberes que seu próprio povo construiu durante todo esse tempo. Saberes, aliás, que vão muito além do armazenamento da água da chuva, por exemplo, abrange o conhecimento das plantas medicinais e alimentícias e os aspectos sociais, de apoio mútuo e trocas (PINZOH, 2004).

No âmbito do poder público, juntamente com os movimentos sociais, algumas iniciativas estão sendo criadas para garantir a população nordestina uma melhor convivência com o semiárido, um exemplo disso é a Lei Estadual de Convivência com o Semiárido 13.572/2016, sancionada pelo Governo da Bahia em 2016. Essa tem como um de seus princípios a “garantia da permanência sustentável, digna e cidadã das populações em seus territórios” (LEI ORDINÁRIA Nº 13572, 2016), a partir dessa lei muitos projetos tem sido desenvolvidos. A partir da perspectiva de convivência com o semiárido todos os esforços para disseminar a riqueza sociocultural e da biodiversidade são importantes para desmistificar tantos séculos de mentiras. Entre as riquezas existentes essa pesquisa busca evidenciar especificamente as espécies e os saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais da caatinga, saberes esses que foram e são preciosos para a sobrevivência do povo do semiárido, principalmente em momento de escassez de alimentos.

### 3.4 ENTRE ESCRAVIDÃO E QUILOMBO: UMA HISTÓRIA NADA MEMORÁVEL DA CHAPADA DIMANTINA

O processo de desenvolvimento econômico brasileiro desde o período colonial, e no restante do século XIV até o século XIX, teve como base a escravização dos povos indígenas, inicialmente, e depois dos povos africanos, estes arrancados violentamente de seu continente. Tanto a colonização, mas principalmente a escravidão, deixaram marcas profundas na realidade social brasileira e que perduram até hoje. A migração da situação de escravizada para livre não envolveu nenhum tipo de compensação que desse condição para que essas pessoas pudessem construir suas vidas de forma digna e livre, deixando-as em condições vulneráveis e dependentes, com muita semelhança a sua realidade anterior à lei áurea.

Se a realidade pouco mudou após o fim da escravidão (MARQUESE, 2006), não foi diferente em relação aos estigmas e preconceitos que ao longo de séculos foram construídos no imaginário social sobre a população indígena e negra, as consequências disso até hoje são,

por exemplo, a dificuldade de acesso ao mercado de trabalho, a falta de equidade salarial em comparação as pessoas brancas, etc.

Ao tratar de escravidão no Brasil, antes da abolição, é importante destacar que ela foi constante e teve seus picos de crescimento populacional em todo o período escravista, concentrando sazonalmente em determinados locais a depender do tipo de produção que gerasse melhor rentabilidade aos senhores de escravos, as pessoas escravizadas eram obrigadas a migrar. É nessa realidade que as lavras diamantinas (atual Chapada Diamantina), no estado da Bahia, na década de 1840 começou a ser conhecida e cobiçada devido aos minérios, principalmente os diamantes.

Antes da exploração dos diamantes a Chapada Diamantina era uma região conhecida como bucólica e inóspita, seja pelas características naturais, um sertão de mata fechada, tão pouco também era hospitaleira aos invasores, devido aos povos originários que viviam por lá, principalmente o maracá, que era um subgrupo de um grupo maior chamado Cariri (que habitava o Vale do Paraguaçu). Os maracás ocupavam a região central da capitania da Bahia, que hoje chamamos de Chapada Diamantina, e eram conhecidos pela sua valentia e resistência (TEIXEIRA, 2021). Após muitos conflitos com esses, no século XVIII e XIX essa região começou a ser povoada por vaqueiros a serviço de grandes fazendeiros e coronéis.

Durante esses comboios de vaqueiros, em 1844, as margens do rio Mucugê, um senhor chamado José Pereira (Cacuzinha), devido sua experiência no garimpo avistou um tipo de cascalho semelhante àqueles que costumavam conter diamantes, e após isso retornou com mais algumas pessoas experientes, e sua hipótese se confirmou, estavam diante de uma região com forte presença de diamantes (TEIXEIRA, 2021).

No auge da exploração do diamante na Chapada Diamantina (1844-1870), a região recebeu um enorme contingente de pessoas escravizadas, que migraram de outras regiões do Brasil, como também, e principalmente, vindas da África (MARTINS, 2013). Todas as riquezas que essas pessoas escravizadas foram responsáveis em proporcionar aos grandes fazendeiros e coronéis não refletiu na melhora das suas condições de vida, com exceção, é claro das alforrias que foram compradas por uma pequena parcela de pessoas escravizadas, que por diferentes motivos, conquistaram sua liberdade ao custo de muito sangue e suor. É importante mencionar que as regiões que tiveram uma economia voltada para a exploração de pedras preciosas, como Minas Gerais e na Bahia, a exemplo, da Chapada Diamantina, as pessoas escravizadas conseguiam ter mais autonomia e possibilidade de comprar sua alforria, em comparação a outras regiões do Brasil que dependiam de outros tipos de economia.

O processo histórico mencionado nos parágrafos acima não aconteceu de forma

homogênea e sem resistência, ao longo de todo o período escravocrata brasileiro à medida que a repressão aumentava as rebeliões se tornavam cada vez mais constantes e as fugas eram inevitáveis, sendo uma grande preocupação dos traficantes de escravos e da coroa portuguesa (MARQUESE, 2006). As fugas poderiam ser individuais e/ou coletivas, denominada de “fugas para fora” quando o destino eram as grandes cidades, já quando as pessoas iam para o meio das matas e florestas, estas aconteciam com menos controle do estado, para espaços mais escondidos, no meio das matas e florestas, chamadas de “fugas para dentro” (REIS; SILVA, 1989). Essas últimas resultaram na formação de comunidades compostas por pessoas negras e indígenas, isto é, povos fugidos da escravidão.

Quilombo ou kilombo, uma palavra que muitas (os) pesquisadoras (es) compreendem ser de origem bantu, passou a ser utilizada para designar essas comunidades formadas por, principalmente, pessoas negras fugidas da escravidão. Conforme Munanga (1996) a relação dos quilombos do Brasil com o quilombo bantu, africano, vai muito além da semelhança da palavra, o modelo brasileiro reproduziu em grande parte a instituição quilombo dos povos bantu:

Pelo conteúdo, o quilombo brasileiro é, sem dúvida, uma cópia do quilombo africano reconstruído pelos escravizados para se opor a uma estrutura escravocrata, pela implantação de uma outra estrutura política na qual se encontraram todos os oprimidos. Escravizados, revoltados, organizaram-se para fugir das senzalas e das plantações e ocuparam partes de territórios brasileiros não-povoados, geralmente de acesso difícil. Imitando o modelo africano, eles transformaram esses territórios em espécie de campos de iniciação à resistência, campos esses abertos a todos os oprimidos da sociedade (negros, índios e brancos), prefigurando um modelo de democracia plurirracial que o Brasil ainda está a buscar. Não há como negar a presença, na liderança desses movimentos de fuga organizados, de indivíduos escravizados oriundos da região bantu, em especial de Angola, onde foi desenvolvido o quilombo. Apesar de o quilombo ser um modelo bantu, creio eu que, ao unir africanos de outras áreas culturais e outros descontentes não-africanos, ele teria recebido influências diversas, daí seu caráter transcultural. (MUNANGA, 1996, p. 63)

Desde o surgimento das comunidades quilombolas (C.Q) no século XVII, sua relação sempre foi muito próxima com as florestas, pois eram nelas em que esta população buscava refúgio ao escapar da opressão de traficantes de escravos, do Estado e de fazendeiros (SILVA, 2008). O mais conhecido é o Quilombo dos Palmares, localizado em meio às florestas de palmeiras na Serra da Barriga, Pernambuco (1639-1650). Para melhor definir comunidade remanescente de quilombo é utilizado, nessa pesquisa, o conceito, atualizado, e que também é utilizada pelo Governo Federal no âmbito das políticas públicas:

“As comunidades quilombolas são grupos étnicos – predominantemente constituídos pela população negra rural ou urbana –, que se autodefinem a partir das relações específicas com a terra, o parentesco, o território, a ancestralidade, as tradições e práticas culturais próprias.”(QUILOMBOLAS, 2020)

Na Chapada Diamantina antes do auge dos diamantes (1944-1970), encontramos relatos na literatura de que no ano de 1796 existia ao menos três quilombos e que estavam localizados no atual município de Itaberaba (quilombo de Orobó), Boa vista do Tupim (Quilombo Tupim), e Andaraí (Quilombo Andarahy), todos no Vale do Paraguaçu. Segundo Teixeira (2021) do relato retirado da carta do governador Dom Fernando José de Portugal ao Ministro de Estado Dom Rodrigo de Souza Coutinho:

Não se sabe quando esses mocambos foram formados, porém a carta do governador indica que dois deles (Orobó e Andarahy) restaram dizimados pela entrada do capitão-mor Severino da Silva Pereira e seu filho, Bento José Pereira. Neles foram encontrados plantações de mandioca, inhame, arroz, cana, frutas e outros víveres. Foram aprisionados treze fugitivos, entre homens, mulheres e crianças. Um grande grupo conseguiu escapar, indo se refugiar no quilombo de Tupim, que não foi atacado (TEIXEIRA, 2021, p. 116).

Podemos perceber que mesmo com toda a repressão existente no período escravista os quilombos resistiam e alguns buscaram na Chapada Diamantina seu refúgio, para construir suas comunidades e nutrir seus saberes ancestrais, que lhe foi negado pelos sequestradores portugueses.

Devido, obviamente, às precárias condições de vida a que essas pessoas eram submetidas, como em qualquer outra região que existia mão de obra escrava. Na Chapada Diamantina não foi diferente, muitas fugas e rebeliões ocorreram nessa região. Ao mesmo tempo que havia resistência contra os senhores de escravos, também havia solidariedade entre as pessoas escravizadas, sendo traduzida de diferentes maneiras, seja na ajuda para custear a alforria das amigadas, lendo e assinando documentos para as pessoas analfabetas, sendo madrinhas e padrinhos em relações matrimoniais (MARTINS, 2013), enfim, gestos solidários por aqueles que somente poderiam contar com seus pares para ter uma vida menos sofrida.

O estado da Bahia possui 674 Comunidades Quilombolas certificadas pela Fundação Palmares conforme o último relatório de 22/08/2022 (PALMARES, 2022). Dessas 674 CQ, 76 estão localizadas em 24 municípios da Chapada Diamantina, dos quais somente seis não possuem CQ certificada (BAHIA, 2021; PALMARES, 2022). Entre os municípios Iraquara é o quarto maior município em número de habitantes da Chapada Diamantina e possui cinco CQ certificadas: povoado dos Morenos, Mato Preto, Riacho do Mel, povoado Escôncio e Meio Centro.

#### 4. METODOLOGIA

O processo que caracterizou a etapa inicial da pesquisa ocorreu a partir de uma roda de conversa na sede da associação da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel (CQRM), com a presença e anuência do presidente da associação. Nessa roda de conversa aconteceu a apresentação do pesquisador e explicação sobre o projeto de dissertação a ser desenvolvido na comunidade, após isso, as pessoas presentes concordaram que a pesquisa acontecesse.

Por ser uma pesquisa que envolve seres humanos, ela foi submetida e aprovada pelo comitê de ética da UEFS em 14/03/22, CAE: 55626622.9.0000.0053. Além disso, por tratar de uma pesquisa que inclui a coleta de material genético (vegetal) e também o estudo dos conhecimentos tradicionais associados de uma comunidade tradicional, foi realizado o cadastro, no dia 06/02/22, no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado SISGEN, com o registro nº A681C86.

A pesquisa de campo envolveu entrevistas, turnês guiadas, rodas de conversas e oficinas. Foi adotado a metodologia de pesquisa participante, onde não existe sujeito-objeto, mas sim sujeito-sujeito (BRANDÃO; STRECK, 2006), ou melhor, agentes, que participam ativamente da pesquisa de forma dinâmica (BOURDIEU, 1996).

No âmbito educacional, essa pesquisa tem como fundamentação teórica e prática a educação contextualizada para convivência com o semiárido (PINZOH, 2004), visando a valorização dos componentes bióticos, abióticos e socioculturais da região, que além de contribuir para a soberania alimentar da comunidade, também favorece a preservação da flora local.

Para melhor avaliar os dados produzidos nessa pesquisa foram adotadas metodologias qualitativas e quantitativas descritas a seguir, ambas têm como fonte de informações a pesquisa de campo na CQRM e o Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro (CEPMMR).

Com base em um trabalho etnográfico, buscando não somente conhecer as espécies de plantas alimentícias tradicionais, mas também os aspectos socioculturais, foram realizadas entrevistas, rodas de conversa, oficinas e turnê guiada, em espaços de trabalho e no ambiente doméstico. Essas etapas tiveram o objetivo de vivenciar momentos de reconhecimento e utilização das Plantas Alimentícias Tradicionais em seu cotidiano, no manejo e/ou no próprio ato de se alimentar.

O recorte utilizado para inclusão dos dados nessa pesquisa foi, exclusivamente, informações sobre as plantas alimentícias tradicionais, que seriam aquelas nativas/espontâneas

ou cultivadas e consumidas de forma não convencional, ou seja, o preparo e/ou consumo de parte/partes de uma planta que seja diferente da maneira popularmente utilizada em uma determinada região (MADEIRA *et al.*, 2013), além disso, foram incluídos os aspectos socioculturais relacionados as essas plantas.

Foram reunidos, nessa pesquisa, tanto na CQRM e no CEPMMR os dados referentes aos aspectos biológicos e culturais das plantas alimentícias incluindo: nome científico, família, nome popular, hábito, uso (s), parte utilizada na alimentação, origem, forma de preparo, e número de coleta. Foram incluídas também questões relacionadas a histórias e memórias que a (o) entrevistada (o) tem sobre o uso daquela planta, e sobre a importância dela nos hábitos da comunidade.

As citações das plantas alimentícias tradicionais foram segregadas entre pessoas adultas e adolescentes (estudantes do CEPMMR), e entre as pessoas adultas foi separada em gênero e, por fim, em idade.

Por uma escolha metodológica devido a grande quantidade de dados gerados e para compreender de forma mais ampla e contextualizada, essa pesquisa buscou analisar os dados de forma interdisciplinar, recorrendo ao conhecimento de diversas áreas (FAZENDA, 2008), como a botânica, a antropologia, a sociologia, a história, a geografia, a psicologia e a pedagogia.

#### 4.1 ÁREA DE ESTUDO

A área de estudo da pesquisa abrange duas localidades, a Comunidade Quilombola do Riacho do Mel (Figura 1), onde foram realizadas as entrevistas com as pessoas adultas, turnês guiadas, coletas, rodas de conversas e oficinas, e a outra localidade é o Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em que foram feitas as entrevistas com as (os) estudantes adolescentes, rodas de conversas e oficinas e o herbário escolar, ambas localidades fazem parte da zona rural do município de Iraquara/BA.

**Figura 1** Vista superior da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel



Fonte: (DANTON, 2019).

#### 4.1.1 COMUNIDADE QUILOMBOLA DO RIACHO DO MEL

A Comunidade Quilombola do Riacho do Mel (CQRM) possui aproximadamente 800 habitantes, tendo a base da sua economia, principalmente, o trabalho com a agricultura, aposentadoria e benefícios sociais. Recebeu a certificação de comunidade quilombola em 18/04/2013 pela Fundação Palmares, órgão vinculado ao governo federal. Além da CQRM existem mais quatro comunidades quilombolas certificadas que estão no entorno do município de Iraquara/BA. A CQRM possui crianças e jovens que estudam em escolas municipal e estadual do município de Iraquara/BA, ambas estão situadas no povoado de Iraporanga (conhecido popularmente como Vila Parnaíba).

Alguns relatos de moradoras (es) da região indicam que a CQRM leva esse nome devido ao Riacho do Mel, um riacho bastante importante no abastecimento de água da comunidade e como ambiente de lazer. A relação desse riacho com a comunidade foi de grande importância no reconhecimento do território como comunidade quilombola, devido ao papel sócio-histórico que o riacho do mel cumpriu e cumpre na preservação e segurança da comunidade.

A CQRM integra o território da Área de Proteção Ambiental (APA) Marimbus-Iraquara e o município de Iraquara detém 42,8% de todo território pertencente a APA (UNIDADES DE CONSERVAÇÃO NO BRASIL, [s. d.]). A comunidade está estabelecida no bioma Caatinga, o que interfere na flora e, conseqüentemente, nas plantas alimentícias tradicionais disponíveis nesse ambiente.

Ao longo dos últimos anos a CQRM tem sido palco de conflitos envolvendo a água, pois é uma das poucas comunidades do município que possui água doce para consumo humano. A empresa baiana de abastecimento de água EMBASA, com o apoio do governo do Estado da Bahia, depois de muito conflito junto à CQRM (DANTON, 2019) conseguiu furar poços, que na opinião da comunidade, foram realizados de forma irregular, sem estudos mais

aprofundados, gerando o risco de secar o aquífero da região e prejudicar a agricultura e pesca da comunidade.

#### 4.1.2 COLÉGIO ESTADUAL PROFESSORA MARIA MENEZES RIBEIRO

Outro local que também integra a pesquisa é o Colégio Estadual Professora Maria Menezes (CEPMMR) (Figura 2), situado no povoado de Iraporanga, a 12km da sede do município de Iraquara. Esse colégio possui aproximadamente 300 estudantes, divididos entre os 3 anos do ensino médio e educação de jovens e adultos EJA, funcionando nos períodos vespertino e noturno. Além de receber diversas (os) estudantes residentes dos municípios de Iraquara e Lençóis, o colégio também recebe estudantes de três das cinco comunidades quilombolas reconhecidas no município (Riacho do Mel, Mato Preto e Esconso).

**Figura 2** Fachada e entrada do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Iraquara-BA



Fonte: Gestão CEPMMR (2022).

#### 4.2 ENTREVISTAS

Foram aplicadas entrevistas semiestruturadas, não probabilísticas, utilizando para as pessoas adultas da CQRM a técnica de rede ou “Amostragem Bola de Neve”, para se chegar nas (os) entrevistadas(os), ou seja, cada pessoa indicou uma outra pessoa que também tem conhecimento e prática com as plantas alimentícias tradicionais. Dessa maneira, as entrevistas seguiram até as informações citadas, pelos entrevistados, se tornarem redundantes), e também cessadas as indicações (PINHEIRO, 2003; ALBUQUERQUE, U.P.; LUCENA, R F. P.; CUNHA, 2008). As entrevistas buscaram as seguintes informações: identificar as etnoespécies

de plantas alimentícias tradicionais, nativas ou cultivadas, mas consumidas de forma não convencional, que a pessoa consome ou já consumiu ao longo de sua história e os aspectos socioculturais associados a essas plantas. Para facilitar o processo de coleta de dados, a maior parte das entrevistas foram gravadas.

É importante destacar que com o grupo de entrevistados, as (os) estudantes do CEPMMR, a seleção de participantes foi diferente. Foi solicitado, junto a secretaria do colégio, uma lista de todas (os) estudantes residentes na CQRM, a partir disso foi entregue para todas (os) essas (es) estudantes o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE) (Apêndice 1). Então, foi solicitado aos estudantes que o TCLE fosse entregue aos seus responsáveis. Assim, foram entrevistadas, no próprio CEPMMR, somente aquelas (es) estudantes que aceitaram, voluntariamente, participar e que entregaram assinado, pela (o) responsável, o TCLE.

Antes de iniciar as entrevistas foi apresentado a todas (os) participantes os riscos que a pesquisa poderia apresentar sobre a possibilidade de danos à dimensão física, psíquica, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual do ser humano. Uma vez que, os povos e comunidades tradicionais possuem conhecimentos materiais e imateriais que se atingidos podem provocar danos a identidade e/ou a personalidade dos participantes.

As entrevistas, tanto para as pessoas adultas da CQRM e para as (os) adolescentes do CEPMMR, foram aplicadas em local e horário propícios para cada participante. Para cada informante, que aceitou participar da entrevista, foi solicitado a leitura e assinatura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). No caso de menores de 18 anos além do TCLE, assinado pela (o) responsável, foi necessário que os próprios adolescentes assinassem um Termo de Assentimento Esclarecido (TALE). Esse documento detalha sobre os objetivos do estudo e deixa evidente a opção do informante de aceitar ou não colaborar com a entrevista. Ambos, TCLE e TALE foram aprovados pelo CEP (Comitê de Ética em Pesquisa) da UEFS (Universidade Estadual de Feira de Santana). Aos participantes também foi informando que caso não soubessem ler, a leitura do TCLE poderia ser realizada por alguém de confiança da (o) informante ou pelo pesquisador, se assim o(a) desejasse. Neste último caso, poderia ser utilizado um gravador durante a leitura do TCLE e, após a leitura, foi perguntado se o (a) informante concordava ou não em participar da pesquisa.

Vale mencionar que foram levantadas informações socioeconômicas das pessoas entrevistadas, que incluem idade, local de origem, grau de escolaridade e principal fonte de renda (APENDICE II).

Os áudios das gravações foram transcritos da maneira que forem falados, buscando

respeitar e valorizar a linguagem utilizada pelas (os) entrevistadas (os).

### 4.3 TURNÊ GUIADA

A coleta de material botânico *in situ* aconteceu, após a etapa das entrevistas, por meio das turnês guiadas (ALBUQUERQUE; DE LUCENA; CUNHA, 2010) e essas foram divididas de duas maneiras, entre os quintais das casas, regiões próximas a casa, geralmente no fundo, e na mata, locais não urbanos, afastados das casas. Essas turnês aconteceram quando alguns das (os) entrevistadas (os) se dispuseram a fazer caminhadas no local em que realizam a extração ou cultivo das plantas. Nos quintais das casas, na vila, as turnês guiadas foram acompanhadas pelo próprio residente, e que também foi entrevistado, na etapa anterior. As entrevistas tiveram a duração entre 30 a 90 minutos, a depender do tamanho da propriedade e da quantidade de espécimes de plantas alimentícias tradicionais presentes.

Já as turnês guiadas na mata foram acompanhadas por pessoas indicadas e reconhecidas na comunidade como conhecedoras da região e também das plantas, foram duas pessoas, uma um guia local, mais jovem, e outro um agricultor, de meia idade. Esse último, um grande especialista local das plantas e que foi entrevistado antes de participar das coletas. Foram realizadas 4 turnês guiadas na mata, que aconteceram no intervalo de quinze dias cada, com o objetivo de verificar, ao longo desse intervalo, se novas plantas estivessem em condições de coleta, ou seja, florescendo ou frutificando. Dias antes de cada turnê guiada era apresentado ao guia especialista uma lista com as etnoespécies citadas nas entrevistas. Nesse intervalo de tempo o especialista local observava, na região, quais daquelas plantas estavam com flor ou fruto e no dia da turnê guiada buscava-se especificamente essas plantas para a coleta.

A escolha das regiões da CQRM para realizar as turnês guiadas, na mata, foram baseadas na localização das etnoespécies citadas nas entrevistas, principalmente aquelas com flores e frutos, tendo sido possível realizar coletas nas principais regiões da CQRM, denominadas popularmente de Gerais, Carrasco e Caatinga (Figura 12).

Cada turnê guiada, na mata, teve a duração de aproximadamente 8 horas, contando com 1 hora de almoço. Em todas as turnês guiadas foram transportados, juntamente com os lanches e materiais para a coleta e herborização das plantas, equipamentos de primeiros socorros e rádio comunicador.

É preciso salientar que o nome popular de uma planta não corresponde ao nome científico. Sendo assim, é necessário coletar as plantas para que haja pelo menos uma amostra de cada espécie e que esta sirva de material testemunho de cada planta com uso mencionado

(LORENZI; SOUZA, 2019). Por isso as turnês guiadas tem destaque nessa pesquisa.

#### 4.4 RODAS DE CONVERSA E OFICINAS

As rodas de conversas e oficinas foram espaços de abertura e participação das pessoas presentes naquele espaço, e seguiram a metodologia baseada na pesquisa participante (BRANDÃO; STRECK, 2006), em que as todas as pessoas que colaboraram com a pesquisa, tanto nas rodas de conversa no CEPMMR, como na CQRM. Por isso, essas pessoas são coparticipantes na criação do conhecimento.

Todas as rodas de conversas seguiram a mesma dinâmica, tendo sido divididas em 4 momentos, sendo o primeiro momento apresentação, de forma descontraída, do tema da roda de conversa, fazendo alusão, por exemplo, de séries da televisão em que pessoas estão sozinhas na mata e não tem o que comer. Em um segundo momento foi entregue a todos os presentes, que sabiam escrever, um papel em branco e caneta (ou lápis), para que os participantes escrevessem, em aproximadamente cinco minutos, as plantas alimentícias tradicionais que conheciam. Aqueles que não sabiam escrever, mas queriam participar, foram auxiliadas (os) por outras pessoas que sabiam escrever. No terceiro momento foi lido todos os papéis entregues constando as plantas que as pessoas conheciam, e ao mesmo tempo elas eram indagadas se aquelas plantas citadas, existiam naquela região e caso existissem qual local e como era a aparência daquela planta. No quarto e último momento foi apresentado, de forma dialógica, os resultados, parciais, da pesquisa.

Após as rodas de conversa, com exceção de uma, que não foi possível realizar a oficina devido a questões de logística, todas as outras houveram oficinas subsequentes as rodas de conversa. Foram realizadas 3 oficinas e em todas foram utilizadas as plantas alimentícias tradicionais como o principal recurso. Assim, foi realizada duas oficinas de preparo de receitas culinárias com plantas alimentícias tradicionais e uma oficina de degustação, no qual as pessoas presentes, experimentaram diversas receitas e plantas in natura. Em todas elas foram utilizadas plantas coletadas no próprio local, contando com a colaboração de moradoras (es) da CQRM, estudantes e funcionárias (os) do CEPMMR, tanto para a coleta das plantas como no preparo das receitas.

#### 4.5 COLETAS E IDENTIFICAÇÃO TAXONÔMICA DAS PLANTAS CITADAS NAS ENTREVISTAS

As plantas foram coletadas entre o dia 15/03/2023 e 25/09/2023, respeitando o período de floração e frutificação das etnoespécies citadas nas entrevistas.

Todas as plantas coletadas, nas turnês guiadas, foram herborizadas e receberam um número de coleta. Em seguida as plantas passaram por secagem em uma estufa antiga adaptada com 3 lâmpadas halógenas de 70 watts cada (Figura 3). Após esse processo as plantas secas foram levadas ao Herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana (HUEFS), onde as exsicatas foram montadas e as duplicatas devolvidas para incorporação do herbário do CEPMMR. Algumas espécies foram identificadas por botânicos especialistas, enquanto outras foram identificadas por comparação com exsicatas presentes em plataformas virtuais como specieslink e flora do brasil, além de uso dos livros de Kinnup e Lorenzi (2014) e Ranieri (2021), que tratam especificamente sobre plantas alimentícias não convencionais.

**Figura 3** Prensa no processo de secagem em estufa adaptada com as plantas coletadas na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara/BA



Fonte: O Autor, (2023).

Parte das exsicatas ainda estão no processo de incorporação no Herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana (HUEFS), sendo que 10 delas já possuem voucher e estão disponíveis na rede specieslink.net, onde é possível visualizar mais detalhes do material, através do número do voucher ou nome do coletor.

## **5 RESULTADOS E DISCUSSÃO**

### **5.1. ETNOESPÉCIES DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS IDENTIFICADAS**

Nesse tópico serão apresentadas as etnoespécies citadas tanto pelas pessoas adultas como pelas (os) estudantes, e que foram o ponto de partida para a realização das turnês guiadas. Serão citadas também as etnoespécies reconhecidas e coletadas *in situ* e dessas aquelas que houve a respectiva identificação taxonômica e armazenamento do voucher no HUEFS. Com as espécies identificadas foi possível fazer uma lista das famílias botânicas encontradas.

#### **5.1.1 Espécies citadas nas entrevistas com adultos**

Foram realizadas 21 entrevistas com adultos, de idade entre 47 a 96 anos, sendo 18 mulheres e 3 homens. A partir dessas, foram obtidas 495 citações de plantas, sendo 83 etnoespécies de plantas alimentícias tradicionais diferentes, divididas em 70 nativas e/ou espontâneas e 13 plantas cultivadas, mas consumidas de forma não convencional. A média de citações por pessoa adulta é de 23,57, sendo que o maior número de citações por pessoa é 36 e o menor 12.

De todas as etnoespécies citadas e que foram coletadas e herborizadas (Quadro 5) até o momento, foram gerados 10 vouchers incorporados ao Herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana (HUEFS). As espécies que ainda não possuem vouchers, em sua maioria foram coletadas amostras da parte floral, ou dos frutos e estão no processo de incorporação no HUEFS.

A etnoespécie mais citada (20 pessoas entre as 21 entrevistadas) foi o breço (verde) (*Amaranthus Viridis* L.) entretanto houveram 16 etnoespécies que tiveram somente 1 citação (Quadro 1).

Considerando as etnoespécies cultivadas, mas consumidas de forma não convencional (Quadro 2), a mais citada (13 pessoas entre as 21 entrevistadas) foi a jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) e a menos citada foi a melancia-caiana (espécie ainda não identificada), com somente 1 citação.

**Quadro 1:** Plantas alimentícias tradicionais nativas e/ou espontâneas, citadas pelas pessoas adultas entrevistadas na Comunidade Quilombola Riacho do Mel, Iraquara-BA

<b>Etnoespécie</b>	<b>Parte ou partes utilizadas no consumo</b>	<b>Nº de Citações</b>
Bredo (verde)	Folha	20
Língua-de-vaca (talo vermelho)	Folha	19
Mangaba	Fruto	19
Jatobá	Fruto	18
Coco-licuri	Semente	18
Berdoégua	Folha	16
Cheirosa	Fruto	15
Cambuí (vermelho)	Fruto	14
Cambuí (preto)	Fruto	14
Cagão-ticum	Fruto	14
Boquinha doce	Fruto	12
Murici	Fruto	12
Sarraia	Folha	12
Coco-vaqueiro	Semente	11
Pinha-do-mato	Fruto	10
Azedinha	Folha	10
Buriti	Fruto	9
Sapucaia	Semente	9
Trançagem	Folha	9
Coco-de-urubu	Fruto	8
Bago-de-cachorro	Fruto	8
Cambuí (amarelo)	Fruto	8
Inhame-do-mato	Caule Subterrâneo	7
Mastruz	Folha	7
Maracujá-de-cobra	Fruto	7
Maracujá-de-boi	Fruto	7
Araça-do-mato	Fruto	7
Cabeça-de-frade	Filocládio	6
Tomatinho-cereja-do-mato	Fruto	6
Araça	Fruto	6
Coco-palmeira	Semente	5
Jaboticaba	Fruto	5
Aperta-cú	Fruto	5
Ingá	Fruto	5
Cajui	Fruto	4
Erva-de-santa-maria	Fruto	4
Língua-de-vaca (talo verde)	Folha	3
Agrião-do-mato	Folha	3
Melão-de-são-caetano	Fruto	3
Guabiraba	Fruto	3
Carrapicho-picão	Folha	3
Budim	Fruto	3
Umbu	Fruto	3
Amesca	Fruto	3
Oiti	Fruto	2
Quixaba	Fruto	2
Umbu-cajá	Fruto	2
Xique-xique	Fruto	2
Maçaranduba	Fruto	2
Macaqueira	Fruto	2
Jenipapo	Fruto	2
Jaca-de-pobre	Fruto	2
Fedegoso	semente e folha	2

Pau-pombo	Fruto	1
Coco-de-ariri	Fruto	1
Cariru-de-veado	Folha	1
Cajá-do-mato	Fruto	1
Cagaita	Fruto	1
Bredo (vermelho)	Folha	1
Bacupari	Fruto	1
Macia	Fruto	1
Parreira	Raiz	1
Palmiti	Palmito	1
Coco-licurioba	Semente	1
Coquinho-de-vaca	Fruto	1
Melancia-da-praia	Fruto	1
Incó	Fruto	1
Maracuja-de-veado	Fruto	1
Mandacaru	filocládio e fruto	1

Fonte: O Autor (2023)

**Quadro 2:** Plantas alimentícias tradicionais cultivadas e consumidas de forma não convencional, citadas pelas pessoas adultas entrevistadas na Comunidade Quilombola Riacho do Mel, Iraquara-BA

Etnosécie	Parte ou partes utilizadas no consumo	Nº de Citações
Jaca	Semente	13
Mandioca	Folha	12
Palma	filocládio e fruto	11
Fruta-pão	Fruto	7
Batata-doce	Folha	6
Mamão	fruto verde	6
Abobora	Folha	2
Banana-caturra	Fruto verde	2
Cabaça-doce	Fruto	2
Hortelã-graúda	Folha	2
Aipim	Folha	1
Melancia	fruto verde	1
Melancia-caiana	Fruto	1

Fonte: O Autor (2023).

### 5.1.2 Espécies citadas nas entrevistas com as (os) estudantes

Foram convidadas (os) 25 estudantes, moradores da CQRM, desses somente 7 estudantes, com idades entre 15 a 18 anos, aceitaram participar da entrevista. Os estudantes entrevistados citaram um total de 52 etnoespécies, sendo 25 etnoespécies de plantas alimentícias tradicionais diferentes, 23 nativas e 2 cultivadas, mas consumidas de forma não convencional.

A média de citações por estudante é de 7,42, sendo que a pessoa que mais conhecia citou 17 etnoespécies e a que menos conhecia citou 4 etnoespécies. A etnoespécie nativa e/ou espontânea mais citada, com 6 citações, foi o cambuí (amarelo) (nome científico ainda não

identificado) e a menos citada possui somente 1 citação (Quadro 3). Entre as espécies cultivadas, mas consumida de forma não convencional, a mais citada foi a palma (*Opuntia cochenillifera* L.) e a menos citada foi a jaca (*Artocarpus heterophyllus* Lam.) (Quadro 4).

**Quadro 3:** Plantas alimentícias tradicionais nativas, por ordem de citação, citadas pelas (os) estudantes entrevistados no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em Iraquara-BA

Etnospecie	Parte ou partes utilizadas no consumo	Nº de Citações
Cambuí (amarelo)	Fruto	6
Cambuí (preto)	Fruto	5
Jaboticaba	Fruto	4
Mangaba	Fruto	4
Cheirosa	Fruto	3
Coco Licuri	Semente	3
Aperta-cú	Fruto	2
Cambuí (vermelho)	Fruto	2
Jatobá	Fruto	2
Jenipapo	Fruto	2
Língua-de-vaca (talo vermelho)	Folha	2
Umbu	Fruto	2
Araça	Fruto	1
Azedinha	Folha	1
Bago-de-cachorro	Fruto	1
Cajá-do-mato	Fruto	1
Coco-de-urubu	Fruto	1
Mandacaru	Fruto	1
Maracujá-de-boi	Fruto	1
Maracujá-de-cobra	Fruto	1
Mastruz	Folha	1
Melão-de-são-caetano	Fruto	1
Pinha-do-mato	Fruto	1

Fonte: O Autor (2023)

**Quadro 4:** Plantas alimentícias tradicionais cultivadas, mas consumidas de forma não convencional, por ordem de citação, citadas pelas (os) estudantes entrevistados no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em Iraquara-BA

Etnospecie	Parte ou partes utilizadas no consumo	Nº de Citações
Palma	filocládio e fruto	3
Jaca	Semente	1

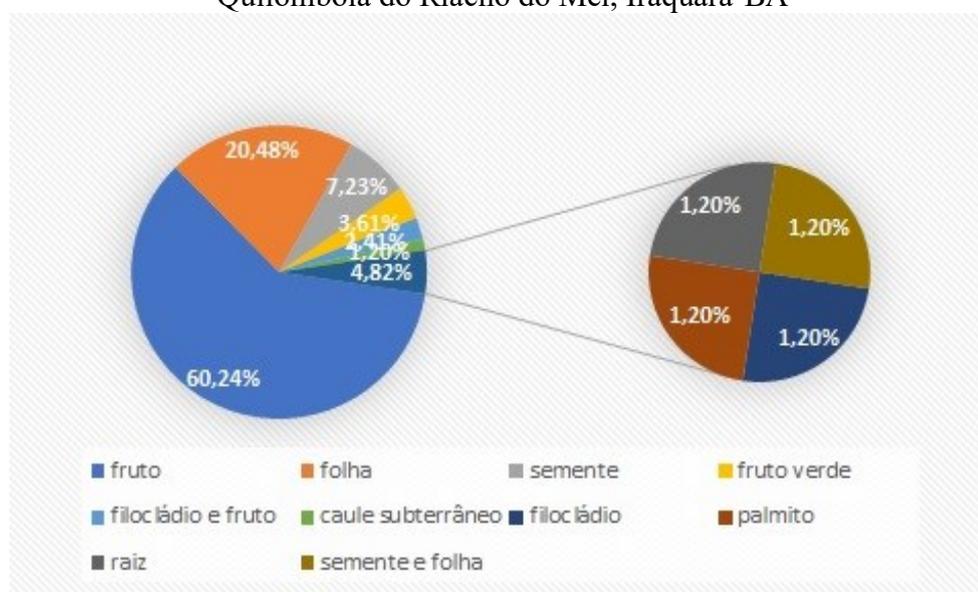
Fonte: O Autor (2023).

Ao comparar as citações das pessoas adultas com as citações das (os) estudantes é possível perceber que não houve somente uma diversidade menor de etnospecies citadas pelas (os) estudantes, como também o número ínfimo de etnospecies folhosas (somente duas) mostrando o maior acesso ou a preferência pelos frutos.

### 5.1.3 Partes das plantas alimentícias tradicionais utilizadas no consumo

Por meio da observação da Figura 4 é possível notar uma predominância dos frutos como parte utilizada das plantas para o consumo, seguido também pelas folhas, sementes e demais partes dos vegetais. De uma maneira geral, as entrevistas demonstraram que para poucas plantas são utilizadas mais de uma parte para consumo, como é o caso da palma (*Nopalea cochenillifera* L. Salm-Dyck) e o mandacaru (*Cereus* cf. *jamacaru* L.), em que são consumidas tanto o filocládio como também o fruto, além do fedegoso (*Senna occidentalis* L.), em que é utilizado tanto a semente (torrada) como a folha.

**Figura 4** Partes das plantas alimentícias tradicionais usadas para o consumo na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023).

Alguns autores (KINNUPP, 2014 e RANIERI, 2021) apresentam, em seus respectivos livros, a utilização de outras partes das etnoespécies de plantas citadas nessa pesquisa, como, por exemplo, as sementes do bredo (*Amaranthus viridis* L.), que podem ser utilizadas para colocar na massa de pães.

### 5.1.4 Plantas coletadas e vouchers

Entre as 83 etnoespécies citadas 56 foram coletadas *in situ* nas turnês guiadas (Quadro 5), dando sempre preferência para a coleta de plantas com flores e/ou frutos. Com isso, destaca-se que algumas etnoespécies ainda não foram coletadas, por estarem fora do período de floração, sendo que as mesmas serão coletadas após a conclusão dessa dissertação. Das 56 espécies coletadas 55 são espécies nativas ou espontâneas e uma é cultivada, mas consumida de forma não convencional.

**Quadro 5:** Relação das espécies coletadas, suas respectivas famílias botânicas, nº de coleta de Rodrigo Mortari e/ou voucher do HUEFS

Etnospécie	Família	Nome Científico	Nº da Coleta ou/e Voucher
Amesca	Burseraceae	<i>Protium cf. heptaphyllum</i> (Aubl.) Marchand	57 e 65
Aperta-cú	Myrtaceae	<i>Eugenia hiemalis</i> Cambess.	34
Araça	Myrtaceae	<i>Psidium</i> spp.	67
Azedinha	Begoniaceae	<i>Begonia umbraculifera</i> Hook.f.	19
Azedinha (comprida)	Begoniaceae	<i>Begonia grisea</i> A.DC.	71
Bacupari	-----	-----	61
Bago-de-cachorro	Melastomataceae	<i>Clidemia hirta</i> (L.) D.Don	20
Berdoégua	Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	16
Boquinha-doce	Myrtaceae	<i>Psidium schenckianum</i> Kiaersk.	13 e HUEFS 265082
Bredo	Amaranthaceae	<i>Amaranthus viridis</i> L.	4 e HUEFS 265075
Bredo (roxo)	Amaranthaceae	<i>Amaranthus hybridus</i> L.	12 e HUEFS 265081
Budim	-----	-----	73
Buriti	Arecaceae	<i>Mauritia flexuosa</i> L.	59
Cagaita	Myrtaceae	<i>Eugenia cf. dysenterica</i> (Mart.) DC	43
Cajá-do-mato	Anacardiaceae	<i>Spondias cf. mombin</i> L.	76
Cajui	Anacardiaceae	<i>Anacardium cf. humile</i> Mart	70
Carrapicho-picão	Asteraceae	<i>Bidens pilosa</i> L.	8 e HUEFS 265079
Cheirosa	Myrtaceae	<i>Psidium brownianum</i> Mart. Ex DC	14 e HUEFS 265083
Coco-de-urubu	Arecaceae	<i>Elaeis guineensis</i> Jacq.	64
Coco-licurioba	Arecaceae	-----	60
Coco-palmeira	Arecaceae	<i>Attalea pindobassu</i> Bondar	75
Coco-vaqueiro	Arecaceae	<i>Syagrus cataphracta</i> (Mart.) Noblick	22
Coquinho-de-vaca	Euphorbiaceae	<i>Manihot</i> spp.	44
Erva-de-santa-maria	Solanaceae	<i>Solanum americanum</i> Mill.	7 e HUEFS 265078
Fedegoso	Leguminosae Subfam. Caesalpinioideae	<i>Senna occidentalis</i> L.	3 e HUEFS 265074
Incó	Capparaceae	<i>Neocalyptrocalyx cf. longifolium</i> (Mart.) Cornejo & Iltis	48
Ingá	Leguminosae Subfam. Caesalpinioideae (Mimosoide)	<i>Inga cf. vera</i> subsp. Affinis (DC.) T.D.Penn	63
Jaboticaba	Myrtaceae	<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kause.	52
Jaca	Moraceae	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	83

		Lam.	
Jatobá	Fabaceae	<i>Hymenaea courbaril</i> L.	28
Jenipapo	Rubiaceae	<i>Genipa americana</i> L.	80
Língua-de-vaca (talo verde)	Talinaceae	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn,	11
Língua-de-vaca (talo vermelho)	Talinaceae	<i>Talinum fruticosum</i> Juss (L.)	17
Macaqueira	Ebenaceae	<i>Diospyros sericea</i> A. DC	24
Macia	-----	-----	50
Mangaba	Apocynaceae	<i>Hancornia speciosa</i> Gomes.	30
Maracujá-de-boi	Passifloraceae	<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	56
Maracujá-de-cobra	Passifloraceae	<i>Passiflora</i> cf. <i>amethystina</i> J.C.Mikan	55
Maracujá-de-veado	Passifloraceae	<i>Passiflora</i> cf. <i>edmundoi</i> Sacco	62 e 74
Massaranduba	Sapotaceae	<i>Pouteria</i> cf. <i>ramiflora</i> (Mart.) Radlk.	46
Mastruz	Amaranthaceae	<i>Chenopodium</i> <i>ambrosioides</i> L.	6 e HUEFS 265077
Melancia-da-praia	Solanaceae	<i>Solanum capsicoides</i> All.	79
Melão-de-são- caetano	Cucurbitaceae	<i>Momordica charantia</i> L.	53
Murici	Malpighiaceae	<i>Byrsonima sericea</i> DC.	36 e 58
Oiti	Chrysobalanaceae	<i>Couepia grandiflora</i> (Mart. & Zucc.)	68
Palmiti	Arecaceae	-----	73
Pau-pombo	Anacardiaceae	<i>Tapirira guianensis</i> Aubl.	66
Pinha-do-mato	Annonaceae	<i>Annona</i> cf. <i>sylvatica</i> A. St.-Hil.	84
Quixaba	Sapotaceae	<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Roem. & Schult.) T.D.Penn.	49
Sapucaia	Lecythidaceae	<i>Eschweilera tetrapetala</i> S.A.Mori	45
Sarraia	Asteraceae	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	54
Ticum-cagão	Annonaceae	<i>Annona coriacea</i> Mart.	33
Tomatinho-cereja- do-mato	Solanaceae	<i>Solanum</i> cf. <i>lycopersicum</i> L.	69
Trançagem	Plantaginaceae	<i>Plantago major</i> L.	5 e HUEFS 265076
Umbu	Anacardiaceae	<i>Spondias tuberosa</i> Arruda.	81
Umbu-cajá	Anacardiaceae	<i>Spondias</i> cf. <i>bahiensis</i> P.Carvalho, Van den Berg & M.Machado	82

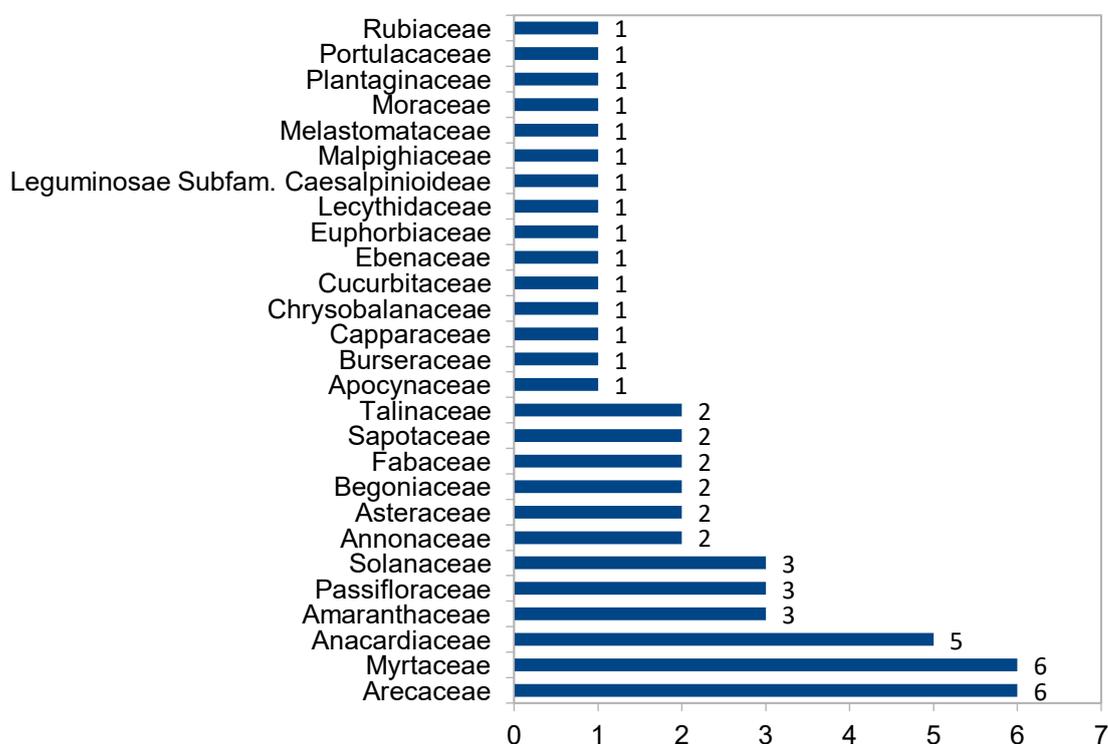
Fonte: O Autor (2023).

Algumas plantas possuem cf. no meio do nome científico (10 etnoespécies), indicando que essas, até o momento, não receberam identificação taxonômica exata. Já as espécies que

possuem hífen (5 etnoespécies), no nome da família, no nome científico ou em ambos, ainda não foram identificadas.

Entre as espécies coletadas e identificadas é possível perceber uma predominância quantitativa de determinadas famílias botânicas, como, por exemplo, Arecaceae e Anacardiaceae, seguida da Passifloraceae, e as demais famílias, conforme nos mostra a Figura 5.

**Figura 5** Quantitativo, por família botânica, de espécies de plantas coletadas e identificadas na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel



Fonte: O Autor (2023).

Deve-se destacar que até o momento, para 27 etnoespécies, não foi possível encontrar amostras identificáveis (com flores e frutos). Ressaltando-se ainda que mesmo após a defesa dessa dissertação haverá outras turnês guiadas para coleta do restante dos espécimes.

## 5.2 ASPECTOS SOCIOCULTURAIS IDENTIFICADOS

### 5.2.1 *Caroço de jaca cozido e o “tempo ruim”*

Os alimentos da fome, ou *famine foods*, são alimentos que surgem, para indivíduos e/ou comunidades, como alternativa para mitigar as consequências da escassez de alimentos (DO NASCIMENTO; CAMPOS, 2021). Esses alimentos são procurados com maior frequência no contexto de emergência, e não em circunstâncias mais favoráveis, em razão da falta de acessibilidade para obtenção dos mesmos. A acessibilidade refere-se à “quantidade de tempo e energia pessoal disponível para colher e preparar alimentos culturais tradicionais” (KUHNLEIN; RECEVEUR, 1996, p. 421). Quando se trata de região com estresse hídrico, o tempo e a energia para se obter, processar e consumir um alimento é levado em consideração na escolha de qual alimento será consumido cotidianamente, ou seja, os alimentos da “fome” costumam ser mais consumidos em momentos de maior vulnerabilidade nutricional.

Em comunidades tradicionais, especificamente aquelas que estão em regiões do semiárido nordestino, em períodos de fome, os saberes ancestrais da flora alimentícia local têm uma grande importância, tanto nutricionalmente como na identidade cultural, uma vez que, principalmente nesses períodos, esse valioso conhecimento pode ser responsável por aumentar as opções de alimentos, amenizando, assim, a deficiência, ou mesmo suprimindo a demanda nutricional necessária para o adequado bem estar das (os) integrantes da comunidade (DO NASCIMENTO *et al.*, 2012).

A flora alimentícia local, na região do semiárido, tem sua oferta sazonal, tanto as plantas frutíferas como os vegetais folhosos, esses últimos, segundo as pessoas entrevistadas, são exclusivamente dependentes do período chuvoso e/ou da irrigação nos quintais das casas. Outra característica importante das espécies de plantas do semiárido nordestino, é que essas plantas possuem morfologia e fisiologia adaptadas ao estresse hídrico “A resistência à seca torna as plantas nativas um recurso importante em tempos de escassez de alimento”(MULLER; ALMEDOM, 2008).

Plantas alimentícias nativas também são importantes do ponto de vista socioeconômico, pois esses recursos são um valor nutricional adicional e estão ligados aos processos adaptativos que levaram os habitantes a comer e uma mudança nesses hábitos alimentares podem causar estresse socioeconômico, impulsionado principalmente pela perda da identidade cultural (NUNES *et al.*, 2018, p. 02)

Nessa pesquisa, dentro das 70 espécies nativas e 13 espécies cultivadas, mas consumidas de forma não convencional, uma espécie cultivada chamou atenção, pela sua quantidade de citações dentro da categoria de espécies “*famine foods*”, a jaca (*Artocarpus heterophyllus*). Depois de consumir sua adocicada polpa, aliás, um tipo de consumo bastante popular no Brasil,

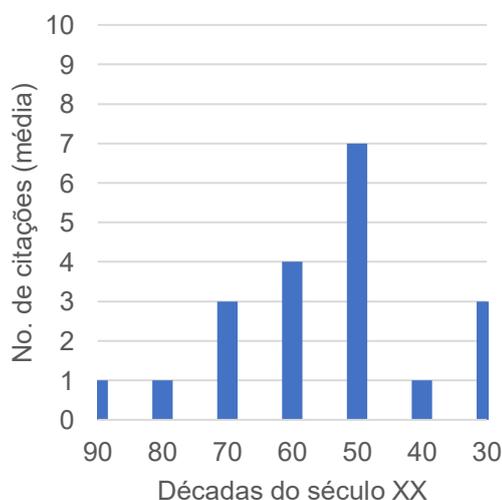
13 de 20 informantes locais afirmaram que consomem e/ou consumiram o “caroço” da jaca cozido em situações de fome, ou como a maioria denominou de “tempo ruim”.

Esse “tempo ruim”, em quase todos os relatos, está relacionado ao período de infância e adolescência dos entrevistados. Destaca-se que não foi possível aferir se não houve, para essas pessoas, outros momentos de vulnerabilidade social, uma vez que esses momentos não foram nomeados dessa forma nas entrevistas.

Nas entrevistas/conversas com as (os) moradoras (es) da comunidade foi possível identificar períodos que marcaram a vida dessas pessoas, como também da comunidade, e que fazem parte da história da própria comunidade. Momentos em que seus habitantes passaram por dificuldades de acesso a itens básicos e esses momentos coincidem com as situações em que essas pessoas consumiam muitas das espécies de plantas alimentícias tradicionais, como também os alimentos da fome.

A partir dos relatos foi possível traçar alguns períodos, na história da comunidade, em que houve situações de maior vulnerabilidade social. Mais de 75% das pessoas que mencionaram se alimentar de alimentos da fome, em momentos de vulnerabilidade social, citaram os períodos que variaram entre a década de 30 a 60 do século XX. Vinte e cinco por cento citaram períodos que variaram entre a década de 70 a 90 do século XX, sendo que 35% dos entrevistados, citou a década de 50 do século XX como o período mais difícil que já passaram (Figura 6), ou seja, o chamado “tempo ruim”.

**Figura 6** Décadas do século XX citadas como “tempo ruim” pelas (os) entrevistadas (os) da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara – BA



Fonte: O Autor (2023).

É necessário destacar que 3 citações mencionaram um ano específico, 1932, como o ano mais difícil que a comunidade enfrentou, a seguir o relato de um dos entrevistados:

*teve um tempo, deve ter tido uma crise, isso foi em 32, eu era novo, mas passei, o sujeito comia maniçoba, folha de mandioca cozida, passei por isso, caroço de jaca cozida, manga cozida, farinha não tinha... licuri, o pessoal tirava aquela tora, descascava, fazia aquela farinha, chamava farinha de bró, do coqueiro, o pessoal usava.... parece que foi um ano de seca.. por aí... eu era novo... entendeu... mas eu me lembro bem que eu passei por isso, de chegar em casa e não ter o que comer... minha mãe fazia... a farinha de bró, não tinha farinha, não tinha transporte, o transporte era lombo de burro. Miguel (nome fictício)*

O ano de 1932 coincide com um período muito conhecido, na história do Nordeste, como a “seca de 1932” (1931-1932), que marcou negativamente uma grande parte da população nordestina brasileira, inclusive no Estado da Bahia, causando muita fome e prejuízos econômicos (MIRANDA, 2013). A propósito, Miranda (2013) também menciona entre outras secas, a seca de 1951-1953, o que também corresponde a outro período (década de 1950) citado pelas (os) informantes.

Esse período, de maior vulnerabilidade social, coincide também com a ausência do poder público, que mesmo existindo, não se fazia presente, fisicamente ou através de benfeitorias para a comunidade. É possível constatar essa realidade através do relato de Leonor (nome fictício) “*naquela época a gente parece que não sabia nem o que era governo, parece que não tinha prefeito, porque a gente sabia que toda vida teve, mas pra gente aqui parece que não tinha*”.

Esse descaso mencionado do poder público também pode ser percebido em outro relato, em que Miguel relaciona as eleições, para o poder executivo municipal, como decisivo para as melhorias nas condições sociais da comunidade:

*não tinha prefeitura, não tinha nada não, não tinha prefeitura, depois começou o negócio de eleição, prefeito, depois a coisa começou a melhorar, mas nessa época não tinha prefeito, não tinha nada, ninguém falava em prefeito... não sei o que acontecia não, não tinha política nenhuma nesse tempo... depois de velho, de grande, que fui tirar registro, fazer identidade... depois da eleição o mundo consertou. Miguel (nome fictício)*

Apesar de as (os) informantes falarem que a maior parte das pessoas da comunidade, naquela época, passava pelas mesmas dificuldades, isso não significa que não existiam pessoas em condições mais favoráveis e que coexistiam na mesma comunidade e época. Isso se tornou evidente na fala de Norma (nome fictício), que era pequena, mas lembra o que sua família dizia para ela sobre a realidade que a comunidade enfrentava naquela época, “*lá não faltava nada*

*pra nois, era mais nova (fala da família) você está na boa minha fia porque aqui tem gente que vai tirar a jaca de vez e ferventar”.*

O caroço de jaca cozido é o alimento mais presente na memória das (os) informantes, como é possível identificar na fala de Leonor (nome fictício) *“faz muito tempo.... porque essas coisas assim (caroço de jaca cozido) a gente comia quando era mais nova, não tinha as coisas como tem agora, pai da gente e mãe era pobre”.* Nessa fala é possível verificar que o caroço de jaca cozido está relacionado a momentos desfavoráveis economicamente para essa família e que esse período é remetido a infância da informante.

Foi possível identificar que, para algumas pessoas, lembrar-se desse alimento remete lembrar as situações de dificuldades. Durante a roda de conversa acompanhada de degustação de receitas preparadas com as plantas alimentícias tradicionais da comunidade, no dia 30 de setembro de 2023, Solange (nome fictício), ao falar sobre o processo de preparação das receitas, menciona a fala de Cecília (nome fictício), que ajudou a “ferventar” (cozinhar) o caroço de jaca cozido *“Solange o que você está me fazendo lembrar aqui, eu já comi tanto caroço de jaca, passei tanta necessidade, tinha vez que a única comida que eu tinha era o caroço de jaca”.*

Nos períodos de escassez, o caroço de jaca cozido (Figura 7) fazia parte do cotidiano daquelas (es) que mencionaram esse tipo de alimento, era tão comum que Elaine (nome fictício) descreve a naturalidade em que era consumido esse alimento *“igual a gente quando cê chega dentro de casa e tem um pacote de bolacha e cê não tira umas duas e vai comer? bem assim era o caroço de jaca”.* Elaine também descreve a forma que sua mãe preparava o caroço de jaca cozido *“cozinhava o caroço da jaca para comer, ferventava com um pouquinho de sal e poderia comer....só descascava, tirava aquela pelinha de cima e comia aquela massinha branca. Comia como se fosse um lanche”.*

**Figura 7** Caroço de Jaca Cozido servido na Roda de Conversa e Degustação com a Comunidade Quilombola Riacho do Mel (CQRM), Iraquara-BA.



Fonte: Conceição, Abel Augusto (2023).

Apesar de ser um alimento consumido em momentos de maior fragilidade, isso não significa que não era palatável, e talvez, por isso mesmo, foi amplamente consumido naqueles períodos de maior necessidade. Norma (nome fictício) lembra de forma positiva o sabor do caroço de jaca cozido;

*era bom, caroço de jaca ferventado, é mior do que pão, a massinha dele cozida, caroço de jaca ferventado já comi... ali é bom.. qualquer hora que dá vontade comer... tem vezes que gente ia para a lenha levava até caroço de jaca cozido no saquinho pra gente comer... sustenta, a gente levava memo para não ficar com a boca parada... agora a gente fazia cozinhado... é bom.... Norma (nome fictício)*

A palatabilidade e a praticidade para o preparo não são, geralmente, características dos chamados “alimentos da fome” e houveram outras plantas citadas nas entrevistas que se encaixam nessa categoria. Entre as plantas que não possuem tanta simpatia por parte dos entrevistados, como o caroço da jaca cozido, foram citados o cabeça de frade (*Melocactus sp*) e o xique xique (*Pilosocereus sp*), ambas da família das cactáceas. Essas plantas possuem entre suas características mais marcantes a existência de espinhos, esse atributo é importante para evitar a transpiração excessiva da planta, mas na alimentação humana se torna muitas vezes um empecilho para o consumo, como pode observar no relato de Leonor (nome fictício);

*mesmo depois dos 14 anos eu andei comendo isso dai (cabeça de frade)... ele tem muito espinho né?... a gente tira aqueles espinhos... a palma é mais gostosa... de primeiro a gente achava bom, mas um dias desses ai eu fui fazer e não prestou não, rss... tem o xique xique que é o cumprido, e é a mesma natureza a gente tira os espinhos, corta, que nem palma, só que, assim, ele tem muito aquela baba... minha mãe trazia tudo.... (ferventava também) a gente comia e achava bom... é porque de primeiro o povo tinha fome e não tinha o que tem hoje, e a fome, como é que diz, quando a pessoa tem fome tudo é bom. Leonor (nome fictício)*

Kuhnlein e Receveur (1996) relacionam a acessibilidade para coleta e preparo dos alimentos como condições para o consumo dos mesmos, portanto, por exemplo, as espécies de plantas com espinhos e/ou com processo de preparação mais demorado não são preferíveis em momentos de acesso facilitado ao alimento.

Entre as plantas citadas com menor frequência, mas que também foram utilizadas em momentos de dificuldade de acesso ao alimento, estão as folhas de mandioca (*Manihot spp*) e de abobora (*Cucurbita spp*), com maior uso da primeira, através de um prato popular na Bahia e que também é consumido na comunidade, chamado de maniçoba. Devido à toxicidade da folha da mandioca, a produção da maniçoba envolve um processo específico e demorado, para deixá-la em condições adequadas para o consumo, essas especificidades no preparo podem ter sido o motivo de ter sido mencionado, por algumas pessoas, como um alimento de uso em momentos de dificuldade para encontrar alimentos.

### 5.2.2 *Cambuí, espécie-chave cultural*

Na ecologia quando uma espécie de animal ou planta é imprescindível para a existência de um ecossistema específico essa espécie é chamada de espécie-chave (PAINE, 1966). Turner (2004) afirma que de forma semelhante, em determinadas culturas, que dependem de uma ou mais espécies para a perpetuação de sua identidade cultural, essas espécies são chamadas de espécie-chave cultural, e são espécies que:

se tornam incorporadas nas tradições culturais de um povo e narrativas, suas cerimônias, danças, canções e discursos. Estas são também as espécies para as quais as pessoas terão desenvolvido os nomes mais detalhados e o vocabulário associado, e aqueles em que concentre-se em suas atividades e conversas imediatas (GARIBALDI; TURNER, 2004)

A partir dessa relação estreita que determinadas culturas possuem com algumas espécies de plantas, conhecer as espécies-chave cultural de um local pode revelar os motivos pelos quais algumas espécies de plantas predominam em um determinado local. Ao mesmo tempo, em que a falta delas ou diminuição pode indicar a perda do pertencimento cultural daquela espécie.

GARIBALDI e TURNER (2004) afirmam que para denominar uma espécie de planta como espécie-chave cultural é necessário levar em consideração “o seu papel fundamental na definição da identidade cultural”, e para isso os autores definem alguns elementos importantes que devem constar na identificação de uma espécie-chave cultural, são eles:

1. intensidade, tipo e multiplicidade de uso;
  2. nomenclatura e terminologia em um idioma, incluindo o uso como indicadores sazonais ou fenológicos;
  3. papel em narrativas, cerimônias ou simbolismo;
  4. persistência e memória de uso no relacionamento à mudança cultural;
  5. nível de posição única na cultura, por exemplo, é difícil de substituir por outras espécies nativas disponíveis;
  6. até que ponto proporciona oportunidades de aquisição de recursos fora do território.
- (GARIBALDI; TURNER, 2004, p. 05)

Garibaldi e Turner (2004) salientam que uma espécie-chave cultural não necessita se encaixar em todos os elementos citados acima, mas na maioria, é claro que respeitando o contexto que for analisado. Assim, esses elementos, utilizados como critérios, podem auxiliar em uma pesquisa quantitativa sobre as espécies-chave cultural.

Apesar das entrevistas terem evidenciado que o conhecimento que as pessoas adultas têm das plantas alimentícias tradicionais não atinge, na sua totalidade, as pessoas mais novas

da comunidade, é possível também perceber que existem espécies de plantas que possuem uma relação cultural bem forte, não somente entre as pessoas mais velhas, mas para a maioria das pessoas da comunidade.

Por meio das entrevistas foi possível identificar que entre essas espécies os cambuís (*Myrtaceae* spp) estão presentes nas citações da maioria das pessoas entrevistadas. Tendo sido citada por 19 dos 21 adultos e por todos os 7 adolescentes entrevistados. Chama atenção o fato que a totalidade das (dos) adolescentes entrevistadas (os) citaram o cambuí, o que demonstra um grande conhecimento dessa espécie entre essa faixa etária.

Essa espécie cumpre um papel muito importante nas relações familiares e comunitárias, pois mobilizam, em períodos específicos do ano, para a colheita, pessoas de diferentes gêneros e faixa etárias, em prol de coletar, manejar e consumir o cambuí. Um exemplo dessa relação de coletividade em prol da coleta de cambuí é o depoimento do adolescente Guilherme (nome fictício) sobre sua relação com a fruta:

*o cambui desde pequeno que a gente pega sabe, foi da minha mãe também, era com a minha mãe pegar, já desde pequeno sabe, e a gente ia pegar no mato, só dá no mato, aí já veio da minha mãe... esses dias mesmo fui buscar... faz o suco dele, chupa ele também.. (mãe) meu pai, minha irmã.. porque quando dá, dá bastante sabe, cê pega e ainda sobra.. (Guilherme [nome fictício])*

Nesse relato, que é semelhante ao relato dos demais adolescentes e adultos entrevistados, é possível perceber a relação familiar que a colheita e o consumo do cambuí têm na família do Guilherme, o que se relaciona com pelo menos 3 elementos que Garibaldi e Turner (2004) utilizam como critérios para definir uma espécie-chave cultural, que seriam: a multiplicidade de uso, o papel em narrativas e cerimônias/simbolismo e persistência/memória de uso. Também se verifica, no relato, que o cambuí é um fruto abundante naquela região. Além disso, foi informado pelo mateiro, guia principal das turnês guiadas, que o cambuí, no município de Iraquara, somente existe na região da CQRM, o que se enquadra em outro elemento que define as espécies-chave culturais, que é o de “até que ponto proporciona oportunidades de aquisição de recursos fora do território” (GARIBALDI; TURNER, 2004).

Todos os anos uma grande parte da comunidade se reúne em grupos maiores ou menores, para colher o cambuí, o que torna a colheita e o consumo algo tradicional para a comunidade, que acontece anualmente entre os meses de abril a maio. Nas entrevistas foram relatados um pouco da dinâmica da colheita e consumo do cambuí, como também as lembranças familiares, como a da Valéria (nome fictício):

*aqui tem vez que nois vamo em dez pessoas de vez.. tradição.. mas nois.. para o nosso consumo...desde quando me entendi por gente... a partir de 7 ano que a gente entendi as coisas já ia a turma toda... chupa cambui... vamo chupa cambui... (traz a lembrança) porque minha mãe sempre não ia mais, a gente sempre falava, mãe vais pro cambui, ela vai, a gente ia para trazer cambui, trazia pra casa e ainda chupava no outro dia..era assim.. (Valéria (nome fictício))*

Além do cambuí, a mangaba (*Hancornia speciosa* Gomes) também teve muitas citações, tanto nas entrevistas das pessoas adultas (19 citações), como das (os) adolescentes (4 citações). Também foi mencionada, por algumas pessoas, a relação que essa planta tem para a comunidade, principalmente pelo hábito de colher em grupo, semelhante ao cambuí. Segue o relato do adolescente Gustavo (nome fictício):

*(algumas dessas espécies traz alguma recordação para você?) acho que só cambui, porque, cambui e a mangaba, porque por conta que eu e minha vó e minha mãe a gente vai buscar e algumas pessoas mais velhas, alguns amigos e tal, é tipo assim, reúne um grupo de pessoas e vai no mato caçar (cambui e mangaba) porque é um costume deles, sabe... consumir ou então fazer licor, suco.. é meio que uma tradição... na época que tem a gente vai buscar. (Gustavo (nome fictício)).*

Semelhante ao cambuí, a mangaba, nas vezes que foi mencionada, foram elencados vários elementos que se encaixam nos critérios de espécie-chave cultural, principalmente pelo fato que da mesma forma que o cambuí a mangaba somente é encontrada, no município de Iraquara, na região da CQRM.

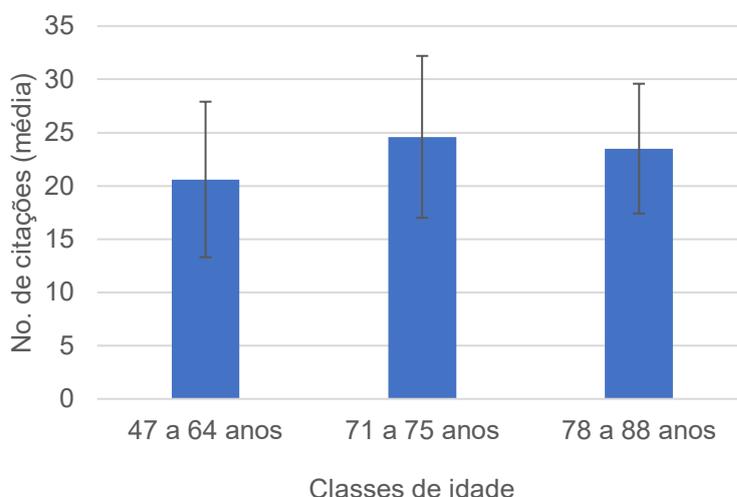
### **5.2.3 A sabedoria das anciãs e soberania alimentar: a relação de gênero e idade no conhecimento de plantas alimentícias tradicionais**

Um outro aspecto dessa pesquisa merece destaque, diz respeito a predominância do conhecimento das plantas alimentícias tradicionais estarem nas mulheres e nessas naquelas acima de 70 anos. Entre as 21 pessoas adultas entrevistadas, 18 eram mulheres e estas em conjunto citaram 416 plantas alimentícias tradicionais, totalizando 73 etnoespécies, sendo 59 plantas nativas e 14 cultivadas, mas consumidas de forma não convencional. A média de citações, das plantas alimentícias tradicionais, foi de aproximadamente 23,1 por mulher entrevistada. A idade das mulheres entrevistadas variou de 47 a 88 anos, sendo que cerca de 66,6% (12 mulheres) possuem acima de 70 anos. A partir dessa faixa etária verifica-se uma tendência de aumento no número médio de citações por mulher entrevistada, enquanto, a média geral de citações entre as mulheres de 70 a 88 anos é de 24,3 citações, especificamente na faixa etária de 71 a 75 anos (6 mulheres) esse número sobe para 25 citações. Esses números contrastam, assim, com a média de citações das mulheres que possuem idade abaixo de 70 anos

(6 mulheres), que foi de cerca de 20,7 citações por mulher entrevistada (Figura 8).

Em relação aos três homens entrevistados, houve 63 citações de plantas alimentícias tradicionais, que corresponderam a 49 etnoespécies, incluindo 40 nativas e 9 cultivadas, mas consumidas de forma não convencional. Destaca-se que um homem que possui 53 anos citou 30 etnoespécies, outro de 80 anos citou 19 etnoespécies e outro com 96 anos citou 13 espécies.

**Figura 8** Média de citações de plantas alimentícias tradicionais, por faixa etária, na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023).

Estudos, como o de Viu e colaboradores (2010), apontam que a tradição alimentar, ou seja, a responsabilidade pela saúde da família e da segurança alimentar, está mais relacionada às mulheres do que aos homens. Assim, essa diferenciação entre gêneros pode refletir inevitavelmente no conhecimento das plantas alimentícias tradicionais, o que foi observado na pesquisa realizada com a CQRM. Uma vez que, a maioria dos moradores indicados para as entrevistas foram mulheres, pode sugerir que elas sejam reconhecidas pela comunidade como as maiores detentoras do conhecimento das plantas alimentícias tradicionais. Além disso, há tendência que tal conhecimento na CQRM está concentrado entre as mulheres mais velhas, acima de 70 anos. Em relação aos homens, o presente estudo corrobora com os apontamentos de Viu e colaboradores (2010), pois além de serem minoria nas indicações e citações, os homens, que foram entrevistados, conhecem uma diversidade menor de espécies de plantas alimentícias tradicionais.

#### **5.2.4 Turnê guiada: reconhecendo as espécies e reconstituindo as histórias**

A turnê guiada, na etnobotânica, tem o papel de reconhecer *in loco* as plantas que foram citadas nas entrevistas pelas (os) informantes locais, para que seja possível associar os nomes vernaculares com as plantas, e se for o caso coleta-las para identificação (ALBUQUERQUE; LUCENA, 2004). Ao contrário do que pode parecer, como algo mecânico e simples, realizar essa etapa da pesquisa pode realçar aspectos da cultura local que vão além das citações das plantas e que podem perpassar pela própria história da comunidade.

Devido a idade das pessoas que foram entrevistadas (a maioria acima de 70 anos) e pelo fato de muitos não possuírem condições físicas para adentrar na mata, foram realizadas algumas turnês guiadas em seus próprios quintais.

Para a coleta na mata foi necessário buscar a ajuda de especialistas locais (“mateiros”) para realizar o reconhecimento e coleta das plantas. Para essa função foram indicados, pela comunidade, dois moradores, sendo um deles guia turístico local, o Celso (nome fictício), e o outro um especialista local, o Renato (nome fictício), esse último com riquíssimo conhecimento da região e principalmente das plantas.

Antes de detalhar mais sobre a turnê guiada, cabe descrever um pouco a história de vida de Renato. Filho e neto de mateiros, desde pequeno acompanhava seu pai e avô no trabalho e nas andanças mato a dentro. Nessas caminhadas foi conhecendo as características das regiões que integram a CQRM, incluindo a fauna e flora local.

Entre as 4 turnês guiadas realizadas na mata, Renato não estava presente apenas na primeira, tendo participado apenas Celso, que guiou a equipe na trilha da cachoeira Nego d’água e um trecho da região chamada de Gerais. Celso demonstrou bastante conhecimento daquela região e também sobre algumas plantas citadas. Nas demais turnês guiadas, participaram os dois, Renato e Celso.

Renato mostrou uma sabedoria única sobre o território e as plantas daquela região, conhecendo não somente as trilhas demarcadas (pelo gado ou pelo trajeto da água das chuvas) mas também que sabia, como ninguém, caminhar pelo mato fechado, sabendo a localização exata das plantas que procurava. Algumas dessas plantas, Renato havia visto pela última vez a muitos anos atrás e mesmo assim as encontrava e identificava com facilidade, como por exemplo a parreira, que Renato avistou pela última vez há 8 anos.

Em relação ao território, Renato compartilhou, durante as turnês guiadas, o conhecimento sobre a maneira como a comunidade divide e nomeia as regiões da CQRM. A região é dividida em 3 partes denominadas: caatinga, carrasco e gerais, e o critério para identificação são as fisionomias de paisagem, centradas principalmente na textura do solo, sendo possível perceber através do relato de Renato “*terra vermelha caatinga, o carrasco é*

*terra mais branca, terra mais clara e os gerais é mais areia, mais areosa*”. A forma como as (os) moradoras (es) nomeiam as regiões a partir da textura do solo é citado em outros estudos de etnosolo (PEREIRA; OLIVEIRA; FARIAS, 2020), e nessa pesquisa também foi adotado essa denominação. .

Percorrer os trajetos que estão localizadas as plantas citadas é nada mais que refazer o mesmo caminho que a comunidade faz e fez para realizar as coletas durante séculos, e que foi responsável por alimentar aquelas pessoas, um caminho permeado de histórias, “causos”, felizes ou tristes, que Bachelard (2008) nomeia de topofilia, relacionando os sentimentos com o espaço.

Por ser uma comunidade rural a CQRM vivencia uma relação com o espaço natural bastante íntima, diferente das pessoas que residem no ambiente urbano, Morin, Oliveira e Comar (2004) chamam atenção para essas diferenças:

As pessoas que viveram em ambientes preservados carregam consigo as imagens-lembrança, que determinam sua relação afetiva com o meio, a memória de convívio com a comunidade, associada à sua tradição e historicidade e os valores que se referem à sua identidade, hipoteticamente muito diferentes daqueles do migrante que vem de áreas mais industrializadas, que geralmente estão associados a padrões de conforto.(MORIN; OLIVEIRA; COMAR, 2004, p. 104)

Ao refazer os trajetos de coletas, durante as turnês guiadas, conversando com as pessoas que guiaram, a sensação foi de estar reconstituindo não somente o itinerário que a CQRM fez ao longo de décadas ou séculos, mas remete a pensar quais os contextos e histórias se passaram naqueles lugares. Além disso, é um momento de descobertas também, pois ao mesmo tempo que é possível descobrir novas espécies de plantas que nasceram naqueles lugares visitados, também é possível descobrir plantas que desapareceram do local por ações antrópicas, muitas vezes com finalidade econômica (roça, madeira, etc.). Morin, Oliveira e Comar (2004) também destacam esses aspectos socioculturais que estão presentes no espaço:

reconstituir a história de um lugar é mais que um ordenamento dos fatos históricos, mas uma redescoberta de um mundo de significados, de imagens, de mitos que o povoam, numa interação nostálgica que, acreditamos, possa ser sinônimo de sensibilização. Além disso, é uma oportunidade de análise reflexiva sobre as mudanças de paisagem que as ações antrópicas provocaram e suas consequências para o planejamento do desenvolvimento local (MORIN; OLIVEIRA; COMAR, 2004, p. 102)

Sobre os impactos das ações antrópicas para o desenvolvimento local, cabe citar dois exemplos de espécies citadas nas entrevistas e que por algum motivo se tornaram escassas na

região, aspecto identificado durante as turnês guiadas. Uma das espécies foi uma árvore, conhecida pelo mateiro por cagaita. O mesmo afirma ser uma planta rara naquela região, mas que já foi mais comum a aproximadamente 20 anos atrás. Durante uma das turnês guiadas uma árvore de cagaita foi encontrada com o tronco cortado, e não foi possível identificar se a planta ainda estava viva.

**Figura 9** Planta conhecida como Cagaita cortada, no Carrasco, etnoterritório da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023).

Outra planta, conhecida como parreira, vista por Renato a aproximadamente 8 anos atrás, não foi mais encontrada no local em que o mateiro lembrava que havia visto. De acordo com Renato, é possível que naquele local foram utilizados equipamentos/maquinários agrícolas.

#### *5.2.4.1 Plantas coletadas nos quintais*

Entre as 7 turnês guiadas realizadas 3 foram exclusivamente em quintais (Figura 10), na própria vila, e 4 na mata, espalhadas em diversas regiões da comunidade. As casas que foram visitadas possuíam quintais no fundo, nesses quintais prevaleciam a terra exposta e neles possuíam as plantas que eram consumidas com maior frequência. As plantas coletadas nos quintais das casas foram em sua maioria espécies ruderais, de plantas herbáceas e nascidas de forma espontânea, e isso se justifica pela própria morfologia e fisiologia dessas plantas. Uma vez que essas são mais sensíveis a falta de água e nos quintais, as famílias realizam o manejo diário, não somente dessas plantas, mas de outras também, por isso esses locais são mais

suscetíveis ao surgimento e reprodução dessas espécies de plantas.

**Figura 10:** Rosa (nome fictício) mostrando as plantas citadas no quintal da sua casa na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2022).

Durante as 3 turnês guiadas, realizadas nos quintais das casas, foi possível coletar 12 espécimes de plantas, sendo 10 de hábito herbáceo e 2 de hábito arbóreo, prevalecendo, dessa maneira, as espécies herbáceas, e nesses casos específicos, todas as plantas coletadas necessitam de cuidados constantes em relação a água, sem isso elas não estariam vivas naquela época do ano.

**Quadro 6** Quantidades de plantas herbáceas e arbóreas coletadas nas turnês guiadas dos quintais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA

<b>Turnê Guiada</b>	<b>Herbácea</b>	<b>Arbórea</b>
Turnê Guiada 1	6	0
Turnê Guiada 2	2	2
Turnê Guiada 3	2	0

Fonte: O Autor (2023).

#### 5.2.4.2 Plantas coletadas na mata

As regiões em que foram coletados os espécimes na mata (Figura 11) se dividiram nas 3 grandes regiões nomeadas pela comunidade como Carrasco, Gerais e Caatinga (Figura 12), e dentro dessas regiões foram coletas em 8 etnoterritórios. Entendendo que etnoterritórios seriam territórios nomeados pela comunidade e que possuem histórias e afeto entre essas pessoas

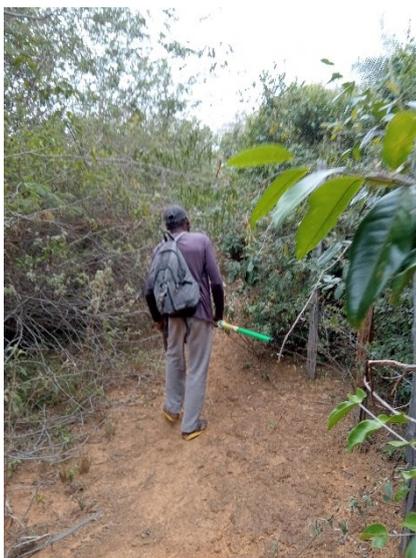
Cachoeira Nego D'água;

Gerais;

Capão;

Rodão;  
Pedinhas;  
Paeiro;  
Rua do Centro;  
Caatinga.

**Figura 11** Renato (nome fictício) durante uma turnê guiada na mata, da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara- BA



Fonte: O Autor (2023)

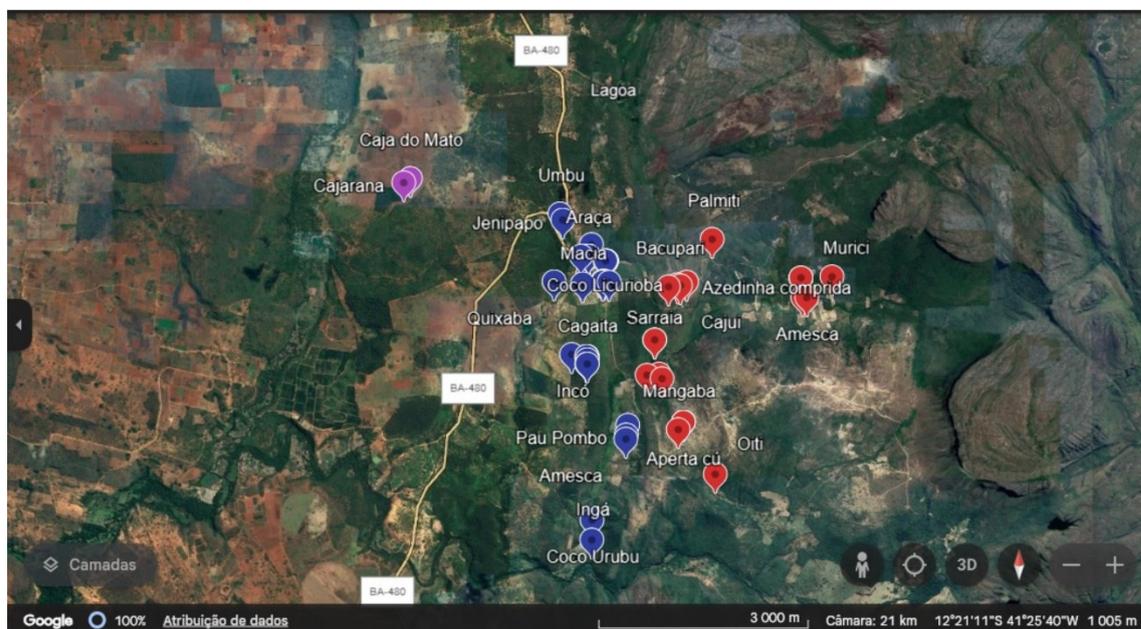
Em todas as 4 turnês guiadas realizadas na mata verificou-se a predominância de espécies arbóreas (Quadro 7), das quais todas foram espécimes frutíferas, que ao contrário das herbáceas e folhosas, possuem maior resistência ao estresse hídrico, não necessitando de regalias.

**Quadro 7** Turnê Guiada na Mata segundo os etnoterritórios, incluindo os hábitos das espécies, Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA, Brasil

<b>Turnê Guiada</b>	<b>Herbácea</b>	<b>Arbórea</b>	<b>Enoterritório</b>
Turnê Guiada 4	2	7	Cachoeira Nego D'água, Gerais
Turnê Guiada 5	5	12	Rodão, Paeiro, Pedinhas, Capão
Turnê Guiada 6	2	9	Limoeiro, Paeiro, Gerais, Rua do Centro
Turnê Guiada 7	2	6	Caatinga, Rua do Centro, Gerais

Fonte: O Autor (2023)

**Figura 12** Imagem da Geolocalização, utilizando como referência os etnosolos citados pela comunidade, dos espécimes coletados na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



📍 Gerais

📍 Carrasco

📍 Caatinga

Fonte: O Autor (2023)

### ***5.2.5 Pratos ancestrais: a história contada pelos alimentos***

A história de um lugar pode ser contada de diversas maneiras, através da oralidade, da escrita, das artes e porque não também pela culinária? Os pratos culinários de uma comunidade podem evidenciar a diversidade e quantidade de plantas alimentícias de uma região, da mesma forma a escassez, sazonal ou permanente em algum momento da história, além de mostrar os saberes ancestrais no preparo dessas plantas. O que faz um prato culinário continuar presente, por décadas, no cotidiano e/ou na memória de uma comunidade é o afeto que aquelas pessoas tem por aquele alimento e pela forma de prepara-lo (MOREIRA, 2021).

Em uma sociedade patriarcal, o preparo dos alimentos fica sob responsabilidade das mulheres (VIU; CAMPOS, 2010), e como já foi mencionado anteriormente na CQRM não é diferente, ou seja, quando se fala em saberes culinários ancestrais, vamos nos referir, quase sempre, aos saberes oriundos das mulheres.

Muitas das plantas alimentícias tradicionais citadas nas entrevistas são frutos, que são consumidos, em sua maioria, *in natura*, ou em preparo de sucos, geladinhos, geleias e licores. Mas também foram citadas folhas e sementes e o preparo destas também é feito a partir de conhecimentos tradicionais.

Nesse tópico serão descritos alguns dos pratos mais citados nas entrevistas, como também alguns aspectos socioculturais relacionados a eles. O prato mais citado é chamado de “cariru” (Figura 13), uma nomenclatura utilizada de forma geral para todas as etnoespécies que se consomem as folhas depois de ferventadas, processo que consiste em ferver a água, jogar nas folhas, retirar essa água e depois refogar com os temperos de preferência. As etnoespécies utilizadas no preparo do “cariru”, mencionadas, em ordem de maior número de citações, são: língua-de-vaca (*Talinum paniculatum* L.), bredo (*Amaranthus viridis* L.) (Figura 13), trançagem (*Plantago major* L.), carrapicho-picão (*Bidens pilosa* L.) e as folhas da batata-doce (*Ipoema batatas* L.).

**Figura 13** Cariru de bredo, servido na roda de conversa na Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023).

O “cariru” foi mencionado como um prato, tanto utilizado em momentos de vulnerabilidade social, chamado pela comunidade de “tempo ruim”, como também no cotidiano, mais comumente no período em que as pessoas entrevistadas (em sua maioria com idades acima de 70 anos) eram mais novas. Apesar de não prepararem esse prato com frequência, a maioria das pessoas que os mencionaram afirmaram que quando recebem de parentes, essas plantas, elas os preparam.

Outro prato mencionado com frequência foi a “maniçoba”, um prato que utiliza a folha

da mandioca “braba” (*Manihot esculenta* Crantz), após um processo de retirada da toxicidade da planta, que pode levar dias, é feito um refogado semelhante ao cariru (Figura 14).

**Figura 14** Cecilia (nome fictício) preparando a maniçoba para servir na roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023).

Semelhante ao cariru, a maniçoba também foi mencionada como um prato preparado em “tempo ruim”, mas não exclusivamente nesse momento. Houveram algumas pessoas, com menor frequência, que também denominam esse prato de cariru de folha de mandioca.

Algumas etnoespécies foram citadas para consumo em forma de salada, sem ferventar, como mastruz (*Chenopodium ambrosioides* L), sarraia (*Sonchus oleraceus* L.), berdoégua (*Portulaca oleracea* L.), a própria trançagem (*Plantago major* L.) e tomatinho-cereja-do-mato (*Solanum cf. lycopersicum* Mill).

Em outros tipos de pratos são utilizadas as sementes para o preparo, como por exemplo, a semente do coco-licuri (*Syagrus coronata* (Martius) Beccari) que é consumida de diversas maneiras, *in natura*, ou passado por um processo de cozimento e são considerados pratos ancestrais da CQRM. O tijolo do coco-licuri e a paçoca do coco-licuri utiliza o coco-licuri cru descascado, com farinha de mandioca e rapadura. Junta-se todos os ingredientes para moagem com a ajuda de um pilão, geralmente de madeira (Figura 15). As principais diferenças entre esses dois pratos é que o tijolo do coco-licuri vai ao fogo e a paçoca não, além disso o primeiro é moldado em forma de cubos e o outro é servido como farinha.

**Figura 15** Pratos servidos durante a roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA A: Ingredientes do preparo da paçoca do coco-licuri. B: Tijolo do coco-licuri



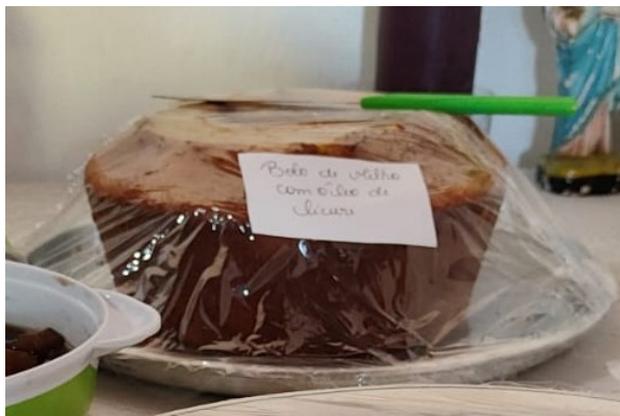
Foto: Solange (nome fictício) (2023).

O coco-licuri também é muito procurado na região para a extração do seu óleo, muitas pessoas entrevistadas relataram que durante décadas o óleo que mais consumiam em suas casas era o óleo do coco-licuri, devido ao alto preço de outros óleos, como o óleo de soja.

O óleo de coco-licuri foi citado em inúmeras receitas e outras finalidades, como no preparo o bolo de milho (Figura 16). Esse bolo foi mencionado como um prato tradicional da comunidade e que é preparado principalmente no período das festas de São João, no mês de junho, segue o relato de Solange (nome fictício):

o bolo de milho com esse óleo é gostoso... minha mãe fazia... minha mãe fazia esse bolo de milho era só com óleo de coco... ela gostava de fazer esse bolo era no tempo da fogueira... na festa de junho... e ela fazia na caçarola não era no forno não... botava a massa que ela fazia na caçarola e colocava com umas brasas por cima do flandle... e ficava gostoso viu.. fogão de lenha.. ela pegava aquelas brasas de fogão botava no flandle, botava na, chamava tampa né, e tampava a panela... o fogo de baixo era muito pouquinho... e o milho era pisado no pilão... não era como hoje em dia não...muita gente na comunidade fazia esse bolo... Solange (nome fictício). Iraquara-BA

**Figura 16:** Bolo de milho com óleo do coco-licuri, servido na roda de conversa da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA



Fonte: O Autor (2023)

### **5.2.6 Rodas de conversa e oficinas**

Foram realizadas ao todo 4 rodas de conversas, sendo 3 com a realização conjunta de oficinas práticas. Destaca-se que esses espaços foram importantes momentos de diálogo com estudantes e com a CQRM em geral. Uma vez que, além de compartilhar os resultados da pesquisa as pessoas da própria comunidade tiveram a possibilidade de colaborar e/ou questionar os dados que estavam sendo colhidos, tornando os resultados dessa pesquisa ainda mais representativos e colocando essas pessoas como participantes ativas no processo de pesquisa que Brandão; Streck (2006) denominam de pesquisa participante.

#### **5.2.6.1 1ª Roda de conversa e oficina: CEPMMR**

A primeira roda de conversa/ oficina aconteceu por convite da gestão do CEPMMR, em 15/04/2023, para a participação de um projeto do colégio intitulado “Escola Itinerante”. Esse projeto envolveu a comunidade escolar (gestão, coordenação, professoras (es) e estudantes) que realizou viagens para os povoados que residem as (os) estudantes do colégio. Nesses momentos houve a realização de oficinas e palestras abertas para a comunidade local, desta vez o povoado escolhido foi o Riachão, que fica localizado no município de Lençóis.

A roda de conversa e oficina contou com a presença de 33 pessoas, incluindo estudantes do ensino médio, ensino fundamental e pessoas da comunidade em geral. Após uma breve apresentação sobre o tema que iria ser abordado, foi sugerido uma dinâmica que consistia em entregar papel e caneta para cada pessoa (Figura 17) para que elas pudessem escrever as plantas alimentícias tradicionais que conheciam. Das pessoas presentes vinte e cinco mencionaram, no

papel, as plantas que conheciam, citando no total 19 etnoespécies, que incluía desde folhagens, frutos e sementes, com predomínio, todavia, dos frutos.

**Figura 17** 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riaçhã, Lençóis - BA:  
Dinâmica: escrevendo as plantas alimentícias que conhecem



Foto: O Autor (2023)

Após essa dinâmica foram apresentadas as etnoespécies citadas na pesquisa (Figura 18), sempre em constante diálogo com as (os) estudantes. Por fim foi realizado a oficina de preparação de receitas utilizando algumas das plantas alimentícias tradicionais citadas na roda de conversa.

**Figura 18** 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riaçhã, Lençóis - BA:  
Apresentando as etnoespécies da pesquisa.



Foto: O autor (2023)

Foram convidadas para participar do preparo algumas das pessoas presentes na roda de conversa, e 2 pessoas aceitaram, sendo essas do sexo feminino, uma pessoa adulta e outra adolescente. Foram entregues a elas avental e toca e solicitado que ambas higienizassem as

mãos antes de participar do preparo da receita. A receita preparada foi uma torta com recheio de legumes e duas plantas alimentícias tradicionais, a língua-de-vaca (*Talinum paniculatum* L.) e o bredo (*Amaranthus viridis* L.). Conforme ilustrado pela figura 19 todo o preparo da receita foi realizado na sala de aula, e as pessoas presentes tiveram a oportunidade de acompanhar cada etapa do preparo da receita.

**Figura 19** 1º Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA: Preparação, na sala de aula, da torta de legumes com plantas alimentícias tradicionais.



Fonte: O Autor (2023).

Como ambas as plantas alimentícias tradicionais utilizadas na receita possuem alto teor de ácido oxálico foi realizado um processo chamado de branqueamento (Figura 20), que consiste em jogar água fervente nas plantas e após 5 minutos retirar essa água e jogar água fria.

**Figura 20** Processo de branqueamento realizado na 1ª Roda de conversa durante o evento “Escola Itinerante” promovido pelo Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, no povoado de Riachão, Lençóis - BA.



Fonte: O Autor (2023).

Após o preparo foi levada a massa da torta para uma forma untada, em seguida colocada no forno, onde permaneceu por aproximadamente 1 hora. Concluído a preparação da torta a mesma foi servida no almoço para toda a comunidade escolar.

#### 5.2.6.2 2º Roda de conversa e oficina: CEPMMR

A segunda roda de conversa foi realizada no dia 25/05/2023 no CEPMMR, e contou com a presença de 28 estudantes, do 2º e 3º ano do ensino médio, com idades entre 16 a 19 anos, residentes do distrito de Iraporanga, Município de Iraquara, e também pertencente a CQRM.

Após uma explanação prévia do tema, criou-se para os estudantes uma situação hipotética em que eles se perderiam na mata sem comida. Assim, foi sugerido que eles anotassem no papel as plantas alimentícias tradicionais que conheciam e que poderiam utilizar como alimento na mata. Das (os) 28 estudantes, somente 13 responderam, citando 27 etnoespécies. Em seguida, foi realizado a leitura para os participantes das etnoespécies citadas, perguntando a turma se elas existiam na região, qual a aparência dessas, como era a forma de consumo, etc.

Seguindo a mesma metodologia da 1º Roda de Conversa as (os) estudantes foram convidadas (os) para ajudar na preparação de uma receita de torta de farinha de trigo com recheio de legumes e folhas de língua-de-vaca (*Talinum Paniculatum* L.). Aceitaram participar dois estudantes do sexo masculino, que realizaram todas as etapas da receita (Figura 21) no espaço da cozinha do CEPMMR. Aos estudantes foi solicitado o uso de aventais e tocas e higienização das mãos, sendo assistidos pelas (os) estudantes na janela da cozinha (Figura 22). Foi realizado também o processo de branqueamento (Figura 21) para diminuir a presença do ácido oxálico da planta.

**Figura 21:** Momento culinário durante a 2ª Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA **A:** Estudantes preparando a receita com plantas alimentícias tradicionais no Colégio. **B:** Estudante realizando o processo de branqueamento com as folhas da língua-de-vaca (*Talinum paniculatum* L.).



Fonte: O Autor (2023).

**Figura 22:** 2ª Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA: Estudantes assistindo a preparação da receita.



Fonte: O Autor (2023).

### 5.2.6.3 3ª Roda de conversa: escola

A terceira roda de conversa foi realizada no mesmo dia, no período noturno, também no CEPMMR, com uma turma da educação de jovens e adultos EJAEM (Figura 23). Essa atividade contou com a presença de 18 pessoas, de diferentes idades, e seguiu a mesma metodologia das rodas de conversas anteriores, com a explanação inicial seguida da dinâmica de anotação em

papel dos nomes das plantas que conheciam. De todas as pessoas presentes somente 1 não citou nenhuma planta, as outras dezessete citaram vinte e nove plantas alimentícias tradicionais ao todo, entre frutos, folhas e sementes, com a predominância dos frutos.

**Figura 23** 3º Roda de Conversa: Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito de Iraporanga, Iraquara-BA: Dinâmica de escrever o nome das plantas que conheciam.



Fonte: O Autor (2023).

Os nomes das plantas citadas também foram lidos em voz alta, e, mais uma vez, os participantes foram questionados sobre a existência daquelas plantas na região, quais eram as cores, formatos e sabores de cada planta citada.

#### 5.2.6.4 4ª Roda de conversa: comunidade

Um pouco diferente das rodas de conversas anteriores, a roda de conversa que aconteceu na CQRM teve como objetivo principal apresentar a devolutiva para a comunidade de toda a pesquisa realizada até aquele momento, além de permitir que as pessoas também contribuíssem com essa, antes da defesa desta dissertação. Essa roda de conversa também promoveu um momento de degustação de receitas utilizando as plantas alimentícias tradicionais.

O planejamento dessa roda de conversa com degustação contou com sugestões do presidente da associação das (e) moradoras (es) da CQRM, como o espaço, dia e hora para o encontro. Para isso, inicialmente foi-se em busca de pessoas da CQRM para realizarem o preparo das receitas, sendo preparado por Solange e Cecília (nomes fictícios). Também foi contactado o Renato (nome fictício) o mateiro e especialista local da comunidade para a coleta das plantas que estivessem na mata e, por último, foi realizado o convite das pessoas da comunidade, de casa em casa, além da divulgação no comércio local.

A roda de conversas/ degustação aconteceu no dia 30/09/2023 e contou com a presença de 25 pessoas da comunidade, além da presença do orientador e coorientadores dessa pesquisa. Foi realizado a mesma dinâmica inicial que aconteceu nas rodas de conversa anteriores, com a inclusão dos agradecimentos a todas (os) que contribuíram para que a pesquisa acontecesse. De todas as pessoas presentes 19 responderam o papel em branco (Figura 24), citando no total 28 etnoespécies, sendo importante destacar que alguns nomes de etnoespécies citados neste momento não foram mencionados nas entrevistas, como, por exemplo, o juá, a bosta-de-loro e a canela-de-velho.

**Figura 24** 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Participantes durante a dinâmica escrita.



Fonte: O Autor (2023).

Após esse momento foi apresentado à comunidade os resultados parciais da pesquisa, incluindo a identificação e estudo das espécies citadas e os aspectos socioculturais levantados (Figura 25). Durante toda a apresentação o espaço para as pessoas falarem ficou aberto, o que foi excelente porque ocorreram várias intervenções.

**Figura 25** 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Apresentação dos Resultados da pesquisa durante a roda de conversa na comunidade.



Fonte: O Autor (2023).

Após a apresentação dos resultados, foi sugerido para a Solange (nome fictício) apresentar os pratos culinários e receitas que foram preparados para aquela roda conversa e também que a mesma falasse um pouco de como foi reconstituir pratos e receitas ancestrais. Ela fez um relato emocionante ao falar da importância daquele projeto para a comunidade e para ela, e de como foi preparar os pratos, junto da Cecília (nome fictício). Solange citou como exemplo, o caroço de jaca cozido, que a fez lembrar dos momentos de dificuldades financeiras que passou com sua família e comunidade, lembranças essas que corroboram com o que foi mencionado nas entrevistas.

Para o momento de degustação foram preparadas mesas com os pratos culinários (Figura 26) e as plantas alimentícias tradicionais in natura (Figura 27).

**Figura 26** 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Alimentos preparados com as plantas alimentícias tradicionais: A: Garrafas de sucos diversos feitos com as plantas alimentícias tradicionais. B: Pratos culinários feitos com as plantas alimentícias tradicionais.



Fonte: O Autor (2023).

**Figura 27** 4º Roda de Conversa: Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA: Plantas alimentícias tradicionais servidas in natura.



Fonte: O Autor (2023).

Os pratos culinários preparados com as plantas alimentícias tradicionais da CQRM servidos no momento de degustação foram:

Cariru de língua-de-vaca;

Cariru de bredo;

Maniçoba com a folha da mandioca brava;  
Bolo de milho com óleo de licuri;  
Bolo de jatobá;  
Doce de mamão verde em pedaços com leite;  
Doce de mamão verde em pedaços sem leite;  
Tijolo do coco de licuri, com farinha de mandioca e rapadura;  
Coco de licuri cozido;  
Semente de jaca cozida;  
Cortado de mamão verde;  
Salada de hortelã grosso com trançagem, tomatinho-cereja-do-mato e mastruz;  
Os sucos feitos com as plantas alimentícias tradicionais foram:  
Suco de cambuí;  
Suco de jatobá;  
Suco de maracujá-de-cobra;  
Suco de maracujá-de-boi e  
Suco de umbu-cajá.

As plantas alimentícias tradicionais in natura servidas na roda de conversa foram:

Macaqueira;  
Semente do coco-palmeira;  
Erva-de-santa-maria;  
Coco-vaqueiro verde;  
Jatobá e  
Melancia-da-praia.

Vale destacar que esse momento de retorno à comunidade para expor os resultados da pesquisa foi de grande relevância para todos, melhorou e fortaleceu a confiança da própria comunidade, com a equipe da pesquisa. Muitos depoimentos durante a atividade tornaram perceptíveis que a comunidade se sentiu, não apenas objeto de estudo, mas também participante ativa desse, o que, inclusive, acredita-se fortalecer entre eles o sentimento de pertencimento.

## 6 PRODUTOS

Essa pesquisa gerou dois produtos, um livreto, em formato PDF, contendo os saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais da CQRM e um herbário escolar, juntamente de uma oficina de coleta e herborização das plantas no CEPMMR. Os dois produtos gerados tiveram como base as próprias espécies de plantas tradicionais citadas nas entrevistas e coletadas *in situ*.

### 6.1 LIVRETO: SABERES ANCESTRAIS E SOBERANIA ALIMENTAR: PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO RIACHO DO MEL.

Para eternizar e disseminar um conhecimento tão rico e importante encontrado nessa pesquisa, foi elaborado um livreto em formato PDF (Apêndice III). Nesse livreto constam todas as etnoespécies que foram coletadas e identificadas até o momento, incluídas aquelas que já possuem o voucher de identificação do Herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana. O livreto apresenta os aspectos socioculturais encontrados nas entrevistas juntamente com as plantas alimentícias tradicionais citadas pelas moradoras (es) da CQRM entrevistadas (os).

A capa do livreto pode ser visualizada por meio da figura 28, em que consta uma foto de uma palmeira chamada buriti (*Mauritia flexuosa* L.f), tirada de um buritizal presente em uma região da CQRM, chamada capão do mel, que fica dentro de outra região chamada de gerais (Figura 12). Essa espécie foi escolhida pelo fato de não se ter registros da ocorrência dessa espécie em outro local do município, de acordo com as (os) próprios moradoras (es) da CQRM. O único buritizal existente está concentrado em uma pequena área em declive junto de um córrego no etnoterritório chamado Capão do Mel. (Figura 29).

**Figura 28** Capa do livreto "Saberes Ancestrais e Soberania Alimentar: Plantas Alimentícias Tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel"



Fonte: O Autor (2023).

**Figura 29:** Buritizal na região dos “Gerais” da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, Iraquara-BA. A: Buritizal vista geral. B: Buritizal visto de baixo para cima



Fonte: O Autor (2023).

Por ser uma espécie que depende muito da água, a *Mauritia flexuosa* se instala em locais que possuem água abundante. Assim, destacasse que o único buritizal da região está vulnerável, pois qualquer alteração natural, ou principalmente antrópica, pode causar sua extinção local. Nesse sentido colocar uma imagem do buriti tem como objetivo evidenciar a importância de

preservar essa espécie.

Em relação aos aspectos socioculturais e saberes ancestrais o livreto apresenta os seguintes tópicos:

- O “Mato” que mata a fome: tópico que ressalta a importância das plantas alimentícias tradicionais para a soberania alimentar e o papel que essas plantas têm ou tiveram nos momentos de vulnerabilidade nutricional da CQRM;

- Conheça a comunidade quilombola do Riacho do Mel: tópico que conta, de maneira geral, aspectos socioeconômicos e ambientais da CQRM;

- Pratos ancestrais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel: tópico que apresenta um pouco dos três pratos mais citados nas entrevistas, que são o cariru, a maniçoba e o bolo de milho com óleo de licuri;

- Espécies de plantas alimentícias tradicionais da CQRM: tópico com as espécies alimentícias tradicionais da CQRM.

A parte do livreto destinada as espécies de plantas alimentícias tradicionais possuem imagens de algumas partes da planta, como o fruto (caso tenha sido possível fotografar), folha, flor e/ou indivíduo completo. Também está indicado o nome popular adotado pela comunidade e outros nomes populares, também utilizados em outros lugares para aquela espécie. Nesses tópicos também constam o nome científico e família botânica das plantas, conforme a plataforma Flora e Funga do Brasil (FLORA E FUNGA DO BRASIL, [s. d.]). Assim, a leitura dessas páginas permitirá ao leitor conhecer, um pouco, os aspectos morfológicos da planta, a partir de uma breve descrição, retirada também da plataforma flora e funga do Brasil. Além dessas informações, essa parte inclui:

- Formas de preparo das plantas: *in natura*, ferventado e ferventado obrigatório;
- Etnosolo na região da CQRM onde a espécie ocorre: carrasco, gerais e caatinga;
- Parte da planta utilizada: fruto, fruto verde, folha, semente e/ou filocládio;
- Período de colheita: quando a parte da planta utilizada deve estar disponível para o consumo.

Na página de cada espécie tem também um link que direciona para a página da flora e funga do Brasil. Nessa plataforma é possível encontrar mais informações daquela espécie e também o voucher de algum herbário. Em algumas páginas de espécies também há um link que leva para o site do specieslink.net, em que consta o voucher específico daquela espécie

coletada por essa pesquisa e armazenada no HUEFS.

## 6.2 HERBÁRIO ESCOLAR DO CEPMMR

O ensino de botânica no Brasil, semelhante a outras áreas e disciplinas, esbarra em diversos desafios, que atingem as diferentes etapas de ensino, fundamental, médio e superior. Entre esses desafios, podemos citar, por exemplo, a baixa ou inexistente formação continuada docente na área ou disciplina, juntamente com a carga horária excessiva que os mesmos são submetidos. Outros desafios residem no fato de algumas disciplinas não serem lecionadas por docentes licenciados na área, além da falta de equipamentos e/ou espaço próprio para desenvolver atividades práticas.

Essa conjuntura contribui para que exista o que Ursi e Salatino (2022) recentemente denominaram de impercepção botânica, renomeando um termo considerado capacitista chamado de cegueira botânica, quando apesar de enxergar as plantas, não se vê importância nelas que justifiquem aprender sobre, fazendo as pessoas acharem que tudo é “mato”, tudo é “planta”. Generalizações essas que não acontecem na mesma proporção que as espécies do reino animal, por exemplo (URSI; SALATINO, 2022).

Diante desse cenário é de grande relevância ações que busquem, de maneira didática e atrativa, sensibilizar as pessoas sobre a importância das plantas para as diferentes espécies que coabitam o planeta, inclusive a espécie humana. Ações que envolvam a escola e a comunidade escolar como um todo (gestão, coordenação, professoras (es), funcionárias (os) e comunidade em geral) podem ter um grande impacto nesse processo. Aproximar o conhecimento botânico das (os) estudantes, de forma contextualizada e interdisciplinar, utilizando a própria flora local e tradicional como base pode ser uma excelente estratégia para abordar os diferentes conteúdos da botânica, além de tornar as plantas mais notáveis ao cotidiano das (os) estudantes.

Durante o presente trabalho foram utilizadas algumas técnicas botânicas, como a identificação e coleta de materiais botânicos visando primariamente a elaboração de um livreto sobre as plantas alimentícias tradicionais da CQRM, como produto da pesquisa. Todavia, o percurso da pesquisa permitiu também a montagem de um herbário escolar, na escola CEPMMR, como um segundo produto, aproveitando das duplicatas de exsicatas geradas por essa pesquisa. O herbário escolar visa oferecer aos estudantes a oportunidade de conhecer e aprender sobre alguns procedimentos utilizados pela botânica para identificar e armazenar as plantas.

Desde que a proposta de um herbário escolar foi apresentada para a gestão do

CEPMMR, houve bastante aceitação e disponibilidade da gestão em colaborar para formação do herbário. Sendo assim, foi dialogado com a gestão e a docente da disciplina de biologia do CEPMMR para que acontecesse uma aula teórico-prática que consistia em noções básicas de morfologia vegetal, coleta e prensagem de plantas alimentícias tradicionais. Essa aula aconteceu no dia 26/10/2023 em formato de oficina teórico-prática, nas dependências e imediações do CEPMMR e contou com a presença de 24 estudantes do 2º e 3º ano do ensino médio do período vespertino, com idades entre 16 a 18 anos.

A oficina iniciou-se na sala de aula com uma aula expositiva e dialógica, que abarcou o conteúdo de morfologia vegetal básica: raiz, folha, ramo, flor e fruto (Figura 30), sendo utilizados como exemplos as espécies mais presentes na região.

**Figura 30:** Aula de morfologia vegetal básica durante oficina realizada no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA.



Foto: O Autor (2023).

Após a aula dialógica foi realizado um *quiz* com perguntas relacionadas ao tema, com premiação (bombons) para os respondentes. Esse foi um momento bem divertido e que exigiu das (os) estudantes rememorarem os conteúdos associados à biologia botânica. Entre os estudantes, apenas, 5 responderam às perguntas.

Em seguida foi sugerido para as (os) estudantes uma saída breve da escola para um momento em campo, algo previamente permitido pela gestão. Assim, os estudantes foram conduzidos a uma região próxima do colégio, onde havia mata e um curso d'água (Figura 31).

**Figura 31:** Estudantes carregando a prensa em direção ao local de coleta de espécies botânicas durante oficina realizada nas imediações do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA.



Fonte: O Autor (2023).

A caminhada com os estudantes foi de aproximadamente 500 metros e durante esse trajeto foram coletadas, pelas (os) estudantes, 4 etnoespécies a saber: língua-de-vaca (do talo vermelho), erva-de-santa-maria, mastruz e o bredo (verde), como todas as plantas coletadas foram herbáceas então foram coletadas na íntegra (desde a raiz), para facilitar a identificação. A coleta foi realizada pelas (os) próprias (os) estudantes (com a devida orientação), elas (es) também realizaram o processo de herborização, prensando-as com uma prensa feita com madeiras, papelão, jornal, alumínio corrugado e elástico (Figura 32).

**Figura 32** Estudantes realizando o processo de herborização em campo durante coleta realizada nas imediações do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA.



Fonte: O Autor (2023).

Após a aula prática de campo as (os) estudantes foram conduzidos à escola, levando as

prensas para a secagem ao ar livre, em local com grande incidência de luz solar. Em seguida foram todas (os) para a sala de aula novamente e com a presença do diretor do CEPMMR foi entregue, em mãos (Figura 32), as duplicatas de todas as plantas, dessa pesquisa, que já foram coletadas, identificadas e armazenadas no herbário da Universidade Estadual de Feira de Santana (HUEFS). Além disso firmou-se o compromisso de entrega à escola todas as outras duplicatas que ainda serão identificadas, além do compromisso de acompanhamento e suporte, tanto para as (os) estudantes como para as (os) docentes. Juntamente com as duplicatas das exsiccatas foram doados para a colégio 3 pastas, tipo maleta, da cor preta tamanho A3 (Figura 32) para armazenamento das exsiccatas, que serão organizadas de ordem alfabética por nome de família botânica e internamente também por ordem alfabética entre gêneros e espécies.

**Figura 33** Material doado ao Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, Distrito Iraporanga, Iraquara-BA. A: Doação de duplicatas das exsiccatas dessa pesquisa para o Diretor do Colégio. B: Pastas doadas para armazenamento das exsiccatas no herbário escolar



Fonte: O Autor (2023).

## 7 DIVULGAÇÃO CIENTÍFICA

A divulgação científica também foi um dos objetivos dessa pesquisa e, ao longo dos quase 2 anos e meio de sua realização, os resultados parciais desse trabalho foram publicados em eventos acadêmicos, a saber: Mostra de Conhecimentos do CES, Seminário Nacional de Integração da Rede Profciamb, I Colóquio de Botânica Cultural da UEFS, 73º Congresso Nacional de Botânica, e também em espaços não formais, como as redes sociais, em especial em um perfil do Instagram “@etnopanc” criado para essa finalidade. Nesses espaços foi possível disseminar a pesquisa para além do município, Universidade e Estado, o que proporcionou um alcance maior de pessoas. Além de ter possibilitado conhecer diversos outros trabalhos que dialogam com a temática trabalhada nessa pesquisa, ampliando conhecimentos e possibilitando valiosas trocas com outros membros da comunidade científica e a própria comunidade tradicional CQRM.

O primeiro evento foi o “V Simpósio Nacional de Integração da Rede PROFCIAMB”, que aconteceu, em Brasília/DF entre os dias 03 a 05 de novembro de 2022. Foi realizado, nesse evento, uma apresentação oral do trabalho intitulado “Plantas Alimentícias Tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel - Iraquara/BA: Saberes Ancestrais e Soberania Alimentar”. O trabalho apresentado nesse evento foi publicado recentemente nos anais "V SEMINÁRIO NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA REDE PROFCIAMB, 2022”.

O segundo evento foi a “Mostra de conhecimentos” promovido pelo Colégio Estadual de Seabra CES que aconteceu no dia 19 de outubro e que integrou 10ª Semana de Ciência e Tecnologia, em que foi realizado uma roda de conversa, com estudantes e comunidade em geral, sobre as plantas alimentícias tradicionais da CQRM.

O terceiro evento foi “I Colóquio Botânico Cultural da UEFS “, realizado nos dias 21 e 22 de outubro, e que também teve apresentação oral do trabalho intitulado “A sabedoria das anciãs e soberania alimentar: a relação de gênero e idade no conhecimento das plantas alimentícias tradicionais”. Esse trabalho foi premiado em 3º lugar pelo “Prêmio Vanilda Moraes” como melhor trabalho.

O quarto e último evento foi o “73º Congresso Nacional de Botânica” que aconteceu na Universidade Federal do Pará UFPA em Belém-PA, realizado entre os dias 28 de outubro a 4 de novembro de 2023. Nesse evento foi apresentado, em forma de poster, o trabalho intitulado “Plantas Alimentícias Tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel: Saberes Ancestrais e Soberania Alimentar”(MORTARI, 2023).

Destaca-se ainda que o perfil @etnopanc do Instagram tem o objetivo de disseminar os

saberes ancestrais das plantas alimentícias tradicionais da CQRM. Nesse perfil tem sido compartilhado o desenvolvimento da pesquisa, as turnês guiadas, coletas, apresentações em eventos acadêmicos e conteúdos relevantes sobre o tema da pesquisa. Esse perfil até a data de 30/11/2023 já conta com 4210 seguidoras (es), com pessoas da CQRM e também de várias partes do Brasil. Além disso, as postagens realizadas têm recebido um grande número de curtidas e comentários, o que demonstra uma aceitação, por parte das (os) seguidoras (es), sobre os conteúdos compartilhados.

## 8 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Diante dos resultados gerados e discutidos nesse trabalho foi possível perceber que uma pesquisa como essa gera dados e perguntas que sem uma abordagem interdisciplinar poderiam tornar os resultados incipientes, subestimando a riqueza e complexidade dos dados gerados.

Foi possível constatar que entre as (os) moradoras (es) da CQRM existe um valioso conhecimento sobre as plantas alimentícias tradicionais e os resultados corroboram com isso. Além disso, foi possível perceber e demonstrar nessa pesquisa não somente a grande diversidade de plantas alimentícias tradicionais presentes na CQRM, mas também a riqueza cultural existente em torno da memória e do uso dessas plantas. Essas memórias, ligadas inicialmente às plantas alimentícias tradicionais, desvendaram também um pouco da história socioeconômica e cultural da comunidade, de momentos chamados, pelas (os) informantes, por “tempo ruim”, ou “do caroço de jaca cozido”. Isso ressalta o descaso do poder público, a exclusão social, também a ocorrência de desastres naturais (seca), entre outros aspectos, de uma realidade que pode, por exemplo, ser explicada, em pesquisas futuras, a partir das consequências históricas da escravidão e do racismo, que durante décadas se fez e faz presente na Chapada Diamantina.

Destaca-se também que foram superadas as expectativas sobre a biodiversidade cultural das plantas alimentícias tradicionais, por parte das (os) informantes mais velhos da CQRM, quando comparado ao conhecimento das pessoas mais jovens sobre essas plantas. Isso demonstrou que o vasto conhecimento presente nas pessoas mais velhas não repercutia nos mais jovens. Ao mesmo tempo identificou-se, através das entrevistas, tanto com as pessoas mais velhas, e principalmente com os mais jovens, de que existem plantas alimentícias tradicionais que fazem parte do cotidiano nutricional e cultural/afetivo da CQRM, como é o caso do cambuí e da mangaba, e que esse conhecimento e prática não está restrito a uma determinada faixa etária.

A partir da quantidade de citações das plantas nessa pesquisa, revelou-se também que o conhecimento das plantas alimentícias tradicionais da CQRM está mais presente entre as mulheres, principalmente daquelas acima de 70 anos de idade, sendo, portanto, necessário valorizar e fortalecer esse conhecimento feminino e ancestral.

Algumas plantas alimentícias tradicionais citadas foram fartas no passado, mas atualmente encontram-se escassas ou não são mais encontradas na região da CQRM, isso coincide com a pequena quantidade de citações dessas plantas.

As estratégias e metodologias escolhidas por essa pesquisa para disseminar o

conhecimento das plantas alimentícias tradicionais da CQRM mostraram-se promissoras e eficientes. É possível concluir que as rodas de conversas e oficinas, realizadas de maneira prática e divertida, resultaram em valiosas trocas de saberes, de forma leve e partindo do próprio conhecimento local. Além disso, foi observado que quanto mais próximo o pesquisador estiver das pessoas e do ambiente de pesquisa, maior será a confiança depositada pelas pessoas envolvidas no lócus da pesquisa, o que, conseqüentemente, torna a troca de saberes mais orgânica. Essa pesquisa também gerou diversos produtos indiretos, com potencial de disseminar os saberes ancestrais da CQRM.

Destaca-se que os dois produtos fisicamente elaborados, o livreto e o herbário escolar serão continuamente atualizados, e acredita-se que esses possam contribuir para propagar tanto os saberes ancestrais como os científicos, e que desse conhecimento possam surgir outras pesquisas que objetivem valorizar, respeitar e defender o conhecimento tradicional da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, pois certamente essa pesquisa não exauriu toda a riqueza existente nessa comunidade.

Diante do exposto, acredita-se que os resultados do presente trabalho possam estimular outras pesquisas, que visem o fortalecimento e defesa da CQRM, destacando ainda mais a importância desta como comunidade quilombola, além de contribuir para o processo de delimitação, demarcação e titulação do seu território, a partir dos aspectos bioculturais e geográficos apresentados nessa pesquisa.

## REFERÊNCIAS

- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino de. **Introdução a Etnobotânica**. 2<sup>o</sup>ed. Rio de Janeiro: Interciência, 2005.
- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino de; DE LUCENA, Reinaldo F.P.; CUNHA, Luiz Vital F.C. **Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica**. 1<sup>o</sup>ed. Recife/PE: Nupeea, 2010.
- ALBUQUERQUE JR., Durval Muniz. **A invenção do Nordeste e outras artes**. 5<sup>o</sup>ed. Recife/PE: Cortez, 1999.
- ALBUQUERQUE, Ulysses Paulino de;; LUCENA, Reinaldo F.P de.; (org.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobotânica**. Recife/PE: LivroRápido/NUPEEA, 2004.
- AMADO, Janaina; FERREIRA, Marieta de Moraes. **Usos & Abusos da História Oral**. 8<sup>o</sup>ed. Rio de Janeiro: Editora FGV, 2006.
- AMOROZO, M. D. M. **A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. Plantas medicinais: arte e ciência. Um guia de estudo interdisciplinar**. São Paulo: Unesp, 1996.
- BOSI, Ecléa. **Memória e Sociedade - Lembranças de Velhos**. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1987.
- BOURDIEU, Pierre. **Razões práticas: sobre a teoria da ação**. 10<sup>o</sup>ed. São Paulo: Papirus Editora, 1996.
- BRANDÃO, Carlos Rodrigues;; STRECK, Danilo Romeu. **Pesquisa Participante: A partilha do Saber**. Aparecida-SP: Editora Ideias & Letras, 2006.
- CASTRO, Josué de. **Geopolítica da Fome 1<sup>o</sup> Volume**. São Paulo: Editôra Brasiliense, 1968.
- DANTON, Orlando. **Moradores afirmam que comunidade quilombola ‘Riacho do Mel’ pode ficar sem água em Iraquara**. [S. l.], 2019. Disponível em: <https://www.caraibasfm.com.br/2019/02/15/moradores-de-iraquara-dizem-que-comunidade-quilombola-riacho-do-mel-pode-ficar-sem-agua/>. Acesso em: 29 nov. 2023.
- DE OLIVEIRA, Flávia Camargo *et al.* Advances in ethnobotany research in Brazil. **Acta Botanica Brasilica**, [s. l.], v. 23, n. 2, p. 590–605, 2009.
- DIEGUES, Antonio Carlos *et al.* **Biodiversidade e comunidades tradicionais no Brasil**. São Paulo: NUPAUB-NÚCLEO DE PESQUISAS SOBRE POPULAÇÕES HUMANAS E ÁREAS ÚMIDAS BRASILEIRAS —UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO, 1999. *E-book*. Disponível em: [http://www.livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade\\_e\\_comunidades\\_tradicionais\\_no\\_Brasil.pdf](http://www.livroaberto.ibict.br/bitstream/1/750/2/Biodiversidade_e_comunidades_tradicionais_no_Brasil.pdf).
- DIEGUES, Antonio Carlos. Conhecimentos, práticas tradicionais e a etnoconservação da natureza. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, [s. l.], v. 50, 2019.
- DO NASCIMENTO, Viviany Teixeira *et al.* Famine Foods of Brazil’s Seasonal Dry Forests: Ethnobotanical and Nutritional Aspects. **Economic Botany**, [s. l.], v. 66, n. 1, p. 22–34, 2012.
- ESTRELA, G. Q; *et al.* Os Saberes das práticas Educativas Ambientais nas instituições de

ensino fundamental de guajará-mirim/RO. **Encontro Internacional sobre gestão empresarial e Meio Ambiente**, São Paulo, 1 dez. 2015. Disponível em: <http://engemausp.submissao.com.br/17/anais/arquivos/362.pdf>.

FAO. Declaração de Roma Sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Acção da Cimeira Mundial da Alimentação. **Fao**, [s. l.], p. 1–34, 1996. Disponível em: <http://www.fao.org/3/w3613p/w3613p00.htm>.

FAZENDA, Ivani. **O que é interdisciplinariedade**. São Paulo: Editora Cortez, 2008.

FISCHLER, CLAUDE. **El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo**. Barcelona: Editorial Anagrama S.A., 1995.

FLORA E FUNGA DO BRASIL. [S. l.], [s. d.]. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>. Acesso em: 22 dez. 2023.

GARIBALDI, Ann; TURNER, Nancy. Cultural keystone species: Implications for ecological conservation and restoration. **Ecology and Society**, [s. l.], v. 9, n. 3, 2004.

HAMPATÉ BÂ, Amadou. **A tradição viva. In: História geral da África, I: Metodologia e pré-história da África**. Brasília/DF: Unesco, 2010.

IBGE. População Rural e Urbana. **Site do IBGE**, [s. l.], p. 18313, 2015. Disponível em: <https://educa.ibge.gov.br/jovens/conheca-o-brasil/populacao/18313-populacao-rural-e-urbana.html>.

KINUPP, V. F, LORENZI, Harri. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014.

LEI ORDINÁRIA Nº 13572, DE 30 DE AGOSTO DE 2016. **No Title**. [S. l.], 2016. Disponível em: <https://leisestaduais.com.br/ba/lei-ordinaria-n-13572-2016-bahia-institui-a-politica-estadual-de-convivencia-com-o-semiarido-e-o-sistema-estadual-de-convivencia-com-o-semiarido-e-da-outras-providencias#:~:text=Institui a Política Estadual de,Semiárido e d.> Acesso em: 13 fev. 2023.

MACHADO, Ailton Calvacante;; TERÁN, Augusto Fachín. **EDUCAÇÃO AMBIENTAL: DESAFIOS E POSSIBILIDADES NO ENSINO FUNDAMENTAL I NAS ESCOLAS PÚBLICAS. Revista Educação Ambiental em Ação**, [s. l.], 2019. Disponível em: <http://www.revistaea.org/artigo.php?idartigo=3522>.

MADEIRA, N. R.; *et al.* **Manual de Produção de Hortaliças Tradicionais**. Brasília/DF: EMBRAPA, 2013. *E-book*. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/983087/manual-de-producao-de-hortalicas-tradicionais>.

MARQUESE, Rafael de Bivar. A dinâmica da escravidão no Brasil: resistência, tráfico negro e alforrias, séculos XVII a XIX. **Novos Estudos - CEBRAP**, [s. l.], n. 74, p. 107–123, 2006.

MARTINS, Romulo de Oliveria. “ Vinha na fé de trabalhar em diamantes .” *Escravos e libertos em Lençóis , Chapada Diamantina-BA ( 1840 – 1888 )*. [s. l.], 2013.

MARTINS, José de Souza. **Capitalismo e Tradicionalismo**. São Paulo: Livraria Pioneira Editora, 1975.

MIRANDA, Luiz. A seca na Bahia. **Revista Bahia Agrícola**, [s. l.], v. 9, n. 2, p. 30–33, 2013.

Disponível em: [http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/4\\_socioeconomia01v9n2.pdf](http://www.seagri.ba.gov.br/sites/default/files/4_socioeconomia01v9n2.pdf).

MOREIRA, Angélica. **Memórias da Cozinha Ancestral**. Salvador/BA: [s. n.], 2021. *E-book*. Disponível em: <http://www.bvconsueloponde.ba.gov.br/%0Ahttp://hdl.handle.net/bv2julho/1182>.

MORIN, Andreia Aparecida; OLIVEIRA, Haydée Torres; COMAR, Vitor. Reconstituição histórica como instrumento de resgate cultural e de educação ambiental. **Revista Eletrônica do Mestrado em Educação Ambiental**, [s. l.], v. 13, p. 1–15, 2004.

MORTARI, Rodrigo. **A contribuição da Etnobotânica para a valorização dos nomes populares das plantas úteis em comunidades tradicionais**. 2020. 43 f. - Faculdade Unyleya, [s. l.], 2020.

MORTARI, Rodrigo. **Plantas Alimentícias Tradicionais da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel: Saberes Ancestrais e Soberania Alimentar**. Belém/PA: 73º Congresso Nacional de Botânica, 2023.

MULLER, Jocelyn; ALMEDOM, Astier M. What is “famine food”? Distinguishing between traditional vegetables and special foods for times of hunger/scarcity (Boumba, Niger). **Human Ecology**, [s. l.], v. 36, n. 4, p. 599–607, 2008.

NUNES, Ernane N. *et al.* Local botanical knowledge of native food plants in the semiarid region of Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, [s. l.], v. 14, n. 1, p. 1–13, 2018.

ONU, PNUMA. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. **Ambientalmente Sustentável**, [s. l.], v. 25, n. 1, p. 171–190, 2020.

PAINE, Robert T. Food Web Complexity and Species Diversity. **The American Naturalist**, [s. l.], v. 100, n. 910, 1966.

PALMARES, Fundação Cultural. CERTIDÕES EXPEDIDAS ÀS COMUNIDADES REMANESCENTES DE QUILOMBOS (CRQs) PUBLICADA NO DOU DE 22/08/2022. [s. l.], p. 14, 2022. Disponível em: <https://www.palmares.gov.br/sites/mapa/crqs-estados/crqs-ba-22082022.pdf>.

PAULINO, Eliane Tomiasi. Soberania alimentar e campesinato: disputas teóricas e territoriais. **GEOgraphia**, [s. l.], v. 17, n. 33, p. 177, 2015.

PEDUZZI, Pedro. **Embrapa: Brasil será maior exportador de grãos do mundo em cinco anos**. [S. l.], 2021. Disponível em: <https://agenciabrasil.ebc.com.br/economia/noticia/2021-03/embrapa-brasil-sera-maior-exportador-de-graos-do-mundo-em-cinco-anos>. Acesso em: 4 set. 2023.

PEREIRA, Jackson Belo; OLIVEIRA, Matteus Freitas de; FARIAS, José Lucas Nunes de. Por uma geografia das comunidades tradicionais: metodologias participativas para a compreensão dos etnosolos na Colônia Z-29, Jaramataia-Alagoas. **Diversitas Journal**, [s. l.], v. 5, n. 1, p. 221–234, 2020.

PINZOH, Josemar da Silva Martins. ANOTAÇÕES EM TORNO DO CONCEITO DE EDUCAÇÃO PARA A CONVIVÊNCIA COM O SEMI-ÁRIDO. **Educação para a convivência com o Semiárido: Reflexões Teórico-Práticas**, [s. l.], p. 29–52, 2004.

POSEY, Darrell. **Etnobiologia: teoria e prática**. Petrópolis: [s. n.], 1997.

QUILOMBOLAS. [S. l.], 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/incra/pt-br/assuntos/governanca-fundiaria/quilombolas>. Acesso em: 30 nov. 2023.

REDE PENSSAN. **II Inquérito Nacional sobre Insegurança Alimentar no Contexto da Pandemia da Covid-19**. Sao Paulo: Fundação Friedrich Ebert : Rede PENSSAN, 2022-. ISSN 17549469.v. 7

REIS, João José;; SILVA, Eduardo. **Negociação e Conflito: A resistência negra no Brasil Escravista**. Rio de Janeiro: Companhia das Letras, 1989.

RODRIGO, Rodolfo. **Cresce desmatamento na Caatinga, bioma mais vulnerável às mudanças climáticas**. [S. l.], 2023. Disponível em: <https://www.brasildefato.com.br/2023/05/09/cresce-desmatamento-na-caatinga-bioma-mais-vulneravel-as-mudancas-climaticas>. Acesso em: 21 dez. 2023.

SILVA, Simone Rezende. **Negros na Mata Atlântica, Territórios Quilombolas e a Conservação da Natureza**. 2008. 355 f. - Universidade de São Paulo, [s. l.], 2008.

TEIXEIRA, Francisco Lima Cruz. **Chapada, Lavras, Diamantes – Percorso Histórico de uma Região Sertaneja**. 1ºed. Salvador: Solisluna Editora, 2021.

THE STATE OF FOOD SECURITY AND NUTRITION IN THE WORLD 2023. [S. l.: s. n.], 2023.

THOMPSON, Paul. **A Voz do Passado**. 2ºed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1998.

URSI, Suzana; SALATINO, Antonio. Nota Científica - É tempo de superar termos capacitistas no ensino de Biologia: impercepção botânica como alternativa para “cegueira botânica”. **Boletim de Botânica**, [s. l.], v. 39, p. 1–4, 2022.

V SEMINÁRIO NACIONAL DE INTEGRAÇÃO DA REDE PROFCIAMB. Brasília/DF: Anaisdo V SIM, 2022. Disponível em: [http://www.proficiamb.eesc.usp.br/wp-content/uploads/2023/10/Anais\\_V\\_Seminario\\_Naciona\\_Integracao\\_Proficiamb\\_2023-10-14-ajustes-eldes-2023-10-25-1.pdf](http://www.proficiamb.eesc.usp.br/wp-content/uploads/2023/10/Anais_V_Seminario_Naciona_Integracao_Proficiamb_2023-10-14-ajustes-eldes-2023-10-25-1.pdf).

VIU, Alessandra Feijó Marcondes; VIU, Marco Antônio de Oliveira; CAMPOS, Letícia Zenóbia de Oliveira. Etnobotânica: uma questão de gênero? Etnobotany: a gender question?. [s. l.], v. 5, n. 1, p. 138–147, 2010.

ZAMBERLAM, Jurandir. **Agricultura ecológica: preservação do pequeno agricultor e do meio ambiente**. Petrópolis,RJ: Vozes, 2001.

ZAMBERLAM, J.; FRONCHETI, A. **Agricultura Ecológica: Preservação do pequeno agricultor e do meio ambiente**. Petrópolis: Vozes, 2001.

## APÊNDICES

### APÊNDICE I

#### TERMO DE CONSENTIMENTO LIVRE ESCLARECIDO (TCLE)



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA**

**DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXATAS**

**PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DE CIÊNCIAS  
AMBIENTAIS**

Eu me chamo Rodrigo Mortari, sou pesquisador e estudante de mestrado, e gostaria de saber se o (a) Sr.(a) aceita participar do projeto de pesquisa que estou construindo e que se chama: **SABERES ANCESTRAIS E SOBERANIA ALIMENTAR: AS PANC NO FORTALECIMENTO DOS SABERES DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO**

**RIACHO DO MEL – IRAQUARA/BA.** Essa pesquisa está sendo desenvolvida na Universidade Estadual de Feira de Santana, em Feira de Santana, Bahia, e tem como objetivo conhecer as Plantas Alimentícias Não Convencionais, PANC utilizadas pelas (os) moradoras (es) da Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, e juntamente com as plantas conhecer também as histórias, memórias e saberes locais/tradicionais que fazem parte do consumo dessas plantas. Como resultado dessa pesquisa será produzido um material informativo, contendo as espécies de PANC encontradas, e os saberes presentes no consumo dessas plantas, também será construída no Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro um herbário escolar, com as espécies de plantas identificadas durante a pesquisa. **Nesse sentido, a sua participação consiste em passar algumas informações sobre conhecimento e uso das plantas, e também algumas informações pessoais, como: idade, local de origem, grau de escolaridade, fonte de renda. Se autorizar, gravaremos sua fala e depois o (a) sr. (a) poderá ouvi-la e modificá-la.** Após a entrevista, se for permitido, tiraremos algumas fotos das plantas e do(a) participante entrevistado(a). O (a) Sr. (a) possui total liberdade para escolher o local onde iremos conversar, além de escolher se poderei ou não publicar as fotos retiradas.

**Em algumas situações, poderá ocorrer coleta de plantas, caso o (a) Sr. (a) se dispuser a fazer caminhadas no local em que realiza a extração ou cultivo das plantas.**

**As entrevistas ocorrerão na própria Comunidade Quilombola do Riacho do Mel, elevará aproximadamente de 15 a 30 minutos.**

**Essas conversas somente serão mostradas para o orientador e co-orientadores dessa pesquisa. No entanto, garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica.**

**Há alguns riscos que envolvem a sua participação, como o constrangimento pela observação do pesquisador na sua rotina de trabalho ou por algumas perguntas que possamos fazer a respeito de questões pessoais, também podem existir alguns riscos relacionados ao estudo devido a possibilidade de danos à dimensão física, psíquica, moral, intelectual, social, cultural ou espiritual do ser humano. No entanto, garantimos que as informações serão usadas apenas para pesquisa e divulgação científica, seu nome não aparecerá em nada que lhe identifique, a não ser que (a) Sr. (a) autorize em documento específico, qualquer informação divulgada em relatório ou publicação, será feito sob forma codificada, utilizando nomes fictícios, para que seja preservada e mantida sua confidencialidade, sendo também garantida a manutenção do sigilo e da privacidade de sua participação durante todas as fases dessa pesquisa.**

Gostaria de salientar que a sua participação não é obrigatória e que pode desistir a qualquer momento se assim decidir, sem que seja necessária qualquer justificativa, bastando para isso me informar a sua decisão. Sua recusa não lhe trará nenhum prejuízo. Caso sintasse de alguma forma prejudicado (a), ofendido (a) ou constrangido (a) pela abordagem, conteúdo da pesquisa ou da forma como a entrevista está sendo conduzida, há garantia de assistência integral e imediata, de forma gratuita, pelo tempo que for necessário, além do direito de indenização sobre eventuais danos decorrentes dessa pesquisa. Gostaria de lhe informar também que não haverá nenhum tipo de benefício financeiro para nenhuma das partes envolvidas, a não ser como forma de ressarcir-lo sobre possíveis despesas geradas por essa pesquisa. O (a) Sr. (a) receberá uma via deste termo assinado por mim, com o meu e-mail ([mortarirodrigo@gmail.com](mailto:mortarirodrigo@gmail.com)), celular (075999769484) e endereço onde poderá me encontrar: Centro Educacional Manoel Teixeira Leite, - Centro, Iraquara - BA, 46985-970 - Telefone/Fax: (75) 3365- 3102. Todas as páginas deste termo estão rubricadas pelo pesquisador responsável desta pesquisa. Depois de finalizar o trabalho, voltarei para mostrar os resultados. O retorno aos participantes será, de início, uma divulgação dos principais resultados registrados na dissertação. As plantas coletadas além de ficarem disponíveis no herbário escolar do Colégio Estadual Professora Maria Menezes Ribeiro, em Iraporanga, distrito de Iraquara/BA, também ficarão disponíveis para qualquer dúvida no Herbário da Universidade Estadual de Feira

de Santana, mesmo endereço anterior, sendo arquivados neste local, por período indeterminado. A importância desse consentimento para o desenvolvimento da pesquisa é uma exigência do Comitê de Ética em Pesquisa Humana da UEFS (CEP-UEFS), que atua como órgão de controle e sugestão para a melhor adequação de projetos de pesquisa que envolva seres humanos. A emissão desse termo é uma forma de zelar pelo participante da pesquisa, garantindo que o pesquisador siga todas as normas necessárias para execução da pesquisa. Para contatos com o CEP: e-mail ([cep@uefs.br](mailto:cep@uefs.br)), telefone: (075) 31618124 e endereço Universidade Estadual de Feira de Santana, Módulo 1, MA 17, Avenida Transnordestina, S/N, Bairro: Novo Horizonte, Feira de Santana – Bahia. Horário de atendimento: segunda a sexta, das 13h às 17h. Para garantir a validade do termo, é necessário que todas as páginas sejam rubricadas pelo pesquisador responsável e pelo(a) participante/responsável legal.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2022

\_\_\_\_\_  
Rodrigo Mortari (Pesquisador responsável)

(Participante da pesquisa) \_\_\_\_\_

## **APÊNDICE II**

### **ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMIESTRUTURADA**

**Data:**

**Sócioeconômico:**

**Sexo:**

**Idade:**

**Frequenta/ou escola? Até que**

**série?Principal fonte de renda:**

**Com quem aprendeu os saberes sobre as**

**plantas? Questões norteadoras:**

- 1. Quais plantas (nomes populares), que você utiliza na alimentação, e que não são comercializadas (vendidas na feira, mercado, etc)?**
- 2. Você conhece os nomes científicos dessas plantas?**
- 3. Quais partes são utilizadas?**
- 4. Como estas plantas são utilizadas (modo de preparo e receitas)?**
- 5. De onde vêm essas plantas (coletadas, plantadas ou compradas)?**
- 6. Existe algum tipo de restrição quanto ao uso das plantas?**
- 7. Qual memória, história ou saberes você tem sobre a utilização dessa planta na sua alimentação?**
- 8. Você se alimenta com vegetais com frequência? Qual frequência e quantidade de espécies de vegetais?**