



**UNIVERSIDADE ESTADUAL DE FEIRA DE SANTANA
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS EXATAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM REDE NACIONAL PARA O ENSINO DAS
CIÊNCIAS AMBIENTAIS-PROFICIAMB-UEFS**

ANIZIA SANTOS NASCIMENTO

**COMIDAS QUE CONTAM HISTÓRIAS E ALIMENTAM A ALMA: OS MATOS DE
COMER NA COMUNIDADE RIACHO DAS PALMEIRAS, SEABRA-BA**

FEIRA DE SANTANA

2026

ANIZIA SANTOS NASCIMENTO

**COMIDAS QUE CONTAM HISTÓRIAS E ALIMENTAM A ALMA: OS MATOS DE
COMER NA COMUNIDADE RIACHO DAS PALMEIRAS, SEABRA-BA**

Dissertação apresentada à Universidade Estadual de
Feira de Santana, como parte das exigências do
Mestrado Profissional em Rede Nacional para o
Ensino das Ciências Ambientais para a obtenção do
título de Mestre em Ensino das Ciências Ambientais.

Área de Concentração: Ambiente e Sociedade

Orientador: Prof. Dr. José Raimundo de Oliveira
Lima

Coorientadora: Prof.^a Dra. Consuelo Lima Navarro
de Andrade

FEIRA DE SANTANA
2026



ANIZIA SANTOS NASCIMENTO

**COMIDAS QUE CONTAM HISTÓRIAS E ALIMENTAM A ALMA: OS
MATOS DE COMER NA COMUNIDADE RIACHO DAS PALMEIRAS, SEABRA-
BA**

Dissertação apresentada à Universidade Estadual
de Feira de Santana, como parte das exigências do

Mestrado Profissional em Rede Nacional para
Ensino das Ciências Ambientais, para a
obtenção do título de Mestre em Ensino de
Ciências Ambientais.

Área de Concentração: Ambiente e Sociedade

Aprovada em 02 de fevereiro de 2026.

BANCA EXAMINADORA

Documento assinado digitalmente
gov.br JOSE RAIMUNDO OLIVEIRA LIMA
Data: 10/03/2026 13:00:31-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Prof. Dr. José Raimundo de Oliveira Lima-(UEFS)

Prof.^a Dr.^a Acácia Batista Dias-(UEFS/DCHF)

Prof.^a Ma. Adrielly Ferreira Moraes (UEFS)

UEFS-2026

Ficha Catalográfica - Biblioteca Central Julieta Carteadó - UEFS

N193

Nascimento, Anizia Santos

Comidas que contam histórias e alimentam a alma: os matos de comer na comunidade Riacho das Plameiras, Seabra-BA / Anizia Santos Nascimento. – 2026.

160 f.: il.

Orientador: José Raimundo de Oliveira Lima

Coorientadora: Consuelo Lima Navarro de Andrade

Dissertação (mestrado) – Universidade Estadual de Feira de Santana, Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais, Feira de Santana, 2026.

1.Cultura alimentar 2.Segurança alimentar. 3.Soberania alimentar.
4.Territorialidade. 5.Agrobiodiversidade. 6.Saberes ancestrais. I. Lima, José Raimundo de Oliveira, orient.
II. Andrade, Consuelo Lima Navarro de, coorient. III. Universidade Estadual de Feira de Santana. IV.
Título.

CDU 641.1(814.22)

DEDICATÓRIA

A Deus por ser a luz que me guia em todos os meus
caminhos, a minha família, minha base. Todas as
mulheres que vieram antes de mim, as
contemporâneas e as gerações futuras que, com seus
saberes cuidam da vida.

AGRADECIMENTOS

Ao meu Deus, pelo seu amor incondicional na minha vida, por ter me sustentado nessa árdua missão do mestrado.

A minha família, minha base, pelo incentivo, pelo apoio, por ter acreditado em mim mesmo quando tudo mostrava ao contrário. Aos meus pais pela força e oração dirigida à Nossa Senhora e a Deus para que me guardasse e vencesse essa luta, pelas esperas nas madrugadas insones para ver a minha chegada da UEFS. Gratidão por tanto me amar, por me compreender pela minha presença ausente em casa, enquanto estava fazendo a pesquisa de mestrado.

Ao meu irmão que sempre acreditou na minha luta me incentivando, nunca mediu esforços para fazer com que eu frequentasse as aulas do mestrado, me apoiando em tudo. Só você sabe o trabalho que te dei e os desafios que enfrentamos nas viagens de moto da rodoviária para minha comunidade nas madrugadas geladas do inverno.

A minha irmã por ter sido a rede de apoio nesse último ano da pesquisa, sem sua força e seu cuidado seria difícil chegar à etapa final do mestrado. A todos os meus irmãos que direta ou indiretamente torceram por mim e me incentivaram.

As minhas companheiras de luta, Eunice Francisca e Sandreia Santana, parceira do mestrado pela companhia nas viagens de Seabra até Feira de Santana, pelos sonhos e idealizações compartilhados, pelas realizações do Projeto Amoras que desenvolvemos juntas, por ter nos permitido conhecermos as famílias uma das outras. Nossas histórias não se resumiram no PROFICIAMB, são amizades que levamos para a vida.

Agradecimentos especiais a Elis Jeane, Josana Pimenta, Adriana Magalhães pelo cuidado e acolhimento em suas casas, pelo apoio durante toda a jornada do mestrado. Em especial toda a turma do PROFICIAMB, que foi ponte um para o outro para que chegássemos ao final do mestrado.

A minha comunidade que sempre contribuiu para a concretização desse trabalho, à Vanusa Tapuya por me apoiar e ajudar na minha pesquisa, e Rosineide Dourado de Oliveira pelo apoio moral. E todas as mulheres da minha comunidade que permitiram a minha presença em seus quintais e pelo compartilhamento do conhecimento acumulado em gerações que, com seus saberes ancestrais aprenderam cultivar essa terra e nos alimentar com seus ensinamentos.

Ao meu orientador, José Raimundo Oliveira Lima e à minha coorientadora Consuelo Navarro Lima de Andrade, pelas considerações feitas no meu trabalho, que foram passadas com leveza e segurança, o que contribuiu para a fluidez e desenvolvimento desse estudo.

À coordenação Marjorie Chesko Nolasco e Joseliza Chaves, aos professores do PROFICIAMB pelos saberes compartilhados.

Às amizades que fiz na UNEB campus XXIII, que me acompanharam e me fortaleceram nessa etapa da minha vida, a minha amiga Lucinéia Alves pelo incentivo e apoio desde o início da minha participação no processo seletivo para ingresso no mestrado, Lanuce Barbosa por compartilhar seus saberes sempre nesse percurso e Joceneide Pontes pelo acolhimento.

Aqueles que direta ou indiretamente foram inspirações e colo para mim nessa caminhada.

Gratidão a todos envolvidos nesse momento especial da minha vida!

Um rio não deixa de ser um rio porque conflui com outro rio. Ao contrário: ele passa a ser ele mesmo e outros rios, ele se fortalece. Quando a gente se confluência, a gente não deixa de ser gente, a gente passa a ser a gente e a outra gente.

(Nego Bispo)

RESUMO

Este estudo aborda a cultura alimentar tradicional na comunidade de Riacho das Palmeiras, Seabra-BA, que faz parte do território da Chapada Diamantina, caracterizada pela agrobiodiversidade e saberes ancestrais. O contexto é de substituição da alimentação tradicional, os matos de comer pela introdução hegemônica de alimentos industrializados, ameaçando a conservação dos saberes entre gerações. A problemática é demonstrada pela questão norteadora: como a cultura dos matos de comer pode contribuir para a valorização dos saberes ancestrais conservação ambiental, e promover a soberania e segurança alimentar na comunidade de Riacho das Palmeiras? Em face disto, o objetivo da pesquisa consistiu em analisar a relação da comunidade com a cultura dos matos de comer. O estudo possui uma natureza qualitativa, sua base teórica e metodológica está sustentada na pesquisa participante, garantindo o protagonismo dos sujeitos. Os conceitos-chave debatidos incluem os matos de comer, soberania e segurança alimentar, afetividade e territorialidade. O arcabouço teórico é sustentado por autores como Freire (1987), Brandão (2006) e Thiollent (1999) que abordam sobre a educação popular, e Kinupp e Brack sobre as plantas da agrobiodiversidade. O percurso metodológico se desdobrou em oito etapas sequenciais, utilizando como principais instrumentos a análise documental (atas e imagens da associação), rodas de conversa para diagnóstico de conhecimentos e a oficina de produção de receitas, complementadas por visitas aos quintais produtivos. Como resultados, foram constatados que os saberes ancestrais envolvidos na culinária dos matos de comer atuam como memórias vivas de práticas alimentares e transmissão de saberes intergeracionais, o que implica na continuidade dessas práticas culturais como mais frequência no cotidiano da comunidade. O manejo dessas plantas promove a conservação e recuperação de solos degradados e a manutenção da biodiversidade local. O consumo dos matos de comer contribui para diversificação do prato com recursos locais reduzindo a dependência de alimentos industrializados e padronizados o que contribui para um sistema resiliente e autônomo promovendo a soberania e segurança alimentar.

Palavras-chave: Cultura alimentar. Segurança alimentar. Soberania alimentar. Territorialidade. Agrobiodiversidade. Saberes Ancestrais.

ABSTRACT

This study addresses traditional food culture in the community of Riacho das Palmeiras, Seabra–BA, which is part of the Chapada Diamantina territory characterized by agrobiodiversity and ancestral knowledge. The context is one of replacement of traditional food from the wild by the hegemonic introduction of industrialized foods, threatening the conservation of knowledge between generations. The problem is demonstrated by the guiding question: how can the culture of wild edible plants contribute to the appreciation of ancestral knowledge, environmental conservation, and promote food sovereignty and security in the community of Riacho das Palmeiras? In view of this, the objective of the research was to analyze the community's relationship with the culture of wild edible plants. The study is qualitative in nature and uses an exploratory and analytical case study. Its theoretical and methodological basis is supported by participatory research, ensuring the protagonism of the subjects. The key concepts discussed include wild edible plants, food sovereignty and security, affectivity, and territoriality. The theoretical framework is supported by authors such as Freire (1987), Brandão (2006), and Thiollent (1999), who address popular education, and Kinupp and Brack, who address agrobiodiversity plants. The methodological path unfolded into eight sequential stages, using as main instruments documentary analysis (minutes and images of the association), conversation circles to diagnose knowledge and the recipe production workshop, complemented by visits to productive backyards. As a result, it was found that the ancestral knowledge involved in the cuisine of edible wild plants as a living memory of food practices and the transmission of intergenerational knowledge, which implies the continuity of these cultural practices as a more frequent part of the community's daily life. The management of these plants promotes the conservation and recovery of degraded soils and the maintenance of local biodiversity. The consumption of edible wild plants contributes to the diversification of dishes using local resources, reducing dependence on industrialized and standardized foods, which contributes to a resilient and autonomous system, promoting food sovereignty and security.

Keywords: Food culture. Food Security. Food Sovereignty. Territoriality. Agrobiodiversity. Ancestral knowledge.

.

LISTA DE FIGURAS

Figura 1 – Mudança no percentual no uso da terra de 1961 a 2017	30
Figura 2 – Mudanças nas emissões de gases de efeito estufa no período de 1961 a 2016	32
Figura 3 – Mapa localização da comunidade no município de Seabra-Ba.....	62
Figura 4 – Etapas da Pesquisa	66
Figura 5 – Capa do livro	84

LISTAS DE FOTOGRAFIAS

Fotografia 1 – Quintais com matos de comer.....	48
Fotografia 2 – Maracujá de cobra.....	49
Fotografia 3 – Jaca e banana verde.....	49
Fotografia 4 – Andu.....	50
Fotografia 5 – Cabeça de frade.....	50
Fotografia 6 – Coco Ticum.....	51
Fotografia 7 – Pinha araticum	51
Fotografia 8 – Coco ariri	52
Fotografia 9 – Cabaça.....	52
Fotografia 10 – Maracujá do mato	53
Fotografia 11 – Barrufa de Serralha e Vinagreira	78
Fotografia 12 – Tansagem	78
Fotografia 13 – Arroz vermelho, feijão de corda, cortado de coração da banana e bertalha ...	79
Fotografia 14 – Roda de conversa para diagnóstico dos conhecimentos sobre matos de comer	86
Fotografia 15 – Horta de araruta	90
Fotografia 16 – Bredo.....	90
Fotografia 17 – Serralha	91
Fotografia 18 – Palma	91
Fotografia 19 – Fava.....	92
Fotografia 20 – Maracujá do mato	92
Fotografia 21 – Maniçoba cozida	93
Fotografia 22 – Xique-Xique no processo de cozimento	93
Fotografia 23 – Separação das folhas do maracujá	94
Fotografia 24 – Busca de registro dos matos de comer nas atas	97
Fotografia 25 – Registro do Cultivo dos matos de Comer na Ata.....	99
Fotografia 26 Fotografia 26 – Registro do Cultivo dos matos de Comer na Ata - Parte 2	100
Fotografia 27 – Pratos feitos com matos de comer para o intercâmbio	101
Fotografia 28 – Acolhimento aos participantes do Intercâmbio com o almoço.....	102

Fotografia 29 – Compartilhamento do almoço com os participantes do intercâmbio.....	103
Fotografia 30 – Apresentação e degustação dos matos de comer na UNEB.....	104
Fotografia 31 – Oficina matos de comer no IFBA	105
Fotografia 32 – Hortas suspensas	107
Fotografia 33 – Canteiro de Beldroega.....	114
Fotografia 34 – Vinagreira	116
Fotografia 35 – Taioba	117
Fotografia 36 – Maniçoba.....	118
Fotografia 37 – Maracujá do mato	119
Fotografia 38 – Conversando sobre a representatividade das comidas	121
Fotografia 39 – Matos e comer da comunidade Riacho das Palmeiras: Tomate, taioba, flores do coração de banana e serralha.	125
Fotografia 40 – Conversa sobre os quintais produtivos na comunidade	129
Fotografia 41 – Preparação das receitas pelas mulheres	134
Fotografia 42 – Processo de cozimento dos matos de comer	134
Fotografia 43 – Mostra de foto da seção	136
Fotografia 44 – Maniçoba cozida	137
Fotografia 45 – Almoço matos de comer	138

LISTA DE QUADROS

Quadro 1 – Valores nutricionais dos matos de comer/100g.....	47
Quadro 2 – Matos de comer e suas utilidades segundo os saberes locais	53
Quadro 3 – Descrevendo os passos da pesquisa.....	67
Quadro 4 – Cronograma de atividades	69
Quadro 5 – Estrutura de análise dos dados.....	80
Quadro 6 – Catálogo dos matos de comer nos quintais produtivos em Riacho das Palmeiras, Seabra-Ba.....	108
Quadro 7 – Ficha de caracterização da beldroega	115
Quadro 8 – Ficha de caracterização da vinagreira.....	116
Quadro 9 – Ficha de caracterização da Taioba.....	117
Quadro 10 – Ficha de caracterização da Maniçoba.....	118
Quadro 11 – Ficha de caracterização do Maracujá do Mato	119
Quadro 12 – Receitas com matos de comer	129

LISTA DE SIGLAS E ABREVIATURAS

BDTD	Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações
CEDOC	Centro de Documentação Histórica da Chapada Diamantina
DCNTs	Doenças crônicas não transmissíveis
FAO	Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura
IFBA	Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia
IPCC	Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas
NEA	Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica
ODS	Objetivos de Desenvolvimento Sustentável
OMS	Organização Mundial de Saúde
ONU	Organização das Nações Unidas
PAA	Programas de aquisição de alimentos
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PAT	Plantas Alimentícias Tradicionais
PROFICIAMB	Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais
Pronaf	Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
UNEB	Universidade do Estado da Bahia
UNFCCC	Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima
UNIFACS	Universidade Salvador

SUMÁRIO

1	INTRODUÇÃO	16
2	REFERENCIAL TEÓRICO.....	21
2.1	Breve Histórico da agricultura	21
2.2	As implicações da revolução verde no campo	25
2.3	Resistência da agricultura tradicional ao modelo da agricultura hegemônica ..	34
3	CAMINHO METODOLÓGICO	59
3.1	O Alvorecer da Pesquisa	59
3.1.1	Produto Final	83
4	RESULTADOS E DISCUSSÕES	85
4.1	A Associação do Consumo dos Matos de Comer às Práticas Selvagens, como forma de deslegitimar, desvalorizar e estigmatizar o Conhecimento Tradicional: Diagnosticando Saberes (roda de conversa 1)	85
4.2	A cultura dos matos de comer nos documentos e imagens, um olhar a partir do intercâmbio de agroecologia na comunidade	96
4.2.1	Descobertas nos documentos	97
4.2.2	Ciranda Agroecológica	98
4.3	Mapeamento dos matos de comer nos quintais produtivos	106
4.3.1	O protagonismo feminino como guardiãs das memórias da ancestralidade nos quintais produtivos.	112
4.3.2	Funções agroecológicas dos matos de comer nos quintais produtivos.....	113
4.3.3	Fichas de caracterização por espécie	114
4.4	Memórias do garimpo o sabor dos temperos nativos pindaíba e Pernambuco como representatividade e resistência (roda de conversa 2)	120
4.4.1	As receitas dos matos de comer (roda de conversa 3)	128
5	COMIDAS COM GOSTO DE INFÂNCIA DA CASA DA VÓ (roda de conversa 4).....	133
6	CONSIDERAÇÕES FINAIS	141
7	REFERÊNCIAS	145
8	APÊNDICE A – ROTEIRO DAS RODAS DE CONVERSA	156

1 INTRODUÇÃO

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

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

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

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

As Plantas Alimentícias Tradicionais (PAT) são plantas que poderiam ser consumidas no dia a dia, entretanto, não estão no cardápio dos brasileiros porque não são produzidas ou comercializadas em larga escala por falta de conhecimento, ou pelo preconceito a seu respeito. Essas plantas muitas vezes são consideradas como matos, inços ou ervas daninhas¹, o que

¹ São consideradas plantas indesejadas que nascem espontaneamente em áreas de cultivo agrícola e que acabam competindo por recursos como água, nutrientes e luz o que causa prejuízo econômico a lavoura (Lorenzi, 2008).

contribui para o desaparecimento de algumas espécies com o tempo. De acordo com Jacob (2020, p. 12), as PAT “Estão disponíveis no território, elas são acessíveis, estando associadas à eficiência, tanto no uso dos recursos naturais quanto na biodisponibilidade dos nutrientes”.

Esta pesquisa surge do desejo de contribuir para a valorização das práticas alimentares culturais das Comunidades Tradicionais a fim de que não sejam esquecidas e substituídas por uma alimentação globalizada que colabora para o desenraizamento do sujeito de sua cultura alimentar, além da inserção generalizadas de enlatados com conservantes no cardápio popular, até mesmo daqueles que habitam a zona rural, como se não houvesse uma cultura alimentar local. Nesse sentido, considera-se que as práticas alimentares tradicionais cooperam para a geração de hábitos alimentares mais saudáveis, para a preservação e conservação ambiental local e para a soberania e segurança alimentar dos Povos Tradicionais.

Segundo a Declaração de Nyélény (2007), a soberania alimentar:

É um direito dos povos a alimentos nutritivos e culturalmente adequados, acessíveis, produzidos de forma sustentável e ecológica e o direito de decidir o seu próprio sistema alimentar e produtivo. Para isso, supõe novas relações sociais livres de opressão e desigualdades entre homens e mulheres, grupos étnicos, classes sociais e gerações (Declaração de Nyélény, 2007, p. 3).

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

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

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

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

A fim de repensar as questões supramencionadas e de reintegrar determinadas variedades de plantas ao cardápio alimentar cotidiano da Comunidade de Riacho das Palmeiras, bem como possibilitar a disseminação em outras comunidades em situações similares, esse estudo se organiza a partir da seguinte pergunta norteadora: Como a cultura dos matos de comer pode contribuir para a valorização dos saberes ancestrais, conservação ambiental, promover a soberania e segurança alimentar na comunidade de Riacho das Palmeiras?

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

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

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

Portanto, é fundamental preservar e valorizar a cultura das Plantas Alimentícias Tradicionais, uma vez que são saberes advindos dos antepassados e que representam uma rica herança cultural que, em decorrência de sua relevância para a sobrevivência dos povos e comunidades, foi transmitida de geração em geração. Tais saberes jamais deveriam ser desconsiderados ou substituídos pela produção em massa.

Nesse sentido, o reconhecimento do semiárido como uma região próspera e o aproveitamento de suas potencialidades endógenas – a exemplo das espécies com aplicações agroindustriais ou para o bom uso do povo – constituem um caminho para que as áreas de

reserva legal possam ser beneficiadas, articulando as Tecnologias Sociais ao Desenvolvimento Local Endógeno da Comunidade (Chaves e Lima, 2022).

Os objetivos desta investigação se entrelaçam ao referencial teórico e indicam a trilha para o caminho metodológico utilizado para a realização da pesquisa. Assim, o objetivo principal foi analisar a relação da comunidade de Riacho das Palmeiras com a cultura dos matos de comer. Seabra está situada na Chapada Diamantina, no centro-sul da Bahia. Este local possui uma rica biodiversidade e paisagens geográficas singulares, se posiciona em um planalto que demarca o limite entre a caatinga e as zonas de maior altitude e umidade da Chapada. Essa conformação resulta em um entremeio de ecossistemas, onde áreas de Caatinga se encontram com o Cerrado e Campos rupestres, um cenário que impacta diretamente os modos de vida e a agricultura local.

Essa diversidade biológica contribui para o crescimento da flora espontânea, o que motivou este estudo, no qual percebe-se a existência de muitas espécies de matos de comer e também pelas ameaças do apagamento dos saberes tradicionais, quando os alimentos ultra processados e padronizados são integrados ao cardápio da comunidade a ideia do novo é vendida como se fosse a mais adequada a seguir em detrimento do preconceito histórico sobre os alimentos tradicionais que tende a ser vistos como sinônimo de atraso.

Essa pesquisa se justifica pela contribuição para a valorização das práticas alimentares culturais das comunidades tradicionais, implicando na adoção de hábitos alimentares mais saudáveis, e ainda, no cuidado com a conservação ambiental local garantindo a soberania e segurança alimentar; também pelo meu pertencimento a comunidade onde a pesquisa foi realizada, da qual faço parte; a relação direta com os matos de comer, que estão presentes no meu cotidiano alimentar; e pelas minhas vivências e reexistências envolvidas nessa riqueza cultural.

Enquanto pesquisadora, sou agricultora, filha de agricultores; trabalhamos em colaboração cultivando café e mandioca. Nasci na comunidade de Riacho das Palmeiras, onde moro, localizada na zona rural a 23 quilômetros da cidade de Seabra, região do território de identidade Chapada Diamantina; esse é o meu lugar de pertencimento. Minha família sempre me incentivou a estudar, com esse apoio me tornei pedagoga pela Universidade Estadual da Bahia (UNEB) e agora mestre no Ensino das Ciências Ambientais (UEFS). Sigo nesse caminho em busca de novos desafios e saberes.

A economia de Seabra é sustentada também pela agricultura familiar e de subsistência em cultivos como feijão, milho e mandioca, o que contribui para o conflito de manejo. A

agricultura convencional opõe-se às plantas nativas que competem com a cultura principal em muitos casos, uma vez que foi recurso alimentar para as comunidades em períodos de escassez. O problema de pesquisa se aprofunda nesse conflito socioambiental, buscando entender como o conhecimento tradicional sobre os matos de comer resiste à padronização das técnicas modernas que tendem a classificar e erradicar a vegetação espontânea, ameaçando a segurança alimentar e a cultura local.

Os objetivos específicos indicam as temáticas tratadas no referencial teórico, quais sejam: identificar os conhecimentos prévios das pessoas locais a respeito dos matos de comer, discutir a possibilidade de valorização da cultura dos matos de comer por meio da produção de receitas considerando as plantas utilizadas na culinária em outros tempos históricos e mapear os matos de comer da comunidade de Riacho das Palmeiras.

A dissertação está estruturada em cinco etapas. Na primeira está a introdução dividida em temática, pergunta orientadora, objetivo geral e específicos. Na segunda etapa contém o referencial teórico que apresenta as considerações sobre o tema da pesquisa. Na terceira etapa está o caminho metodológico da pesquisa, abordando sobre a caracterização da área de estudo, dos participantes, tipo e técnicas de pesquisa. A quarta etapa traz a análise dos dados mostrando os resultados e discussões sobre a concepção dos participantes em relação aos matos de comer. A quinta etapa trata do produto educacional, o livro de receitas. Finalizando com as considerações finais sobre os achados da pesquisa.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

O referencial teórico apresenta uma breve contextualização histórica da alimentação a partir da revolução neolítica até a modernização da agricultura, instaurada pela revolução verde, abordando sobre os impactos socioeconômicos, políticos e socioambientais, cujas considerações apresentam os povos tradicionais e seus saberes ancestrais bem como os matos de comer, o significado de comida como afetividade e territorialidade.

2.1 Breve Histórico da agricultura

A história da humanidade é marcada pela descoberta dos primeiros fósseis de *Homo sapiens* na África há cerca de 300.000 anos (Silva *et al.*, 2024). Entre os achados conhecidos mais antigos está o sítio de Jebel Ihroud no Marrocos. Os fósseis encontrados lá apresentam características morfológicas modernas que se assemelham à espécie humana (Hublin *et al.*, 2017). Conforme Ghidini e Mormul (2020), esse movimento é uma trajetória de adaptações ambientais e biológicas. Tais descobertas fornecem informações relevantes sobre a origem e a evolução da humanidade.

Os seres humanos, enquanto espécies nômades, não habitavam os mesmos lugares e coabitavam de maneiras diferentes em cada grupo. Suas características e vivências vêm sofrendo modificações ao longo do tempo, especialmente no que diz respeito à saúde, estrutura física e qualidade da dieta, que influenciou drasticamente a transição para a agricultura. Nesse sentido, é essencial compreender a evolução a partir de sua constituição histórica através das circunstâncias expostas e suas mudanças em relação a estatura e características biológicas (Ghidini; Mormul, 2020).

Por milênios, durante o extenso período Paleolítico, os seres humanos adotaram o modo de vida nômade de caçadores-coletores. Sua alimentação era resultado de práticas extrativistas ou predatórias (Feldens, 2018), dependendo integralmente do que a natureza oferecia: a caça de animais e a coleta de plantas. Nessa fase, a relação com o meio era de adaptação e não de intervenção produtiva; não havia técnicas elaboradas de semeadura ou adubação e a reprodução das espécies ocorria de forma natural.

Os estudos de Sahlins (1972) fundamentados em Lee e De Vore (1968) demonstraram que a coleta e a caça exigiam um esforço de trabalho baixo, garantindo tempo, lazer e uma dieta rica. Para Scott (2017), o nomadismo e a dieta variada do paleolítico representavam um modo

de vida com mais autonomia e de forma saudável, um contraste com o trabalho árduo e o confinamento das populações agrícolas iniciantes. Desse modo, a fase de extrativismo não foi só uma subsistência primitiva. O modo de vida caçador-coletor era necessário nesse contexto, a transição para a agricultura produtiva deve ser vista como uma resposta a uma crise e não como um avanço voluntário.

No início da constituição histórica os homens tinham uma relação de harmonia e respeito pela natureza, ocupavam os espaços essenciais para satisfazer suas necessidades, contribuindo para o equilíbrio ecológico. A transição desse modelo, no entanto, foi impulsionada pela pressão ecológica e demográfica (Diamond, 1997).

A relação de harmonia com a natureza, de interdependência, foi transformada pela Revolução Neolítica, um evento que se iniciou há aproximadamente 12.000 anos e constituiu o maior marco de transição para comunidades sedentárias e agrícolas. Impulsionados pela escassez de recursos e pela necessidade de novas formas de sobrevivência (Feldens, 2018), os humanos começaram a intervir no ambiente para produzir seus próprios alimentos. Harari (2018) denomina essa transição como a passagem da economia de apropriação para a de produção.

Tal processo ocorreu de forma independente em diversos centros globais, refletindo a disponibilidade de espécies domesticáveis, conforme analisado por Diamond (1997). Enquanto o Crescente Fértil Mesopotâmia e Levante viu a domesticação de trigo e cevada por volta de 9.000 a.C., outras regiões, como o Egito Rio Nilo, por volta de 6.000 a.C. e a Mesoamérica, o Milho, cerca de 7.500 a.C., desenvolveram suas próprias inovações agrícolas.

Feldens (2018) em seu livro, "O homem, a agricultura e a história", traz abordagens sobre o surgimento da agricultura no período neolítico em diferentes civilizações. Entre 8000 e 5000 a.C., o homem domina os metais e começa a fabricação de ferramentas utilizando o fogo. Na Mesopotâmia (terra entre rios), a agricultura surge aproximadamente de 4 a 5.000 anos a.C. pelas práticas das tribos da Ásia Central e das Montanhas da Eurásia, em áreas de terras férteis e próximas a rios onde tinha pesca e alimentação.

As Civilizações como a Mesopotâmia em suas terras férteis entre rios, onde a agricultura se consolidou após 5.000 a.C., segundo Feldens (2018) e o Egito, utilizando as cheias do Nilo para irrigação esporádica, desenvolveram diversas práticas e técnicas de cultivo. A complexidade social resultante, com maior densidade populacional e a necessidade de gerenciar recursos, impulsionou a criação de sistemas de leis, como o Código de Hamurabi na Babilônia,

que já legislava sobre práticas e abusos contra a natureza e a sociedade, evidenciando o papel central da agricultura na constituição das primeiras grandes civilizações (Feldens, 2018).

Os povos egípcios, há cerca de 6.000 anos a.C., utilizavam as margens do Rio Nilo na época de cheias de forma esporádica para o desenvolvimento da agricultura. Já os babilônios, preocupados com os abusos dos homens contra a natureza e a sociedade, por meio do rei Hamurabi, criam uma legislação a fim de evitar esses desrespeitos. Diante das evidências, percebe-se que esses povos desenvolviam práticas agricultáveis e tinham diversas técnicas que empregavam no cultivo (Feldens, 2018).

Ainda segundo o autor supracitado, a dificuldade da solução de migrar para outros locais na pré-história, levou o homem, há cerca de 10.000 anos, a buscar novas alternativas para sobreviverem. Assim, as primeiras práticas agrícolas correspondem a um prolongamento da vida natural. O homem intervém no ambiente para produzir seu alimento, o que acontecia sem agressão de forma consciente. Isso aconteceu no planeta terra em contextos diferentes após o nascimento da agricultura, sendo difundido até épocas recentes.

Essa intervenção no ambiente que começou como um prolongamento da vida natural (Feldens, 2018), transformou a relação humana com a natureza, culminando na organização de atividades essenciais e na emergência de novas formas de organização social (Ghidini; Mormul, 2019).

Com o decorrer dos séculos e a evolução das técnicas agrícolas, passaram a modificar e controlar os ambientes de forma mais eficaz, o que levou a um aumento significativo na produtividade e na consequente expansão populacional global (Silva *et al.*, 2024). A produção de excedentes de alimentos foi significativa para a sedentarização e para o surgimento de estruturas sociais mais complexas.

Conforme Cohen (1977), o que motivou a adoção da agricultura foi a escassez relativa de recursos causada pela crescente densidade populacional que saturou a capacidade de suporte dos sistemas de caça-coleta e, em consequência disso, foram impulsionados a buscarem novas formas de sobrevivência. O aumento populacional global levou ao esgotamento dos recursos mais acessíveis. O fim desse equilíbrio foi impulsionado pela pressão demográfica e ecológica, forçando os humanos a adotarem a agricultura, um modelo que, embora sustentasse mais pessoas, exigia mais trabalho e produzia uma dieta menos diversificada (Cohen, 1977).

Scott (2017) mostra uma visão contemporânea e crítica que reforça a ideia da agricultura como uma adaptação forçada à escassez que teve consequências drásticas na organização social. A fixação e o cultivo intensivo foram adaptações forçadas a períodos de instabilidade climática

e tempo de escassez, enfatizando a dependência do grão como um modo de sobrevivência de alto risco, mas necessário, que facilitou a coerção social pelos primeiros estados.

Diamond (1997) complementa essa visão ao explicar que a adoção da intervenção produtiva (agricultura) e a subsequente intensificação foram facilitadas por fatores geográficos e ecológicos, a disponibilidade de espécies domesticáveis, sobressaindo, contudo, a necessidade de sustentar uma população crescente.

Vale ressaltar, como apontam Graeber e Wengrow (2021), que o Paleolítico era rígido e homogêneo, a relação de adaptação não era passiva, muitas sociedades possuíam estruturas sociais flexíveis e um conhecimento profundo que lhes permitia práticas de gestão de recursos sem se prenderem à sedentarização. Isso sugere que a transição para a agricultura produtiva foi uma perda de flexibilidade e autonomia e não um destino inevitável que consolidou em larga escala quando a pressão ecológica e demográfica se tornou insustentável, quebrando o equilíbrio e forçando-os a se dedicarem à produção organizada e sistemática de alimentos.

Diante disso, o processo de hominização como consequência da intensificação produtiva, levou a modificações nos modos de organização de atividades essenciais para viver como a produção de alimentos, reprodução sexual passaram por modificações inclusive na forma do ser humano se relacionar com o ambiente (Ghidini; Mormul, 2019).

Conforme as discussões apresentadas pelos autores acima, constatamos que a agricultura é uma prática milenar que aconteceu na história da humanidade há aproximadamente 12.000 anos. É o marco de transformação e transição das comunidades de caçadores-coletores para comunidades agrícolas sedentárias. Essas mudanças aconteceram de forma independente em diversos lugares do mundo, envolvendo as descobertas e invenções de técnicas para cultivar as plantas e domesticar animais.

Com o decorrer dos séculos as técnicas agrícolas evoluíram, o que possibilitou aos homens fazer modificações e controlar os ambientes. Em consequência disso houve aumentos significativos na produtividade agrícola e na expansão da população a nível global (Silva *et al.*, 2024).

A Revolução Verde, um conjunto de inovações tecnológicas, foi um dos marcos mais impactantes na história da agricultura, relevante para compreender as dinâmicas da agricultura moderna. Surgiu em meados do século XX, em especial nas décadas de 1960 e 1970, buscando solucionar o desafio da fome global por meio do aumento da produtividade alimentar impulsionada pelo crescimento populacional pós-guerra (Shiva, 2014), provocando profundas contradições políticas, econômicas, sociais, culturais e espaciais.

A realização dessas idealizações estava baseada na adoção de um pacote tecnológico padronizado com o desenvolvimento de variedades e patentes de sementes híbridas como trigo e arroz. Sua produção dependia do uso intensivo de fertilizantes químicos e venenos, da mecanização do campo e da irrigação controlada (Martins, 2009; Shiva, 2014). O cientista Norman Borlaug recebeu o Prêmio Nobel da Paz em 1970 pela multiplicação da produção de trigo em países como o México e a Índia (Porto-Gonçalves, 2006).

Na forma de pacotes tecnológicos, a Revolução Verde no Brasil nos anos 60 e 70 tinha como prioridade subsidiar créditos agrícolas em esferas agroindustriais, as empresas de maquinários e de insumos industriais para produção agrícola como tratores herbicidas e fertilizantes químicos, agricultura de exportação, produção de processados para a exportação e a diferenciação do consumo como de queijos iogurtes (Moreira, 1999).

A modernização da agricultura, impulsionada pela Revolução Verde, provocou uma série de impactos ambientais no cenário rural brasileiro através da promessa alimentar no mundo, baseada em sementes híbridas padronizadas, agrotóxicos e maquinário de alto custo, empresas produtoras de maquinaria e donas de patentes e sementes (Barros *et al.*, 2023).

Esse modelo de produção defendido por analistas do desenvolvimento capitalista enfatizou a necessidade de modernizar o campo substituindo o conhecimento tradicional por técnicas científicas e industriais (Santos, 2005).

2.2 As implicações da revolução verde no campo

O sistema capitalista foi inserido no campo de forma hegemônica, provocando dependência do agricultor em relação às megas empresas que controlam as patentes de sementes geneticamente modificadas e produtoras de venenos, substituindo a autonomia do agricultor que até então utilizavam sementes crioulas e manejo tradicional pela subordinação ao mercado global de *commodities* (Delgado, 2012).

A Revolução Verde, ao territorializar o capitalismo no campo, intensificou a exploração dos recursos naturais e a violência contra comunidades tradicionais. Dados nacionais de 1985 a 2019 registram mais de 24 milhões de pessoas afetadas pela violência, incluindo indígenas, quilombolas, assentados e acampados. As violências sofridas abrangem desde agressões físicas até a perda de terras e meios de subsistência. Como aborda Teixeira (2019, p. 10):

[...] para de fato a revolução verde se concretizar, a violência no campo se instalou. Nesse recorte temporal, a violência no campo envolveu 24.626.052 pessoas, entre elas

indígenas, quilombolas, homens e mulheres das comunidades tradicionais assentados e acampados (Teixeira, 2019, p. 10).

Além do aumento alarmante da violência no campo, a revolução verde contribuiu também para uma concentração de terras sem precedentes como mostram os dados do Censo Agropecuário, que revelam a disparidade na distribuição de terras: os latifundiários, representando apenas 1% dos estabelecimentos, quase metade da área total do país, enquanto pequenos produtores, que correspondem a mais da metade dos estabelecimentos, possuem apenas uma pequena fração das terras (IBGE, 2017). Essa concentração, enraizada na formação econômica do Brasil, perpetua a exclusão social e econômica no campo, como mostra Teixeira (2019, p.10).

[...] os latifundiários com mais de 1.000 hectares retêm somente 1% do total dos estabelecimentos, porém 46,6% da área total no país, enquanto os pequenos produtores, com até 10 hectares, detêm 50,13% do total dos estabelecimentos, enquanto suas áreas equivalem a 2,27% do total nacional. Já aqueles pequenos produtores com área entre 10 e 100 hectares possuem 39,04% dos estabelecimentos totais e 18,16% da área total. Uma concentração altamente excludente (Teixeira, 2019, p. 10).

A elevada concentração de terras e a desigual distribuição da propriedade dos recursos produtivos industriais conformaram a formação social capitalista no Brasil de forte exclusão social. Exclusão de massa significativa da população não só do padrão de consumo e da qualidade de vida característicos dos países avançados, mas também das condições mínimas adequadas de acesso à Terra, ao trabalho, ao emprego, ao teto, à educação e à alimentação (Moreira, 1999).

Diante desses fatos é possível observar que a desigualdade e a concentração de terras são um dos graves problemas socioambientais existentes no Brasil, não muito aquém disso, outro fator que contribui para o agravamento desses problemas é a crise ambiental instaurada no planeta.

A revolução verde em detrimento dos problemas sociais, alcançou produtividades em larga escala, portanto, provocou uma transformação socioeconômica que agravou as desigualdades, consequências da industrialização e mercantilização da agricultura. Martins (2009) demonstra que o pacote tecnológico excluiu o pequeno produtor que não possuía crédito subsidiado e aumentou a concentração de terras e o êxodo rural.

Outra crítica direcionada à Revolução Verde é o custo ambiental e a perda cultural. A produtividade em monocultura e o uso indiscriminado de adubos químicos e venenos trouxeram graves problemas, como a contaminação das águas e a erosão dos solos por falta de cobertura

vegetal e de estrutura e a redução da biodiversidade que afeta o planeta como todo, influenciando nas alterações climáticas. Além disso, agricultores e consumidores são agredidos pelos problemas ambientais e contaminações que afetam a saúde humana. Essas interferências no agroecossistema também provocaram a diminuição do número de espécies utilizadas na agricultura (Soglio; Kubo, 2016).

O espaço agrário sofreu interferência ao ser remodelado pela monocultura, que substituiu a diversidade de cultivos. A busca por alta produtividade impactou diretamente no uso excessivo de insumos, levando à degradação do solo, à contaminação da água e ao esgotamento de reservatórios hídricos devido à irrigação intensiva. O modelo impôs externalidades ambientais que são cobradas à sociedade e ecossistemas (Fernandes, 2008; Soglio; Kubo, 2016).

De acordo com Soglio e Kubo (2016), o modelo da modernização da agricultura está associado aos problemas ambientais, econômicos e sociais, além disso a simplificação dos sistemas que corresponde a eliminação da grande diversidade de plantas para a adoção de uma agricultura com base nos monocultivos e as criações de animais produzem uma drástica redução da agrobiodiversidade.

Esse sistema de produção dos pacotes tecnológicos eliminam a maioria das espécies que existem no agroecossistema a fim de facilitar o manejo e reduzir uma possível competição entre as diferentes espécies. Isso contribui para o desequilíbrio e diversos problemas, como a resistência de pragas e redução da fertilidade do solo. Com o objetivo de compensar esse desequilíbrio para substituir as funções ecológicas, são utilizados agrotóxicos e fertilizantes químicos de preparo e correção da estrutura do solo.

Com vista na produção em uma perspectiva agroecológica, Altieri (2001) critica a homogeneização genética imposta pela revolução verde. A substituição da agricultura composta por variedade de culturas e sementes locais pela monocultura de poucas variedades de alto rendimento fragilizou os ecossistemas agrícolas tornando-os dependentes de venenos.

Portanto, a Revolução Verde representou um ataque e deslegitimação dos saberes tradicionais, qualificando-os como atrasados. O conhecimento acumulado por gerações de práticas agrícolas tradicionais que consistia na seleção das sementes resilientes e adaptadas e técnicas de adubação tradicional foi marginalizado, o que impactou diretamente na justificativa do seu trabalho sobre a perda da relação histórica entre as comunidades e as plantas.

No entanto, a Revolução Verde deve ser entendida como um fenômeno de modernização conservadora (Prado Jr., 1960), responsável pelo aumento da produção de

commodities em escala global, porém perpetuou e aprofundou as desigualdades sociais, a dependência tecnológica e os problemas ambientais (Santos, 2005).

Moreira (1999) reforça essa crítica ao denunciar o empobrecimento, desemprego, favelização dos trabalhadores rurais, êxodo rural e urbano, os esvaziamentos do campo, a exploração da força de trabalho rural, incluindo trabalho feminino infantil, da terceira idade. Consequências da estrutura do capitalismo na formação da sociedade brasileira, a tradição das políticas públicas e dos governantes que norteiam a elite dominante, a área econômica, ao campo político, na definição de prioridade.

Em paralelo ao crescimento populacional surge a necessidade de produzir mais alimentos, assim como as invenções para aplicação nos sistemas agrícolas em grande escala, o que contribuiu para o aumento de impactos no meio ambiente natural como o solo, as bacias hidrográficas e perda na biodiversidade do planeta (Silva *et al.*; 2024). Em contraposição à visão de uma transição tranquila, a agricultura trouxe consigo desafios e complexidades como o sedentarismo, demandas com uma preocupação com as safras, ataques de pragas, o trabalho árduo, a vulnerabilidade e outras intempéries. Além disso, a dieta baseada em carboidratos provenientes dos cereais era deficiente em vitaminas e minerais, o que prejudicou a saúde e qualidade de vida da população, conforme Silva *et al* (2024).

Segundo a Organização das Nações Unidas para a alimentação e agricultura FAO (2006), “somente 150 a 200 de mais de 3.300.000 espécie são aproveitadas de alguma forma em 60% das calorias e proteínas obtidas delas na alimentação da população do planeta provém de apenas três espécies vegetais, trigo arroz e o milho”.

Em consequência disso, os problemas identificados em relação à redução das variedades de plantas e as raças de animais colocam em risco a segurança alimentar, tendo em vista que a variedade genética nos agroecossistemas, devido a uma densidade muito elevada de indivíduos com a mesma herança genética, expõe tais populações a um grave risco de epidemias que podem resultar em perdas de produção e, consequentemente, na diminuição da oferta de alimentos e no aumento de preços, causando ciclo de fome em nível planetário (Soglio; Kubo, 2016).

Essa redução das diversidades genéticas em apenas três espécies vegetais é resultado do modelo de produção capitalista proveniente do agronegócio que simplificou o sistema de produção. Os estudos acadêmicos realizados sobre o agronegócio desvelam o, como uma construção ideológica intencional e estratégica fortalecida pela articulação com o poder do Estado e do capital globalizado (Fernandes; Padilha, 2020; Elias, 2021).

A tese construída pelos defensores do agronegócio coloca-o na centralidade da produção de riquezas, ou seja, como veiculado na mídia “o agro é pop, é a indústria-riqueza” do Brasil. Esse discurso é feito com intencionalidade com objetivo de ocultar as externalidades negativas de um modelo de produção que exige a operação em grande escala e o uso intensivo de agrotóxicos, químicos e sementes transgênicas, práticas que comprovadamente geram danos à saúde humana e ao meio ambiente (Fernandes; Padilha, 2020).

O Estado tem responsabilidades na defesa e materialização desse projeto de morte, agindo com disfarces com seu papel de aparelho legitimador que assegura a reprodução do capital, contribuindo para a perpetuação de um discurso insustentável desse modelo dominante (Silva, 2014). Esse discurso hegemônico impõe um modelo de produção que impacta a vida, silencia a divisão justa da terra, a reforma agrária e ainda atua para a recuperação da memória do latifúndio (Silva, 2014), reforçando as estruturas históricas de concentração latifundiária no país.

A discussão entre a agricultura familiar e o agronegócio como conceituação é incoerente. Essa dicotomia cerceada de ideologia aponta fragilidades na análise da complexidade estrutural do sistema agroalimentar (Silva; Breitenbach, 2013). Para os autores, o agronegócio configura-se além das atribuições do grande produtor rural como é conferido, mas sim, composto de rede de agentes econômicos que começa desde a produção de insumos até a distribuição de alimentos.

O debate em torno da oposição entre a agricultura familiar e o agronegócio desviam o foco da análise crítica sobre a estrutura de poder envolvida que controla essa rede. Isso dificulta a investigação das implicações estruturais do agronegócio, como a concentração de terras e o controle exercido pelas grandes corporações de sementes e agroquímicos.

Nessa perspectiva, a discussão se torna superficial ao ignorar que a agricultura familiar em muitos aspectos está subordinada aos interesses do agronegócio enquanto sistema. O que influencia como problemática principal não é a coexistência dos dois modelos de produção, mas sim a lógica do capital que domina a cadeia agroindustrial, subordinando tanto grandes quanto pequenos produtores aos seus ditames (Silva; Breitenbach, 2013).

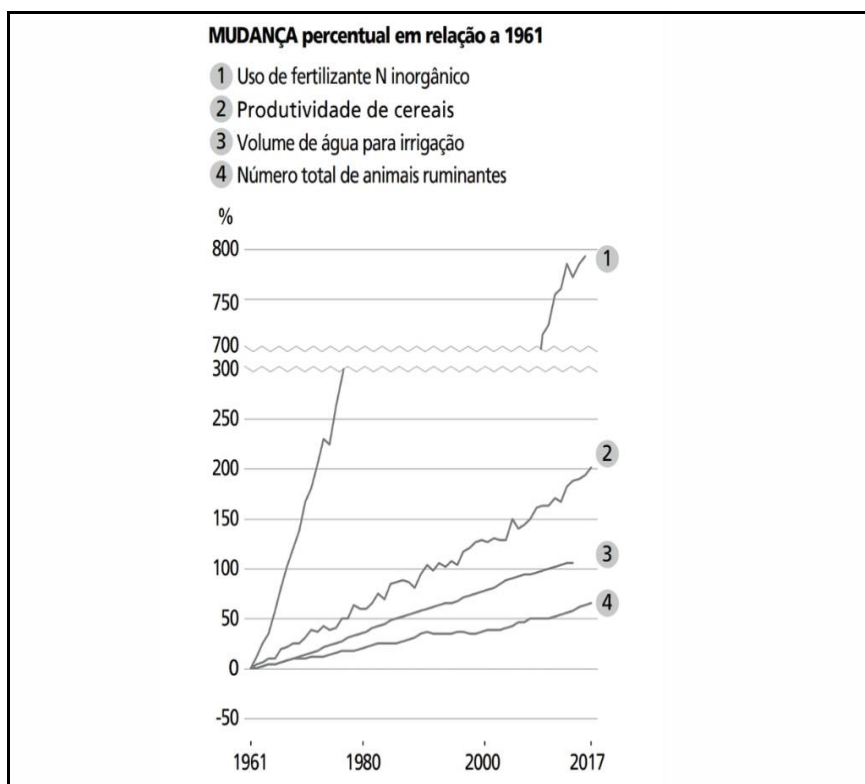
Enfim, as ideologias dominantes do capitalismo agroindustrial penetram na esfera educacional onde projetos empresariais utilizam a escola pública e a educação ambiental como ferramentas de disseminação da ideologia do desenvolvimento sustentável capitalista e da nova sociabilidade do patronato rural, retirando a possibilidade de existência do caráter público da escola ao ensino ser mediado por interesses de mercado (Lamosa; Loureiro, 2014).

Assim, a busca por soluções para atender a demanda populacional por alimentos trouxe consequências ao trazer desenvolvimento para a sociedade e contribuiu para a exploração predatória do meio ambiente, fator responsável por uma parcela dos problemas ambientais vigentes, conforme apontam os dados do Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas IPCC (2020).

[...] a mudança no uso da Terra e a rápida intensificação de seus usos tem resultado na produção crescente de alimentos, ração animal e fibras. Desde 1961, a produção total de alimentos (cereais) aumentou 240% (até 2017) devido à expansão da área terrestre e ao aumento da produtividade. A produção de fibras (algodão) aumentou em 162% (até 2013) (IPCC, 2020, p.10).

O aumento da produtividade de alimentos, ração animal e fibras está relacionado a intensificação no uso da terra. Esse aumento corresponde a expansão de uso da área terrestre para a produção de alimentos. A figura 1 mostra as intensificações da agricultura em nível global na agricultura. A figura traz os detalhes dessas mudanças no percentual no uso da terra ocorridas desde 1961 a 2017.

Figura 1 – Mudança no percentual no uso da terra de 1961 a 2017



Fonte: IPCC (2020)

O gráfico mostra a intensificação da agricultura global entre 1961 e 2017. Em 56 anos houve transformação na produção de alimentos por meio de intensificação tecnológica e o uso intensivo de insumos, resultando em maior produtividade e pressão sobre os recursos naturais.

Na curva 1 do gráfico fica evidente o aumento massivo no uso de fertilizantes nitrogenados. Esse agravante move o crescimento da produtividade de cereais conforme apresentado na curva 2. Também demonstra uma crescente dependência de recursos naturais e insumos externos que sustentam a produção de alimentos no mundo, o que demanda o uso crescente de água para irrigação como indica a curva 3 do gráfico e de fertilizantes inorgânicos na curva 1.

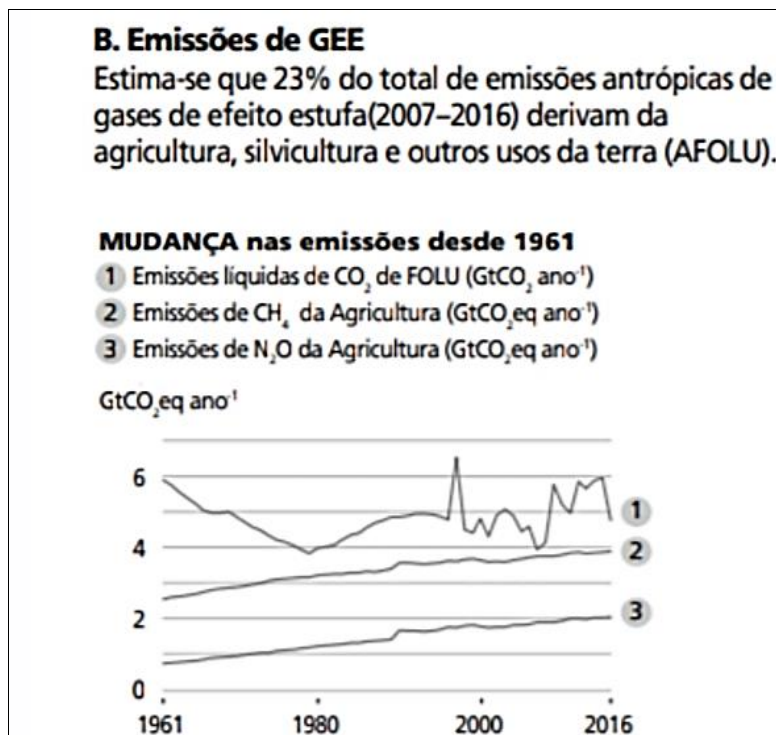
Por outro lado, enquanto a produção de cereais acelerou o número de animais aumentou de forma mais controlada. O que indica que a produção de grãos tem sido a estratégia para acompanhar o crescimento da população e que a pecuária atuou de forma eficiente de modo que não demandaram um crescimento no nível do rebanho.

O gráfico apresenta questões relevantes sobre a sustentabilidade do sistema alimentar global. O aumento no número do uso dos fertilizantes nitrogenados é um fator diretamente relacionado aos impactos ambientais como a poluição da água e as emissões de gases de efeito estufa, além do crescente uso da água que influencia em desafios hídricos.

Diante dos dados apresentados, percebe-se que a intensificação do uso da terra traz como resultados a produção crescente de alimentos, mas também causa a pressão ambiental, aumenta o desmatamento, contribui para perda da biodiversidade, escassez hídrica e ainda a poluição por agroquímicos. Outra questão é promover a segurança alimentar com sustentabilidade, uma vez que, equilibrar a produção de alimentos com a urgência de garantir a conservação dos recursos naturais para as futuras gerações é uma situação é desafiadora.

Ainda segundo os estudos do IPCC, realizados entre 2007-2016, sobre as emissões de gases de efeitos estufa, foi constatado que 23% dos gases são provenientes da agricultura como mostra a figura 2.

Figura 2 – Mudanças nas emissões de gases de efeito estufa no período de 1961 a 2016



Fonte: dados do IPCC (2020)

O gráfico apresenta dados sobre as mudanças nas emissões dos gases de efeito estufa relacionadas ao uso da terra desde 1961 até 2016. Segundo o IPCC (2020), estima-se que 23% do total de emissões de gases de efeito estufa no período de 2007-2016, derivaram da agricultura, silvicultura e outros usos da terra. Isso representa quase um quarto das emissões globais causadas pelo ser humano na década considerada no estudo. O gráfico mostra os indicadores das emissões de gases de efeito estufa na atmosfera em (GtCO₂eq ano⁻¹) o que significa (Giga toneladas de dióxido de carbono equivalente por ano)².

² Esta unidade representa o volume total de emissões de todos os Gases de Efeito Estufa (GEE) lançados na atmosfera durante um ano, convertidos para uma única métrica baseada no Potencial de Aquecimento Global do dióxido de carbono (CO₂). Giga toneladas (Gt): Equivale a um bilhão de toneladas (10⁹ toneladas). Dióxido de Carbono Equivalente (CO₂): É a métrica utilizada para uniformizar o impacto de diferentes gases. Cada GEE como o metano, CH₄, e o óxido nitroso, N₂O possui um poder de retenção de calor diferente ao longo de um período (geralmente 100 anos). Para simplificar a contabilidade, a emissão de cada gás é multiplicada pelo seu respectivo, resultando no seu equivalente em CO₂. Por ano (/ano): Indica a taxa de emissão ao longo do tempo. O uso dessa unidade é fundamental para a elaboração de políticas climáticas e relatórios internacionais, sendo o padrão adotado por entidades como o Painel Intergovernamental sobre Mudanças Climáticas (IPCC) e a Convenção-Quadro das Nações Unidas sobre a Mudança do Clima (UNFCCC). Segundo o IPCC, essa padronização é essencial para comparar as emissões de diferentes fontes e países, garantindo que o impacto climático total seja devidamente contabilizado.

Emissões líquidas de CO₂ de FOLU (GtCO₂eq ano⁻¹): Refere-se às emissões líquidas de dióxido de carbono associadas a mudanças no uso da terra e silvicultura (Forestry and Other Land Use), considerando as emissões por desmatamentos quanto as remoções por reflorestamento; Emissões de CH₄ da Agricultura (GtCO₂eq ano⁻¹): representa as emissões de metano (CH₄) provenientes de atividades agrícolas; Emissões de N₂O da Agricultura (GtCO₂eq ano⁻¹): indica as emissões de óxido nitroso (N₂O) provenientes da agricultura. Esse gás é liberado do solo devido ao uso de fertilizantes nitrogenados e outras práticas agrícolas.

As curvas do gráfico mostram que as emissões líquidas de CO₂ de FOLU (Curva 1) é a linha que mostra maior variabilidade ao longo do tempo, com picos e vales acentuados. Começando em torno de 5 GtCO₂eq ano⁻¹, oscilando bastante, próximo ao ano 2000 (atinge cerca de 6 GtCO₂eq ano⁻¹) e outras flutuações, terminando em 2016 em um nível um pouco abaixo do início. Isso sugere que as emissões do CO₂ do uso da terra são influenciadas por ciclos de desmatamento, reflorestamento e degradação florestal, eventos estes ocorridos anualmente. Os picos indicam os períodos de degradação da terra como o desmatamento para a agricultura ou a pecuária.

As Emissões de CH₄ da Agricultura (Curva 2 - Linha intermediária): Apresenta um crescimento constante e gradual ao longo do período. Começa abaixo de 3 GtCO₂eq ano⁻¹ em 1961 e termina em 2016 acima de 4 GtCO₂eq ano⁻¹. Os dados mostram que o aumento contínuo das emissões de metano é consequência da expansão de atividades como a pecuária e de atividades agrícolas que liberam CH₄, indica que o crescimento da produção animal contribui para as emissões de GEE.

Emissões de N₂O da Agricultura (Curva 3 - Linha mais baixa e crescente): mostra um crescimento gradual e consistente, que se assemelha ao CH₄, porém em nível de emissões absolutas menor. Inicia próximo a 1 GtCO₂eq ano⁻¹ em 1961 e atinge pouco mais de 2 GtCO₂eq ano⁻¹ em 2016. Esse aumento está ligado à intensificação da agricultura e ao uso crescente de fertilizantes nitrogenados, levando a nitrificação e desnitrificação do solo, e libera o N₂O, refletindo na modernização e intensificação agrícola e o aumento de emissões do GEE.

Diante disso, percebe-se que os GEE mostrados provocam impactos, suas dinâmicas de emissão são distintas do CO₂ de FOLU: é o mais volátil e sensível às mudanças no desmatamento, reflorestamento. O CH₄ e N₂O da Agricultura: apresentam o crescimento mais estável e contínuo, refletem na intensificação e expansão das práticas agrícolas e pecuárias. O gráfico mostra os desafios de mitigação de GEE, O que implica a redução das emissões de COE exige controlar o desmatamento e promover o reflorestamento. A redução dos níveis de CH₄ e

N₂O requer mudanças nas práticas de manejo de animais, solo e fertilizantes (Oliveira, et al.; 2017).

Essas problemáticas demandam a adoção de sistemas de agricultura Carbono e manejo, como plantio direto, que buscam integrar a segurança alimentar com a sustentabilidade ecológica, conforme defendido por organizações como a FAO e o IPCC em seus relatórios (IPCC, 2019; FAO, 2021). A FAO reconhece a agricultura familiar e as comunidades tradicionais como agentes essenciais para a resiliência e a sustentabilidade dos sistemas alimentares nacionais, reconhecida também pela SEPIR (2015).

2.3 Resistência da agricultura tradicional ao modelo da agricultura hegemônica

Nesse cenário, a agricultura tradicional que não foi impactada pela modernização agrícola segue sobrevivendo a esse modelo capitalista homogêneo e emerge como um contraponto à lógica da Revolução Verde, no qual os agricultores carentes, operando com métodos manuais e tração animal, demonstram uma capacidade notável de adaptação e evolução. Suas práticas, embora marginalizadas, contribuem para o desenvolvimento local de maneiras próprias, preservando a agrobiodiversidade e os saberes tradicionais (Silva *et al.*, 2024).

O reconhecimento da relevância dessas práticas da agricultura tradicional só foi reconhecido por lei a partir de 2006, quando foi criada a Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006, Lei da Agricultura Familiar. É um aporte legal que reconhece os agricultores no Brasil. Antes de sua constituição, a agricultura familiar não era reconhecida e isso dificultava o acesso a políticas públicas e programas de apoio. Essa lei define a agricultura familiar a partir dos seguintes critérios:

[...] não possuir área maior que quatro módulos fiscais; utilizar mão de obra da própria família nas atividades econômicas do estabelecimento ou empreendimento; a renda familiar ser predominantemente originária de atividades vinculadas ao próprio estabelecimento ou empreendimento; dirigir o estabelecimento ou empreendimento com sua família (Brasil, 2006).

A definição da agricultura familiar possibilita aos agricultores terem acesso às políticas públicas como, por exemplo, o Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar (Pronaf), programas de aquisição de alimentos (PAA) e de habitação rural, entre outros. Também é responsável por uma parcela da produção de alimentos consumidos no Brasil, contribuindo para promover a segurança alimentar e nutricional.

Dessa forma, a trajetória humana é marcada pela intervenção das pessoas no ambiente, iniciando pela relação de adaptação e autonomia do nomadismo caçador-coletor para a sedentarização produtiva da Revolução Neolítica como resposta forçada à pressão demográfica e à escassez de recursos.

Contudo, a Revolução Verde no século XX, com a promessa de combater a fome, impôs um modelo agroindustrial hegemônico. Esse modelo, baseado em pacotes tecnológicos e monoculturas, resultou no agravamento da desigualdade social e violência no campo, concentração fundiária e impactos no meio ambiente, evidenciado pela perda da agrobiodiversidade e pela contribuição significativa para as emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE).

Diante da insustentabilidade e dos custos sociais desse modelo, a agricultura familiar e tradicional, reconhecida como relevante para mitigar esses impactos por órgãos como a FAO (2021) e o Ministério da Igualdade Racial (MIR) (2023), emerge como contraponto resiliente, preservando os saberes e a diversidade genética que são relevantes para a segurança alimentar e apontando o caminho para a transformação dos sistemas alimentares em bases mais justas e ecológicas (Brasil, 2023; ONU, 2021).

Os povos tradicionais são constituídos por grupos com aspectos culturais diversos, se caracterizam e diferenciam pelos modos de vida e práticas sociais próprias. Mantém relações de respeito com a natureza, divergentes do modelo de desenvolvimento capitalista vigente, e cultivam vivências e inter-relação com a natureza, além de serem responsáveis pelas resistências aos padrões de produção hegemônico da sociedade. Nesse movimento atuam em suas comunidades preservando os conhecimentos e saberes ancestrais, mantendo identidades e organizações sociais próprias. Nos territórios de existências e reexistências fazem uso dos recursos naturais para produção cultural, religiosa, econômica e ancestral (Miranda, et al 2025).

O Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007, artigo 3º capítulo I define as comunidades tradicionais como:

[...] grupos culturalmente diferenciados, que têm formas próprias de organização social, ocupam o território e utilizam seus recursos naturais para reprodução cultural, social, religiosa econômica, utilizam conhecimentos e inovações e práticas transmitidas de forma tradicional (Brasil, 2007).

De acordo com este decreto, caracterizar as comunidades tradicionais perpassa pela questão dos territórios tradicionais que “são espaços necessários à reprodução cultural, social e econômica dos povos e comunidades, utilizados permanente ou temporariamente” (Brasil, 2007, p.1).

Os povos tradicionais são guardiões de saberes que são fundamentados na correlação entre natureza, conhecimento, proteção e utilização sustentável, esses conhecimentos passam de geração em geração, o que tem contribuído para o equilíbrio sustentável do planeta (Oliveira, *et al.*, 2022). Esses saberes vêm de concepções da interdependência que esses habitantes têm com a natureza, considerando o respeito a cada ciclo para garantir a vida de todas as espécies no território.

Conforme a definição da Secretaria Especial de Políticas de Promoção da Igualdade Racial (SEPPIR)³,

[...] os grupos que formam as comunidades tradicionais compõem de povos indígenas, quilombolas, povos de matriz africana, ciganos, seringueiros, quebradeiras de coco-babaçu, castanheiros, comunidades de fundo de pasto, faxinalenses, comunidades de terreiro, pescadores artesanais, marisqueiras, varzeiros, ribeirinhos, pantaneiros, caiçaras, praieiros, sertanejos, jangadeiros, açorianos, catingueiros, campeiros, varzanteiros, pomeranos, entre outros (Brasil, 2015).

Segundo Miranda *et.al.* (2025), o reconhecimento e a valorização dos povos tradicionais estão fundamentados por sua relevância sociocultural, resistência histórica, contribuições para a conservação ambiental e preservação da diversidade cultural no Brasil. Essas organizações socioculturais possuem ideias e práticas fundamentais para um desenvolvimento mais humano e equilibrado com a natureza. Além disso, são reconhecidos também pela forma como ocupam os territórios, as contribuições étnico-culturais, o cuidado com a manutenção da vida, dos recursos naturais e de espécies animais e vegetais, contribuindo para a conservação da biodiversidade. A cultura e o patrimônio são essenciais para orientação das práticas e a forma de agir e as relações de interdependência com o meio ambiente.

Os autores citados ponderam que uma das formas para enfrentar a negação das diversidades sócio étnico-cultural é a união entre os grupos que são culturalmente diversos. Ainda é relevante promover o fortalecimento e empoderamento dos povos originários e das Comunidades Tradicionais para proteger suas práticas, tradições e saberes bem como garantir a ocupação, uso sustentável e conservação desses territórios tradicionais e os recursos naturais. As ações envolvidas nesse movimento contribuem para o equilíbrio, o respeito com a biodiversidade, além disso, é uma forma de ensinar e aprender para toda a humanidade.

³ Órgão do governo federal brasileiro existiu em 2015, responsável por formular e coordenar políticas públicas destinadas à promoção da igualdade racial e à proteção dos direitos de grupos étnicos vulneráveis, como a população negra e outros grupos raciais. Desde 2023, as políticas de promoção da igualdade racial são coordenadas pelo Ministério da Igualdade Racial (MIR).

Segundo dados do Ministério do meio Ambiente, no Brasil existem 28 segmentos de povos e comunidades tradicionais, uma parcela significativa da população, estes vivem em uma parte considerável de todo território nacional. Em termo de reconhecimento, a lei que ampara essas populações é constituída pelo Decreto 6.040, de fevereiro de 2007, representados pelo Conselho Nacional dos Povos e Comunidades Tradicionais. Estão presentes nos sete biomas do território brasileiro, Amazônia, Caatinga, Cerrado, Mata Atlântica, Pampa e Pantanal (BRASIL, 2007).

Dentre os grupos que lutam por instrumentos legais que reconheçam os seus territórios apenas os povos indígenas e quilombolas, são assegurados pelos artigos 231 da Constituição Federal e 68, do Ato das Disposições Constitucionais Transitórias. Os demais grupos ainda continuam lutando para que suas comunidades sejam reconhecidas nas legislações. Os povos indígenas são responsáveis pela contribuição de conservação das biodiversidades pela inter-relação que tem com a natureza. Desenvolvem práticas econômicas baseados nas sociobioeconomia⁴ que consiste na produção de frutas, óleos, plantas medicinais nativas e outros, contribuindo para um novo ciclo de desenvolvimento baseado em práticas mais sustentáveis para o país.

Nessa perspectiva, voltar o olhar para as coletividades existentes no Brasil como os povos indígenas, quilombolas, comunidades tradicionais, é possibilitar ensinamentos e ajudar na desconstrução de um viés hegemônico do capital, do poder, da dominação e exploração. Um processo de reflexão e diálogo a respeito das desigualdades sociais, pobreza e subdesenvolvimento é ato necessário para compreender a busca por novas possibilidades de desenvolvimento econômico (Oliveira *et al.*, 2022).

Spamer e Silva (2018) enfatizam que na concepção dos povos tradicionais a relação humana com a terra e o território e todas as formas de vida está entrelaçada de forma recíproca. Para eles, a natureza não se limita apenas a recursos naturais, mas na coexistência mútua e na cooperação entre os viventes, enfatizando que toda forma de vida tanto a humana como não humana tem o direito à existência e de utilizar do meio em que vivem.

⁴ A Sociobioeconomia, é a economia da floresta (ou do bioma) em pé. É uma proposta de desenvolvimento com base no uso sustentável da sociobiodiversidade, ou seja, a utilização dos recursos naturais de um bioma associados ao respeito, conhecimentos e culturas tradicionais das comunidades. Buscando promover o desenvolvimento sustentável e a restauração de paisagens por meio de sistemas produtivos diversos e de baixo impacto, como os sistemas agroflorestais. Colocando o protagonismo das comunidades locais como parte das decisões e resultados econômicos (Abramovay (2012); Costa (2016); Villa Nova (2018); Breyer (2019)).

Os povos indígenas têm uma concepção particular da natureza que os diferenciam de determinados grupos, cada povo compreende as relações com o ambiente de modo diferenciado, todavia, existe algo que é comum para todas as populações indígenas, é o que chamamos de mundo natural. Essas populações o compreendem como uma rede de inter-relações, uma interação permanente das pessoas com a natureza em uma relação de respeito e interdependência (Guimarães; Medeiros, 2016).

Para Barros *et al.* (2023), a transmissão intergeracional dos conhecimentos tradicionais entre as famílias e grupos, são componentes fundamentais que sustentam a produção da vida nessas comunidades. O modo de vida, de ser, criar e fazer dessas coletividades se expressam nas questões culturais, sociais, ambientais, econômicas e religiosas. Os saberes evocam conhecimentos e tradições ligadas à ancestralidade que são repassados entre as gerações e se relacionam com algumas dimensões da existência que são características dos povos e comunidades tradicionais (Caetano; Cabral; Brito, 2020).

Esses saberes ancestrais são conhecimentos que emergem da observação e na interação dos seres humanos com a natureza, incluindo os relatos orais, os saberes sobre a medicina tradicional e a relação desenvolvida com os valores imateriais da floresta (Barreto, 2021). Na vida dos povos e comunidades tradicionais predomina a complexidade da vida humana e das interações e mediações dos indivíduos entre si e com o mundo ao seu redor e o meio ambiente.

Por meio de diversas dimensões inerentes a essas mediações, quais sejam os vínculos afetivos/parentescos; as modalidades de trabalho; a interação com a terra e os usos do território; e, finalmente, a dimensão do sagrado, os conhecimentos ancestrais são geralmente transmitidos oralmente, no cotidiano. Eles ocorrem na vivência prática no fazer, no aprender a fazer e ensinar a fazer e sua presença é inerente à produção da existência (Camilo; Cabral; Brito, 2020).

Dentre os saberes ancestrais próprios das comunidades tradicionais, destacam-se os conhecimentos que essa população tem sobre as ervas e as plantas medicinais, que estão presentes na produção agroecológica, fundamentada em técnicas e saberes tradicionais, que dispõe de atitude de respeito à diversidade, ao solo, à água, à segurança alimentar (Azevedo, 2020).

Os povos e comunidades tradicionais possuem suas próprias singularidades na produção da existência tanto entre si quanto em relação à cidade. Os elementos constituidores dessa singularidade estão relacionados às dimensões dos ecossistemas, a paisagem, os instrumentos de trabalho, a cultura, os desejos, as necessidades, a particularidade dos comportamentos e atividades (Caetano; Cabral; Brito, 2020).

Gimovski e Oliveira, em 2024, numa pesquisa com os povos indígenas Shanenawa em Feijó no Acre, evidenciaram que estes compreendem a natureza a partir de cosmovisão, como um ser senciente, ressaltando que a mesma pode proporcionar a cura e dar sabedoria para aqueles que sabem como pedir e ouvir. Os autores destacam ainda que esses povos dialogam com as plantas antes mesmo de fazerem as coletas, o que torna evidente as relações de interconexões e respeito entre os humanos e outros seres. Atitudes como estas também são direcionadas para os outros elementos da natureza como a água dos rios, a fauna e a própria floresta numa concepção de que todos os elementos estão interconectados.

Para Gimovski e Oliveira (2024), os conhecimentos a respeito do uso das plantas medicinais da floresta configuram uma parte de muitos saberes que conectam os povos indígenas ao ambiente natural. O uso das plantas em forma de banho, chás, esfregações, revelam que essas populações possuem um entendimento da farmacopeia que transcende as fronteiras de uma simples coleta de recursos. Práticas desta natureza são intrínsecas às tradições e cosmovisões indígenas, o que refletem em aspectos como equilíbrio entre corpo e espírito.

Nesse movimento, para compreender a história e os conhecimentos dos povos tradicionais é preciso enxergar os significados mais profundos que nem sempre são expressados pela linguagem verbal, o que inclui outras formas de comunicação desses saberes que se dão pelas práticas culturais, rituais e pela relação destes com o meio ambiente (Gimovski; Oliveira, 2024).

O saber dos povos tradicionais envolve questões além da prática, constituindo-se em conhecimentos próprios alternativos ao modelo de conhecimento eurocêntrico e dominante. O Conhecimento Tradicional é a forma mais antiga de produzir teorias e conceitos, atua como a forma ancestral de produzir ciência e uma relevante fonte de sistemas de inovação (Moreira, 2007). O estudo sobre essa sabedoria é relevante para superar a desqualificação dos saberes presentes para além do espaço acadêmico (Dias; Caetano, 2021).

Em relação aos saberes quilombolas e indígenas, sustentados na ancestralidade e na resistência histórica (Garcia *et al.*, 2022), são relevantes para a desconstrução da colonialidade do saber e para desafiar o eurocentrismo acadêmico (Garcia *et al.*, 2022). Essa sabedoria envolve as práticas de cura e os saberes para o cuidado com a saúde (Sales, 2024), utilizando a flora nativa como alternativa à medicina hegemônica (Dias; Caetano, 2021; Sales, 2024).

A defesa desses modos de vida está entrelaçada à questão territorial. A categoria povos tradicionais constitui como uma política que emerge endogenamente, utilizada por indígenas, quilombolas e outros grupos para defender seus direitos territoriais e a existência de seus

territórios sociais (Little, 2013). O desafio é que o modelo de desenvolvimento centrado na lógica do capital e do uso restritivo cria dificuldades permanentes em oposição às populações que ali vivem (Arruda, 1999).

O modelo hegemônico vigente tem suas raízes em rupturas históricas, como a Revolução Agrícola, descrita por Harari (2015), que introduziu a domesticação e a produção em massa em detrimento da qualidade de vida e dos laços sociais. O modelo que se seguiu desintegrou o que Harari (2015) chama de “comunidades íntimas”, redes sociais de proximidade que foram substituídas pelas “comunidades imaginadas”, fragilizando o cuidado recíproco e as tradições.

Apesar da relevância, esses saberes e práticas encontram-se ameaçados. A pressão do agronegócio e a apropriação territorial (Miranda *et al.*, 2025; Brasil, 2007) rompem com a transmissão intergeracional (Barros *et al.*, 2023). Diante dessa realidade é urgente a busca por políticas públicas que garantam a proteção desses conhecimentos, reconhecendo esses povos como titulares de direitos (Moreira, 2007).

É preciso reconhecer que a valorização e o fortalecimento dos povos e comunidades tradicionais são estratégias de sobrevivência a nível global. Estes grupos são protagonistas das lutas que podem transformar as relações sociedade-natureza, reflexo do capitalismo brasileiro (Loureiro, 2020). As questões que envolvem a sociobiodiversidade e os sistemas produtivos de baixo impacto, como a sociobioeconomia (Abramovay, 2012), são a base para a desconstrução do viés hegemônico do capital (Guimarães; Medeiros, 2016; Oliveira *et al.*, 2022).

O desafio de proteger a cultura, a identidade e os territórios estão interligados à garantia de existência. Para Loureiro (2020), a proposta para superar esses desafios é considerar o diálogo e a ancestralidade como questões principais para o ato educativo. Diante dos desafios socioambientais urgentes é fundamental ações que vão além, é necessária uma educação crítica e descolonizadora (Jesus, 2025).

Essa abordagem aponta para a relevância dos diálogos interculturais a partir de cosmovisões e cosmo percepções ancestrais sobre a natureza (Jesus, 2025), necessário para a compreender a função da biodiversidade e para a construção de sistemas alimentares mais resilientes e sustentáveis (Carvalho *et al.*, 2025).

A valorização dos saberes tradicionais é sustentada pelo rompimento com a lógica educacional hegemônica, defendida pelos princípios pedagógicos da Educação Popular que são saberes gerados nas vivências e na experiência da cultura das comunidades. Essa autonomia é

legitimada por autores como Brandão (2006) que conceitualiza como a expressão da resistência e da sabedoria viva dos grupos populares.

Em termos pedagógicos, valorizar os conhecimentos populares implica considerar que o saber das comunidades tradicionais não é ignorância, funcionando como ponto de partida para problematizar e refletir criticamente sobre imposição das realidades que deslegitimam os saberes ancestrais (Freire, 1987), a exemplo do modelo de agricultura imposta pelo modelo capitalista que subjuga os conhecimentos tradicionais. Para Thiollent (1988), a valorização desses saberes é forjada na problematização das realidades com o envolvimento daqueles que detêm o conhecimento, isso transforma a pesquisa em um instrumento de transformação social e não apenas de apropriação acadêmica.

Diante disso, é preciso enfatizar o quanto relevantes são esses saberes, por isso essa pesquisa está articulada com as propostas dos Objetivos de Desenvolvimento Sustentável (ODS) da Agenda 2030, criada pela Organização das Nações Unidas (ONU) em 2015, tem como proposta plano de ação global composto pelos (ODS), com o objetivo de promover a prosperidade e a paz mundial por meio de ações que abordam os desafios ambientais, sociais e econômicos, conectando a esse contexto de transformação, alinhando-se diretamente aos ODS 2 (Fome Zero e Agricultura Sustentável), 4 (Educação de Qualidade), 12 (Consumo e Produção Responsáveis) e 17 (Parcerias e Meios de Implementação).

Adicionalmente, o estudo dialoga com a proposta do ODS 20 idealizada pelo Brasil, no entanto ainda não faz parte da agenda da ONU, porém importante para este trabalho pelas considerações à cultura dos povos originários e comunidades tradicionais a quem esta pesquisa faz referência.

O ODS 20 propõe a garantia de direitos e promove a cultura dos povos Originários e Comunidades Tradicionais, um objetivo fundamental para o contexto brasileiro. Tal articulação reflete o reconhecimento de que a valorização do conhecimento e das práticas alimentares ancestrais da comunidade de Riacho das Palmeiras é essencial para alcançar a segurança alimentar e nutricional de forma sustentável, promover a educação inclusiva e estabelecer parcerias efetivas, pilares para um desenvolvimento justo e equitativo.

Esta pesquisa está alinhada aos objetivos 2, 4, 12, 17 e 20 do Desenvolvimento Sustentável (ODS) da ONU (2015):

2. Acabar com a fome, alcançar a segurança alimentar e melhoria da nutrição e promover a agricultura sustentável; 4. Assegurar a educação inclusiva e equitativa e de qualidade, e promover oportunidades de aprendizagem ao longo da vida para todas e todos. Assegurar padrões de produção e de consumo sustentáveis. 17 parcerias e

meio de implementação.20 povos originários e comunidades tradicionais (ONU, 2015).

A fim das informações ficarem articuladas, as explicações foram organizadas começando do ODS maior para o menor inicia a partir do 20 que trata dos Povos Originários e Comunidades Tradicionais, reconhecendo que alcançar as metas para o desenvolvimento sustentável é impossível sem a inclusão, o respeito e a valorização desses grupos. Estes são guardiões de um patrimônio cultural e ambiental inestimável e seus conhecimentos tradicionais são essenciais para ações envolvendo a sustentabilidade. A importância desse movimento é visível no Brasil, no qual existem discussões para a criação do ODS 20.

Portanto o ODS 20 visa a garantia dos direitos e promove a cultura dos Povos Originários e Comunidades Tradicionais a fim de colocar em evidência a necessária preservação cultural, incluindo a valorização da ancestralidade e do conhecimento tradicional e a garantia de direitos de povos indígenas, comunidades quilombolas, comunidades ribeirinhas, geraizeiras, extrativistas, povos dos terreiros, povos da floresta e outros grupos populacionais com importância histórica.

O ODS 17 apresenta-se como facilitador ao criar as condições para que todos os outros sejam alcançados, trata das parcerias e meios de implementação significa o como fazer da Agenda 2030. Com foco no fortalecimento da cooperação global, reconhece a importância das parcerias para resolver os desafios do mundo. O objetivo é mobilizar recursos, compartilhar tecnologia, capacitar países em desenvolvimento, promover o comércio justo e melhorar a governança mundial.

O ODS 12 propõe transformar a produção e o consumo com a finalidade de tornar esses processos sustentáveis. Uma ação fundamental, tendo em vista que os padrões atuais contribuem para o esgotamento dos recursos e acabam poluindo o planeta. Destarte, o objetivo é reduzir o impacto ambiental, combatendo os desperdícios que envolve também os alimentos, fomentar uma economia circular, na qual os produtos e materiais também são reutilizados. Conscientizando os consumidores, responsabilizando as empresas com vista a diminuir a poluição. Para atingir essas metas estão incluídas ações como a gestão dos recursos, reduzir os desperdícios de alimentos e resíduos, incentivar as práticas empresariais sustentáveis, promover o manejo seguro dos químicos, de compras públicas verdes, e informar ao público sobre o consumo consciente.

O ODS 4 trata da educação de qualidade como compromisso global, tem como meta a transformação da educação, garantindo que esta seja acessível, relevante e de qualidade para todas as pessoas, que contemple desde a infância à vida adulta, isso inclui não deixar ninguém

para trás. A educação deve ser inclusiva, acessível e adaptar-se a todas as pessoas considerando suas características como deficiência, por exemplo. As escolas precisam estar preparadas para atender os estudantes assim como seu método de ensino deve ser pensado para atender, apoiar e acolher os alunos com deficiência.

Precisa garantir a equidade de gênero no qual, meninas e meninos devem ter as mesmas oportunidades de acesso à educação, retirando os preconceitos e barreiras. Deve alcançar as minorias, comunidades marginalizadas e povos indígenas, considerar questões econômicas sendo que a educação deve ser gratuita e acessível para que a pobreza não seja um impedimento ao seu acesso. Que as pessoas de áreas de difícil localização como as áreas rurais, ou em situações de emergências e/ou conflituosas devem também ter acesso à educação.

A educação tem que ser equitativa, porque não basta só acesso, deve ser justa às oportunidades, portanto, implica na eliminação das disparidades em relação as diferenças entre grupos sociais, regiões ou gêneros no acesso e na qualidade da educação. Para tanto, é fundamental reconhecer que as desigualdades precisam ser tratadas de forma diferenciada, como o apoio ou recursos destinados à alimentação na escola ou material didático, para que os mesmos resultados sejam alcançados por diferentes grupos.

A educação ofertada deve ser de qualidade, isso envolve professores com boa formação, e que sejam bem valorizados, os currículos devem preparar os alunos para enfrentar os desafios do mundo real, garantindo-lhes, por exemplo, as habilidades para o trabalho. As escolas precisam oferecer ambientes seguros e eficazes com infraestrutura adequada, livre de violência e discriminação, garantir que os alunos apropriem e desenvolvam as competências necessárias. A aprendizagem deve ser garantida em todas as fases da vida, como a qualificação profissional, Alfabetização de Jovens e Adultos, além disso deve oferecer uma educação continuada com oportunidades para que os adultos atualizem seus conhecimentos frente às mudanças tecnológicas.

O ODS nº 02 busca a garantia do direito à alimentação nutritiva e suficiente em que todas as pessoas em todos os lugares, tenham acesso aos alimentos, feita com responsabilidade com o meio ambiente e seja viável a longo prazo. Em outros termos, significa erradicar a fome, a desnutrição crônica, a fome em uma determinada época do ano e a fome aguda causada por crises. Além disso, ter segurança alimentar é ter acesso físico e econômico a alimentos suficientes, seguros e nutritivos para a promoção de uma vida saudável, está para além de ter disponibilidade de comida, mas ter as condições necessárias para comprar ou produzir os alimentos, ressaltando que essa comida tem que ser de boa qualidade.

É preciso ter clareza que fome não é só a falta de calorias, mas também a ausência de nutrientes essenciais para o organismo. Esse objetivo tem como foco tratar também do combate a todas as formas de má nutrição, a desnutrição a falta de micronutrientes e a obesidade que também é um problema de nutrição quando os alimentos não saudáveis são consumidos em excesso.

Assim, para que a produção saudável de alimentos seja efetiva e todos tenham acesso a alimentos no futuro, novas formas de produção devem ser adotadas, como o desenvolvimento de uma agricultura que conserve os recursos naturais, o solo, a água, e toda a biodiversidade. Os agricultores precisam produzir e ter mercados para os seus produtos de forma compatível com o preço justo, além disso, garantir que os agricultores tenham condições de trabalhos justas e possam acessar os recursos para sua produção. E mais ainda, produzir mais alimentos utilizando menos recursos.

Por conseguinte, esta pesquisa se alinha aos ODS na medida que sua proposta é valorizar o conhecimento e as práticas alimentares tradicionais dentro da comunidade Riacho das Palmeiras. Essas metas se interconectam aos objetivos conforme estão apresentados a seguir:

A identificação do Conhecimento Prévio sobre Plantas Tradicionais se alinha ao ODS 20, quando propõe que a compreensão do conhecimento sobre as plantas tradicionais é relevante para a valorização da herança cultural. Além do respeito e reconhecimento pela propriedade intelectual e cultural da comunidade.

Em relação ao ODS nº 02, Fome Zero: enfatiza que o conhecimento tradicional sobre as plantas traz informações de alimentos usados nas comunidades que contribuem para a segurança alimentar. O ODS nº 04, Educação de Qualidade: Pode contribuir com iniciativas educacionais na própria comunidade, promovendo o aprendizado e transmitindo informações culturais entre gerações.

No segundo objetivo específico que discute a possibilidade de valorizar a cultura dos matos de comer com a produção de receitas, considerando plantas usadas na culinária da comunidade em outros períodos históricos. O ODS nº 20, Personalizado – Preservação Cultural e Direitos: promove o valor cultural das práticas alimentares tradicionais. As receitas históricas contribuem para preservar os aspectos significativos da herança cultural deste lugar. No ODS nº 02: Os alimentos tradicionais diversificados aumentam a segurança alimentar, contribuem para a não nutrição e também podem promover a redução da dependência de monoculturas.

O ODS nº 12, Consumo e Produção Responsáveis: ao utilizar as plantas tradicionais promove a adoção de padrões de consumo alimentar responsável com práticas mais

sustentáveis, protegendo a biodiversidade local. Isso reflete no uso responsável dos recursos naturais. O ODS nº 17, Parcerias e Meios de Implementação, envolve a parceria a participação e apoio das organizações comunitárias, o engajamento e a colaboração da comunidade, que são fundamentais para as parcerias para o desenvolvimento sustentável.

Mapear as plantas tradicionais conecta-se ao ODS nº 20. O mapeamento dessas plantas tem um papel importante por contribuir para o reconhecimento da cultura da comunidade e o conhecimento tradicional envolvido. Ele apoia o direito da comunidade às suas práticas e recursos culturais. Identificar e documentar essas plantas converge com o ODS nº2, ao passo que amplia os conhecimentos sobre as potenciais fontes de alimento, contribuindo para a diversidade e resiliência alimentar.

No ODS nº 12, o mapeamento ajuda a compreender e promover a colheita e o consumo sustentáveis dessas plantas, garantindo sua disponibilidade para as futuras gerações. O estudo se alinha ao ODS nº 17 ao mapear essas plantas, fortalecendo as parcerias entre a comunidade, pesquisadores e organizações em busca de resultados comuns.

Diante das considerações feitas sobre as contribuições desses saberes para a resiliência do sistema agroalimentar, é dada a capacidade que os povos tradicionais demonstram em identificar, cultivar e utilizar a flora em suas práticas de saúde e alimentação (Azevedo, 2020). Esses saberes tradicionais incluem conhecimentos sobre os matos de comer, diferenciando suas diversas nomenclaturas e discutindo sua importância no contexto da alimentação saudável, da agroecologia e da soberania alimentar.

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

As Plantas Convencionais são produzidas em larga escala, sendo bastante consumidas e importantes do ponto de vista agrícola e comercial. De acordo com Henz (2009), entre elas estão a batata, o tomate, a cebola, o alho, a cenoura, a melancia, o melão e a batata-doce. As

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

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

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

Muitas dessas plantas são comestíveis e apresentam índices nutricionais iguais ou superiores às hortaliças raízes e frutos que estamos habituados a comer [...]. É importante destacar o papel das PAT como alimentos funcionais em nosso organismo (microssistema) por meio de vitaminas essenciais, antioxidantes, fibras, sais minerais, que nem sempre são encontradas em outros alimentos (Kelen, 2015, p.7).

O quadro abaixo mostra os valores nutricionais de quatro matos de comer escolhidos, comparando com a alface, percebe-se as diferenças entre elas, os valores apresentados são superiores a algumas hortaliças convencionais. O quadro 1, elaborado de autoria própria com base nos estudos realizados por Brotel (2020), mostra os valores nutricionais dos matos de comer.

Quadro 1 – Valores nutricionais dos matos de comer/100g

VALORES NUTRICIONAIS	ALMEIRÃO	BREDO	BELDROEGA	ALFACE
CARBOIDRATOS	4,0 g	71,8 g	3,4 g	1,4 g
FIBRAS	3,0 g	3,5 à 5,0 g	—	1,5 g
PROTEÍNAS	1,88 g	12 à 19 g	2,0 g	1,88 g
GORDURAS	—	6,0 à 8,1	0,4 g	0,28 g

Fonte: Elaboração própria (2025)

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

Em relação ao aumento do consumo de alimentos industrializados, Paiva (2022) afirma que a população, ao se distanciar dos alimentos que são produzidos em suas localidades geográficas, acaba adoecendo por saudades, o que leva a perda da identidade alimentar local. Em face disso, é necessário reverter o processo de perda de identidade para que outras pessoas possam reconhecer, ressignificar e dar continuidade à utilização dos alimentos locais, e os matos de comer podem contribuir para isso, por ter uma função social contra a insegurança alimentar e nutricional, haja vista que possibilitam recuperar a identidade que foi perdida no processo de globalização econômica (Paiva, 2022).

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

Nesse cenário, os matos de comer têm um papel relevante não somente para a cultura alimentar e a saúde da população, mas para a preservação da natureza através da conservação da água e do solo. Segundo Kelen (2015, p.10), os matos de comer “em forma de culturas permanentes (Permaculturas) mantêm o ciclo da água, além de diminuir a compactação e aumentar a vida no solo, requerendo menor uso de energia no sistema”. Assim, o cultivo e a

conservação dessas plantas contribuem para a preservação da água e do solo, visto que elas ajudam na melhoria da fertilidade. Além disso, algumas espécies possuem raízes profundas que colaboram para infiltração da água no solo atuando como uma cobertura verde que, ao reter a umidade na terra, a torna apropriada para o plantio.

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

Como plantas de características espontâneas, nascem em calçadas, terrenos e quintais. Porém, para o consumo humano, elas devem ser cultivadas, uma vez que, quando encontradas fora de casa, estão sujeitas à contaminação por fezes de animais e resíduos de rua que podem trazer risco à saúde. Ademais, alguns cuidados devem ser tomados quanto ao consumo dos matos de comer. A seguir são mostradas algumas fotografias de espécies dos matos de comer encontrados nos quintais da comunidade de Riacho das Palmeiras.

Fotografia 1 – Quintais com matos de comer



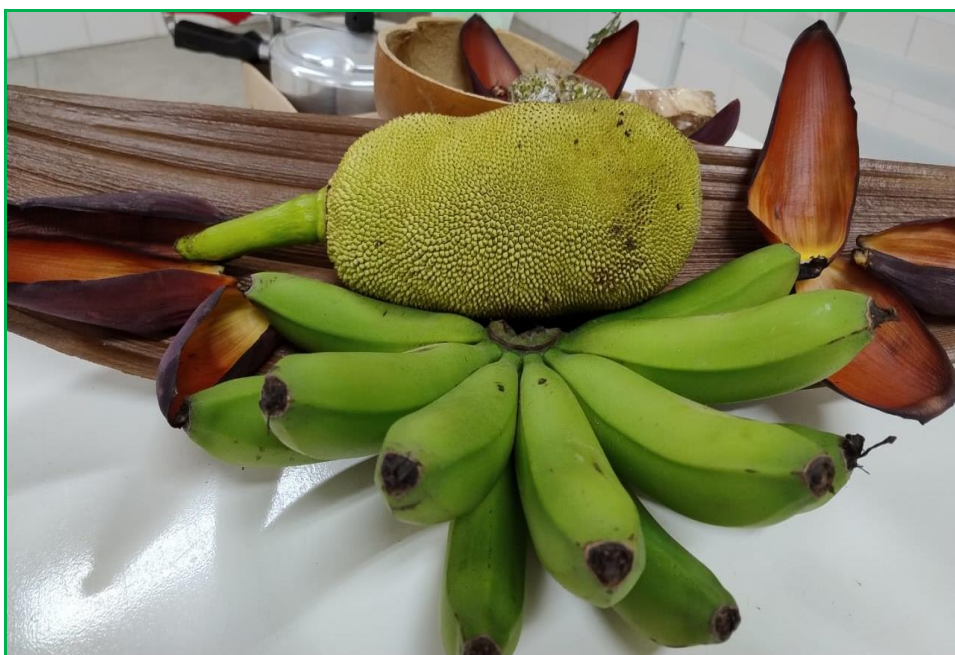
Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 2 – Maracujá de cobra



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 3 – Jaca e banana verde



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 4 – Andu



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 5 – Cabeça de frade



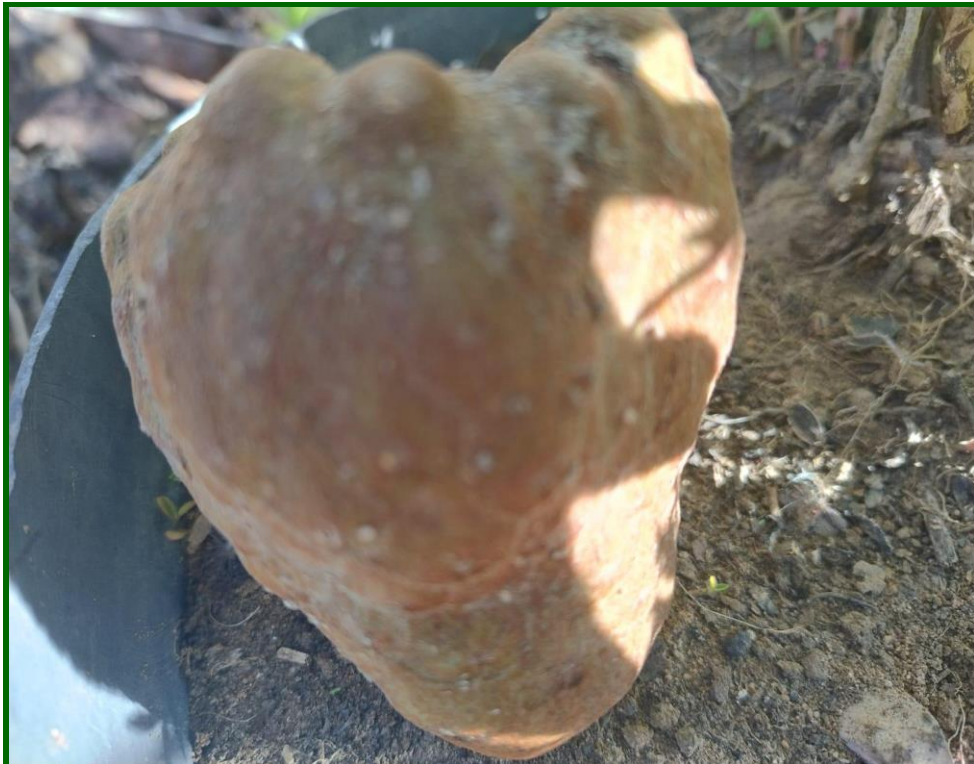
Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 6 – Coco Ticum



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 7 – Pinha araticum



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 8 – Coco ariri



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 9 – Cabaça



Fonte: autora (2025)

Fotografia 10 – Maracujá do mato



Fonte: autora (2025)

Quadro 2 – Matos de comer e suas utilidades segundo os saberes locais

MATOS DE COMER LOCAIS	FUNÇÕES	SABERES
Almeirão	Uso em saladas, ensopados e farofas.	Ajuda no fortalecimento da imunidade.
Andu	Os grãos são consumidos cozidos, em caldo e ensopados	O caldo com alho ajuda a melhorar os sintomas da gripe.
Banana verde	Cozidas em forma de purê ou godo de banana como é conhecido.	Fortalecimento do corpo.
Coco ariri	Consumo in natura, leite, paçoca, cocada.	Utilizado para no cozimento de arroz, peixe, carne e substituindo o leite de origem animal.

Coco ticum	Consumo in natura, leite, paçoca, cocada.	Assim como o ariri é usado no cozimento dos alimentos e substituto do leite.
Cabeça de frade	Uso cozido e refogado, semelhante a palma.	É uma fonte de alimento, mas também possui fins medicinais, é usado para o tratamento de hemorroidas
Cabaça	Cozida e refogada, em sopa. Os frutos secos podem ser utilizados na confecção de artesanatos.	Utiliza-se na alimentação, suas folhas são utilizadas para compressas e melhorar a dor de cabeça.
Jaca verde	Utilizada na preparação de caldo, farofa, carne de jaca, pastel, coxinha.	É consumida substituindo a carne de origem animal.
Maracujá de cobra	Consumo in natura ou em forma de sucos, é um fruto pequeno com sabor adocicado.	Atua como relaxante ajuda a acalmar e melhorar o sono.
Maracujá do mato	Consumo em sucos, compotas e geleias, doces, mousses. É um fruto diferente do maracujá de cobra, maior, tem um sabor cítrico.	Tem efeito calmante e relaxante, é uma fonte de alimento.
Pinha araticum do campo	Consumo do fruto in natura e em sucos	Utilizada na alimentação.

Fonte: Elaboração própria (2025)

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

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

De acordo com Ribeiro e Menasche (2019), o conceito atribuído às plantas tradicionais

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

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

Estudos realizados por autores como Menasche e Ribeiro (2018) e Kinupp (2007) mostram que vêm ocorrendo discussões no meio acadêmico sobre a relevância das PAT para a preservação dos saberes tradicionais, como alternativas à alimentação convencional e como garantidoras da soberania e da segurança alimentar da população. Tais discussões contribuem sobremaneira para a valorização dos saberes dos antepassados e são essenciais no atual contexto de consumo exagerado de alimentos ultra processados até mesmo na zona rural.

A cultura alimentar funciona como um indicador de demarcação do território de identidade envolvendo questões e simbologias que ele carrega a partir de marcadores como o cultivo, processamento, armazenamento, comercialização, formas de preparo e consumo (Sena; Batista; Porcino, 2020).

O comportamento em relação à alimentação não está relacionado apenas às raízes históricas, mas aos hábitos cotidianos, sendo uma junção daquilo que é tradicional e pelo que é constituído como novos hábitos (Braga, 2004). Essa reconfiguração confirma a cultura em movimento, que valoriza e integra seus saberes sem anulá-los.

Para Dias (2020), o ato de comer é um processo que envolve seleção, escolhas e rituais. O que comemos e como comemos está associado às ideias, memórias, significados e interpretações coletivas. Dessa forma, a comida atua como um elemento demarcador de território e de identidades, revela aspectos como o estado emocional, a saúde, o trabalho, o cenário político, a herança cultural e costumes de um povo. Nesse sentido, os "matos de comer" auxiliam no processo de reconhecimento e valorização da identidade cultural (Paiva, 2022).

A comida remete às memórias que levam a diferentes experiências vivenciadas no passado. Assume uma função social, alimentando não somente o corpo, mas a alma quando

desperta emoções, vivências e memórias. Para Figueiredo, Souza e Porcino (2020), o que atrai não está apenas no sabor, mas também no cheiro, na textura, no método de preparo e na qualidade da companhia durante a refeição.

Comer é um ritual de afetividade e uma linguagem que fortalece as conexões interpessoais. Segundo Ferreira, Ferreira e Soares (2020), quando nos envolvemos nessa experiência, somos (re)confortados e acolhidos, remetidos ao carinho e à segurança de um ambiente específico. Essa dimensão afetiva, muitas vezes ligada à infância e ao lar, é relevante na transmissão cultural. Matos, Junqueira e Vidal (2020) complementam que o ritual de preparação das comidas é um ato de cuidado que retoma hábitos familiares e possui dimensões emocionais e sociais, reforçando a memória afetiva e cultural.

O compartilhamento e consumo dos alimentos reavivam a memória e o afeto, reativando os saberes e os sentimentos que somente a linguagem não consegue alcançar. Essa experiência possibilita que o conhecimento se torne vivo (Contreras; Gracia, 2011).

Conforme Dias (2020), a tradição ressignificada funciona como uma ferramenta de enfrentamento à tendência à padronização cultural, sendo uma forma de fortalecimento para manter viva a singularidade e a identidade cultural de um determinado grupo social.

Ao analisar a alimentação sob a ótica política e econômica, percebe-se que fenômenos como a fome são, de acordo com Castro (2005), de natureza social e não natural. Essa realidade reflete as falhas do modelo agroindustrial hegemônico. Reforçando essa crítica, Almeida (2017) aponta que a hegemonia do agronegócio compromete a qualidade de vida ao promover a padronização alimentar, o uso intensivo de venenos agrícolas e a redução da biodiversidade.

Nesse contexto, consumir os matos de comer nos dias atuais é considerado um ato de ousadia que desafia o modelo agroalimentar hegemônico (Boscardin *et al.*, 2024). Essa resistência a padrões externos é uma forma de posicionamento crítico ao sistema dominante que homogeneiza o consumo e invisibiliza a sociobiodiversidade (Preiss; Schneider, 2020). A adoção dos matos de comer no cardápio cotidiano contribui para a manutenção de sistemas alimentares mais responsáveis com os recursos naturais (Preiss; Schneider, 2020).

A transmissão dos saberes tradicionais das comunidades, é uma forma de garantir a manutenção dos conhecimentos, atuando como ferramenta de defesa da cultura dos territórios. Diegues (2017) aponta que o registro das práticas culturais alimentares é um dos elementos centrais nessa transmissão de saberes, permitindo às comunidades gerir os recursos naturais e resistir a pressões externas.

A disseminação do conhecimento sobre o manejo das espécies é proveniente dos saberes de povos e comunidades tradicionais acumulados ao longo das gerações (Souza; Santos Júnior; Benevides, 2020; Santos *et al.*, 2020). Essa disseminação de saberes destaca o protagonismo feminino nos quintais, que é fundamental para a conservação da agrobiodiversidade e a manutenção de uma diversidade de espécies essenciais para a família (Tuler; Peixoto; Silva, 2021; Silva; Recine, 2024).

A prática em quintais produtivos é relevante para a conservação da biodiversidade, mantendo técnicas e conhecimentos acumulados durante gerações. Posey (2002) destaca que a conservação da biodiversidade e o conhecimento das plantas estão entrelaçados ao modo como as comunidades mantêm vivas essas tradições. Nesse sentido, o quintal é um lugar de partilha de experiências ancestrais, onde circula conhecimento e sua riqueza se mantém por intermédio de práticas que Iriart *et al.* (2018) apontam como responsáveis pela garantia da promoção da soberania alimentar.

O registro e a divulgação de práticas alimentares tradicionais transformam o conhecimento em uma cultura protegida, contribuindo para evitar que essas práticas do cotidiano alimentar sejam invisibilizadas (Gomes; Pinheiro, 2019). A valorização dos conhecimentos culturais e históricos é essencial para o manejo e a culinária dessas plantas (Aquino; Flores, 2020; Jacob, 2020; Cintra; Almeida, 2020), garantindo a segurança alimentar através do conhecimento tradicional.

Nessa esteira, o conhecimento tradicional, especialmente em contextos de crise, atua para promover a resistência e a soberania alimentar nas comunidades (Miranda *et al.*, 2021). Além disso, os matos de comer são destacados por seus benefícios nutricionais, sendo fontes ricas em vitaminas, minerais e compostos bioativos (Durigon *et al.*, 2023; Jesus *et al.*, 2020).

O consumo dos matos de comer está relacionado além de necessidades nutricionais, configura também como memória, afeto e resistência cultural de um determinado local. Essa categoria alimentar, profundamente enraizada em contextos locais e tradicionais, representa a concretização da cultura alimentar como identidade (Dias, 2020; Sena; Batista; Porcino, 2020).

O ritual do preparo dos alimentos remonta às questões afetivas envolvidos no modo de colher, preparar e consumir, é um cuidado que fortalece os laços sociais e retoma hábitos familiares (Matos; Junqueira; Vidal, 2020), que remetem ao carinho e à segurança do ambiente da cozinha e da mesa, conforme descrito por Ferreira, Ferreira e Soares (2020). Essa dimensão afetiva garante a transmissão cultural dos saberes e sentimentos que a linguagem formal não alcança (Contreras; Gracia, 2011).

Em aspectos relacionados à territorialidade, os matos de comer se desvelam como um ato político e uma manifestação de resistência contra a homogeneização. Sua valorização é um contraponto direto à monocultura de paladares (Kelen, 2015) e à dominação do sistema agroindustrial que promove a padronização e o extermínio da biodiversidade (Almeida, 2017).

O manejo dos matos de comer depende diretamente do conhecimento tradicional sobre as espécies (Posey, 2002; Souza; Santos Júnior; Benevides, 2020). Este conhecimento relevante para a conservação da agrobiodiversidade e para o consumo com segurança de espécies que exigem técnicas de preparo específicas, como a eliminação de toxinas em plantas como a maniçoba (Aquino; Flores, 2020; Jacob; Cintra; Almeida, 2020).

Assim, a manutenção desses saberes, tendo as mulheres como protagonistas (Tuler; Peixoto; Silva, 2021; Silva; Recine, 2024), é um instrumento de resistência cultural e alimentar (Miranda *et al.*, 2021). O quintal produtivo, neste contexto, emerge como um local de conhecimento que contribui para a promoção da soberania alimentar (Iriart *et al.*, 2018).

As reflexões feitas neste capítulo sobre os matos de comer demonstraram que a cultura local está ligada a manutenção da agrobiodiversidade e aos saberes tradicionais, as questões de soberania e segurança alimentar, além da função nutricional. Configurando como elemento de identidade cultural, memória, resistência e enfrentamento contra a padronização alimentar imposta pelo modelo agroindustrial hegemônico. Ao valorizar o consumo dessas plantas, que muitas vezes apresentam valor nutricional superior às convencionais e promovem a sustentabilidade ambiental, contribui-se para a soberania e segurança alimentar das comunidades.

Portanto, reconhecendo o valor social, cultural destas espécies, o caminho metodológico percorrido mostra como essa relação com os matos de comer se manifestam e são transmitidos no território na comunidade. A investigação buscou, desvelar as práticas, os significados e o protagonismo dos atores locais, em especial, das mulheres na conservação e uso dessas plantas, ligando as dimensões de afetividade e territorialidade à manutenção da cultura alimentar local.

3 CAMINHO METODOLÓGICO

O percurso metodológico adotado para investigar a relação da comunidade Riacho das Palmeiras com a cultura dos matos de comer está fundamentada na pesquisa participante com a abordagem qualitativa, essa metodologia busca ativamente o envolvimento dos participantes, tratando-os como protagonistas e coautores na construção do conhecimento.

A pesquisa se configura como pesquisa participante, a qual, para além da coleta de dados, envolve a compreensão dos significados, memórias e saberes tradicionais que permeiam a relação entre a comunidade e a agrobiodiversidade local. Os instrumentos empregados, como as rodas de conversa, o mapeamento de quintais e as oficinas de receitas, foram escolhidos de forma dialógica e estratégica, garantindo que as vozes e práticas ancestrais da comunidade sejam base da análise e da proposta de transformação social.

3.1 O Alvorecer da Pesquisa

Esta pesquisa nasceu dos fazeres de muitas mãos que cultivaram, teceram e compartilharam formas de vida, existência e reexistência e visão de mundo diferentes, da articulação entre conhecimentos populares e acadêmicos. Saberes esses que vão na contramão de culturas padronizadas pelo sistema capitalista hegemônico, mostrando que a construção de uma outra sociedade fundada nos pilares dos conhecimentos tradicionais ainda é possível em meio a tantas ameaças à soberania alimentar e a segurança alimentar nas comunidades. Objetivando, assim, seguir o caminho pela busca de fortalecimento e valorização das práticas ancestrais que são essenciais para a conservação ambiental e permanência da cultura local.

A fim de atingir os objetivos propostos, as trilhas percorridas para efetivação deste trabalho foram constituídas por planejamentos iniciais e processuais que permitiram a construção e reconstrução destes quando fizeram necessários, mostrando que a pesquisa está em constante movimento. Por isso, esta pesquisa não se caracteriza como um caminho linear e rígido, mas sim como um processo em evolução.

Constantino (2007) afirma que o planejamento inicial deve ser visto como um roteiro que está sujeito a mudanças no decorrer da investigação e não como uma regra que não pode ser transgredida. Paralelamente, o autor defende que os pesquisadores estejam abertos a avaliação e ajuste nas estratégias e métodos assim que forem necessários conforme surgem novas informações ou desafios.

Em relação a pesquisadora sou Anizia Santos Nascimento, moradora do campo, nascida e residente na comunidade de Riacho das Palmeiras, Seabra-Ba; agricultora e filha de agricultores; pedagoga e mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais. Entre cinco irmãos sou a primeira a acessar o ensino superior em universidade pública, durante esse tempo passei por muitos desafios e dificuldades, porque a nossa presença enquanto camponesa na universidade incomoda, acessar esses espaços é uma ousadia, porque não uma atitude de rebeldia. Mas com o apoio da minha família consegui concluir a graduação.

Quando criança, fui alfabetizada na escola da comunidade que hoje em dia não existe mais devido sua estrutura ter sido deteriorada com o tempo, em consequência disso foi demolida e construída outra em 2016 em outro ponto da comunidade que funcionou até 2018.

Após terminar a 4^o série, estudei na cidade de Seabra-Ba até o ensino médio. Lembro que vivenciei um choque cultural, visto que o ensino não dialogava com o contexto da educação do campo, tudo que eu aprendi foi voltado para desprezo dos saberes tradicionais que carregava comigo, que era considerado como atraso. O nosso gosto, costume e cultura assim como nossa linguagem causava estranheza. Até hoje causa, ainda que de forma velada. Hoje com um diferencial, me sinto fortalecida para o enfrentamento.

Porém, não aceitei passivamente essa questão porque desde os meus 10 anos já participava com a minha mãe das reuniões de associação, nas quais nossos direitos sempre foram discutidos. Então tudo que tinha na minha comunidade para emancipação das pessoas camponesas eu participava; a igreja católica também nos ajudava bastante a refletir sobre os nossos direitos. E essas experiências me ajudaram a desenvolver o amor pelo meu lugar de pertencimento e afirmar a minha identidade enquanto camponesa e lutar pela melhoria do nosso espaço. Ao concluir a 3^a série do ensino médio, fui convidada a auxiliar e substituir a professora na educação infantil e séries iniciais, classe multisseriada na escola da minha comunidade, o que me fez desenvolver um carinho especial pela educação, haja vista que percebia como um caminho para a minha transformação e do meu lugar.

Atuei como líder voluntária da Pastoral da Criança de 2010 até 2019, quando essas atividades foram encerradas, o que considero como uma perda irreparável visto que as ações empreendidas por esse voluntariado ajudavam muito as crianças em relação às orientações que proporcionavam melhor qualidade de vida para todas. Participei do grupo de empoderamento às mulheres, no qual acontecia várias oficinas de diálogos e de produção de derivados da mandioca, cursos de artesanatos e outros, fiz parte também do Programa de Aquisição de

Alimentos (PAA) CONAB, que consistia na venda do excedente de produtos provenientes da agricultura familiar.

Ser moradora da zona rural nunca me impediu de sonhar e ir em busca dos meus sonhos, pelo contrário me motivou a luta e ao enfrentamento contra as violações dos nossos direitos. Em 2014 prestei o processo seletivo do IFBA para o ensino subsequente de informática no qual fui aprovada, mas devido às questões burocráticas o curso não chegou a funcionar visto que era no turno noturno e ficava inviável por conta do acesso, em relação a pavimentação da estrada e iluminação que naquela época não tinha.

Em 2015 atuando como professora da Educação de Jovens e Adultos (EJA), ingressei na UNIFACS polo Seabra no curso de Pedagogia, mas logo surgiu a preocupação em custear as mensalidades assim que meu contrato rescindisse ao final do ano de 2016; para minha alegria a UNEB ofereceu o curso de pedagogia em Seabra-Ba no turno vespertino. Não podia desperdiçar a oportunidade, me inscrevi no vestibular e fui contemplada com a vaga, não pensei duas vezes tranquei o curso da primeira faculdade.

Iniciei meus estudos na UNEB no semestre de 2016.1, concluindo o curso em 2022. Durante esse período participei de apresentação de trabalhos, entre eles está o intitulado Cultura das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS) em Riacho das Palmeiras: um relato de estágio, apresentado em 2019 na 5ª semana Científica da UNEB - Campus IX, o projeto de pesquisa para o TCC, Educação do Campo: Um estudo no Município de Seabra-Ba a partir do Plano Municipal de Educação, na IV Semana de Pedagogia de Barreiras e I Semana de Pedagogia de Seabra, atuei como monitora voluntária na componente curricular Fundamentos Teóricos e Metodológicos do Ensino de Ciências no primeiro semestre de 2021, no segundo semestre realizei monitoria na componente curricular Tópicos Especiais da Educação e Contemporaneidade III e participei do programa Partiu Estágio, iniciando as atividades em 20 de dezembro de 2021 e finalizando em 20 de junho de 2022, com atividades desenvolvidas no Centro de Documentação Histórica da Chapada Diamantina (CEDOC-Diamantina) especificamente no fundo comunicação.

No período de 2017 a 2018 estive professora no ensino fundamental I na comunidade de Riacho das Palmeiras, meu local de origem, deixei a sala de aula por que a escola foi fechada e os alunos remanejados para a sede núcleo das comunidades. Esse momento foi de luta para aquelas pessoas da comunidade que compreendiam a relevância da escola na zona rural, visto que quando fecha uma escola em uma comunidade camponesa, contribui para a dominação do sujeito acomodando-o à situação de invisibilidade e opressão e acabam fechando também sua

coragem para o enfrentamento e as possibilidades de sonhar com a possível transformação deste lugar. Após esse triste episódio me dediquei mais às atividades universitárias e foquei no estudo sobre a educação do campo no município de Seabra com uma pesquisa documental para o TCC.

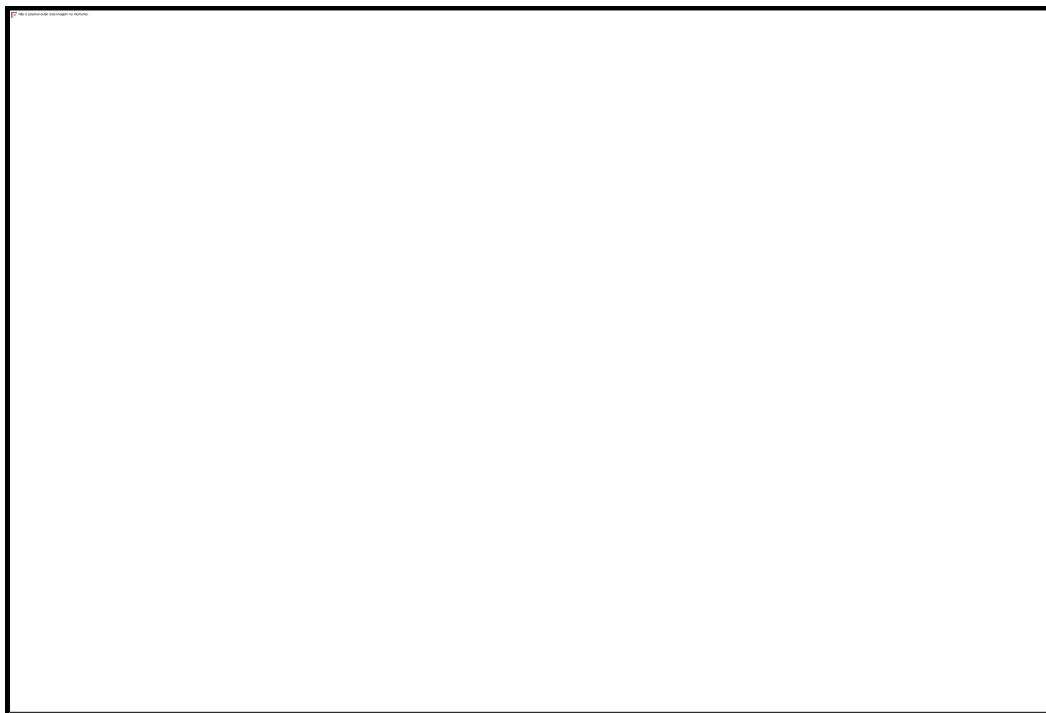
Portanto, as motivações que me levaram a realização dessa pesquisa na minha comunidade e apresentada ao Mestrado Profissional em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais, foi o desejo de não deixar que nossa cultura seja apagada ou seja colonizada por ideias e apropriação do nosso patrimônio imaterial, nomeando-os como aquilo que não representa as nossas vivências cotidianas, que deslegitimam os nossos saberes e nos subjugam como pessoas atrasadas. Também pelo reconhecimento das potencialidades existentes na nossa comunidade, relevantes para a construção da história de vida do nosso povo. Ainda pelo meu engajamento e participação nos eventos realizados na comunidade, na igreja católica e associação comunitária e por já vir atuando para a consolidação desse movimento de fortalecimento da cultura alimentar dos matos de comer na própria comunidade e nos espaços acadêmicos.

Como mestranda do PROFICIAMB minha luta só tem fortalecido porque nesse programa encontrei o apoio acadêmico e afetivo para acreditar que é possível esperar uma realidade melhor nos nossos territórios de identidade.

Nessa perspectiva, a pesquisa foi realizada na comunidade de Riacho das Palmeiras, localizada no município de Seabra-BA, na região da Chapada Diamantina, o centro geográfico do estado da Bahia. Segundo o último censo (2022), a população de Seabra é de 46.160,000 pessoas. A cidade é conhecida como a capital da Chapada Diamantina e está situada na microrregião no centro sul baiano e faz divisa com outros municípios como Palmeiras, Iraquara, Boninal, Ibitiara, Barra do Mendes, Souto Soares e Brotas de Macaúbas. A distância de Seabra até a capital baiana, Salvador, é de aproximadamente 474 km.

O nome da comunidade faz referência ao riacho que corre entre as palmeiras em direção às águas do rio São Francisco, sendo considerado o divisor de águas entre o Paraguaçu e o Velho Chico. O nome vem de relatos orais dos primeiros habitantes que afirmavam que ciganos acampados às margens do riacho foram os responsáveis pela sua denominação. A figura 03 mostra o mapa da autoria de Lima (2025) elaborado para o Projeto Amoras que foi realizado em 5 comunidades de dois territórios velho chico e Chapada Diamantina, Papagaio, Malhada e Mangabeira em Brotas de Macaúbas, Deserto em Ibitiara e Riacho das Palmeiras, mostra a localização da comunidade de Riacho das Palmeiras

Figura 3 – Mapa localização da comunidade no município de Seabra-BA.



Fonte: IBGE, elaboração própria (2025)

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

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

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

Na década de 90, o garimpo de diamantes foi reativado na Comunidade por garimpeiros vindos de outros locais na esperança de que a extração das pedras preciosas melhorasse suas vidas. Para facilitar a lavagem dos cascalhos, eles garimpavam próximo às margens do rio, e

construíram um buraco que, com o desvio do rio, encheu de água e deu origem ao Poço do Garimpeiro.

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

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

O lócus de pesquisa é a Associação Comunitária do povoado de Riacho das Palmeiras, fundada em 21 de setembro de 2000 com o objetivo de buscar melhorias para a Comunidade. A Associação surgiu em virtude da dificuldade do Poder Público de atender as demandas dos estudantes para dar prosseguimento aos estudos na cidade, tendo em vista que as escolas da Zona Rural ofertavam somente até a 4ª série.

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

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

De acordo com Leitão (2021), na abordagem qualitativa os problemas de pesquisa estão

relacionados, sobretudo, à exploração, identificação e construção de significados a respeito de como as pessoas vivem, sentem, percebem, se relacionam ou como enfrentam determinadas situações. Nesse sentido, esta pesquisa se dispôs a analisar o significado e a relevância dos matos de comer para a Comunidade de Riacho das Palmeiras considerando o contexto cultural, social e histórico de modo a compreender a relação entre os saberes tradicionais, as práticas alimentares, as crenças, os sentimentos e os valores dos habitantes.

O estudo foi desenvolvido por meio da pesquisa participante que Freire (1987), Thiollent (1988) e Brandão (2006) defendem seu uso nos contextos da educação popular. A relação entre pesquisadores e participantes nas comunidades em torno do objeto de investigação é caracterizada pela abordagem metodológica, diferenciada porque vai além da simples coleta de dados, busca um envolvimento ativo e colaborativo dos participantes da pesquisa em todo o processo de investigação. Esse tipo de pesquisa teve origem na América Latina, influenciada por pensadores como Paulo Freire (1987) e Orlando Fal Borda (1983) e tem como propósito promover a transformação social construindo um conhecimento contextualizado.

Na pesquisa participante há uma relação de compartilhamento de conhecimentos, entre pesquisadores e comunidade, estes se tornam pesquisadores e autores nesse processo de construção do conhecimento. Um dos principais objetivos desse tipo de pesquisa é dar autonomia aos participantes para responder com eficiência aos problemas que vivenciam no cotidiano, baseada em diretrizes de ação transformadora com vista a transformação das realidades, buscando solucionar os problemas, cujos métodos tradicionais contribuíram pouco para isso, uma vez que, tais problemas (como informação, educação políticas e outros) são urgentes. Isso envolve escolher um procedimento de acordo com as prioridades estabelecidas que inicia a partir de um diagnóstico no qual os participantes são protagonistas desse processo (Thiollent, 1988).

Para Carlos Rodrigues Brandão (2006), a pesquisa participante se apresenta com diversas denominações (auto diagnóstico, pesquisa participante, pesquisa ação, pesquisa ação participativa e outras). Envolve um movimento dialógico no qual os participantes são essencialmente protagonistas do acontecer, estão no centro das ações, são pensadas e colocadas em prática por eles e os resultados retornam para os mesmos (Brandão, 2006).

De acordo com as ideias defendidas por Freire (1987), na pesquisa participante os envolvidos são sujeitos de seu próprio conhecimento. Essa abordagem permite a compreensão crítica dos participantes frente as causas das situações da opressão social em que estão imersos. Compreender essa realidade motiva a luta para sua transformação como forma de emancipação

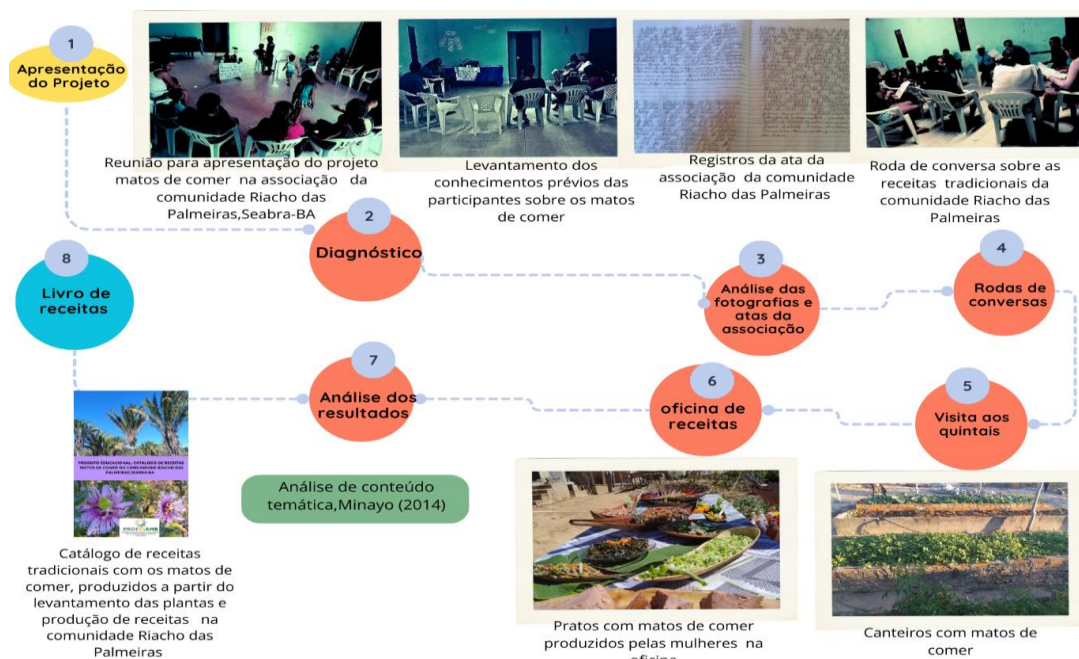
social, tem caráter político sendo que não existe neutralidade nesse processo. O conhecimento produzido por meio da pesquisa surge da prática social e retorna para transformá-la, daí a relação entre teoria e prática, ou seja, a práxis pedagógica.

As ideias defendidas pelos autores supracitados convergem na medida que conceituam esse tipo de pesquisa como um meio que surge pelo diagnóstico dos problemas sociais existentes nas comunidades em busca da transformação das realidades, destacando o protagonismo dos participantes, uma vez que os mesmos são autores e coautores nesse processo.

A escolha da pesquisa participante coaduna com o envolvimento de todos os participantes da comunidade, com contribuição desde o início, nas tomadas de decisões a respeito dos dias e horários e local da reunião, puderam escolher o formato da coleta de dados e optaram para ser realizada em rodas de conversas, por se sentirem confortáveis para dialogar.

A pesquisa foi dividida em oito etapas: iniciou pelo convite pessoal aos participantes, indo de casa em casa convidando-os para participarem, por meio da apresentação do projeto para a comunidade; em seguida aconteceu uma atividade diagnóstica de conhecimentos prévios realizada em rodas de conversa; depois dessa etapa inicial foram verificadas as imagens e atas da associação; realizadas oficinas de receitas; visitas aos quintais da comunidade para mapear os quintais; após realizada a análise dos resultados; por fim, a elaboração do livro de receitas. As etapas estão representadas na figura 4.

Figura 4 – Etapas da Pesquisa



Fonte: Elaboração própria (2025)

O quadro 3 mostra em detalhes os passos da pesquisa, iniciada com a mobilização até a elaboração do livro de receitas, especificando as estratégias de escuta e registro utilizadas.

Quadro 3 – Descrevendo os passos da pesquisa

Reunião	
Mobilização	Conversa com o presidente da associação sobre a pesquisa e a possibilidade para ser realizada na comunidade;
Documentos	Assinatura do termo de anuência e existência do espaço para reunião
Autorização e apoio da associação e das lideranças da comunidade.	As pessoas foram convidadas pessoalmente para participarem da reunião.
Realização da reunião	Apresentação do projeto com a comunidade, para uma escuta atenta sobre as possibilidades de realizar a pesquisa, buscando apoio e parceria dos moradores.
Diálogo	Considerações sobre a proposta da pesquisa, identificando a percepção das pessoas sobre a relevância da mesma para a comunidade
Encaminhamentos	Tomada de decisão coletiva sobre os passos seguintes da pesquisa realizada na comunidade, considerando o tempo e a disponibilidade de cada participante.
Registros (caderno de campo)	Foi registrado no diário de bordo todas as informações levantadas na reunião, como as percepções dos participantes, a viabilidade para realização da pesquisa, as decisões tomadas em conjunto, sobre os locais, os dias, horários em que os encontros foram realizados.
Diagnóstico	Realizada a segunda roda de conversa, com um momento de escuta aos participantes sobre o conhecimento e uso das plantas. Iniciou com a apresentação de algumas espécies de plantas, para identificar se já conheciam.
Leitura/ análise das imagens, e das atas da associação	Solicitação ao presidente da associação acesso aos documentos, no caso as atas da associação e as imagens para verificar a existência de registros de ações voltadas para a temática de valorização da cultura dos matos de comer na comunidade.
Próximo passo	Após ser liberado o acesso. Foi realizada a leitura das atas e a seleção das imagens
Registros em caderno de campo	Já existem ações voltadas para a questão da valorização da cultura dos matos de comer, como um cardápio exposto com os pratos consumidos pelos moradores da comunidade; registro nas atas sobre os eventos de agroecologia realizados na comunidade. As imagens revelaram que as pessoas da comunidade já estão lutando para preservação desses saberes
Terceira roda de conversa Primeira etapa da roda de conversa Tema: Diagnosticando saberes.	Escolha do local do encontro com os participantes da pesquisa Retomada das considerações feitas sobre a cultura alimentar dos primeiros moradores da comunidade
Diálogo	Sobre plantas tradicionais, ressalta os saberes e vivências e a relevância das mesmas para a alimentação da comunidade ao longo das gerações.
Na segunda etapa	Foi elaborada uma lista coletiva com o nome dos matos de comer
Atividade em grupo	Cada um ficou responsável para dialogar sobre as técnicas de cultivo e preparo, coleta e uso, localização dos matos de comer e relacionando essas informações no papel;
Terceira etapa da roda de conversa: balaio sensorial	Realizamos uma dinâmica de um balaio. Adivinha qual planta é? As plantas tradicionais foram colocadas em um balaio. Um participante com os olhos vendados tenta adivinhar qual planta é através do cheiro, textura e também de dicas dada pelos demais integrantes como estas: parece com tal planta, é da família de... tem na casa de ... após a descoberta, passado para outra pessoa até que todos participassem.
Mapeamento dos matos de comer	Foram realizadas visitas em dez quintais produtivos da comunidade,

	para mapear os matos de comer que existem nos quintais.
Registros	Foram feitos fotografias, vídeos, registros das espécies no caderno de campo.
Oficinas de Receitas	Foi realizada uma roda de conversa sobre as plantas utilizadas na culinária local. Com a contribuição das pessoas da comunidade foram produzidas algumas receitas e feita a degustação dos pratos.
Pratos	Falamos sobre o modo de preparo desses pratos. Como fazer essas comidas. Os significados de cada uma para a comunidade.
Eventos	Em quais ocasiões são feitos? Qual é a finalidade de preparação desses pratos? São atribuídos alguns aspectos religiosos
Compartilhamento de receitas	As participantes da pesquisa compartilharam as receitas tradicionais utilizadas pelos familiares
Levantamento das receitas	Foi realizada conversas com os moradores da comunidade para o levantamento das receitas que eles utilizam.
Produção e degustação de receitas.	As plantas foram coletadas com as participantes um dia anterior à oficina, feita a higienização, separação das folhas, caule, rizomas e tubérculos para prepará-las.
Registros no caderno de campo	Os registros foram feitos por meio de fotografias e vídeos das plantas, as receitas foram escritas no caderno de campo para utilizar na elaboração do livro de receitas.
Registros	Foram feitas fotografias, vídeos, registros das espécies no caderno de campo.
Elaboração do livro de Receitas	Com o desenvolvimento das etapas da pesquisa, e coleta das informações, das receitas e imagens, foi elaborado um livro de receitas, para promover a valorização dos matos de comer e a conservação do ambiente. Esse livro é constituído de uma breve introdução, abordando sobre a comunidade de Riacho das Palmeiras, contribuições dos matos de comer para a conservação da biodiversidade, por fim trazendo as receitas utilizadas pela comunidade.

Fonte: Elaboração autoria própria (2025)

Para direcionamento e viabilização na execução da pesquisa e garantir que os objetivos propostos fossem alcançados, estabeleceu-se as etapas descritas no quadro 4 a serem seguidas que combinam o levantamento diagnóstico e a intervenção prática junto à comunidade. O

planejamento sequencial para realização da pesquisa é relevante para organizar as interações sociais e a coleta de dados, respeitando o tempo e aprofundamento das atividades participativas.

O quadro 4 apresenta detalhadamente o cronograma de execução, especificando as ações desenvolvidas entre os meses de abril e dezembro de 2025.

Quadro 4 – Cronograma de atividades

CRONOGRAMA DE ATIVIDADES		MÊS/ANO
1ª ATIVIDADE	Reunião na comunidade	Abril\2025
2ª ATIVIDADE	Roda de conversa (1) (Diagnóstico de conhecimentos prévios)	Junho\2025
3ª ATIVIDADE	Leitura e análise das imagens, e das atas da associação	Julho\2025
4ª ATIVIDADE	Mapeamento dos quintais	Agosto\2025
5ª ATIVIDADE	Roda de conversa (2)	Setembro\2025
6ª ATIVIDADE	Roda de conversa (3) e oficina de receita	Setembro\2025
7ª ATIVIDADE	Elaboração do livro de receitas	Novembro\dezembro 2025

Fonte: autora (2025)

Conforme mostra o quadro 4, o cronograma foi estruturado para permitir a organização temporal para a realização do estudo. As atividades dos meses de setembro a dezembro refletem a fase da conclusão do projeto, na qual o conhecimento diagnóstico levantado nas primeiras rodas de conversa e no mapeamento dos quintais foram transformados em produto pedagógico e cultural através da oficina e da elaboração do livro de receitas.

Essas ações são sustentadas pela metodologia da pesquisa-ação ou participativa (Freire 1987; Thiollent, 1988; Brandão, 2006), na qual o envolvimento da comunidade em etapas sequenciais fortalece o vínculo entre pesquisador e participantes, garantindo que os resultados da pesquisa assim como produto gerado, o livro de receitas, seja uma construção coletiva e legítima dos saberes locais.

Enquanto o cronograma (quadro 4) estabelece a organização do tempo e as ações desenvolvidas, em que a pesquisa exige uma descrição detalhada dos procedimentos adotados em cada fase. Essa organização permite compreender como aconteceu a transição entre o contato inicial com a comunidade e a concretização do produto final.

A pesquisa foi realizada por meio de levantamentos bibliográficos, de leitura da bibliografia sobre os matos de comer, referenciais da área das ciências ambientais, disponível

em artigos e periódicos, plataformas digitais como google acadêmico, scielo, Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). Em seguida, foi feita a escolha dos materiais com relação a temática selecionando-os a partir dos resumos, após fez-se uma leitura mais direcionada a fim de constituir o embasamento teórico que sustenta os argumentos deste trabalho.

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

Inicialmente foi promovida uma roda de conversa para escutar os participantes sobre a existência dos matos de comer na comunidade, saber se conheciam esses tipos de espécies e se utilizavam as mesmas na culinária. Foram apresentadas algumas espécies de matos como: taioba, bredo, beldroega, coroa de frade, araruta, xique-xique, andu, saborosa, palma, begônia, serralha, maniçoba, folha de maracujá e fava e feito alguns questionamentos: Quais são essas plantas? Vocês utilizam em que? Onde pode encontrá-las? São de fácil localização?

Nesta pesquisa foram realizadas buscas nas atas da associação para verificar a existência de registros sobre os matos de comer e se já houve ações de valorização e preservação dos saberes ancestrais da comunidade relacionadas ao uso e consumo das plantas.

A coleta dos dados aconteceu por meio de um roteiro (apêndice A) para orientação das atividades realizadas, constando o planejamento de cada ação que foi realizada nesses encontros como: o espaço para realização da roda de conversa na associação comunitária de Riacho das Palmeiras. O encontro teve duração de duas horas e foi orientado por esse roteiro que iniciou com o convite das pessoas da comunidade, os agricultores, as mulheres, para uma conversa inicial pessoalmente e nos grupos de WhatsApp da associação.

Em relação a organização do espaço foi ornamentado com os matos de comer: taioba, bredo, maracujá, coração de banana, serralha, tansagem, entre outras. As cadeiras foram colocadas em círculo para melhor conforto e interação entre os participantes para o compartilhamento de saberes. Inicialmente houve um momento de fala sobre a minha participação enquanto pesquisadora e estudante do mestrado e sobre o objetivo do encontro. Em seguida conversamos sobre a pesquisa, os matos de comer e refletimos sobre a relevância desse estudo na comunidade. Dentre as mulheres envolvidas foram escolhidas como participantes da pesquisa aquelas que possuíam quintais produtivos e utilizavam os matos de comer na alimentação cotidiana.

Na segunda roda de conversa: verificou quais são as plantas utilizadas na culinária da comunidade em outros tempos históricos. Com a colaboração das participantes escolhemos o local onde aconteceu esse momento de diálogo; retomamos o encontro anterior. Houve o compartilhamento de saberes e vivências relacionadas aos matos de comer e da relevância destes para alimentação da comunidade ao longo das gerações. Foi feita uma relação das plantas que existem na comunidade, listando os nomes dos matos de comer, registrando-os no caderno de campo. Ainda fizemos uma dinâmica de memória afetiva por meio do balaio sensorial que consistiu na descoberta do mato que tem no balaio por meio do cheiro e contato.

Em relação ao mapeamento dos matos de comer foram realizadas visitas aos quintais ou terrenos da comunidade para identificar os matos de comer existentes nesses quintais produtivos. As descobertas desses matos foram registradas por meio da fotografia e vídeos e no caderno de campo.

Na roda de conversa sobre as receitas para a valorização da cultura dos matos de comer conversamos sobre como são utilizadas as plantas na culinária local. Como são preparados esses pratos? Em quais ocasiões são feitos? Qual é a finalidade para preparação desses pratos? Quais são os saberes ancestrais existentes em cada receita? Os saberes sobre as receitas tradicionais utilizadas pelos familiares foram compartilhados pelos participantes da pesquisa, aconteceram conversas com os moradores antigos para levantamento das receitas que eles utilizam ao longo de gerações. Com a contribuição das pessoas da comunidade, as receitas foram testadas e feita a degustação dos pratos. A escolha do local onde foi realizada a oficina de receitas aconteceu com a decisão das participantes.

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

O caderno de campo utilizado para registrar estudos do referencial teórico, as discussões em grupos, visitas à comunidade, as observações e participação nas reuniões, rodas de conversas, as narrativas acerca dos matos de comer, registrar as informações das análises dos relatos registrados nas atas da associação comunitária e mapear os quintais da comunidade. Nesse contexto de pesquisa, o caderno de campo foi um instrumento fundamental também para a análise das ações da pesquisa e para o aprofundamento das reflexões ensejadas no decurso da investigação e na redação deste trabalho.

Sua utilização permitiu o registro das falas dos participantes assim como a descrição detalhada do contexto, das interações e das impressões da pesquisadora durante as rodas de conversa, o mapeamento dos quintais, análises dos documentos e oficinas de receitas realizadas na comunidade de Riacho das Palmeiras.

Os registros foram realizados de forma sistemática, buscando contemplar diferentes dimensões da experiência investigativa. Foram registradas as falas significativas como as narrativas de memória, relatos de aprendizagem intergeracional e comentários que revelaram sentimentos como pertencimento, resistência, reverência e estigmatização em relação aos matos de comer. As falas foram registradas na íntegra, preservando a oralidade dos participantes.

No caderno foram descritos o contexto e ambiência com informações sobre o local, como aconteceu a organização dos espaços, se os participantes contribuíram nessa tomada de decisão, quantas pessoas fizeram parte da pesquisa, se estavam presentes mulheres homens e o porquê, qual a idade das pessoas. Como foram esses encontros em relação as questões emotivas, bem como anotações sobre as reações de silêncio e momentos de emoções.

Essas ações possibilitaram compreender as dinâmicas e o ambiente em que essas narrativas foram produzidas. As observações relacionadas às interações entre as participantes como as que assumiam mais momentos de falas ou aquelas que preferiam ficar em silêncio, as concordâncias e divergências, as narrativas que despertaram as memórias compartilhadas, os temas que despertaram maior envolvimento e sensibilidade. A observação desses aspectos foi relevante para a análise das relações e dos processos de construção coletiva do conhecimento.

O caderno de campo também foi um instrumento de registro de impressões e reflexões da pesquisadora, no qual foram registradas as percepções pessoais, as hipóteses iniciais, os questionamentos antecedentes articulados ao referencial teórico, o que contribuiu para a construção da postura crítica e a compreensão da pesquisadora em relação ao estudo.

Além disso, foram descritas as atividades do mapeamento nos quintais e das oficinas de receitas, como as histórias associadas às receitas, espécies identificadas nos quintais, forma de cultivo, nomes das receitas produzidas, ingredientes mencionados, modos tradicionais de preparo etc.. Esses registros possibilitaram a compreensão dos matos de comer como expressão de memória, identidade cultural, territorialidade e práticas de soberania alimentar. Assim, o caderno de campo configurou-se como instrumento de descrição, memória, análise e autorreflexão, assegurando densidade interpretativa e coerência metodológica à pesquisa.

As atividades realizadas buscaram atender os seguintes objetivos: analisar a relação da comunidade de Riacho das Palmeiras com a cultura dos matos de comer, identificando os

conhecimentos prévios das pessoas da comunidade a respeito dos matos de comer; discutir a possibilidade de valorização da cultura dos “matos de comer” por meio da produção de receitas, considerando as plantas utilizadas na culinária da Comunidade em outros tempos históricos bem como mapear os matos de comer da comunidade de Riacho das Palmeiras.

Esses objetivos originaram-se a partir da questão orientadora: como a cultura dos matos de comer pode contribuir para a valorização dos saberes ancestrais, conservação ambiental, promover a soberania e segurança alimentar na comunidade de Riacho das Palmeiras? Fundamental para o desenvolvimento de cada etapa da pesquisa.

Inicialmente foi realizada uma reunião na associação no mês de abril de 2025 para apresentação do projeto de pesquisa para a comunidade. Nessa reunião foram escolhidas dez mulheres entre 18 a 75 anos, participantes do projeto Amoras⁵ para compartilhamento dos saberes sobre os matos de comer. A escolha se deu por meio da amostra intencional, considerando que essas mulheres possuem quintais produtivos e conhecimento tradicional sobre as práticas alimentares ancestrais.

O principal instrumento metodológico utilizado para o levantamento dos conhecimentos prévios foi a Roda de Conversa, estruturada sob o tema “matos de comer: diagnosticando saberes”. Nessa esteira, a roda de conversa configura-se como espaços organizativos de produção e construção de diálogos, sua característica estrutural baseia-se na organização das cadeiras em círculos, um ambiente que proporciona acolhimento aos participantes para que se sintam confortáveis para escutarem e compartilharem seus saberes. Nessa perspectiva o diálogo é essencial, pois possibilita o exercício da fala e da escuta aos participantes (Almeida, Câmara, 2019). Além de reconhecer as pessoas da comunidade como protagonistas na produção e compartilhamento dos saberes sobre os matos de comer.

⁵O projeto Amoras: Mulheres e seus Saberes Ancestrais nos quintais agroecológicos construindo uma outra Sociedade, emergiu das vivências e experiências das mestrandas do Programa de Pós-Graduação em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais PROFICIAMB-UEFS, Anizia Santos Nascimento, Eunice Francisca de Araújo e Sandreia Santana Barreto, idealizadoras deste projeto que está relacionado com as realidades do cultivo dos quintais produtivos e os conflitos socioambientais em que essas comunidades e territórios de identidades estão imersos como: as energias renováveis.

Esse projeto foi promovido pela associação da comunidade do Deserto localizada no município de Ibitiara-BA, apoiada pelo Fundo Casa Socioambiental, teve como instituições parceiras as associações da comunidade de Mangabeira (ACOMPOV), Brotas de Macaúbas-BA e associação comunitária do Povoado de Riacho das Palmeiras, Seabra-Ba. Contou também com a parceria do Observatório dos Conflitos Socioambientais da Chapada Diamantina (OCA), Rede Chapada Agroecológica e a Universidade do Estado da Bahia (UNEB) Campus XXIII.

Para a coleta dos dados foram realizadas quatro rodas de conversas, organizadas de forma temática, articuladas aos objetivos específicos do estudo e distribuídas ao longo do período de realização da pesquisa, do mês de abril de 2025 a setembro 2025. Cada encontro teve duração média de uma hora e trinta minutos a duas horas, ocorrendo em espaço coletivo da comunidade, previamente acordado com as participantes.

A primeira roda de conversa foi realizada em junho de 2025, com duração de 2 horas, para fazer o diagnóstico dos saberes sobre os matos de comer na comunidade, a fim de atender o objetivo: identificar os conhecimentos prévios das pessoas da comunidade a respeito dos matos de comer, buscando compreender como são identificados, classificados e utilizados no cotidiano. A escolha do tema se deu com as considerações das participantes do grupo diagnosticando saberes, na Associação Comunitária de Riacho das Palmeiras.

A segunda roda abordou as memórias e transformações históricas relacionadas ao consumo dessas plantas, discutindo sua valorização em diferentes períodos e contextos sociais, especialmente em situações de escassez alimentar.

A terceira roda articulou memória e prática culinária, incentivando as participantes a compartilharem receitas tradicionais, modos de preparo e histórias associadas aos matos de comer, compreendendo a comida como expressão cultural e identitária.

A quarta roda teve como foco o mapeamento dos quintais da comunidade, identificando a presença, diversidade e formas de cultivo dos matos de comer, reconhecendo esses espaços como territórios de resistência cultural e alimentar.

As rodas foram conduzidas a partir de roteiro semiestruturado, contendo questões orientadoras previamente elaboradas, apêndice A, porém abertas à livre manifestação das participantes. Tal flexibilidade permitiu que emergissem narrativas espontâneas, relatos de experiências e reflexões coletivas, respeitando a dinâmica própria do grupo.

Durante os encontros foram utilizados como instrumentos de registro, roteiro orientador, o caderno de campo para anotações de falas significativas, observações contextuais e impressões da pesquisadora, registros fotográficos, mediante autorização dos participantes. O roteiro completo das rodas de conversa encontra-se apresentado no apêndice desta dissertação.

A Roda de Conversa foi um espaço de compartilhamento de saberes, no qual as participantes discutiram suas experiências com as plantas tradicionais, incluindo o uso passado pelas gerações, o consumo atual, formas de preparo, a percepção de desvalorização cultural e a preocupação com a perda da agrobiodiversidade local.

Os depoimentos e narrativas das participantes foram coletados e anotados no caderno de campo para serem transcritas depois para análise qualitativa que resultou nos relatos apresentados na seção 4.1.

A pesquisa também se baseou na análise de documentos formais (atas de associação) e registros visuais (fotografias), tratando-os não apenas como registros, mas como elementos culturais que constroem as práticas sociais. No dia 05 de julho de 2025, foi realizada uma busca nas atas da associação comunitária de Riacho das Palmeiras para verificar a existência de relatos sobre os matos de comer. Teve o apoio das lideranças da associação, tesoureira e presidente.

As fotografias foram analisadas para comprovar a realização de eventos específicos sobre matos de comer e dos pratos preparados. Foram encontrados registros sobre a realização de ciranda agroecológica em 15 de novembro de 2019 na comunidade, um evento que atesta a prática da cultura dos matos de comer.

Na etapa seguinte, visando atender o objetivo do mapeamento dos quintais produtivos da comunidade identificando as espécies de matos de comer existentes, a coleta de dados primários foi realizada no mês de agosto de 2025, por meio de observação direta e registro sistemático nos espaços produtivos da comunidade, com visitas e observações nos quintais para mapeamento dos matos de comer espontâneos e cultivados. Para levantamento e registro dos dados foi utilizado como instrumento o quadro catálogo dos matos de comer (Quadro 4.2), que detalha as espécies. As categorias de registro para cada espécie de mato de comer: nome popular e científico, parte/s comestível/eis, uso culinário, função agroecológica no quintal.

Realizaram-se fichas de caracterização detalhadas (Subseção 4.4) para cinco plantas de maior incidência e uso (Beldroega, Vinagreira, Taioba, Maracujá do Mato e Mandioca), com fotografia e detalhamento de aspectos botânicos e de manejo. Além disso, foi observada e registrada a utilização de tecnologias sociais e populares (jiraus suspensos, bacias, carrinho de mão) para cultivo e irrigação (uso de cisternas de produção) como mostra a fotografia (9). Também foi analisado o manejo dos quintais, como o registro do uso de adubação orgânica (cascas de frutas, palhada, restos de leguminosas) para cobertura e fertilização do solo.

A roda de conversa 3, denominada memórias do Garimpo, aconteceu em uma casa, escolhida com a decisão das dez mulheres, reconhecendo o protagonismo feminino no manejo dos quintais e na conservação da agrobiodiversidade. O local, que ficou disponível para eventos comunitários, proporcionou mais conforto para a convivência e facilitou o preparo dos alimentos, já que possui um fogão a lenha ainda utilizado pela comunidade.

A partir da decisão coletiva, fixou-se como tema central: Memórias do Garimpo: O Sabor dos Temperos Nativos Pindaíba e Pernambuco nas Comidas. Nessa etapa, foram abordadas as receitas utilizadas em outros tempos históricos que atendeu o objetivo, discutir a possibilidade de valorização da cultura dos “matos de comer” por meio da produção de receitas considerando as plantas utilizadas na culinária da Comunidade em outros tempos históricos.

Posteriormente, reorganizamos a roda em três grupos intergeracionais (mesclando pessoas com idades entre 18 e 75 anos) para o registro escrito das receitas, que seriam compiladas no catálogo final. Ao elencar as receitas dialogamos sobre os matos de comer, como acontece o processo de preparação de cada planta para compor o prato, onde são encontrados, são alimentos que estão disponíveis em todas as épocas do ano ou são sazonais, são cultivados ou nascem espontaneamente. Como exploração prévia das receitas, questionamos sobre a preparação dos pratos, qual o ritual para elaboração dessas receitas.

Como acontece o modo de produção dos pratos, as pessoas seguem o modo tradicional ou são incrementados outros ingredientes para agregar mais sabores aos alimentos? Essas receitas são feitas com qual frequência? Em quais momentos ou época costumam utilizar mais esses alimentos? O procedimento utilizado para preparar as receitas segue o modo tradicional, o que não descarta a possibilidade de acrescentar outros ingredientes para agregar novos sabores, mas sem comprometer o gosto natural dos alimentos.

Ainda, nessa roda de conversa, uma das participantes levou dois pratos para degustação: a farofa de jaca e a maniçoba, servidos como motivação da oficina de produção de receitas. A degustação não foi apenas um momento de apreciação, mas uma mobilização preparativa para produção das outras receitas que foram feitas no encontro seguinte após a visita aos quintais.

As mulheres orientaram para a oficina de produção das receitas a adoção do seguinte procedimento: a coleta antecipada das plantas. Foi sugerida a ideia de colhê-las no dia anterior ao encontro, garantindo que estivessem adequadas para o preparo. Essa coleta aconteceu pelo apoio de uma das lideranças, que disponibilizou seu quintal para a colheita dos matos de comer e, com a colaboração dos outros integrantes da pesquisa, selecionou, higienizou e preparou essas receitas que são tratadas detalhadamente no capítulo três.

No final da roda de conversa fizemos a avaliação e encaminhamentos para o próximo encontro roda de conversa 4: Oficina de Produção de Receitas Tradicionais, denominada: Comidas com gosto de infância na casa de vó, que aconteceu no dia 29 de junho de 2025, na casa de apoio da comunidade de Riacho das Palmeiras, local previamente escolhido para a roda de Conversa 3.

A primeira etapa para produzir as receitas envolveu a coleta criteriosa de 35 espécies de matos de comer presentes nos quintais e nas roças, cultivadas pelos próprios moradores. Esta coleta seguiu um ritual de cuidado para garantir a segurança alimentar, como seleção: foram coletadas as folhas mais viçosas, de locais distantes de possíveis contaminações, posteriormente submetidas a um processo de higienização com vinagre e água sanitária para eliminar agentes contaminantes. Este momento, chamado de "catar das folhas", exigiu a dedicação das mulheres da família.

A oficina focou no preparo das receitas, sendo um processo de valorização e documentação das práticas que aconteceu por meio do registro fotográfico. Foi realizada uma sessão de fotos das plantas coletadas, dispostas em balaio, vasilhas e na mesa, servindo como estratégia pedagógica para valorizar a riqueza da agrobiodiversidade local.

Em relação ao preparo da maniçoba, que se configura como exemplo de conhecimento tradicional, as folhas da mandioca foram lavadas e cozidas em panela aberta, em um processo lento, para a eliminação das toxinas existentes. Foi realizada uma lavagem cuidadosa em pelo menos três águas para remover o odor e o amargo característico. As folhas cozidas e cortadas foram armazenadas e, no dia da oficina, refogadas com tempero, óleo e sal a gosto.

Também foram preparadas diversas categorias de pratos cozidos dentre elas o bredo, taioba, beldroega, coração de banana, folhas de maracujá e palma. Estes foram limpos, cozidos em panela aberta (sem pressão) e temperados, assim como os cortados de palma, jerimum, quiabo fofo e banana verde.

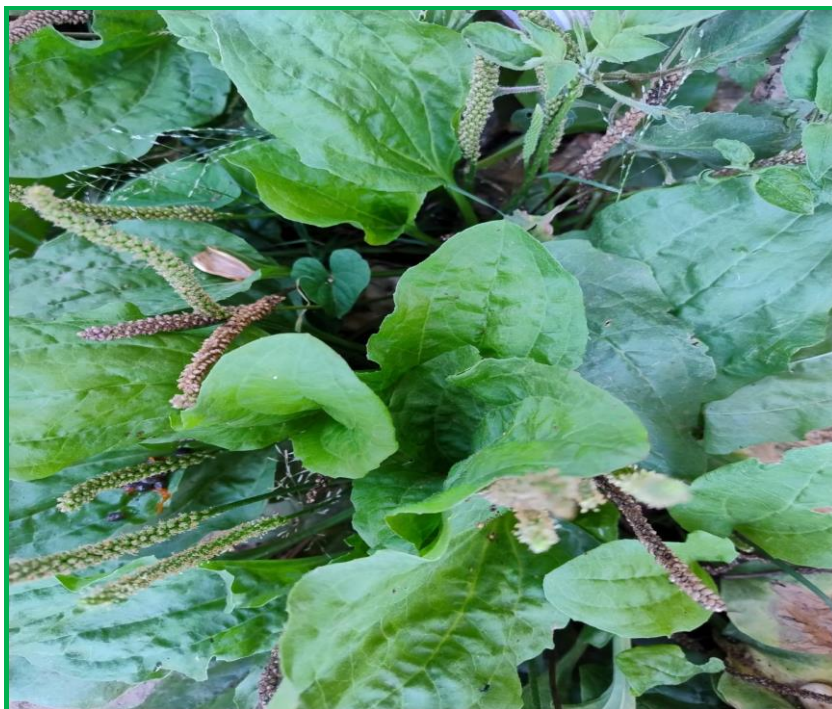
As saladas cruas constituídas das hortaliças folhosas como o almeirão, serralha e vinagreira, que não necessitam de cozimento, foram higienizadas e temperadas com pimenta de cheiro e tomate cereja. Conforme apresentado nas fotografias 11 e 12 a seguir:

Fotografia 11 – Barrufa de Serralha e Vinagreira



Fonte: dados pesquisa (2025)

Fotografia 12 – Tansagem



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Como pratos tradicionais, foram cozidos andu, saborosa e concreto (arroz vermelho e feijão de corda), farofa d'água, galinha caipira e ovos de codorna. Para sobremesa, uma mousse

e suco de maracujá nativo. Assim que todos os alimentos ficaram prontos as participantes da oficina colocaram uma mesa no quintal com as comidas e serviram o almoço. A fotografia 13 apresenta alguns desses pratos como o arroz vermelho, refogado de coração de banana, feijão de corda e batatas de bertalha.

Fotografia 13 – Arroz vermelho, feijão de corda, cortado de coração da banana e bertalha



Fonte: autora (2025)

A fotografia 13 mostra quatro pratos utilizados no cotidiano da comunidade de Riacho das Palmeiras, na frente em destaque na horizontal é o arroz vermelho, ao fundo no prato o feijão de corda, do lado direito, o refogado de coração da banana, e por último no fundo em uma vasilha menor estão as batatas de bertalha cozidas.

O processo de documentação incluiu a observação do uso do conhecimento tradicional para garantir o preparo seguro dos alimentos e o registro dos depoimentos das participantes no diário de campo e fotografias. A oficina, seguida da degustação dos pratos, funcionou como um instrumento de educação alimentar e nutricional baseado na cultura local e de documentação do patrimônio alimentar.

Os dados obtidos nas rodas de conversas, mapeamentos, análises documentais e produções de receitas foram analisados a partir de uma visão que valoriza a sabedoria da experiência e a cultura alimentar ancestral. A pesquisa realizada na comunidade permitiu constatar a existência de uma ruptura na transmissão intergeracional do conhecimento, especialmente entre as mais jovens, e a necessidade urgente de ações de valorização para reverter a perda de identidade alimentar e consolidar a segurança e a soberania alimentar na comunidade.

A análise temática de conteúdo, sustentada pela base metodológica de Minayo (2014), contribuiu para a organização e a interpretação do *corpus* da pesquisa. Os dados coletados na pesquisa foram organizados em quatro categorias principais, que representam os temas centrais de sentido e articulam o estudo em suas múltiplas dimensões, confirmando com apresentações de evidências do depoimento dos participantes da pesquisa. A seguir o quadro 3 sintetiza a estrutura analítica, apresentando as categorias principais, suas respectivas unidades temáticas, as categorias secundárias (subtemas), unidades de significação (códigos) e os depoimentos (evidências) que servem como base para a discussão detalhada dos resultados.

Quadro 5 – Estrutura de análise dos dados

CATEGORIA PRINCIPAL	CATEGORIAS SECUNDÁRIAS:	UNIDADES DE SIGNIFICAÇÃO: Códigos
Unidade temática	Subtemas	
Cultura Alimentar: como Identidade e Território	1.Marcadores Culturais	Identificadores geográficos/Modo de vida. A comida está ligada à rotina de trabalho e aos laços de cuidado familiar, marcando momentos específicos do dia e reforçando as relações de afeto e reciprocidade dentro da comunidade.
		Festas religiosas e rituais de família
	2.Significado da Comida	Comida como demarcação de território.
		Comida como linguagem e afetividade. A ideia de promover um almoço especial usando matos de comer para as crianças, nas festas tradicionais, indica o desejo de incorporar os novos saberes à cultura afetiva e ritualística da comunidade.
	.	

		Comida como revelação de aspectos sociais (saúde, trabalho, política).
II. Memória, Resistência e Contexto Histórico	1. Memória e Sentimento	Comida ligada a "tempos ruins"/dificuldades (Amargar a boca) Memória como forma de luta e preservação da história.
	Resistência Política	Denúncia da falta de políticas públicas/Exclusão. O reconhecimento do projeto como um instrumento de fortalecimento comunitário e de valorização cultural demonstra que a ação de valorização alimentar tem um efeito direto no empoderamento e na autoestima dos participantes
		Resistência ao modelo colonialista/agroindustrial.
III. Saberes Tradicionais e Soberania Alimentar	1. Matos de Comer	Uso de matos de comer (Cariru, maniçoba, bertalha e outros). Os relatos demonstram conhecimento dos matos de comer revelando função alimentar. Ampliação do repertório alimentar como o consumo da jaca verde, e a criação de uma nova receita: caldo de jaca.
		Importância como símbolo de resistência. A valorização desses alimentos está diretamente ligada à sua relevância nutricional, desassociando-os da ideia de comida de pobreza e elevando-os ao status de alimento de alto valor nutricional e estratégico para a comunidade.
	2. Transmissão do Conhecimento	Valorização do conhecimento tradicional A consciência da necessidade de proteger o patrimônio cultural alimentar contra a modernização.
	3. Conservação e Produção	Papel dos quintais produtivos (agrobiodiversidade). O conhecimento sobre os recursos locais é muito rico, envolvendo o aproveitamento integral de espécies e o reconhecimento do papel ecológico de cada planta, como a fixação de nitrogênio no solo, demonstrando apropriação do conhecimento ancestral de produção.
		Práticas de coleta e preparo tradicional. A troca de saberes e a promoção de momentos de aprendizado são identificados pelos participantes como essenciais para manter a cultura viva e segura. A preparação de pratos como a maniçoba, é seguida pela orientação e pela transmissão de técnicas corretas de preparo. Existem técnicas tradicionais de preparo e conservação que visam maximizar as propriedades dos alimentos, garantindo os nutrientes e sua durabilidade.
IV. Crítica à Padronização e Perda do Sabor	1. Mudança de Paladar	Percepção de que a comida não tem o mesmo gosto
	2. Crítica ao Sistema	Monocultura de paladares.
		Agronegócio e padronização A perda de variedades agrícolas é uma ameaça direta à agrobiodiversidade e um indicativo do impacto da monocultura e da padronização, reforçando a urgência em valorizar a cultura local

		Alimentos controlados por empresas (venenos/tecnologias)
--	--	--

Fonte: Elaboração própria (2025)

Para a proteção da identidade dos guardiões desses saberes ancestrais foram atribuídos aos participantes da pesquisa nomes de pedras preciosas como recurso ético de anonimato e posição metodológica de valorização dos conhecimentos tradicionais num contexto caracterizado pela presença dos matos de comer nos quintais produtivos e que, muitas vezes, é invisibilizado frente à agricultura convencional.

Além disso, a comunidade tem características marcantes da memória dos garimpos, assim, nomear seus narradores como diamante, cristal, esmeralda, rubi, turmalina, jade, safira, ágata, opala, topázio é definir esses conhecimentos como preciosidade histórica e cultural. As histórias de vida e conhecimentos compartilhados possuem o valor de uma joia, cuidada pelo tempo e pela oralidade, mostrando que a cultura alimentar está na simplicidade do que a natureza tem oferecido espontaneamente ao longo das gerações.

A escolha desses pseudônimos dialoga com o tema dos matos de comer à medida que as pedras preciosas, especificamente o diamante e o cristal que fazem parte da história da comunidade, estão no subsolo e emanam a energia da vida, os matos de comer desponta da terra, frequentemente invisibilizadas ou desvalorizadas. Os participantes, com suas narrativas, são garimpeiros de memórias, desvelando que o chão em que pisamos é um lugar vivo de riquezas minerais e vegetais que nutrem tanto o corpo quanto a alma.

Dessa forma, a metodologia adotada da pesquisa participante e na abordagem qualitativa garantiu a coleta de dados de forma significativa e contextualizada por meio de instrumentos como as rodas de conversa, o mapeamento dos quintais e as oficinas de receitas. Com a conclusão da etapa do campo, que envolveu a escuta atenta das participantes, a observação direta de suas práticas e a análise de documentos históricos e saberes ancestrais, a pesquisa se encaminha para etapa de análise e discussão dos dados.

Os resultados obtidos desvelam a relação profunda da comunidade de Riacho das Palmeiras com os matos de comer, confrontando os conhecimentos tradicionais levantados com a literatura acadêmica e revelando como essa cultura alimentar atua como ferramenta de resistência, soberania alimentar e preservação da agrobiodiversidade local, conforme será detalhado no próximo tópico.

3.1.1 Produto Final

O produto que emergiu desse estudo foi um livro ou catálogo de receitas dos matos de comer, produzido com a contribuição das mulheres da comunidade de Riacho das Palmeiras que compartilharam seus ensinamentos sobre essa rica e diversa cultura alimentar. O livro está estruturado em introdução, que aborda a história dos matos de comer na comunidade, a identificação, a coleta e o preparo dos pratos, em seguida apresenta algumas receitas tradicionais utilizadas com os matos de comer na comunidade.

Esse livro destaca a ligação dessas receitas com as Ciências Ambientais. Assim como as plantas promovem a conservação da biodiversidade, melhora a qualidade do solo, a retenção da água, atua no controle de pragas diminui o uso de agrotóxico, na recuperação de áreas degradadas, também promovem segurança alimentar, nutricional e soberania alimentar.

As etapas de produção do livro de receitas “Matos de comer” foram as seguintes: primeiro aconteceu o levantamento das receitas utilizadas pelas mulheres na comunidade ao longo das gerações e elencadas nos diálogos realizados nas rodas de conversas. Em seguida essas receitas foram registradas pelas participantes em uma atividade que aconteceu na roda de conversa 2 com esse objetivo. Além dessa, teve como sugestão recolher outras em casa para a elaboração do livro.

As informações sobre as receitas foram registradas no caderno de campo. A segunda etapa, houve a coleta das plantas com as participantes e a tiragem de fotografias da mesma, além de prepará-las para a oficina de receitas. Na terceira etapa se deu através da realização da oficina com registros fotográficos dos pratos para o adicionar ao livro.

A quarta etapa constituiu a criação do design com a escolha da imagem para a capa, em seguida a parte da edição se fixou na produção dos textos, organização, transcrição e revisão das receitas. A figura 5 mostra como foi estruturado o livro.

Figura 5 – Capa do livro



Fonte: Elaboração autora (2025)

Na capa a fotografia retrata as Palmeiras que estão localizadas no riacho da comunidade e o maracujá do mato florido encontrados na localidade. O próximo capítulo trata dos resultados e discussões dos dados da pesquisa.

4 RESULTADOS E DISCUSSÕES

A pesquisa dispõe de resultados obtidos a partir das atividades realizadas nas reuniões e rodas de conversas como: o levantamento dos conhecimentos prévios dos participantes da pesquisa sobre matos de comer, apresentação de algumas plantas da comunidade, um balaio sensorial para reconhecimento das plantas por meio do tato e cheiro, a busca nas atas com as lideranças da comunidade, além das visitas aos quintais para identificar as plantas, conversas com as mulheres sobre as receitas que utilizavam no cotidiano e experimentações de receitas.

Também foi publicado um artigo ainda na fase exploratória e descritiva da temática. Além da participação em eventos com apresentação de trabalhos e publicação de artigo no II Simpósio Brasileiro de Tecnologias Sociais e resumos na VIII jornada de Agroecologia da Bahia e no I encontro de Tecnologias Sociais do Nordeste.

4.1 A Associação do Consumo dos Matos de Comer às Práticas Selvagens, como forma de deslegitimar, desvalorizar e estigmatizar o Conhecimento Tradicional: Diagnosticando Saberes (roda de conversa 1)

“Comemos raízes de macambira e raízes de umbu, entre outras, e diziam que éramos selvagens porque comíamos raízes. Hoje mudaram o nome de nossas raízes para Plantas Alimentícias Não Convencionais” (Bispo, 2015).

A roda de conversa com o tema “Matos de comer: diagnosticando saberes aconteceu na associação comunitária de Riacho das Palmeiras” foi um momento de compartilhamento de saberes acerca das plantas tradicionais. A escolha do tema se deu com as participantes da pesquisa a partir do primeiro objetivo – levantamento de conhecimentos prévios. A pesquisa constituiu-se pela amostra intencional de dez mulheres de 18 a 75 anos que fazem parte do Projeto Amoras, são residentes da comunidade, possuem quintais produtivos e conhecimento tradicional.

A pesquisa trouxe contribuições importantes sobre a matos comer, demonstrando que as integrantes já conheciam e consumiam essas plantas e que as gerações passadas fizeram uso desse potencial alimentício e passaram esses saberes para a geração atual, embora a população mais jovem desconheça o seu uso culinário.

A fotografia 14 mostra a imagem da roda de conversa que aconteceu na associação comunitária e apresentação das plantas como a taioba, fava, araruta, bredo, beldroega e outras.

Fotografia 14 – Roda de conversa para diagnóstico dos conhecimentos sobre matos de comer



Fonte: dados da pesquisa (2025)

De acordo com os dados obtidos na pesquisa, notou-se que as pessoas mais velhas da Comunidade têm conhecimentos sobre o uso dos matos de comer. Elas conhecem e fazem uso desses na dieta, saberes esses apreendidos como parte de suas experiências coletivas que contribuíram para fortalecimento de suas (re)existências. Ribeiro e Menasche (2019) afirma a utilização dessas plantas como parte integrante da dieta das comunidades tradicionais, principalmente em períodos da falta de alimento, consumidas tradicional e cotidianamente como parte de sua cultura.

Entre as participantes mais jovens ainda houve aquelas que conheciam as plantas, já tinham visto, mas não sabiam que dava para comer como mostra o relato de uma delas: “sabia que existia essas plantas, mas não imaginava que servia pra comer” (Diamante) surpresa, ao mesmo tempo que demonstrou interesse pelas mesmas. Isso mostra que as pessoas têm dificuldade de reconhecer as potencialidades que existem na comunidade, ainda mais quando se trata do bioma caatinga, porque o imaginário construído ao longo do tempo é que esse local apresenta poucas possibilidades de existência (Chaves; Lima, 2022).

Esse dado reforça a perda do conhecimento tradicional sobre os matos de comer dentro de um contexto no qual ainda são reconhecidas também, embora mesmo que visualmente. Isso acontece devido a uma ruptura na transmissão intergeracional dos conhecimentos tradicionais

sobre a cultura das comidas. Tais saberes são componentes fundamentais que sustentam a produção da vida nessas comunidades. O modo de vida, de ser, criar e fazer dessas coletividades se expressa nas questões culturais, sociais, ambientais, econômicas e religiosas (Barros *et al.*, 2023).

A transmissão intergeracional desses saberes entre as famílias e grupos, evoca conhecimentos e tradições ligadas à ancestralidade, que são repassados entre as gerações e se relacionam com algumas dimensões da existência que são características dos povos e comunidades tradicionais (Caetano; Cabral; Brito, 2020).

É preciso reconhecer a existência da planta no ambiente como também conhecer suas funcionalidades como é inserida na dieta, suas formas de preparo, seus benefícios nutricionais, e como são relacionadas aos aspectos culturais. Diante da ausência dessa informação na percepção da participante, sugere que a ligação entre as plantas e sua funcionalidade alimentar foi enfraquecida em sua geração. É necessário experimentar as diversidades de plantas e frutos que tem disponível na natureza para fins que perpassam aos interesses nutricionais, como questões referentes ao empoderamento coletivo, comunitário local, regional, nacional e de redes que tem como fim a busca da sustentabilidade humana desvinculando de produtos dos mercados (Oliveira, *et al.*, 2020).

Durante a conversa ficou evidente que os matos de comer são essenciais para a comunidade. Por ser acessível era base da dieta dos antepassados, saciando a fome contribuindo para a segurança alimentar local. No entanto, percebe-se que atualmente essas plantas não recebem o devido valor de antes. O indício dessa desvalorização é uma ameaça para consolidar o apagamento das memórias da cultura alimentar ancestral das comunidades. Oliveira *et al.* (2020) mostra que nas comunidades tradicionais há registros da desvalorização cultural desses recursos alimentares e das memórias, isso reforça o modelo de produção convencional do agronegócio.

Nesse compartilhamento de saberes, as participantes da pesquisa demonstraram preocupação com o desaparecimento de algumas sementes e a baixa incidência de diversas espécies na localidade. Elas atribuem essa perda ao afastamento das pessoas da natureza e à desvinculação do ser humano com o ambiente e a vida, destacando que a ausência desses alimentos naturais e tradicionais atinge de forma negativa a própria existência e a qualidade de vida da comunidade. O que ficou evidente na colocação de Cristal ponderando que “sem esses alimentos na comunidade não existe vida”.

Nessa perspectiva a vida é um sistema interconectado onde não existe separação entre os humanos e a natureza, mas são vistos como parte integrante (Capra, 2014). A percepção da participante revela as consequências de ver as pessoas desvinculando do seu contexto ecológico.

Outra questão apresentada foi a relação sobre a ausência dessas plantas na alimentação e o surgimento de doenças, ao substituir essas espécies pelos alimentos provenientes de uma agricultura padronizada, industrializados dos ultra e superprocessados. Segundo a Organização Mundial de Saúde (OMS) dietas ricas em alimentos ultra processados estão relacionadas a um maior número de doenças crônicas não transmissíveis (DCNTs), diabetes tipo dois e câncer (Brasil, 2014).

As percepções das participantes mostram a importância das práticas do uso dos matos de comer não só em relação à fonte de subsistência, mas como um cuidado com a saúde por meio de técnicas tradicionais e preventivas. Com os relatos das participantes foi possível constatar que ocorreu o desaparecimento de algumas plantas da comunidade, a exemplo das cinco espécies de arroz, como lamenta Cristal: "Perdemos cinco variedades de arroz que tinha na comunidade". Essa perda demonstra que é urgente pensar em ações que busquem possibilidades para a valorização a fim de evitar a perda de outras espécies na comunidade.

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

As participantes relataram que esses alimentos são considerados um patrimônio alimentar tradicional da cultura local, esses saberes foram transmitidos em relações familiares de forma intergeracional, na observação de atividades envolvendo plantio, coleta preparo e consumo. A maneira como são chamadas na comunidade por matos de comer, agrega valor cultural a essas espécies como fica evidente no depoimento de Esmeralda:

Esses alimentos representam para nós não só a comida em si que traz sustância para o corpo, mas carregam histórias de vida e de luta e existência de cada um de nós, de nossa família na comunidade, se não fosse esses matos de comer resistir na comunidade seria difícil, não tinha outro jeito de viver aqui.

Os “matos de comer” como são conhecidos e chamados dizem respeito à referência ao ambiente desta pesquisa com o conhecimento e a relação que a Comunidade tem com essas

plantas. O termo “mato de comer” dialoga com os saberes que a comunidade possui e o significado que as pessoas dão a essas plantas, relacionados à frequência em que são utilizadas, o que as define como um alimento da tradição.

Os conhecimentos envolvidos nessa relação contribuem para a existência e resistência dessas pessoas na localidade e para que essa cultura nos dias atuais ainda permaneça viva, em que pesem as intempéries climáticas. Isso acontece porque essas culturas alimentares se adaptam ao clima local, são mais resistentes a períodos secos e chuvosos do que culturas convencionais, garantindo a segurança alimentar (Chaves *et al.* 2023).

Isso pode acontecer de diversas maneiras: esses alimentos podem ser mais adaptados ao clima local e mais resistentes às secas ou inundações do que culturas comerciais, garantindo a segurança alimentar. Por outro lado, o conhecimento sobre tais alimentos fortalece a autonomia da comunidade, sua capacidade de resiliência frente a crises, inclusive as alterações climáticas, o que contribui para manter a cultura viva mesmo sob as ameaças de condições adversas.

As participantes da pesquisa demonstraram também que na Comunidade existe uma grande diversidade de matos de comer, sendo as mais recorrentes no cardápio a maniçoba, beldroega, o bredo, o cariru de maracujá, a taioba, coroa de frade, araruta, xique-xique, andu, saborosa, palma, begônia, serralha, folha de maracujá e fava.

De acordo com Ranieri (2017), as cactáceas como xique-xique e coroa de frade também são fontes frequentes de alimento. Essas plantas são usadas na alimentação como verduras, hortaliças, frutas, castanhas, cereais e até mesmo condimentos naturais. Embora ainda existam, essas variedades alimentícias não são valorizadas como antigamente. A seguir são apresentadas fotografias dos matos de comer.

Fotografia 15 – Horta de araruta



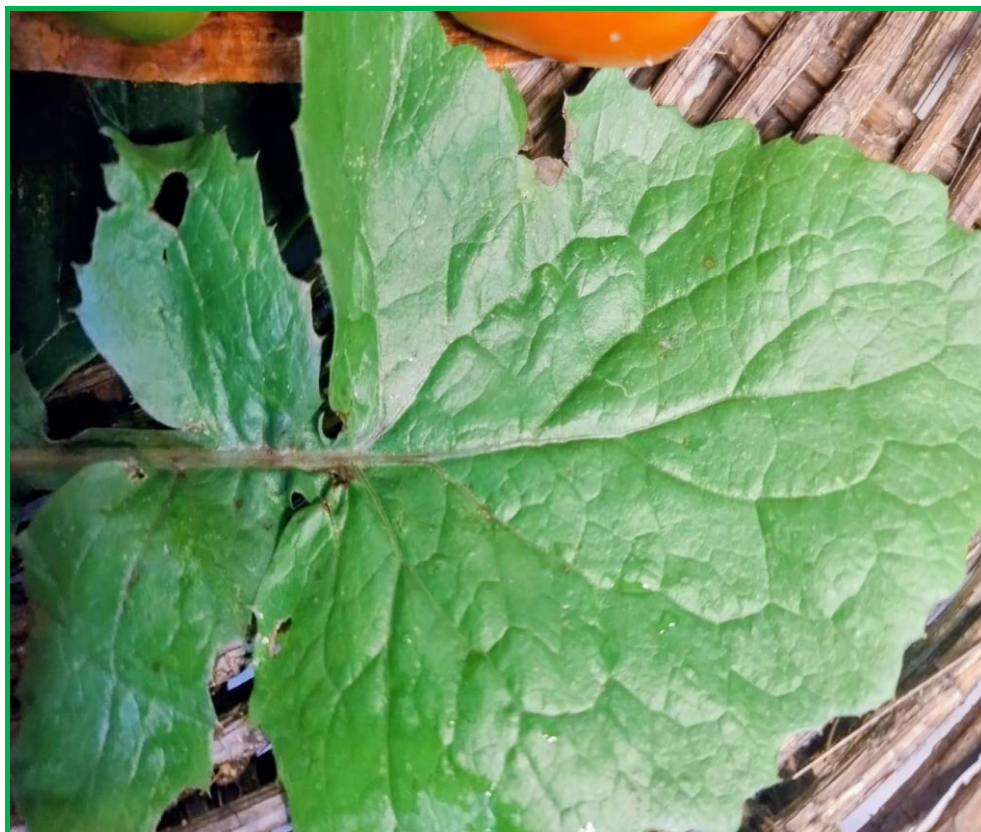
Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 16 – Bredo



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 17 – Serralha



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 18 – Palma



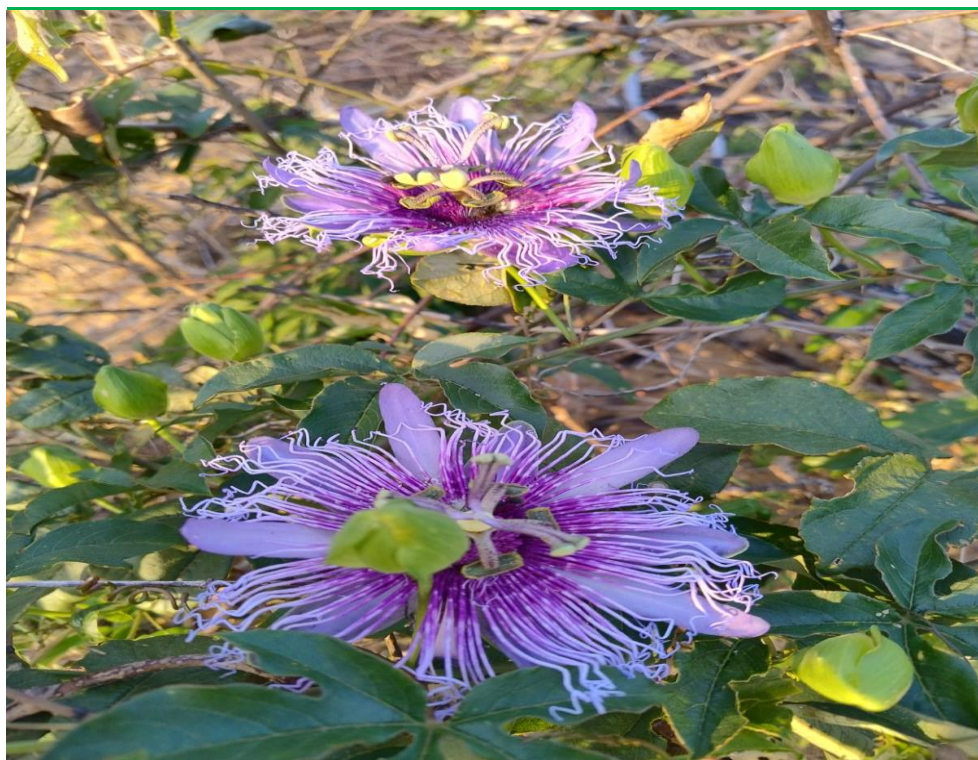
Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 19 – Fava



Fonte: autora (2025)

Fotografia 20 – Maracujá do mato



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 21 – Maniçoba cozida



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 22 – Xique-Xique no processo de cozimento



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 23 – Separação das folhas do maracujá



Fonte: dados da pesquisa (2025)

É preciso assumir um papel individual e coletivo para valorização desses saberes. Para isso deve-se apoiar os produtores de alimentos tradicionais na comunidade, aprender e ensinar as receitas e técnicas antigas, passando esses conhecimentos para as novas gerações. Além de buscar políticas públicas que protejam a agrobiodiversidade e os direitos das comunidades tradicionais e adotar hábitos frequentes de consumo desses alimentos no dia a dia a fim de valorizar essa cultura.

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

Portanto, como destacam Soglio e Kubo (2016), é preciso compreender que no processo de produção, os fertilizantes e agrotóxicos causam contaminação das águas, erosão dos solos por falta de cobertura vegetal e de estrutura e redução da biodiversidade. Os agricultores e consumidores são atingidos pelos problemas ambientais e contaminações que comprometem a saúde humana. Essas interferências no agroecossistema também provocam a diminuição do número de espécies utilizadas na agricultura, privilegia a produção em detrimento da saúde humana, degradando o ambiente e comprometendo os recursos naturais, que representa sérias ameaças à saúde humana e à resiliência dos sistemas alimentares.

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

A simbologia dos matos de comer para a comunidade em questão representa uma forma de existência e reexistência para anunciar uma cultura de alimentos que considera a responsabilidade social com o ambiente. Denuncia as opressões sofridas pelas pessoas ao longo das gerações, ao mesmo tempo que enfrenta os conflitos ambientais presentes no território, que estão latentes nos dias de hoje. Apropriar e falar sobre essa cultura é reconhecer que a comunidade tem histórias de vida e produção, potencialidades para o desenvolvimento da soberania e segurança alimentar. Esses valores precisam ser reconhecidos e visibilizados para evitar situações de vulnerabilidade em relação a exploração das riquezas locais.

As narrativas sobre os matos de comer perpassam pela memória afetiva que cada pessoa ou seus ancestrais tiveram em relação a elas: têm a ver com a história de vida e a (re)existência de cada pessoa e o enfrentamento dos tempos de escassez através da utilização responsável da natureza local. Isso significa que esses conhecimentos estão intrinsecamente ligados a experiências pessoais e coletivas. Para as participantes, o consumo dos matos de comer também remete à infância, a receitas de avós, há tempos nos quais existiam maior diversidade de alimentos. Essa memória afetiva tem uma ligação emocional forte que considera as plantas para além do seu valor nutricional (Sartori; Cruz; Tricarico, 2021).

Para essa população as plantas são alimentos sagrados, assim como as sementes representam a vida. Nesse sentido, as relações de afetividade que cada participante demonstrou

nas conversas, evidenciou como o uso dos matos de comer se entrelaça a questões culturais. De acordo com Reis, Clarete e Monteiro (2021), os matos de comer estão relacionados à religiosidade e evidenciam a intencionalidade que os indivíduos têm de preservar os hábitos e a cultura alimentar de seu povo.

Nesse movimento entre história e os conhecimentos dos povos tradicionais é preciso enxergar os significados mais profundos que se dão, não pela linguagem verbal, sobretudo, porque envolve a comunicação pelas práticas culturais, rituais e a relação de interdependência e respeito com o meio ambiente (Gimovski; Oliveira, 2024).

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

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

4.2 A cultura dos matos de comer nos documentos e imagens, um olhar a partir do intercâmbio de agroecologia na comunidade

Essa seção do capítulo 4 trata da parte documental da pesquisa, na qual foram analisadas as atas da associação e imagens existentes na comunidade que confirmam a cultura dos matos de comer neste lugar. Esses tipos de registros fazem parte da Etnografia de Documentos, isso implica a compreensão de que os mesmos não são apenas um registro, mas configuram-se como um elemento cultural que constroem e mantêm as relações e práticas de um grupo social (Ferreira; Lowenkron, 2020).

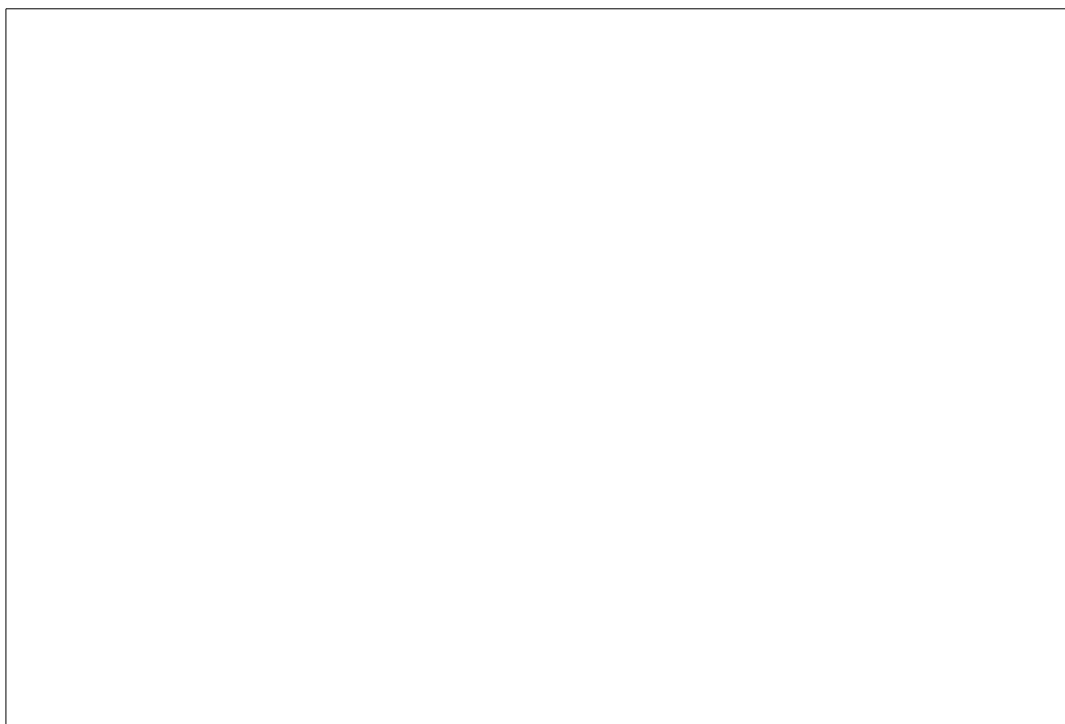
Tais documentações têm sido utilizadas na comunidade para registrar a história de vida das pessoas, o que realizam no cotidiano: os momentos de reuniões, rodas de conversas das mobilizações para os festejos de padroeiro, intercâmbio, oficinas de formações, as participações

em atividades nas comunidades vizinhas. Essas ações são essenciais para a localidade, as quais necessitam de diálogo entre moradores e para comprovações futuras de que esses eventos aconteceram, para isso, por meio da secretaria das organizações da comunidade como a associação comunitária e a igreja, relatam em atas a fim de que essas informações não se percam e, conseqüentemente, fiquem formalizadas.

Para tanto, com a contribuição da tesoureira e do presidente da associação, no 05 de julho de 2025 fizemos buscas nas atas para verificarmos a existência de momentos que atestem o consumo dos matos de comer pelas pessoas da comunidade. O apoio das lideranças da comunidade foi um diferencial para a execução da pesquisa, considerando que a história e a pesquisa também podem se fazer sem documentos escritos se não tiver, todavia, o envolvimento da comunidade possibilita ao pesquisador a produção das fontes de forma que estas tenham sentido, relacionando as demandas do presente com os fatos ocorridos no passado (De Luca, 2020). A fotografia 24 registra as buscas feitas nas atas da associação a fim de encontrar escritos comprobatórios da cultura dos matos de comer na comunidade.

4.2.1 Descobertas nos documentos

Fotografia 24 – Busca de registro dos matos de comer nas atas



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Ao analisar os documentos descobrimos que na comunidade existia uma diversidade de ações agroecológicas, desde os intercâmbios de quintais produtivos intercalados com os projetos de tecnologia social das cisternas a oficinas de produções em sistemas agroflorestais e ações de reflorestamento das nascentes dos rios.

A riqueza presente nessa documentação demonstra que a agroecologia não é um fator limitante a técnicas de cultivo, envolve questões socioeconômicas e culturais (Preiss; Schneider, 2020). Por esses fatores, a comunidade até os dias atuais cultiva seus quintais seguindo os critérios agroecológicos mesmos sem conhecer ou fazer uso de tal termo, porque aprenderam a viver e manter sua família com os alimentos que produzem de forma natural sem uso de venenos, respeitando a natureza e o seu ciclo de produção.

4.2.2 Ciranda Agroecológica

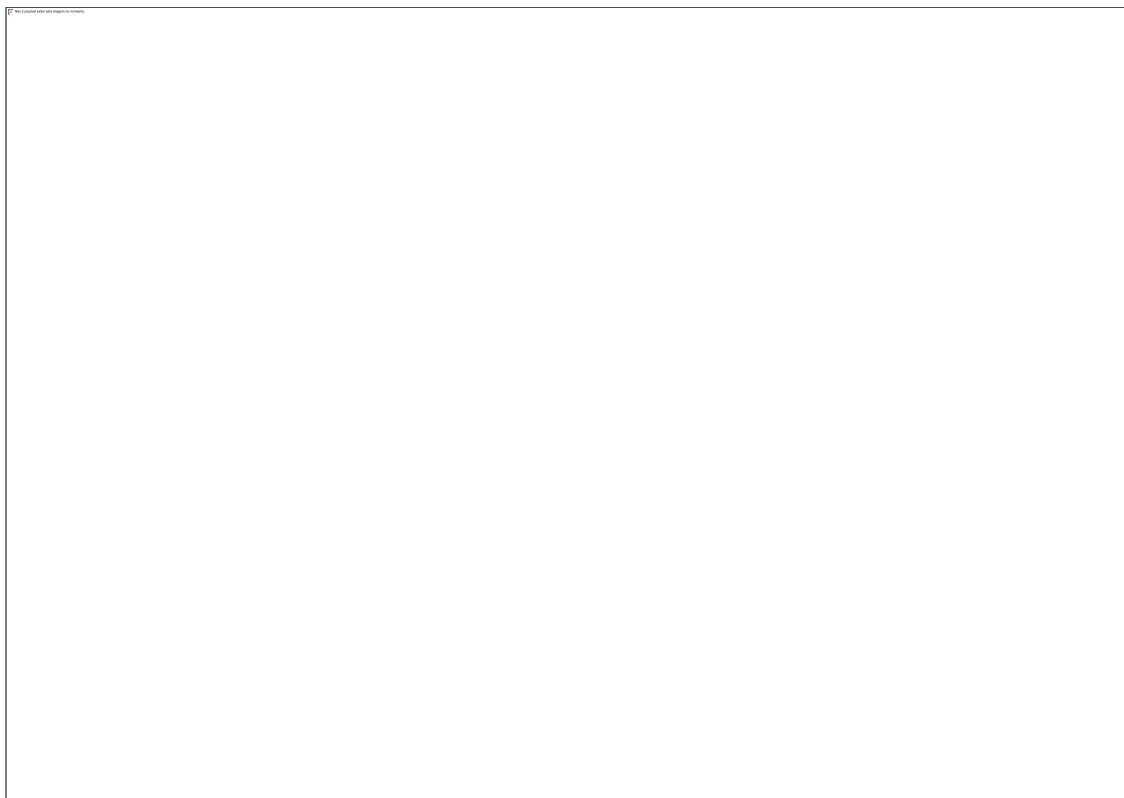
Ao analisar a ata encontramos um registro que mostra a presença da prática do cultivo dos matos de comer em intercâmbio de agroecologia, Ciranda Agroecológica, que aconteceu na comunidade no dia 15 de novembro de 2019, evento esse promovido pelo Núcleo de Estudos em Agroecologia e Produção Orgânica (NEA) do Instituto Federal de Educação Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA), em parceria com o Sindicato dos Trabalhadores e Trabalhadoras Rurais de Seabra-Bahia e as discentes da Universidade Estadual da Bahia (UNEB). Os achados confirmam que as ações de intercâmbio e cirandas agroecológicas são mediações relevantes para o fortalecimento de práticas da cultura, da resistência e para a reflexão sobre as vivências da comunidade (Souza, 2020), como está relatado na ata fotografia 25.

Fotografia 25 – Registro do Cultivo dos matos de Comer na Ata

[illegible][illegible][illegible]

Ato da reunião de formalização dos socos
multiplicando a entidade. Ato num 01 dos dias de
mes de novembro do ano dos mil e quinhentos.

Fotografia 26 Fotografia 26 – Registro do Cultivo dos matos de Comer na Ata - Parte 2



Fonte: Dados da Pesquisa (2025)

Na ata consta que o objetivo desse evento foi promover o fortalecimento da agroecologia na comunidade. A atividade iniciou com a vivência dos participantes do intercâmbio nas roças e quintais produtivos da mesma.

Quando retornaram do campo foi servido um almoço constituído pelos matos de comer. Esses alimentos foram preparados pelas discentes da Universidade do Estado da Bahia (UNEB) residentes na comunidade com a contribuição das mulheres da comunidade. A oferta desses alimentos nos eventos comunitários mostra o quanto uma alimentação diversificada bem como a soberania alimentar são relevantes para a valorização da cultura local. Isso ajuda a preservar os conhecimentos tradicionais que opõem a diversificação à homogeneização da dieta (Menasche, 2024; Paiva, 2024).

Nesse evento teve a participação de professores e colegas da turma de pedagogia da UNEB campus XXIII. Foram feitos alguns pratos para compartilhar no almoço, demonstrados na fotografia 27.

Fotografia 27 – Pratos feitos com matos de comer para o intercâmbio



Fonte: dados da pesquisa (2019)

Após o almoço aconteceram dinâmicas e rodas de conversas com apresentações indígenas do grupo da comunidade que estava em processo de afirmação de identidade. Ainda está relatado na ata que esse encontro foi muito relevante para a comunidade, já que as práticas agroecológicas já faziam parte da vida desse povo e seu sistema natural de produção de alimentos tem se fortalecido muito com a realização de cirandas e de formações que tem acontecido. Portanto, promover esses sistemas agroecológicos na localidade é relevante para a conservação da agrobiodiversidade, além de ser um enfrentamento à insegurança alimentar e aos modelos de produções hegemônicas, tendo em vista que ações como essas reforçam a identidade e a autonomia do território (Lösch *et al.*, 2022; Lourenço *et al.*, 2022).

No caso da comunidade estudada com a percepção das participantes da pesquisa, o que demandam são investimentos em políticas públicas para que essas vivências sejam potencializadas e o grupo mantenha essas práticas vivas a fim de impedir que padrões alimentares hegemônicos modifiquem os hábitos tradicionais.

Em relação às imagens acessadas, mostram o registro do evento com as variedades de alimentos fornecidos para o almoço do intercâmbio, que contam a história de vida de cada família e do lugar, o que confirma a cultura alimentar do cotidiano local.

Os registros mostram um banquete preparado por muitas mãos para receber com acolhimento os participantes do intercâmbio que foram visitar a comunidade e vivenciar um pouco dessa experiência. Essa acolhida fica evidente nas Fotografias (28 e 29).

Fotografia 28 – Acolhimento aos participantes do Intercâmbio com o almoço



Fonte: dados da pesquisa (2019)

Fotografia 29 – Compartilhamento do almoço com os participantes do intercâmbio



Fonte: dados da pesquisa (2019)

Além da existência de registros de apresentação das comidas feitas a partir dos matos de comer na comunidade para os visitantes do intercâmbio, esses pratos foram apresentados aos estudantes, professores e comunidade externa na Universidade do Estado da Bahia (UNEB) campus XXIII em setembro de 2019 pelas estudantes do curso de Pedagogia.

Esse encontro possibilitou mostrar um pouco da cultura alimentar fora da comunidade, permitindo que os participantes desse evento consumissem as comidas produzidas com os matos de comer. Além de dialogar sobre a diversidade de alimentos que pode ser acessada nos quintais produtivos que nascem espontaneamente, podendo ser também cultivadas, como mostra a fotografia 30.

Fotografia 30 – Apresentação e degustação dos matos de comer na UNEB



Fonte: dados da pesquisa (2019)

Esse diálogo realizado pelas estudantes de Pedagogia no campus XXIII da UNEB mostra a relevância do compartilhamento de saberes tradicionais da comunidade dentro da universidade. Ao levar os pratos produzidos com matos de comer dos quintais produtivos para o ambiente universitário, as estudantes rompem com a estrutura bancária de ensino (Freire, 1987), na qual a academia é a única detentora do conhecimento válido.

Este evento concretiza o diálogo freireano, demonstrando que a cultura alimentar local não é apenas um dado, mas um conteúdo pedagógico relevante que legitima a identidade da comunidade. Assim, a universidade torna-se um espaço de compartilhamento de saberes horizontais, onde o saber acadêmico dialoga com o saber popular, promovendo uma educação contextualizada e emancipatória.

Outras ações realizadas pelos membros da comunidade foram as oficinas realizadas nos Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia da Bahia (IFBA) no contexto da semana preta e indígena em 2024, na qual foi apresentada a cultura alimentar da comunidade para os estudantes, além disso, teve também as produções e experimentações de receitas pelos participantes, o que mostra que a comunidade propaga essa prática em diversos contextos a fim de promover a valorização da cultura local. A confirmação e disseminação desses saberes tradicionais ficam evidentes na fotografia 31.

Fotografia 31 – Oficina matos de comer no IFBA



Fonte: dados da pesquisa (2025)

A análise dos dados revela um caminho de expansão e aprofundamento das ações da comunidade. Em 2019, na UNEB, focou na apresentação e no diálogo com a Pedagogia, em 2024, no IFBA, observa-se um momento de prática e política. As oficinas realizadas na Semana Preta e Indígena atribuíram aos alimentos o sentido de marcador de identidades e cultura, enquanto a metodologia de produção de receitas possibilitou aos estudantes conhecer um pouco da história dos alimentos tradicionais e acompanhar de perto o processo de preparação dos matos de comer. Como evidencia a fotografia, o compartilhamento do conhecimento tradicional promove a valorização da cultura local e tem mais eficácia quando há vivência e partilha, além da observação.

Assim, essa análise documental sustentou ainda mais essa pesquisa à medida que possibilitou comprovar a existência e o fortalecimento de práticas agroecológicas e do consumo dos matos de comer, ações que transcendem técnicas de cultivo para influências socioculturais e econômicas. Ainda mostrou que a soberania alimentar é resistência cultural contra a homogeneização da dieta, afirmação de identidade e autonomia do território.

A participação e o engajamento das lideranças comunitárias foram relevantes na produção dessas fontes, confirmando que a história e a pesquisa se constroem em diálogo com as demandas do presente e os fatos do passado. Isso constata a necessidade de políticas públicas

que invistam e potencializem essas vivências tradicionais, garantindo que a agrobiodiversidade e os hábitos alimentares locais não sejam modificados por padrões hegemônicos.

A seguir a seção 4.3 discute sobre os matos de comer nos quintais produtivos da comunidade compreendendo como essas plantas se integram na vida das famílias, nos quintais e na transmissão de saberes.

4.3 Mapeamento dos matos de comer nos quintais produtivos

A visita aos quintais para observação dos matos de comer espontâneos e cultivados que existem nesses espaços aconteceu no mês de agosto de 2025, foi feito um mapeamento de dez quintais da comunidade cuidados por mulheres participantes do Projeto Amoras. Esse projeto resultou também em um produto do estudo que emergiu a partir dessa pesquisa integrada com outras duas pesquisas das colegas do mestrado em Ciências Ambientais, associada a Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS). Nos quintais foram encontrados uma diversidade agroecológica, desde plantas frutíferas e ornamentais, ervas medicinais até a criação de galinhas e porcos. Esses produtos são destinados ao consumo das famílias e são comercializadas, doadas, trocadas na feira livre e entre os vizinhos na própria comunidade.

A produção dos alimentos pelas mulheres da comunidade acontece de forma tradicional, utilizando apenas compostos orgânicos dos próprios quintais para adubação das plantas, além da produção em sistemas agroflorestais, na qual as plantações são consorciadas. Foi possível observar as tecnologias sociais e populares utilizadas também para o cultivo das hortas, como os jiraus suspensos, bacias, carroças de carrinho de mão e de restos de madeira para contornar os canteiros e proteger as plantas, além do uso das cisternas de produção para irrigar as plantas. A fotografia 32 mostra as hortas em jiraus suspensos.

Fotografia 32 – Hortas suspensas



Fonte: dados a pesquisa (2025)

As mulheres também utilizam e aproveitam as folhas que caem das árvores, as cascas das frutas, do andu, feijão, favas, a palhada do café e mamona beneficiados para adubar e fazer a cobertura do solo protegendo sua umidade.

Com esse mapeamento foi constatado, o cultivo de alface, couve, espinafre, almeirão, coentro, hortelã miúdo, hortelã da água, mostarda, cenoura, beterraba, rabanete, maxixe, chuchu, batatas, aipim, cana e outras. As ervas medicinais: capim santo, boldo, erva cidreira, poejo, alfavaca, manjeriço, hibiscos, alfazema, vichi, menta, erva doce, carqueja, alumã, macela e frutas como abacate, goiaba, jaca, laranja, tangerina, manga, acerola, seriguela, graviola, jamelão, jambo, abacaxi e outras variedades.

Dentre as plantas que são comumente encontradas nos quintais da comunidade estão também os matos de comer que ainda resistem à padronização alimentar impostas pelas modificações sociais ocorridas em decorrência do sistema capitalista que invalida a diversidade cultural e homogeneiza as culturas alimentares.

Em relação à quantidade de matos de comer estão demonstrados no quadro (6), o catálogo dos matos de comer encontrados nos quintais produtivos dos matos de comer nos quintais de 10 Mulheres em Riacho das Palmeiras, Seabra Bahia. Os achados dessa pesquisa

mostram em detalhes cada espécie, o seu principal uso e contribuições agroecológicas nos quintais, além de trazer observações relevantes sobre essas plantas.

Quadro 6 – Catálogo dos matos de comer nos quintais produtivos em Riacho das Palmeiras, Seabra-Ba

Matos de comer encontradas nos quintais produtivos					
Hortaliças folhosas					
Nome Popular	Nome Científico	Parte/s Comestível/eis	Uso Etnobotânico/Culinário	Função Agroecológica no Quintal	Observações Importantes
Almeirão Roxo	<i>Lactuca indica</i>	Folhas, ramos jovens	Consumo cru em saladas (sabor amargo), refogado	Fonte de biodiversidade alimentar, rústica, fácil propagação.	Nativa ou naturalizada, rica em antioxidantes
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i>	Folhas, brotos jovens	Crua ou refogada,	Cresce espontaneamente, indicadora de solo fértil, alta produtividade	Considerada 'erva daninha' por desconhecimento, muito nutritiva.
Serralha pincel de estudante	<i>Emilia sonchifolia</i>	Folhas, flores	Folhas refogadas ou cozidas	Cobertura de solo, ornamental comestível	As flores vermelhas são comestíveis
Folhas de Picão	<i>Bidens pilosa</i>	Folhas e brotos jovens	Refogado, sopas (uso mais medicinal/chá).	Medicinal e comestível, atrai insetos benéficos	Planta com potente ação anti-inflamatória e antiviral.
Batata	<i>Ipomoea batatas</i>	Folhas, pontas dos ramos	Refogado (substituindo a couve), em caldos	Cobertura de solo: rasteira, previne erosão, alta produção de biomassa.	Folha muito rica em ferro e vitaminas
Língua de Vaca	<i>Rumex obtusifolius</i>	Folhas jovens	Refogada, em omeletes ou recheios.	Cresce em solo úmido e degradado, tolera sombra.	Uso comum no sul/sudeste, substituto de folhas amargas.
Azedinha amarela	<i>Oxalis spp.</i>	Folhas, flores	Crua em saladas (sabor cítrico), para temperar.	Pequena, mantém a umidade do solo em canteiros.	Alto teor de vitamina c. Não deve ser consumida em excesso (oxalatos).
Tansagem	<i>Plantago major</i>	Folhas jovens	Folhas cozidas/refogadas (uso mais medicinal/chá).	Cresce em áreas pisoteadas ou degradadas	Principalmente medicinal, mas as folhas jovens são comestíveis.
TUBÉRCULOS E RIZOMAS					

Inhame	<i>Dioscorea spp. / Colocasia spp.</i>	Tubérculos rizomas	Cozido, purês, caldos (alimento base).	Reserva de carboidrato: alta produtividade por área, adaptação a solos úmidos	Cultivo tradicional, segurança alimentar.
Mangarito	<i>Xanthosoma riedelianum</i>	Rizomas,	Cozido, purês, bolos, mingaus (sabor delicado)	Reserva de carboidrato: rizomas menores e numerosos, tolerante à sombra.	Sabor tradicional e resgate cultural
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Folhas (processadas), rizomas	Folhas refogadas (obrigatório cozinhar); rizomas.	Reserva de carboidrato: perene, regenera-se facilmente.	Cuidado: deve-se identificar a variedade comestível e cozinhar bem para eliminar o oxalato.
Araruta	<i>Maranta arundinacea</i>	Rizomas (para extração do amido)	Polvilho (farinha) para mingaus, biscoitos (quitandas).	Rizoma: conservação de solo, cultura de valor histórico.	Uso histórico na alimentação infantil (amido de fácil digestão)
Caramoela	<i>Dioscorea bulbifera</i>	Batatas aéreas: Tubérculos	Cozida ou frita (usada como batata comum).	Trepadeira/reserva: uso vertical e reserva de alimento.	Cuidado: as folhas são tóxicas; apenas os tubérculos são comestíveis após o cozimento.
FRUTÍFERAS E LEGUMINOSAS					
Murici	<i>Byrsonima crassifolia</i>	Frutos	In natura, sucos, licores	Nativa: atrai fauna (pássaros), adaptada ao ecossistema	Fruto do cerrado/caatinga, rico em vitamina C.
Cambuí	<i>Myrciaria spp</i>	Frutos	In natura, geleias e sucos (sabor doce/ácido).	Nativa: árvore de pequeno porte, madeira resistente, atrai fauna.	Alto valor ornamental e alimentar.
Maracujá do mato	<i>Passiflora spp.</i> (silvestre)	Frutos (polpa), folhas	Polpa in natura (se comestível), folhas cozidas	Trepadeira: uso vertical, atrai polinizadores (mamangavas).	Alta diversidade de espécies silvestres, verificar comestibilidade
Fava / Feijão E. Santo / Andu / Mangalô	<i>Vicia faba / Cajanus cajan</i>	Sementes (grãos), vagens	Cozidos, e guisados, sopas (alimentos base).	Fixação de nitrogênio: melhora a fertilidade do solo, consorciação.	Leguminosas tradicionais, essenciais para a saúde do solo.
Cabaça	<i>Lagenaria siceraria</i>	Polpa cozida	Vasos, utensílios, artesanato; fruto novo comestível.	Rasteira e trepadeira cobre e protege o solo do impacto direto da	Hortaliça tradicional para em purê

				chuva (erosão) e da radiação solar.	
Caxi	<i>Cucurbita moschata pepo</i>	Polpa cozida	Hortaliça fruto verde	Trepadeira suas folhas atuam na proteção do solo	Hortaliça tradicional utilizada como purê
Chuchu baiano	<i>Cucurbita</i> sp. (Abóbora)	Cucurbitaceae	Alimentar fruto	Atua como cobertura do solo	Seus frutos são preparados em forma de purês
Quiabo fofo	<i>Abelmoschus caillei</i> ou <i>Abelmoschus moschatus</i> (ou outro <i>Abelmoschus</i> sp.)	Malvaceae	Alimentar (fruto, folhas)	Trepadeira que ajuda no sombreamento do solo	Hortaliça tradicional, seus frutos são refogados.
Estruturais e partes subutilizadas					
Coração de Banana	<i>Musa spp.</i>	Inflorescência (botão)	Refogado, ensopado (substituto da carne ou palmito).	Subproduto: aproveitamento integral da bananeira.	Muito popular no Brasil.
Jaca verde	<i>Artocarpus heterophyllus</i>		Cozido e desfiado (substituto da carne, "carne vegetal").	Sombra: grande árvore (exótica) com frutos volumosos, gerando sombra.	Excelente fonte de fibras e amido resistente.
Maniçoba	<i>Manihot esculenta</i> (Folhas da mandioca)	Folhas (cozidas por longas horas)	Prato maniçoba (preparo do folhado).	Roça/raiz: uso das folhas da cultura principal.	Extremamente tóxica crua
Folha e Flor de Abóbora	<i>Cucurbita spp.</i>	Folhas (broto, flores masculinas)	Flores recheadas; refogada.	Subproduto/cultura aumento da parte comestível da cultura principal.	Consumo da flor masculina
Bertalha coração	<i>Anredera cordifolia</i>	Folhas, tubérculos aéreos	Folhas refogadas (semelhante ao espinafre), tubérculos cozidos	Trepadeira: uso vertical, cobertura de solo, perene.	Crescimento vigoroso, rica em cálcio e ferro
Plantas de ambientes áridos e especiais					
Palma	<i>Nopalea cochenillifera</i>	Cladódios (raquetes)	Ensopada, refogada ou em sucos.	Reserva hídrica/forragem: resistente à seca (semiárido), cerca viva	Forrageira, exige remoção dos espinhos.
Xique-xique	<i>Pilosocereus spp.</i>	Frutos (tunas)	Fruto in natura (uso local).	Adaptada à caatinga: uso ornamental e de frutificação.	Cactácea nativa e resistente.
Cabeça de frade	<i>Melocactus zehntneri</i>	Frutos (tunas)	Fruto comestível (uso local/conserva.	Adaptada à caatinga: uso ornamental e de frutificação.	Cactácea endêmica.

Palminha da serra	<i>Orthophytum spp.</i> (provável)	Base das folhas	Consumo in natura ou cozido (coleta exige atenção).	Nativa/bordas: crescimento em rochas e solos pobres.	Bromeliácea, o consumo deve ser consciente.
Condimentares e compostos bioativos					
Vinagreira	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Folhas, cálices	Folhas refogadas (arroz de cuxá); cálices para chá (<i>hibisco</i>).	Condimentar/medicinal: flor ornamental e uso integral.	Alto valor de mercado e uso tradicional no maranhão.
Mastruz	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Folhas, sementes	Folhas jovens cruas em salada	Cresce espontaneamente.	Cuidado: o uso primário medicinal não deve ser consumido em excesso.
Capeba	<i>Piper umbellatum</i>	Folhas	Folhas refogadas (sabor aromático, picante, <i>pimenta-de-folha</i>).	Condimentar/sombra: prefere solo úmido, meia-sombra.	Aromática para peixes e caldos.
Goiaba salina / Goiabinha do mato	<i>Psidium spp.</i> (variedades/silvestres)	Frutos	In natura, sucos (diferenciais de sabor).	Frutífera: atrai fauna adaptada ao quintal.	Diversificação da cultura da goiaba.
Saborosa	<i>Phaseolus vulgaris</i> (variedade)	Vagem, sementes	Vagem verde cozida (variedade de feijão-vagem).	Horta: alimento base e fixação de nitrogênio.	Ênfase no resgate de variedades crioulas pelo sabor.
Pimenta de cortado	<i>Capsicum spp.</i>	Frutos	Consumo em salada, inatura e conservas	Suas folhas sombreiam o solo diretamente ao redor da planta, reduzindo a perda de umidade por evaporação e protegendo a microbiologia superficial	Hortaliças e condimentos de raiz superficial
Pimenta de Cheiro	<i>Capsicum chinens</i>	Frutos, conserva	Conserva e salada	Sombreamento do solo, reduzindo a evaporação	Possuem em raízes superficiais
Tomate cereja	<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>	Frutos maduros	Usadas em saladas ou conservas	Folhas atuam na cobertura do solo	Hortaliças que possuem raízes superficiais

Fonte: elaboração própria, (2025) adaptado de Kinupp e Lorenzi (2021), Madeira e Kinupp (2022), Embrapa (2017)

Os dados mostram um sistema alimentar diversificado que ultrapassa a simples produção de alimentos, configurando como um agroecossistema multifuncional. As espécies de matos de comer identificadas, articuladas aos usos tradicionais e funções ecológicas, evidenciam que os quintais produtivos são espaços que promovem a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) e também contribuem para a conservação da agrobiodiversidade. Para a

manutenção da existência desses quintais o trabalho das mulheres é fundamental para preservar essas culturas que resistem às mudanças temporais.

4.3.1 O protagonismo feminino como guardiãs das memórias da ancestralidade nos quintais produtivos.

Os dados coletados vêm de quintais cuidados por mulheres que são guardiãs dos saberes ancestrais sobre o uso das ervas, das folhas dos matos de comer que preservam essas memórias e passam seus conhecimentos às novas gerações, o que demonstram o seu protagonismo em manter viva a cultura alimentar da comunidade. Esses cuidados revelam o protagonismo das mulheres rurais na produção e preparo de alimentos, na conservação da agrobiodiversidade e na transmissão dos saberes tradicionais entre as gerações (Borstmann *et al.*, 2023; Silva *et al.*, 2022).

O conhecimento detalhado sobre o uso dos matos de comer como a taioba que exige cozimento para eliminar oxalato ou da maniçoba que quando crua é tóxica e requer longas horas de preparo, é um saber ancestral e intergeracional que ainda se mantém vivo mesmo com as mudanças que acontecem na sociedade ao longo do tempo de geração em geração. Esses saberes são passados pelas mulheres em suas práticas. O protagonismo garante a produção e o consumo seguro dos alimentos.

Dessa forma, os quintais mapeados representam um modelo de resistência socioecológica⁶, cuja interligação entre a diversidade biológica e diversidade cultural reforça a soberania alimentar local, conforme defendido por autores como Altieri (2010), ao conectar agroecologia, agricultura camponesa e soberania.

A diversidade de espécies inclui as plantas folhosas como a serralha e o almeirão roxo. Os tubérculos: inhame, mangarito e frutíferas nativas a exemplo do murici e cambuí, apresentam um modelo de produção oposto à simplificação dos sistemas agrícolas hegemônicos. A presença desses matos de comer evidencia o conhecimento local sobre a riqueza nutricional de espécies negligenciadas pelo mercado. Kinupp e Lorenzi (2014) e Madeira e Kinupp (2022) reforçam que a valorização dessas plantas é relevante para a diversificação da dieta. No Brasil, conforme mostra Barbieri *et al.* (2014), os matos de comer se restringem a poucas espécies cultivadas.

⁶ Segundo Freire (2009), os sistemas socioecológicos possuem conectividade e integridade e, por isso, expressando características emergentes, implicando em propriedades que se manifestam no conjunto complexo sem fragmentações. Nessa perspectiva o conceito de ambiente e sociedade não podem ser dissociados.

Nessa categoria são incluídas as partes subutilizadas como coração de banana, folha de abóbora, isso demonstra que o alimento pode ser aproveitado de forma integral. Revelando características de sistemas sustentáveis e resilientes.

4.3.2 Funções agroecológicas dos matos de comer nos quintais produtivos

Os quintais produtivos, além de ser um espaço de cultivo, memórias e resistência, também funcionam como laboratórios agroecológicos. As espécies que existem nesses locais assumem funções ecológicas relevantes nesses sistemas. A agroecologia, como define Gliessman (2001), é a aplicação de conceitos ecológicos no manejo de agroecossistemas. São espaços da produção familiar que garantem a segurança alimentar e a preservação da biodiversidade.

Os relatos das participantes da pesquisa sobre os matos de comer constataam que o conhecimento local ultrapassa a identificação das plantas para dimensão do aproveitamento integral dos alimentos e saberes sobre a função de cada espécie, como foi demonstrado nas considerações feitas por Rubi sobre o coco: “Já catalogamos doze espécies de coco que é essencial para a nossa saúde, podemos aproveitar fazendo óleo, paçoca, leite e outros”. O catálogo de doze espécies de coco atesta o conhecimento da localidade e da estratégia de autonomia alimentar, no qual o uso integral do fruto para a produção de óleo, paçoca, leite, etc. é um princípio agroecológico conflitante com a produção agroindustrial.

Dentre as funções observadas foi constatado que os matos de comer contribuem para melhorar a fertilidade do solo. As leguminosas como a fava e o feijão Espírito Santo (*Cajanus cajan* e *vicia faba*) saborosa, mangolô e o andu ajudam a fixar o nitrogênio no solo, um princípio agroecológico que evita o uso de adubos químicos. Essa sabedoria tradicional fica evidente quando a participante fala sobre o andu: “além de ser um alimento bom, também tem nitrogênio que é muito importante para o solo” (Turmalina).

O reconhecimento dessa função desempenhada pelos matos de comer como fixador de nitrogênio, a exemplo das leguminosas, comprovam a apropriação do conhecimento ancestral de produção que favorece a fertilidade do solo. A prática do quintal é uma dinâmica intencional que mantém a saúde do solo sem depender de adubos químicos e o esgotamento dos recursos naturais causados pelo modelo colonialista e agroindustrial.

Já as plantas rasteiras como a batata doce, cabaça, abóbora, trepadeiras, quiabo fofo e bertalha cumprem a função de cobertura do solo, contribuindo para reduzir o impacto da chuva e evitar a perda da umidade por evaporação, práticas necessárias que contribuem para a

manutenção da água. A presença de espécies características do semiárido como a Palma, xique-xique e cabeça de frade demonstram o quanto essas plantas são resilientes ao sistema.

A subseção 4.3.5 apresenta fichas de caracterização por espécie de algumas plantas escolhidas que têm maior incidência nos quintais da comunidade e que as pessoas fazem uso com maior frequência na alimentação.

4.3.3 Fichas de caracterização por espécie

Nessa seção são apresentadas as caracterizações de cinco plantas presentes nos quintais produtivos da comunidade, dentre as escolhidas para o detalhamento das informações, abordando aspectos como característica, nome científico, família botânica, origem e distribuição, hábito de crescimento, folhas, inflorescência/flores, sementes, estão a beldroega, vinagreira, taioba, maracujá do mato e mandioca. As fichas de caracterização são apresentadas acompanhadas com uma fotografia da planta descrita em sequência: beldroega fotografia 33.

Fotografia 33 – Canteiro de Beldroega



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Quadro 7 – Ficha de caracterização da beldroega

Beldroega	
Característica	Detalhamento
Nome Científico	Portulaca oleracea.
Família Botânica	Portulacaceae
Origem e Distribuição	Nativa provavelmente do norte da África ou Europa Oriental. No Brasil, aparece espontaneamente em áreas de cultivos e ocorre em quase todo o território, em solos com umidade
Hábito de Crescimento	Planta herbácea, anual, suculenta (carnosa), glabra (sem pelos). Seus ramos são tipicamente prostrados (rasteiros) ou semi prostrados e ramificados, podendo atingir até 40 cm de comprimento. A coloração dos ramos pode ser verde-clara, por vezes arroxeada.
Folhas	Simples, suculentas e espessas (carnudas), de formato elipsoide a espatulado (forma de colher), com a base mais afilada. São dispostas de forma alternada, mas na extremidade dos ramos formam rosetas, onde surgem as flores.
Inflorescência/Flores	As flores são solitárias, de pequeno porte, na cor amarela, e se abrem apenas em manhãs ensolaradas (característica que se assemelha à da Portulaca grandiflora, parente ornamental conhecida como onze-horas.
Sementes	Pretas e diminutas (muito pequenas). A planta é muito prolífica em sementes, que podem permanecer dormentes no solo por longos períodos (até 19 anos em algumas referências

Fonte: Embrapa (2017)

Fotografia 34 – Vinagreira



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Quadro 8 – Ficha de caracterização da vinagreira

Vinagreira	
Característica	Detalhamento
Nome Científico	<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.
Família Botânica	Malvaceae (Mesma família do Quiabo)
Outros Nomes Populares	Hibisco (em referência ao chá), Quiabo-azedo, Rosela, Groselha.
Parte/s Comestível/eis	Folhas (hortaliça) e Cálices (envoltório da flor).
Uso Culinário Principal	Folhas: Arroz de Cuxá (culinária maranhense), refogados (sabor levemente ácido). Cálices: Chás (<i>Hibisco</i>), geleias, doces e sucos (corante natural).
Informação Nutricional	Rica em Vitamina C, fibras e antocianinas (pigmento antioxidante).
Manejo Agroecológico	Arbusto anual: Propagação por sementes ou estacas. Resistente a pragas (a própria planta tem ação inseticida).
Condições de Cultivo	Tipicamente tropical. Gosta de pleno sol. Não tolera geadas.
Função no Quintal	Medicinal/Condimentar/Ornamental: Multifuncionalidade; as folhas e cálices têm alto valor de mercado e uso tradicional.
Risco/Cuidado	O consumo do chá de hibisco (cálices) é contraindicado para grávidas e lactantes.

Fonte: Embrapa (2023)

Fotografia 35 – Taioba



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Quadro 9 – Ficha de caracterização da Taioba

Taioba	
Característica	Detalhamento
Nome Científico	<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott
Família Botânica	Araceae (Mesma família do Inhame)
Outros Nomes Populares	Orelha-de-elefante, Macabo, Taiá.
Parte/s Comestível/eis	Folhas (processadas), Rizomas (cozidos).
Uso Culinário Principal	Folhas refogadas (substituem a couve), em ensopados e caldos (cozinha mineira).

Informação Nutricional	Rica em fibras, magnésio, manganês, fósforo, ferro, potássio, zinco e vitamina A.
Manejo Agroecológico	Perene: Planta de fácil cultivo, os rizomas são usados para propagação. Adapta-se bem a consórcios.
Condições de Cultivo	Gosta de solos úmidos, ricos em matéria orgânica e de semi sombreamento. Não tolera estresse hídrico ou sol intenso.
Função no Quintal	Reserva Alimentar/Sombra: Excelente para plantar sob o dossel de árvores, aproveitando espaços com menos luz.
Risco/Cuidado	Cuidado: A taioba comestível (<i>X. sagittifolium</i>) é geralmente reconhecida por não possuir mancha roxa no ponto de inserção do pecíolo na folha. Sempre cozinhar bem (refogar) para neutralizar o oxalato de cálcio, que causa irritação na garganta.

Fonte: Embrapa (2023)

Fotografia 36 – Maniçoba



Fonte: dados da pesquisa (2025)

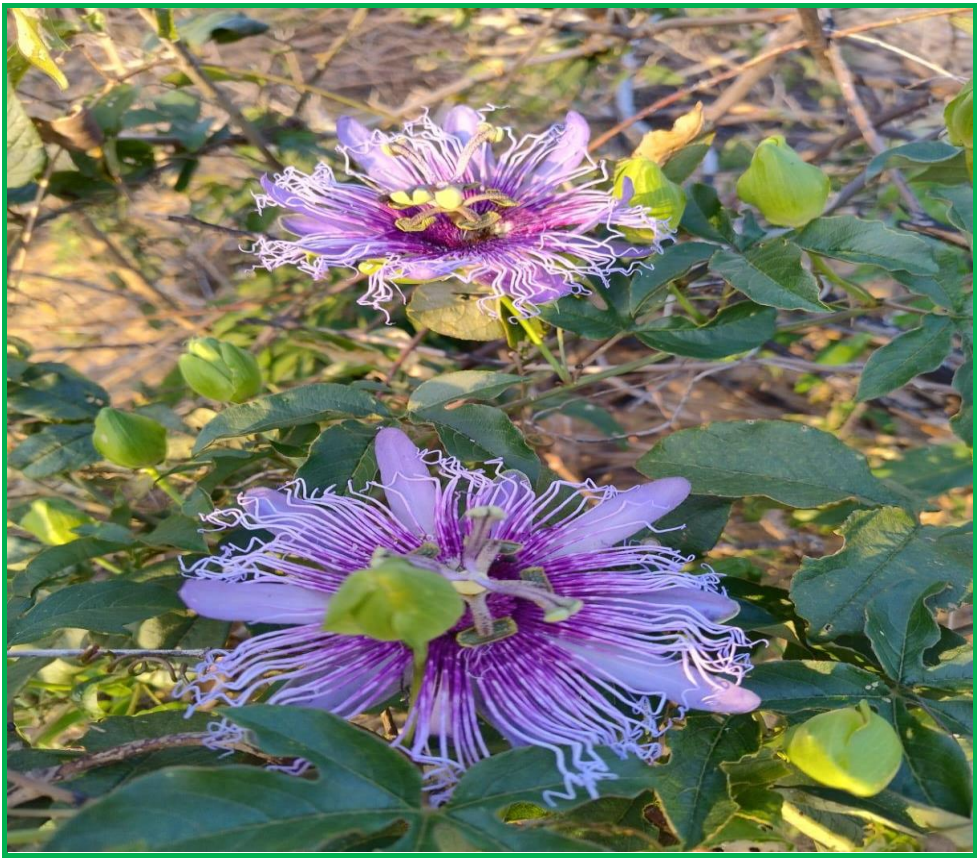
Quadro 10 – Ficha de caracterização da Maniçoba

Maniçoba	
Característica	Detalhamento
Nome Científico	<i>Manihot esculenta</i> Crantz (folhas) ou <i>Manihot</i> spp. (silvestres)
Família Botânica	Euphorbiaceae (Mesma família da Mandioca)
Outros Nomes Populares	Maniçoba-brava, Mandioca-brava (em referência às folhas).
Parte/s Comestível/eis	Somente as folhas após cozimento muito prolongado.
Uso Culinário Principal	Preparo do prato regional homônimo (<i>Maniçoba</i>), que consiste no cozimento das folhas.

Informação Nutricional	Fonte de proteínas e minerais.
Manejo Agroecológico	Rústica: Arbusto/árvore resistente a condições adversas (Semiárido).
Condições de Cultivo	Adapta-se a solos pobres.
Função no Quintal	Reserva Forrageira/Culinária: As folhas, após o processamento, são um alimento único e culturalmente importante
Risco/Cuidado	Extremo cuidado: a planta crua é tóxica devido ao alto teor de glicosídeos cianogênicos. Jamais consumir crua ou malcozida.

Fonte: Embrapa (2025); Freitas; Mattietto (2021)

Fotografia 37 – Maracujá do mato



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Quadro 11 – Ficha de caracterização do Maracujá do Mato

Maracujá do Mato	
Característica	Detalhamento
Nome Científico	<i>Passiflora cincinnata</i> mast
Família Botânica	Passifloraceae
Outros Nomes Populares	Maracujá-do-sono, Maracujá-sururuca, Maracujá-de-cobra (<i>P. eichleriana</i> é outro nome comum)

Parte/s Comestível/eis	Frutos (polpa), Folhas jovens (uso regional).
Uso Culinário Principal	Polpa: In natura, sucos, mousses, cremes e sorvetes. Possui sabor exótico e, em algumas variedades, polpa vermelha ou branca. Casca: Farinha para enriquecer pães e biscoitos (após secagem e moagem).
Uso medicinal	Folhas e flores com uso popular sedativo e ansiolítico (semelhante ao maracujá comercial)
Informação Nutricional	Rico em Vitamina C, vitaminas do complexo B, minerais (cálcio, fósforo, ferro) e compostos bioativos com ação antioxidante.
Manejo Agroecológico	Cultivo Rústico: Trepadeira perene e vigorosa. Alta tolerância à seca e bom desempenho em regiões semiáridas (Caatinga), sendo resistente a doenças comuns do maracujá comercial (ex.: Fusariose).
Condições de Cultivo	Pleno sol. Ideal para ser conduzida em cercas, muros, pergolados ou em sistema de espaldeira simples.
Função no Quintal	Uso Vertical: Aproveita espaços verticais. Atrai polinizadores: As flores grandes atraem abelhas (mamangavas). Resistência: Importante fonte de material genético resistente para o melhoramento de maracujás.
Risco/Cuidado	A identificação da espécie é crucial. Embora muitas <i>Passiflora</i> silvestres sejam comestíveis, algumas podem não ter sabor agradável ou ter uso mais restrito (ex.: as folhas de algumas espécies são citadas como tóxicas ou de uso apenas medicinal).

Fonte: Embrapa (2023); Freitas; Mattietto (2021)

O mapeamento demonstrou que os quintais produtivos em Riacho das Palmeiras, com o cuidado das mulheres da comunidade, transcendem a simples produção de alimentos. Eles se configuram como agroecossistemas multifuncionais e como modelos de resistência socioecológica. A diversidade de espécies dos matos de comer, que foram levantados nesses quintais, garantem a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) das famílias e a conservação da agrobiodiversidade local.

O conhecimento ancestral e o protagonismo feminino são bases que sustentam essas práticas, assegurando não apenas a fertilidade do solo e a conservação da umidade pela cobertura vegetal, mas também o consumo seguro dessas plantas. A agrobiodiversidade, mantida por meio de saberes tradicionais, está interligada à cultura e à história da comunidade. Para compreender a profundidade dessa conexão entre o meio ambiente e a identidade local é essencial resgatar as narrativas das práticas alimentares.

A próxima seção relata sobre a memória e tradição da comunidade, explorando como o período do garimpo e os ciclos econômicos influenciaram a dieta, o uso de temperos nativos e a valorização de sabores específicos. Assim, passando a discussão dos quintais produtivos para o diálogo sobre o fazer das comidas como cultura e identidade alimentar, desvendando o tema: Memórias do Garimpo: O Sabor dos Temperos Nativos Pindaíba e Pernambuco nas Comidas.

4.4 Memórias do garimpo o sabor dos temperos nativos pindaíba e Pernambuco como representatividade e resistência (roda de conversa 2)

Para início de conversa, falamos sobre a representatividade das comidas na comunidade e como ela retrata o nosso lugar de pertencimento, conversamos sobre as comidas de cada região, que cada lugar tem seus sabores específicos, marcadores de uma cultura alimentar e que identificam o modo de vida e a cultura de um povo. A roda de conversa 2⁷ também aconteceu no espaço da associação comunitária como mostra a fotografia.

Fotografia 38 – Conversando sobre a representatividade das comidas



Fonte: dados da pesquisa (2025)

A culinária local diverge dos alimentos globalizados, caracterizados pela apresentação do mesmo sabor em qualquer lugar do mundo, em contradição, a alimentação baseada nas diversidades da comunidade possui seu gosto diferenciado. Essa característica revela o pertencimento a uma determinada região que é manifestada no depoimento de Topázio, que reconhece com exclusividade a identidade dos alimentos: “os alimentos que comemos aqui pode ser que não seja conhecido em outro lugar”.

Esse conhecimento indica que nem em todos os lugares tem as mesmas práticas alimentares, isso depende muito das pessoas, do gosto, do lugar e grupo social do qual ela pertence, além de envolver questões políticas e sociais de um determinado contexto. Tais aspectos definem e constroem a identidade alimentar.

Quando a participante faz essa afirmação constata o fato da existência desses matos de comer e reivindica uma identidade territorial, transformando o alimento em patrimônio da comunidade. Tal constatação mostra um sentimento de orgulho da comunidade possuir saberes que o mundo desconhece ou invisibiliza. Essa construção alimentar envolve aspectos

⁷ Nessa roda de conversa conforme a dinâmica da comunidade os homens também estavam presentes.

significativos que representam uma determinada região. Questões como o cultivo e o processamento industrial ou natural, passando pelo armazenamento e comercialização, até as formas de preparo e consumo são maneiras de representar um território por meio dos elementos simbólicos que ele carrega (Seno; Batista; Porcino, 2020).

A demarcação territorial pelos matos de comer acontece à medida que o próprio território se transforma em comida, já que as plantas nascem em solos e climas específicos. O consumo das plantas que a terra produz é a própria conexão com a geografia local. Os saberes envolvidos no preparo dos alimentos, em como tirar as toxinas, por exemplo, é um conhecimento que é compartilhado apenas com as pessoas que vivem nesta localidade.

Portanto, quando Topázio aponta para essa identidade territorial a partir dos matos de comer, mostra que a valorização desses alimentos é uma forma de salvaguardar a própria identidade da comunidade. Em um contexto de homogeneização cultural, a ousadia em continuar consumindo o que não é conhecido ou bem visto em outro lugar, é um ato de resistência e de afirmação de que aquele território e o modo de vida das pessoas que vivem ali possuem valores.

Essa resistência se manifesta no orgulho e na conexão com a origem dos alimentos, contrastando com o modelo agroindustrial, como descreve Safira: “Aqui a gente guarda as sementes nas cabaças e nos panos pra plantar. Já a semente que compra pra plantar é feita para nascer uma vez só”. Essa prática de guardar a semente representa a autonomia e a negação da dependência de um sistema que vende produtos com prazo de validade genético, o que é complementado pela crítica de Opala à padronização e ao envenenamento: “Quando você vai no mercado e vê aquela alface bonita, grande, sem nenhum bichinho na folha, ali tem veneno. A comida do nosso quintal tem cheiro e gosto, tem vida dentro”.

Para Dias (2020), comer é muito mais do que apenas nutrição; é um processo que envolve seleção, escolhas e rituais. O que comemos e como comemos está interligado com a sociedade, influenciado por ideias, memória, significados e interpretações coletivas. Para que um alimento se torne comida, ele passa por escolhas que são motivadas por fatores sociais, culturais, históricos e políticos.

Essa dinâmica se choca com a pressa da vida moderna, onde a comida pronta e a falta de tempo ameaçam os saberes tradicionais. Ágata reflete sobre contraste:

A pessoa de hoje quer a comida já no prato para comer, só desembalando os pacotes prontos, ninguém quer ter o trabalho de ficar horas debaixo do sol catando as folhas do maracujá, da mandioca, por que alimentar dessas plantas, precisa que você tenha tempo, tome sol, que conheça o tempo da chuva. É uma conexão entre a gente, não é

um trabalho enjoativo. Mas falta tempo hoje. Preparar um bredo, uma taioba é quase uma rebeldia contra essa vida movimentada, essa correria toda (Ágata).

A comida tem o poder de demarcar um território ou lugar e serve como um marcador de identidade ligado a uma diversidade de significados. Os marcadores geográficos e o modo de vida presentes nas narrativas demonstram que os matos de comer não são somente nutrientes, atuam também como um instrumento que organizam o tempo e o espaço da comunidade que divergem do modo de vida fragmentado e acelerado do contexto urbano, a dinâmica do campo entrelaça o trabalho na terra com os vínculos afetivos e a partilha dos alimentos. Isso fica evidente quando Cristal traz a memória do quiabo fofo. Um alimento que embora simples é constituído de uma riqueza que demarca um território específico, às nove horas como um ritual de trabalho e afetividade “Minha madrinha fazia uma panelada do quiabo fofo para a gente comer às nove horas, sempre que trabalhava para ela”.

O horário mostra a rotina de trabalho da roça e sua geografia que considera a refeição como aquela que fortalece o corpo para as primeiras horas de trabalho. Podemos perceber também a relação do cuidado no trabalho que é mediada por vínculos afetivos como parentesco e o alimento, nesse contexto geográfico – feito com carinho – transforma a força de trabalho numa relação familiar. Além disso, o quiabo fofo não se resume a um alimento qualquer encontrado nos supermercados, é específico conhecido na localidade, dotado de saberes da terra e daquele território.

Nesse sentido, a comida está ligada a questões envolvidas para além da nutrição, relacionada com o modo de vida e a cultura de um determinado grupo que ao longo das gerações teve seus gostos e preferências próprias. As seleções, escolhas e rituais, preparação e compartilhamento dos alimentos em situações de festas religiosas ou em famílias e no próprio trabalho estão interligados aos valores codificados pela sociedade.

A alimentação tem a função de manter as tradições comunitárias vivas. Para as participantes desta pesquisa, a comida é celebração e memória coletiva. O alimento é a afetividade que celebra o momento espiritual. Como destaca o depoimento de Turmalina, a preparação dos pratos é um evento que une a coletividade “Esses alimentos eram preparados nos festejos religiosos (rezas) na comunidade, em família”.

Este relato mostra que nos aspectos entre fé e comida existem indissociabilidades. Os matos de comer servidos nesses momentos carregam simbologia de pertencimento. O consumo dos alimentos nas festas é compartilhar com o grupo reafirmando identidades culturais e religiosas.

A comida representa a linguagem e a afetividade ao mostrar que alimentação é uma garantia de cuidado e transmissão da cultura. Observamos que nas narrativas estão presentes o desejo de transformação dos matos de comer, de alimentos de subsistência para símbolos de festa e celebração para as crianças. Isso é confirmado quando o grupo de mulheres propõe inserir os alimentos nos rituais consagrados pela comunidade.

O depoimento de Jade reflete essa estratégia de ligar aspectos de valores nutricionais aos valores simbólicos da celebração: “Nós do grupo de mulheres precisamos reunir e preparar um almoço com os matos de comer para as crianças da comunidade, semelhante ao de Cosme e Damião que acontece em setembro, pois essas plantas são muito nutritivas”.

Assim, podemos identificar a comida como linguagem quando associam os matos de comer a festa de Cosme e Damião, evento esperado pelas crianças. As mulheres estão dando novos significados a esses alimentos, o sentido da comida do dia-a-dia para a comida de festa, a fim de mostrar às crianças que os alimentos que nascem no quintal são valiosos. Os aspectos nutricionais que são justificados para esse evento, mostram a preocupação com a garantia de nutrientes necessários para o cuidado que nutrem o corpo e a manutenção da cultura.

A linguagem coletiva da comida colocada pelas mulheres na proposta de preparação do almoço reforça os laços de solidariedade, organização política e afetividade que contribui para a nutrição. Essa iniciativa não se reduz apenas a um evento culinário, mas em ações de comunicação intergeracional. Nessa dimensão a comida representa afeto e cuidado para as crianças locais. Assim, a comida por si só liberta, cuida, educa, cura, celebra e mantém a união do grupo em uma linguagem que embora não esteja escrita é transmitida pela oralidade da comunidade.

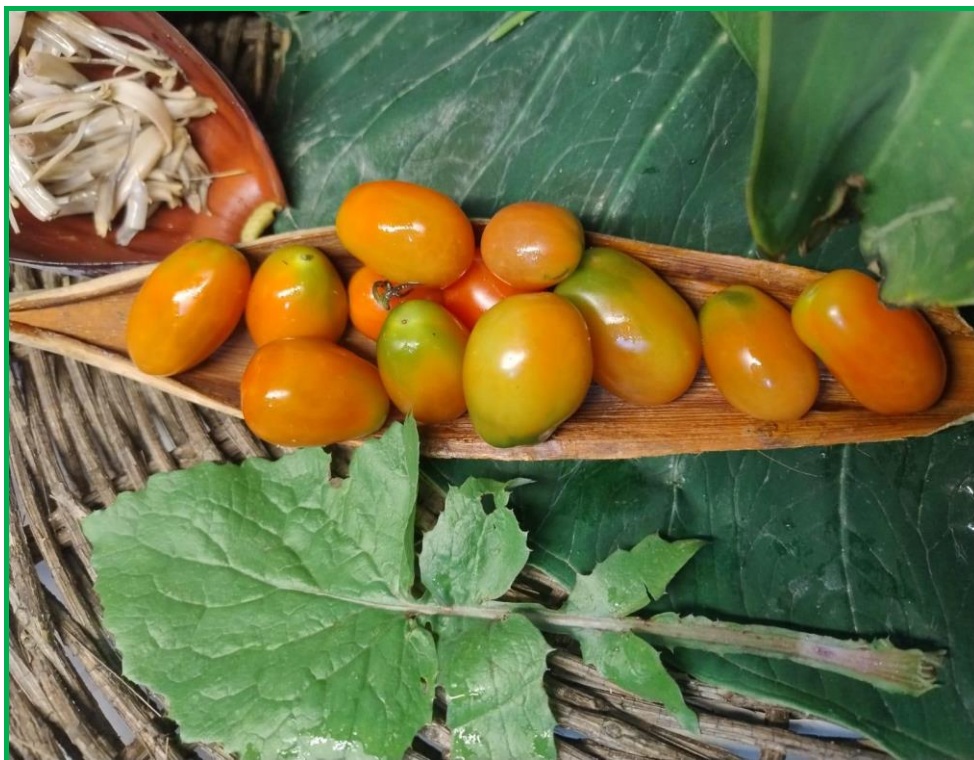
A cultura alimentar não está relacionada apenas às raízes históricas, mas, aos hábitos cotidianos, uma junção daquilo que é tradicional pelo que é constituído como novos hábitos (Braga, 2004). Uma reconfiguração dessa cultura alimentar que não é estática pode ser constatada quando uma nova receita é criada a partir de um alimento tradicional, a exemplo do caldo de jaca conforme o depoimento: “inventei quando estava vendendo na feira agroecológica, veio a ideia de fazer um caldo, e foi aprovada por todos, pois ficou muito bom” (Cristal).

O conhecimento da função alimentar dessas espécies na culinária evoluiu para a criação de outros pratos, como foi mostrado na criação do caldo de jaca em contexto de feira agroecológica. Essa nova roupagem dada a uma comida tradicional confirma a cultura em

movimento que não apaga os seus saberes, mas valoriza, integra e confirma ainda mais esses elementos, o aprovado coletivamente, celebra essa prática.

Nessa perspectiva, pensando a alimentação pelo viés cultural como demarcador do território e a fim de atender os objetivos propostos para o encontro, buscamos identificar a cultura alimentar da comunidade partindo dos pratos cotidianos, fazendo uma lista do que as famílias costumam consumir no dia a dia. Foram citados e apresentados os alimentos que os moradores produzem atualmente para consumo próprio ou para comercialização do excedente, como os produtos dos quintais, verduras, legumes e frutas. Alguns desses alimentos estão retratados na fotografia (39).

Fotografia 39 – Matos e comer da comunidade Riacho das Palmeiras: Tomate, taioba, flores do coração de banana e serralha.



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Ademais, foram elencados alguns pratos típicos, como bolo de milho, bolo de puba, brevidade – todos assados na brasa –, também a paçoca de coco licuri ou de palmeira. Para Sena, Batista e Porcino (2020), o alimento como prato típico é uma referência que mostra o valor cultural, a história, está ligado aos fatores econômicos e sociais de um povo em determinadas sociedades, além disso, é uma forma de valorização da alimentação regional, dos rituais tradicionais na preparação dos alimentos.

Assim, direcionamos a conversa sobre como era a alimentação das pessoas em outros tempos históricos, como as famílias se alimentavam naquele tempo, como elas retiravam o sustento para viver nesse lugar. Foi colocado que os alimentos utilizados naquele tempo pelos antepassados ainda fazem parte do cardápio das famílias, as mulheres utilizam os matos de comer em seus cardápios cotidianos. E ainda ressaltaram sobre a importância desses alimentos como símbolos de resistências da comunidade, que muitas das vezes as memórias estão atreladas “ao tempo ruim” (Diamante). Uma época de dificuldades de acesso aos alimentos. Ao lembrarem dessa travessia, recordam que “quando lembro desse tempo chega a amargar a boca” (Ágata).

Em relação a comida ligada a tempo ruim, a memória das participantes revela a alimentação como testemunha do período de falta de acesso às políticas públicas para o campo. A expressão recorrente sobre o “amargar a boca” desvela o período histórico marcado pelo enfrentamento de dificuldades econômicas, políticas e sociais. Essas lembranças não são mostradas como vergonha, mas como ato político que permitiu a preservação da história e valorização dos matos de comer. Recordar esse passado é lutar contra o esquecimento para valorizar o que, através das lutas e enfrentamentos, conseguiram conquistar coletivamente.

É neste ponto que a comida se transforma em um ato de reafirmação cultural e política, como expressa Esmeralda:

Antigamente quando a gente preparava essas comidas, ficava com vergonha de servir para as visitas. Hoje elas são comidas chique de restaurante. Mas para nós, sempre foi a nossa comida de todo dia, da nossa luta e resistência. Continuar fazendo essa comida hoje é dizer: nós resistimos ao abandono político perverso e o nosso mato tem importância. Lembrar que temos uma história é não esquecer de nossa origem (Esmeralda).

Para Castro (2005), a fome não é um fenômeno natural, mas social. As narrativas sobre os matos de comer que atravessaram esse período de dificuldades são, portanto, documentos históricos de como as populações do campo resistiram às estruturas de exclusão alimentar através dos conhecimentos tradicionais das plantas.

Quando as mulheres transformam as plantas em comidas estão mostrando que detém a autoria de sua própria história e de sua existência. O amargo da boca ao lembrar de antigamente transforma-se em resiliência e mostra que a preservação da história dos matos de comer é uma forma de demonstrar que mesmo com seus desafios conseguiram enfrentar e prosseguir sua existência.

O sentido do amargo descrito pelas participantes, não só descrevem as substâncias químicas das plantas como os aspectos emocionais de um tempo que foi atravessado por

momentos difíceis, porém, não há como separar esses sentimentos na memória. Nesse depoimento a memória ainda se apresenta como uma ferramenta educativa quando as pessoas mais velhas contam as histórias para os mais novos a fim de que valorizem o que tem hoje. Portanto, o consumo dos matos que estava atrelado às dificuldades no passado, hoje torna-se uma sabedoria ancestral. Essa transição configura-se como luta e preservação desses saberes.

A comida por si só tem esse poder de remeter as diversas memórias que levam a diferentes experiências vivenciadas em um passado, no caso da história de vida das participantes da pesquisa são contextos que não gostariam de retornarem novamente, devido às dificuldades que enfrentaram para superar o processo de exclusão planejado por uma sociedade capitalista e excludente. Por outro lado, as memórias preservadas também são uma forma de luta e de manter a história da comunidade viva.

Por isso, a comida assume uma função social, não alimenta somente o corpo, mas a alma, quando despertam emoções, vivências e memórias. O que atrai não está apenas no sabor, mas também no cheiro, textura, método de preparo e na qualidade da companhia durante a refeição (Figueiredo; Souza; Porcino, 2020). Comer é um ritual de afetividade e uma linguagem que fortalece as conexões interpessoais. Quando nos envolvemos nessa experiência, somos (re)confortados e acolhidos, remetidos ao carinho e à segurança de um ambiente específico, seja uma cozinha ou uma mesa (Ferreira; Ferreira; Soares, 2020).

Por outro lado, essas memórias são formas de denunciar a falta de políticas públicas para o campo ao longo das gerações, na qual as populações tiveram que lutar e resistir ao modelo de sociedade colonialista, mostrando também que fora das cidades a vida pulsa e acontece diariamente e que as pessoas estão gritando e precisam ser escutadas.

Por meio da comida podemos entender diversos aspectos de uma sociedade e de um indivíduo. É uma forma de revelar o estado emocional, a saúde, o tipo de trabalho realizado, o cenário político atual, as variações sazonais (época do ano), os conflitos de ideias e a herança cultural e costumes de um povo (Dias, 2020). Ainda para a autora, a tradição ressignificada funciona como uma ferramenta de enfrentamento à tendência à padronização cultural. Assim, é uma forma de fortalecimento para manter viva a singularidade e a identidade cultural de um determinado grupo social.

Conforme as reflexões feitas pelas participantes, são atribuídos significados aos matos de comer, tendo em vista que possibilitaram aos antepassados viverem na localidade, contribuindo para a existência de cada pessoa nesse lugar. A valorização desses saberes é essencial para manter a cultura viva na comunidade, Miranda *et al.* (2021) ressaltam que o

conhecimento tradicional é relevante, especialmente em contextos de crise, o que contribui para a promover a soberania alimentar nas comunidades. Isso também implica a sua importância para a conservação dos recursos naturais, e como indicativo no cultivo da terra.

Como a reconfiguração da farofa de jaca que é comparada a um produto valorizado pelo mercado hegemônico: "Muito gostoso, tem sabor parecido com carne de frango" (Safira). Essa validação transforma o alimento tradicional local como superior ao produto convencional, mostrando que esse é um argumento político da soberania.

Em relação ao sabor dos alimentos, Safira comentou que "a comida preparada atualmente não tem o mesmo gosto de antes". Diante dessa percepção, a perda do sabor está relacionada a alimentação controlada pelas empresas de venenos e tecnologias associadas a mercado financeiros sem considerar as necessidades da população, implicando a produção de alimentos em larga escala, contribuem para que os nossos paladares se tornam viciados em sal, açúcar e conservantes químicos, o que a autora chama de monocultura de paladares (Kelen, 2015).

Essa monocultura apresentada por Kelen (2015) demonstra nuances relacionadas não apenas ao aspecto gastronômico, mas sobretudo político. Almeida (2017) critica o modelo agroindustrial hegemônico, responsabilizando a dominação do agronegócio, apresentando seus impactos na qualidade de vida, como a padronização dos sabores dos alimentos, a dependência de venenos na agricultura e o extermínio da biodiversidade.

Essas consequências são resultado de um projeto político que prioriza o lucro em detrimento da soberania alimentar e da riqueza da diversidade de alimentos. Portanto, o agronegócio é um projeto que defende a morte em vez da vida. Kubo e Barreira (2020) destacam que o reconhecimento e a valorização dessas plantas nativas são relevantes, pois oferecem alternativas nutricionais ricas e atuam na conservação da agrobiodiversidade, dependendo menos dos modelos da agricultura de monocultura.

4.4.1 As receitas dos matos de comer (roda de conversa 3)

Nessa roda de conversa, dialogando com as atividades do projeto amoras, as mulheres falaram sobre o uso dos matos de comer nos quintais produtivos destacando as receitas utilizadas pela comunidade como mostra a fotografia 40, na qual as participantes estão reunidas para falar sobre a relevância dos espaços nos quais cultivam e nascem a comida viva.

Fotografia 40 – Conversa sobre os quintais produtivos na comunidade



Fonte: dados da pesquisa 2025)

A apresentação dos matos de comer se deu oralmente pelas mulheres, destacando o modo de preparo de cada uma, as informações coletadas foram organizadas em cinco categorias: refogados ensopados, saladas, farofa, cozidos e sucos como mostra o quadro 12.

Quadro 12 – Receitas com matos de comer

RECEITAS CITADAS NA RODA DE CONVERSA					
REFOGADOS	ENSOPADOS	SALADAS	FAROFA	COZIDOS	SUCOS
Cariru de bredo	Caramoela	Almeirão roxo	Barrufa de serralha e vinagreira	Caroço de jaca	Suco de Goiaba, salina
Beldroega	Tubérculos de bertalha	Serralha	Farofa de jaca	Fava	Palminha da Serra
Taioba	Rizomas de Taioba	Folhas de Vinagreira	Farofa de maracujá	Feijão Espírito Santo	Azedinha amarela
Cariru de maracujá	Mangarito	Tansagem		Fruto do maracujá verde do mato	Murici
Coração de	Inhame			Andu	Cambuí

banana			
Língua de vaca	Mangolô	Maracujá do mato	
Maniçoba	Saborosa (vagem)	Maracujá de cobra	
Xique-xique	Mangarito		
Palma	Inhame		
Ora por nobis			
Cabeça de frade			

Fonte: Elaboração própria (2025)

Abordagens dessa natureza – intergeracional – sobre a cultura de um grupo social é uma forma de garantir a manutenção do conhecimento, atuando como ferramenta de defesa da cultura dos territórios. A transmissão desses saberes tradicionais permite às comunidades gerir os recursos naturais e evitar o esgotamento destes resistindo às pressões externas. Nesse movimento, registrar as práticas culturais alimentares é um dos elementos centrais nessa transmissão de saberes (Diegues, 2017).

Essa discussão é necessária, ao passo que o uso e a manutenção dos matos de comer se configuram como uma estratégia de segurança e soberania alimentar, como demonstrado nos depoimentos "Falar sobre esses alimentos não é recordar a falta alimentar, porém por conta do alto valor nutricional [...]" (Cristal).

Nesse encontro foi citado por uma das participantes a existência de temperos nativos provenientes de árvores frondosas do capão, como a Pindaíba e Pernambuco, utilizados pelo pai nos garimpos, como substituição do cominho, cravo e canela, o que dava sabor característico às receitas. Relembrou o local onde viu as últimas árvores descrevendo suas características. Além disso, também mencionou a pimenta de cheiro e a pimenta doce em formato de flor, conhecida como pimenta de cortado.

Os participantes consideraram esse diálogo na comunidade como um encontro muito rico e o começo de novas discussões e debates para a valorização das práticas tradicionais da cultura da comunidade. O sentimento de pertencimento e a valorização e fortalecimento da cultura da comunidade ficou evidente na fala de uma das participantes "Sinto prestigiada por você fazer o projeto na associação, isso só nos fortalece" (Jade)

Esse ciclo reafirma a relevância da participação na comunidade que vai além dos resultados alcançados. O sentimento de valorização demonstra que a intervenção cumpriu sua

função ao unir a comunidade em defesa de um objetivo comum. Ficou evidente que a parceria feita consolidou laços promovendo a autoconfiança coletiva da instituição. Isso implica a inclusão da cultura alimentar nas políticas culturais que, conforme discutido por Dias e Luzzi (2020), é uma forma de legitimar e valorizar esses encontros. Ainda destacam a relevância do envolvimento de pessoas de idades diferentes como essencial para a transmissão cultural e a manutenção da identidade alimentar.

O compartilhamento e consumo dos alimentos reaviva a memória e o afeto, reativam os saberes e os sentimentos que somente a linguagem não consegue alcançar, essa experiência possibilita que o conhecimento se torne vivo e palpável (Contreras e Gracia 2011).

A prática em quintais produtivos cuidados pelas famílias é relevante para a conservação da biodiversidade. Nesses espaços estão presentes técnicas e conhecimentos acumulados durante gerações que garantem a manutenção dos saberes tradicionais. Posey (2002), destaca que a conservação da biodiversidade e o conhecimento etnobotânico⁸ estão entrelaçados ao modo como as comunidades mantêm viva essas tradições.

A colaboração entre os membros da pesquisa, ao disponibilizar seu tempo e espaço, viabiliza a coleta e reforça os saberes locais como fonte principal da agrobiodiversidade. Nesse sentido, o quintal é lugar de conhecimentos, sua riqueza se mantém por intermédio de práticas que Iriart *et al.* (2018) demonstram que são essenciais para a promoção da soberania alimentar. A dimensão medicinal e alimentar do quintal é inseparável, refletindo o cuidado integral com a saúde e o território, conforme atesta (Esmeralda):

Quando a gente vai no quintal. O mastruz, a tansagem, a araruta, o carrapicho (picão), tudo é transformado em comida e remédio. Temos que tomar cuidado para não esquecer o caminho da horta e precisar conhecer só o caminho da farmácia. Quando preparo minha salada de matos, estou tendo um ato de cuidado comigo mesma e com minha família, porque alimentar dessas comidas é viver uma eternidade.

Com a colaboração coletiva, a atividade de registro resultou na produção de aproximadamente trinta e cinco receitas de matos de comer. A construção inicial desse acervo concretiza a riqueza do saber culinário ancestral da comunidade, e consolida a base para a elaboração do catálogo de receitas, assegurando a fidedignidade e permanência do conhecimento tradicional. A documentação de saberes, a exemplo das receitas, contribui para salvaguardar o patrimônio imaterial da comunidade. O registro e a divulgação de práticas alimentares tradicionais transformam o conhecimento em uma cultura protegida, contribuindo

⁸ A etnobotânica é o estudo do conhecimento e das conceituações feitas pela sociedade a respeito das plantas, isso envolve como o grupo classifica o mundo vegetal e os usos que lhes são atribuídos (Amorozo, 1996).

para evitar que essas práticas do cotidiano alimentar sejam invisibilizadas (Gomes; Pinheiro, 2019).

Essa roda de conversa evidenciou a interdependência entre a alimentação, memória e identidade na comunidade. O local escolhido, um ambiente acolhedor de uma casa com fogão a lenha, no qual as participantes não apenas recordaram as receitas dos matos de comer, como o cariru de bredo, a maniçoba e a farofa de jaca, o maracujá e os demais pratos citados, mas ressignificaram esses pratos também como simbologia de resistência e reexistência, segurança e soberania alimentar, especialmente ao rememorar as épocas de difícil acesso aos alimentos como tempos ruins de escassez.

O alimento se revelou como um instrumento necessário nesse contexto para denunciar a falta de políticas públicas, a qual esse grupo assim como outros espaços de zona rural, foram submetidos, ao mesmo tempo, corrobora para fortalecer os laços sociais e a cultura local, reforçando a importância dos quintais produtivos como locais vivos que mantêm agrobiodiversidade e os saberes tradicionais. O registro das receitas iniciais é, portanto, um ato de salvaguardar o patrimônio imaterial da comunidade.

A próxima seção, intitulada Comidas com Gosto de Infância da Casa da Vó, aborda a memória alimentar mostrando o lado afetivo dos matos de comer. Os diálogos mostram uma interligação entre a afetividade, o carinho e a segurança que a comida tem o poder de proporcionar. Esse capítulo buscou explorar a resiliência manifestada nas receitas dos matos de comer, o próximo traz o sabor tradicional de ternura envolvidos nos cuidados familiares, mostrando como os pratos preparados pelas avós são instrumentos de vínculos emocionais e transmissão cultural de geração para geração, implicando na valorização da cultura alimentar comunitária.

5 COMIDAS COM GOSTO DE INFÂNCIA DA CASA DA VÓ (RODA DE CONVERSA 4)

Comer é estar na casa da avó, sentindo o cheiro do alho e da cebola refogando na panela, do feijão fervendo para engrossar, do frango assando no forno, vendo a vovó andando de um lado para outro com a colher de pau na mão e o pano de prato nos ombros enquanto estamos sentados na cadeira e mal encostando os pés no chão, esperando ansiosamente o momento de dividir o banquete no almoço de uma tarde de domingo. Ou seja, é saborear a inocência diante do tempo e da vida” (Soares *et al.*, 2020).

Para começar esse capítulo que trata das receitas tradicionais da comunidade de Riacho das Palmeiras, pensando sobre o título que representa essas receitas para cada pessoa da comunidade, não tem como não fazer essas comidas sem recordar as memórias das nossas vivências na casa das nossas avós, na qual ao redor do fogão a lenha sentíamos o cheirinho delicioso dos matos de comer preparados para o almoço. Essas lembranças me direcionaram até a citação que inicia esse capítulo ela retrata exatamente esses sentimentos de outros tempos vividos e que marcam a nossa história.

Essa oficina aconteceu no dia 29 de junho de 2025, na casa de apoio da comunidade, a mesma escolhida para a roda de conversa 3, com a participação das dez mulheres. O protagonismo feminino como guardiãs das memórias quintais é visível nas comunidades. São as mulheres que guardam os saberes da agricultura, jardins e quintais e mantêm uma diversidade de espécies fundamentais para a família (Tuler; Peixoto; Silva, 2021). Conforme foi tratado no capítulo anterior, para a coleta dessas plantas é preciso seguir um ritual, devido ao processo de preparação exigir muito cuidado. Assim, são selecionadas com todo critério, tiradas dos quintais cultivados pelos próprios moradores ou de roças distantes das residências a fim de que não tenham nenhum tipo de contaminação.

Nesse momento acontece o fortalecimento dos laços familiares, porque as mulheres estão entretidas no catar as folhas e a tecer conversas sobre a vida que está acontecendo. Nessas conversas falam de suas angústias e labutas do cotidiano, mas também dos seus sonhos e projetos para a família e comunidade, da mudança repentina dos tempos, dos valores que sofreram transformações pelas influências externas da sociedade contemporânea e que afetaram seus modos de vida.

Esse ritual de preparação das comidas demonstram um ato de cuidado que vai além de dimensões nutricionais, alcançando questões emocionais e sociais, além de ser uma ação reconfortante que retoma hábitos e costumes familiares (Matos; Junqueira; Vidal, 2020). As fotografias 41 e 42 mostram o momento no qual as mulheres estão produzindo as receitas.

Fotografia 41 – Preparação das receitas pelas mulheres



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Fotografia 42 – Processo de cozimento dos matos de comer



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Dentre a preparação dos pratos dos matos de comer, as mulheres também prepararam a barrufa de serralha que é feita a partir das folhas de serralha e vinagreira, temperada com tomate e pimenta, utiliza também a farinha de mandioca para ficar na consistência de farofa.

As potencialidades dessas plantas transcendem o processo de preparo das comidas, desde o início demonstraram ser atos de cuidado que retoma hábitos familiares e possui dimensões emocionais e sociais. O momento de “catar as folhas” para higienização tornou-se uma prática de fortalecimento de laços familiares, onde as mulheres tecem conversas sobre suas angústias, labutas e sonhos, valorizando as vivências e a transmissão oral de saberes. A memória afetiva e cultural, evocada pelo título do capítulo “Comidas com Gosto de Infância da Casa da Vó”, é reforçada configurando a culinária como uma celebração de afeto e resistência cultural.

Os aspectos envolvidos se apresentam como instrumentos de transformação social. O conhecimento e o manejo dessas espécies estão intrinsecamente ligados aos saberes de povos e comunidades tradicionais (Souza; Santos Júnior; Benevides, 2020; Santos *et al.*, 2020), com as mulheres sendo protagonistas na conservação da agrobiodiversidade (Silva; Recine, 2024).

Por outro lado, demonstram a vontade de preservar os valores que sofreram interferência de um sistema que considera que as culturas devem ser encaixadas dentro de padrões predeterminados, buscando transmitir para a geração atual a valorização das práticas culturais e das próprias pessoas da comunidade, parte integrante de um coletivo. Essa resistência a padrões externos é uma forma de incomodação com a realidade e busca por soberania alimentar, um contraponto ao sistema agroalimentar dominante que homogeneiza o consumo e invisibiliza a sociobiodiversidade (Preiss; Schneider, 2020).

O consumo dos matos de comer é um ato político de valorização do local e da diversidade. Está relacionado à memória afetiva e cultural (Matos; Junqueira; Vidal, 2020), representando um modo de consumo alternativo que desafia o modelo agroalimentar hegemônico (Boscardin *et al.*, 2024). Além disso, é considerado estratégico pelo vínculo com as culturas locais e pela produção de sistemas resilientes (Durigon *et al.*, 2023). Nesse sentido, valorizar o consumo contribui para sistemas alimentares mais responsáveis com os recursos naturais (Preiss; Schneider, 2020). A oficina de receitas demonstra que a comunidade está contribuindo para a promoção da resiliência do sistema e para a conservação da identidade cultural.

Esse foi um momento marcante de valorização das riquezas dos nossos quintais. Podemos observar o quanto esse momento foi importante na fotografia 43.

Fotografia 43 – Mostra de foto da seção



Fonte: dados da pesquisa (2025)

A oficina e o registro fotográfico, como mostra a fotografia 43, é uma estratégia pedagógica de valorização daquilo que produzimos em nossos quintais, dialogando com os registros fotográficos. Nessa perspectiva, é necessário fazer a inter-relação entre a agrobiodiversidade e os matos de comer, com povos e comunidades locais, como possibilidade de valorização cultural e o desenvolvimento local (Souza; Santos Júnior; Benevides, 2020).

Dentre as espécies que tem nos quintais da comunidade escolhemos 35 para preparar as receitas no dia da oficina. Para tanto, colhemos as folhas da mandioca para fazer a maniçoba. O modo de preparo envolve tempo, dedicação e cuidado, pois o processo de cozimento é bastante lento e deve ser feito em panela aberta para eliminação das toxinas existentes em suas folhas e lavadas com muita água pelo menos três águas para eliminar o odor e o amargo característico. Depois de lavadas, as folhas já cozidas e cortadas foram armazenadas no refrigerador. No dia da oficina utilizando tempero, óleo e sal a gosto refogamos a maniçoba para compor o repertório das outras receitas testadas naquele mesmo dia. A Fotografia 44 abaixo mostra a maniçoba cozida, pronta para ser preparada.

Fotografia 44 – Maniçoba cozida



Fonte: dados da pesquisa (2025)

A prática da oficina comprovou a relevância do conhecimento tradicional para o uso seguro dos matos de comer. O modo de preparo detalhado de pratos como a maniçoba (exigindo cozimento lento em panela aberta e múltiplas lavagens para eliminar toxinas) ilustra a importância dos saberes acumulados em gerações que permitem saber quais são os procedimentos adotados para o preparo de cada planta.

Daí a necessidade de valorizar os conhecimentos culturais e históricos para o manejo e a culinária dessas plantas (Aquino; Flores, 2020; Jacob; Cintra; Almeida 2020). Os saberes envolvidos no processo de preparação ficam evidentes no depoimento: "Sabia que come maniçoba, só tem que ter cuidado para preparar porque dizem que suas folhas são tóxicas"

(Diamante) evidenciando que este conhecimento é essencial para o manejo e a culinária dessas plantas.

Dessa forma constatamos que as receitas experimentadas nessa oficina configuram também como uma prática de educação alimentar e nutricional da cultura local. Pelos benefícios nutricionais presentes nos matos de comer, que destacam as fontes ricas em vitaminas, minerais e compostos bioativos (Durigon *et al.* 2023; Jesus *et al.*, 2020). Alguns pratos produzidos e consumidos no almoço feitos pelas mulheres da comunidade fotografia 45.

Fotografia 45 – Almoço matos de comer



Fonte: dados da pesquisa (2025)

Enfim, a relevância da oficina não está apenas em documentar e identificar os matos de comer na comunidade (Tuler; Peixoto; Silva, 2021), mas na garantia de que sua valorização seja transformada em políticas públicas que enfrentam a insegurança alimentar, reforçando a relevância da resiliência desses sistemas alimentares em momentos de crise (Miranda *et al.*,

2021) cujo conhecimento tradicional seja transformado na efetivação da soberania alimentar (Aquino; Flores, 2021).

O consumo e a valorização dos matos de comer são apresentados como ato político contra a homogeneização cultural e o sistema agroalimentar dominante (Kinupp; Lorenzi, 2014). A oficina demonstrou a vontade de preservar os valores culturais frente às influências externas. Essa resistência é uma busca por soberania alimentar, valorizando o local, a diversidade e contribuindo para sistemas alimentares mais resilientes.

Outro ponto que merece ser enfatizado é sobre a garantia de manter a preservação da identidade, a fim de que as intercorrências do cotidiano não as modifiquem como mostra a fala de Safira que faz uma abordagem urgente e necessária nesse contexto, e que soa como um apelo contra as ameaças "Precisamos valorizar a nossa cultura, senão vamos perder nossa identidade" (Safira). Essa reflexão coloca os matos de comer no centro da discussão em um nível político e sociológico. A perda da identidade coletiva é vista como o apagamento do patrimônio cultural alimentar, consequência da modernização e da homogeneização cultural global.

A experiência da oficina se configurou como uma prática de educação alimentar e nutricional baseada na cultura local, destacando os benefícios nutricionais dos matos de comer (ricos em vitaminas, minerais e compostos bioativos). O registro fotográfico serviu como estratégia pedagógica de valorização não apenas para a produção e registro de receitas tradicionais, mas a celebração da manifestação de afeto e resistência cultural.

A oficina de Produção de Receitas evidenciou a riqueza da agrobiodiversidade local, dando destaque para as mulheres no manejo dos quintais e na transmissão dos saberes ancestrais, desde o ritual cuidadoso do catar das folhas, que fortalece os vínculos afetivos familiares e tece conversas sobre a vida, até o preparo minucioso de pratos como a maniçoba, que exige conhecimento tradicional para garantir o consumo seguro.

O registro fotográfico e a degustação do cariru de bredo, cortados e outros pratos, documentaram esse relevante patrimônio alimentar, e reforçaram a importância da educação alimentar e nutricional baseada na cultura local. Assim, a comida da casa da avó se configura como uma ação política de valorização do que é local, diverso e resiliente, enfrentando a padronização e a monocultura dos paladares. A participação coletiva para produzir, documentar e experimentar essas receitas é um passo importante para a defesa da soberania alimentar e cultural da comunidade.

Portanto, com os encontros promovidos na comunidade, ficou evidente a necessidade de outros movimentos nesse ambiente, ao passo que as participantes demonstraram a

necessidade de atribuir significados e valores às práticas culturais da comunidade, ressaltando a relevância das reflexões realizadas. Quando dizem que “os encontros foram bons, precisamos de mais momentos como esse” (Rubi), estão provando que as vivências na comunidade são espaços pedagógico da cultura alimentar. A transmissão do conhecimento, a troca de saberes e a promoção da segurança e soberania alimentar são identificadas pelas próprias participantes como essenciais para manter a cultura viva e segura.

A manifestação de que mais encontros aconteçam indica o reconhecimento da relevância da aprendizagem horizontal e coletiva. A valorização das práticas tradicionais só se materializa no movimento desses encontros. Ao solicitarem a continuidade, as colaboradoras demonstram uma consciência crítica sobre o quanto a transmissão oral é relevante, mas que pode ser fragilizada frente à modernização, posicionando a troca de saberes como uma continuidade de resistência cultural contra o esquecimento.

Desta forma, este capítulo conclui essa ação que promove a valorização das receitas tradicionais dos matos de comer e encaminha as reflexões, descobertas e sugestões para as considerações finais.

6 CONSIDERAÇÕES FINAIS

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

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

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

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

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

Nesse contexto, lutar por acesso a políticas públicas de valorização cultural implica construir realidades comunitárias de consumo mais sustentáveis, solidárias e conscientes,

contribuindo para a preservação dos saberes tradicionais e para a garantia da soberania e segurança alimentar da população local. Além disso, com a relação de confiança construída, eleva-se o empoderamento individual, coletivo e comunitário.

Ainda demonstrou que a cultura alimentar da Comunidade de Riacho das Palmeiras configura-se como um instrumento de identidade, resistência e soberania alimentar. Os objetivos do estudo, focados na identificação, valorização dos saberes e práticas alimentares, foram alcançados por meio do diálogo que aconteceu nas rodas de conversas, oficinas de produção de receitas e a análise documental.

O estudo evidenciou que a comida atua como marcador geográfico, histórico e político. A roda de conversa sobre as memórias do garimpo revelou o uso dos matos de comer como estratégia de reexistência em tempos de escassez. Os pratos com matos de comer são ressignificados como fontes nutricionais e de resistência a um sistema excludente, em que lembrar desse tempo chega a amargar a boca, mas ao mesmo tempo mantém a história viva.

As discussões sobre memória das comidas revelam as questões afetivas envolvidas, mostrando que a cozinha, o fogão a lenha e a figura feminina são bases emocionais. O ritual do preparo e do consumo como o catar das folhas fortalece os laços sociais, transforma a angústia em afeto e garante a transmissão intergeracional dos saberes culinários e agroecológicos. O resgate dos temperos nativos como Pindaíba e Pernambuco, utilizados como substitutos de especiarias industrializadas, aponta para uma autonomia e um sabor singular contraditório à monocultura de paladares imposta pelo modelo agroindustrial hegemônico.

O mapeamento detalhado das espécies de matos de comer nos quintais produtivos mostrou a existência de um agroecossistema com biodiversidade mantido pelas mulheres da comunidade. As mulheres são as protagonistas na conservação da agrobiodiversidade, utilizando técnicas agroecológicas que promovem a fertilidade e a resiliência hídrica. A diversidade de espécies, garante a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN) da família. O conhecimento ancestral sobre o manejo e preparo seguro de espécies potencialmente tóxicas como maniçoba e taioba é a base que sustenta essa prática e demonstra a sabedoria acumulada ao longo das gerações.

A análise documental confirmou a cultura dos matos de comer, atestando a presença de ações agroecológicas como a ciranda agroecológica, onde o almoço foi a base de matos de comer e celebrou a diversidade e a autonomia da comunidade.

Este trabalho possui implicação política ao esclarecer a ausência de políticas públicas para o campo e mostrar necessária a luta por investimentos que potencializam as vivências

agroecológicas e garantam que a riqueza da agrobiodiversidade e os hábitos alimentares locais sejam conservados e não sofram modificações pela pressão de padrões hegemônicos.

Além disso, a pesquisa busca legitimar o protagonismo feminino e a valorização do conhecimento tradicional e da cultura. O catálogo de receitas e o catálogo dos matos de comer gerados por este estudo materializam a riqueza desse saber, transformando o conhecimento em uma cultura que precisa ser valorizada.

Este estudo é, portanto, um instrumento direcionado à comunidade que atua como ferramenta de luta e à academia como fonte para futuras investigações. A cultura alimentar em Riacho das Palmeiras é a memória em ação, um modelo de resistência que afirma que a valorização dos conhecimentos tradicionais é relevante para manutenção da vida, conservação da biodiversidade, a promoção da soberania e segurança alimentar.

Assim, a investigação contribuiu não apenas para a compreensão, mas para a valorização dos saberes acumulados ao longo das gerações, a preservação da biodiversidade local e a contribuição desses saberes na a promoção da segurança e soberania alimentar.

Os resultados desta pesquisa são considerados satisfatórios, entretanto, dada a relevância e a amplitude de abrangência da temática, é necessário que trabalhos dessa natureza continuem a ser elaborados para superar as lacunas deixadas como a falta de acompanhamento a longo prazo: para detalhar a sazonalidade e disponibilidade das plantas em cada época do ano, especialmente no período de chuva e seca; análise laboratorial para constatar os nutrientes específicos das plantas que crescem no solo e influencia na quantidade de minerais; entender por que as gerações mais novas, adolescentes e crianças da comunidade, estão se distanciando desses hábitos; e investigar o potencial de transformar essas receitas em produtos para venda em feiras regionais de Seabra, gerando renda para a comunidade.

As limitações da pesquisa foram: o tempo de coleta de dados realizados entre os meses de abril, junho, julho e agosto de 2025, como um recorte do momento, mas pode ter deixado de registrar plantas que só brotam em outras épocas do ano; em relação a amostra grupal, o estudo focou em 10 mulheres participantes do projeto Amoras, embora sejam detentoras de grande saber, a visão dos homens da comunidade ou de famílias que não participam da associação não foi detalhadamente explorada; dificuldades de identificação botânica – em comunidades tradicionais, muitas plantas têm o mesmo nome popular para espécies diferentes; a falta de coleta e secagem técnica para envio a herbário foi uma limitação científica para a precisão dos nomes científicos.

Como sugestões para pesquisas futuras sugere-se registro do ciclo de vida dos matos de

comer ao longo de alguns anos em Riacho das Palmeiras. O estudo sobre propriedades medicinais associadas aos matos de comer, muitas dessas mulheres usam os matos não só como alimento, mas como remédio. Uma pesquisa futura poderia cruzar os dados da culinária com o uso medicinal.

Avaliação de impacto na saúde escolar: investigar a possibilidade de introduzir as receitas documentadas na merenda da escola que atende a comunidade e medir a aceitação das crianças. O desenvolvimento de tecnologias de conservação; pesquisar métodos simples de desidratação ou conservas que as mulheres possam usar para que plantas sazonais possam ser consumidas durante o ano todo. Em suma, o avanço, fortalecimento e a propulsão de pesquisas nesse âmbito são essenciais para a consolidação e avanço da área de pesquisa.

7 REFERÊNCIAS

- ABRAMOVAY, R. **Muito além da economia verde**. São Paulo: Editora Abril/Planeta Sustentável, 2012. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/item/002296403>. Acesso em: 15 nov. 2025.
- ALMEIDA, Jalcione. **O Agronegócio no Banco dos Réus: o ataque à biodiversidade, à saúde e à cultura**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2017.
- ALMEIDA, F.F; CÂMARA, F.M.C. Rodas de Conversa: Construção de um espaço dialógico diante de conflitos escolares. **Editora, realize**. 2019. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/conedu/2019/TRABALHO_EV127_MD1_SA4_ID8334_26092019001420.pdf. Acesso em: 03 març.2026
- ARAÚJO, F. P. de; FALEIRO, F. G.; AIDAR, S. de T.; MELO, N. F. de. **Passiflora cincinnata**: Maracujá-da-caatinga. Circular Técnica. Embrapa Semiárido,2018.
- AMOROZO, Maria C. M. A abordagem etnobotânica na pesquisa de plantas medicinais. In: DI STASI, L. C. (Org.). **Plantas medicinais: arte e ciência – um guia de estudo interdisciplinar**. São Paulo: Editora Unesp, 1996. p. 47-68.
- AQUINO, D. R. M.; FLORES, M. S. A. Plantas alimentícias não convencionais em Belém, Pará: conhecimento, usos e segurança alimentar. **Novos Cadernos NAEA**, Belém, v. 23, n. 2, p. 119-141, 2020. Disponível em: <https://periodicos.ufpa.br/index.php/ncn/article/view/8215>. Acesso em: 11 out. 2025.
- ARRUDA, R. Populações tradicionais e a proteção dos recursos naturais em Unidades de Conservação. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, São Paulo, v. 14, n. 41, p. 57-73, 1999. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asoc/a/RfgDyLnkxRnFNqQcWTR6bQG/abstract/?lang=pt>. Acesso em: 20 nov. 2025.
- AZEVEDO, Eva Emília Freire do Nascimento. **Trabalho, educação e produção associada: experiências de jovens e mulheres do assentamento Roseli Nunes em Mirassol D'Oeste–MT**. 2020.
- BRAGA, Vivian. Cultura Alimentar: Contribuições da antropologia da alimentação **SAÚDE REV.**, Piracicaba, 6(13): 37-44, 2004.
- BARRETO, L. M. S. No mundo dos Munduruku: uma episteme que não é mitológico. In: **Anais do IV Congresso Nacional de Ensino de Ciências e Biologia (IV CONECIBIO)**, 2021. Disponível em: https://editorarealize.com.br/editora/anais/enanpege/2023/TRABALHO_COMPLETO_EV187_MD6_ID1492_TB104_13112023004212.pdf. Acesso em: 30 out. 2025
- BARROS, F. B. *et al.* (Eds.). **Agroecologia e povos tradicionais na América Latina e Caribe**. Brasília, DF: **Embrapa**, 2023. Disponível em: <https://www.alice.cnptia.embrapa.br/alice/handle/doc/1158494>. Acesso em: 11 out. 2025.

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

BRASIL. Secretaria de Políticas de Promoção da Igualdade Racial. **Relatório anual de atividades 2013**. Brasília, DF: SEPIR, 2014. Disponível em: <http://www.exemplo.gov.br/relatorio2013>. Acesso em: 7 jul. 2025.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia alimentar para a população brasileira**. 2. ed. Brasília, DF: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf. Acesso em: 7 jul. 2025.

BRASIL. **Lei nº 11.326, de 24 de julho de 2006**. Estabelece as diretrizes para a formulação da Política Nacional da Agricultura Familiar e Empreendimentos Familiares Rurais. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 25 jul. 2006. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2004-2006/2006/lei/111326.htm. Acesso em: 05 jul. 2025.

Brasil, 2018. Secretaria de Saúde do Distrito Federal **RODA DE CONVERSA SOBRE PLANTAS MEDICINAIS**. Maracujá (*Passiflora spp.*)

BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 7 de fevereiro de 2007**. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais (PNPCT). Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 fev. 2007. Disponível em: https://www.planalto.gov.br/ccivil_03/_ato2007-2010/2007/decreto/d6040.htm. Acesso em: 12 jul. 2025.

BRANDÃO, Carlos Rodrigues; STRECK, Danilo Romeu. A pesquisa participante e a partilha do saber: uma introdução. **Pesquisa participante: o saber da partilha**. Aparecida: Ideias & Letras, 2006.

CABRAL, Mariana Pompílio Gomes. Nutricídio e racismo alimentar na crise neoliberal e socio sanitária da pandemia de covid-19 no Brasil. **Saúde e Sociedade**, v. 33, n. 2, 2024. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/sausoc/a/bx4jFQJsqv7vzpfDGtjvnm/?lang=pt>. Acesso em: 07 de out. 2025.

CAETANO, Edson; CABRAL, Cristiano Apo Lucena; BRITO Flávia Lorena. Bem Viveres: possíveis significados, virtualidades e limites presentes na produção da existência dos Povos e Comunidades Tradicionais e Assentamentos. **Revista da ABET**, v. 19, n. 2, p. 275-299, 2020.

CAPRA, F.LUISI.P. **The Systems View of life: A unifying Vision**. Cambridge: Cambridge University Press, 2014.

CARVALHO, I. K. S. de *et al.* Sabedoria da Terra: integrando conhecimentos tradicionais à Educação Ambiental e Alimentar. **Revista ARACÊ**, [S.l.], v. 7, n. 5, p. 170, 2025. DOI: 10.56238/arev7n5-170. Disponível em: <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/5034>. Acesso em: out. 2025

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

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

COHEN, Mark Nathan. **A Crise Alimentar na Pré-História**: Superpopulação e as Origens da Agricultura. New Haven: Yale University Press, 1977. Disponível em: <https://hdl.handle.net/2027/heb03085.0001.001>. Acesso em: 12 dez. 2025

CONSTANTINO, E. P. Percursos da pesquisa qualitativa em Psicologia. **São Paulo: Arte & Ciência**, 2007. Disponível em: https://www.academia.edu/55241080/Percursos_da_pesquisa_qualitativa_em_psicologia. Acesso em: 11 jun. 2025.

CONTRERAS, Jesús; GRACIA, Mabel. **Alimentação, Sociedade e Cultura**. Tradução de Fábio Alher. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011.

COSTA FILHO, A. **Quilombos e Povos Tradicionais**, 2016. Disponível em: https://www.researchgate.net/publication/354002820_As_comunidades_dos_quilombos_direitos_territoriais_desafios_situacionais_e_o_oficio_do_antropologo. Acesso em: 15 nov. 2025.

D'ABADIA, A. C. A. *et al.* Produtividade e caracterização física de *Passiflora cincinnata* no Cerrado. **Pesquisa Agropecuária Tropical**, Goiânia, v. 51, p. e 65795, 2021.

DE LUCA, T. R. Análise documental na pesquisa em história da educação: um olhar para pesquisas locais. **Revista Cadernos de Pesquisa**, v. 20, n. 44, p. 36-51, 2020.

DE MIRANDA, Evely Bocardi *et al.* Povos originários e comunidades tradicionais e as políticas públicas no Brasil. **ARACÊ**, v. 7, n. 1, p. 2982-2990, 2025.

DIAMOND, Jared. **Armas, Germes e Aço**: Os Destinos das Sociedades Humanas. Rio de Janeiro: Record, 1997. Disponível em: http://ecoqua.ecologia.ufrgs.br/eaagron/Armas_Germes_Aco_JaredDiamond.pdf. Acesso em: 13 dez. 2025.

DIAS, L. C.; CAETANO, E. Sabedorias ancestrais de cura: Atenção, cuidado e solidariedade entre povos e comunidades tradicionais. *Semi Edu* [Anais eletrônicos]. **GT 16 - Trabalho e Educação**. 2021. Disponível em: <https://sol.sbc.org.br/index.php/semiedu/article/view/20360>. Acesso em: 28 set. 2025.

DIEGUES, Antônio Carlos S. **O mito moderno da natureza intocada**. 5. ed. São Paulo: Hucitec, 2017.

DOS REIS, J. D.; DE CÁSSIA PAULA CLARET, K.; DA FONTOURA CUSTÓDIO MONTEIRO, V. plantas alimentícias não convencionais nas escolas: proposta de uma sequência didática para o ensino da diversidade vegetal, alimentar e cultural. **Journal of Education Science and Health**, v. 1, n. 3, 2021. Disponível em: <https://bio10publicacao.com.br/jesh/article/view/31>. Acesso em: 05 maio 2024.

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

EMBRAPA. **Hortalças não convencionais**. Hortalças tradicionais: beldroega. Brasília, DF: Embrapa, 2017. 2 p. (Folder). Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1071378/hortalicas-nao-convencionais-hortalicas-tradicionais-beldroega>. Acesso em: 21 out. 2025.

EMBRAPA. **Taioba**. [S.l.]: Embrapa, [2023]. [2] p. (Infoteca-e). Disponível em: <https://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/bitstream/doc/1071385/1/ftaioba.pdf>. Acesso em: 21 out. 2025.

EMBRAPA. **Vinagreira**. [S.l.]: Embrapa, [2023]. [2] p. (Livraria EPAMIG). Disponível em: <https://livrariaepamig.com.br/wp-content/uploads/2023/02/Vinagreira.pdf>. Acesso em: 21 out. 2025.

FELDENS, Leopoldo. **O homem, a agricultura e a história** / Feldens Leopoldo - Lajeado: Ed. Univates, 2018.

FERREIRA, L. C. Mesquita; LOWENKRON, L. S. (Orgs.). **Etnografia de documentos: pesquisas antropológicas entre papéis, carimbos e burocracias**. Rio de Janeiro: E-papers, 2020.

FLEURY, Sônia; MENEZES, Paloma. Movimentos sociais de resistência ao cenário de insegurança alimentar e fome no contexto da pandemia de Covid-19. In: SINGER, Júlia; MENEZES, Paloma (Org.). **Fome e Crise Hídrica no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP), 2020. p. 294-315. Disponível em: <https://repositorio.usp.br/bitstreams/2107e450-6d67-4e45-852e-f9d467bb801f>. Acesso em: 08 out. 2025.

FREIRE, Paulo. **Pedagogia do Oprimido**. 17. ed. Rio de Janeiro: Paz e Terra, 1987

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

FLEURY, Sônia; MENEZES, Paloma. Movimentos sociais de resistência ao cenário de insegurança alimentar e fome no contexto da pandemia de Covid-19. In: SINGER, Júlia;

MENEZES, Paloma (Org.). **Fome e Crise Hídrica no Brasil**. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo (EDUSP), 2020. p. 294-315. Disponível em:

<https://repositorio.usp.br/bitstreams/2107e450-6d67-4e45-852e-f9d467bb801f>. Acesso em: 08 out. 2025.

FREITAS, A. F. de; MATTIETTO, R. de A. *Composição Físico-Química e Conformidade com a Legislação de Manivas Cozidas Comercializadas em Belém, PA*. Belém, PA:

Embrapa Amazônia Oriental, 2021. 16 p. (Boletim de pesquisa e desenvolvimento, 149). Disponível em: <https://www.dopdf.com/>. Acesso em: 21 out. 2025.

GARCIA, C. F. M. *et al.* **Epistemologias quilombolas e saberes ancestrais: uma abordagem decolonial a partir do quilombo Cacoal**, em Moju-pa. Editora Científica. 2022. Disponível em:

https://www.researchgate.net/publication/391292829_EPISTEMOLOGIAS_QUILOMBOLAS_E_SABERES_ANCESTRAIS_UMA_ABORDAGEM_DECOLONIAL_A_PARTIR_DO_QUILOMBO_CACOAL-PA. Acesso em: 21 out. 2025.

GHIDINI, Rafael; MORMUL, Najla Mehanna. Revolução agrícola neolítica e o surgimento do Estado classista: breve reconstituição histórica. **Revista de Ciências do Estado**, v. 5, n. 1, p. 1-20, 2020.

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

GIMOVSKI, Fabio; DE OLIVEIRA, Cintia Mara Ribas. Territórios do saber: a integração de saberes ancestrais e conservação ambiental na cosmovisão Shanenawa. **História Oral**, v. 27, n. 3, p. 31-48, 2024. Disponível em:

<https://revista.historiaoral.org.br/index.php/rho/article/view/1457>. Acesso em: 03 nov. 2025.

GOMES, Carolina F.; PINHEIRO, Rômulo J. Do saber à salvaguarda: o registro do patrimônio imaterial alimentar como estratégia de valorização cultural. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, Rio de Janeiro, n. 38, p. 1-17, 2019. Disponível em: https://www.google.com/search?q=http://portal.iphan.gov.br/uploads/rev_pat_n38/artigo-2.pdf. Acesso em: 10 out. 2025.

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

GRAEBER, David; WENGROW, David. **O Despertar de Tudo: Uma Nova História da Humanidade**. São Paulo: Companhia das Letras, 2021. Disponível em:

https://asdocs.net/Lo3l~pdfviewer#google_vignette. Acesso em: 20 out. 2025.

GUIMARÃES, M.; MEDEIROS, H. Q. de. Outras epistemologias em educação ambiental: o que aprender com os saberes tradicionais dos povos indígenas. **REMEA - Revista Eletrônica Do Mestrado em Educação Ambiental**, v. 33, n. 1, p. 50–67, 2016. Disponível em:

<https://periodicos.furg.br/remea/article/view/5959>. Acesso em: 13 nov. 2025.

HARARI, Yuval Noah. **Sapiens: Uma Breve História da Humanidade**. São Paulo:

Companhia das Letras, 2018. Disponível em: <https://maurooliveira.blog/wp-content/uploads/2019/12/pdf-sapiens-uma-breve-hsirc3b3ria-da-humanidade.pdf>. Acesso em:

08 nov. 2025.

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

HUBLIN, J. J., Ben-Ncer, A., Bailey, S., Freidline, P. A. Neubauer, S., Skinner, M. M., ... & Gunz, P. (2017). New fossils from Jebel Irhoud, Morocco and the pan-African origin of *Homo sapiens*. **Nature**, 546(7657), 289-292.

IBGE – **INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA**. Censo Demográfico 2022. Seabra-Ba: IBGE, 2022.

IPCC. **Mudanças Climáticas e Terra**: um relatório especial do IPCC sobre mudanças climáticas, desertificação, degradação da terra, gestão sustentável da terra, segurança alimentar e fluxos de gases de efeito estufa em ecossistemas terrestres. Genebra: IPCC, 2020. Disponível em: <https://www.gov.br/mcti/pt-br/acompanhe-o-mcti/sirene/publicacoes/relatorios-do-ipcc>. Acesso: 3 abr. 2025.

IRIART, Maria de Fátima F. *et al.*. Sistemas agrícolas tradicionais e a conservação da agrobiodiversidade: uma abordagem sociotécnica. **Desenvolvimento e Meio Ambiente**, Curitiba, v. 45, p. 306-324, 2018.

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

JESUS, Y. L. de. Diálogos interculturais e pedagogias decoloniais em meio a problemas socioambientais: compreensão de natureza a partir de saberes e práticas tradicionais indígenas. **Revista Sergipana de Educação Ambiental (REVISEA)**, v. 7, n. Esp., p. 1-19, 2025. Disponível em: <https://periodicos.ufs.br/revisea/article/view/22534>. Acesso em: 9 dez. 2025.

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

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

KINUPP, *et al.* Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. 2. ed. **Nova Odessa: Instituto Plantarum de Estudos da Flora**, 2021. 768 p. Disponível em: <https://www.google.com/search?q=https://revistas.ufpr.br/made/article/view/51446>. Acesso em: 28 de set. 2025.

KUBO, et.al. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) e o fortalecimento da cultura alimentar e da agrobiodiversidade. **Cadernos de Cultura e Extensão**, Rio de Janeiro, v. 20, n. 25, p. 1-13, 2020. Disponível em: <https://revistas.ufrj.br/index.php/ece/article/view/38076>. Acesso em: 05 out. 2025.

LEITÃO, C. A entrevista como instrumento de pesquisa científica em Informática na Educação: planejamento, execução e análise. In: PIMENTEL, Mariano; SANTOS, Edméa.

(Org.) **Metodologia de pesquisa científica em Informática na Educação: abordagem qualitativa**. Porto Alegre: SBC, 2021.

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

LITTLE, P. E. Territórios sociais e povos tradicionais no Brasil: por uma antropologia da territorialidade. **Sociedade e Cultura**, Goiânia, v. 16, n. 2, p. 289-300, jul./dez. 2013.

Disponível em:

<https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/download/6871/7327/15091>.

Acesso em: 06 dez. 2025.

LOUREIRO, C. F. B. Contribuições teórico-metodológicas para a educação ambiental com povos tradicionais. **Ensino, Saúde e Ambiente**, [S.l.], v. esp., p. 131-144, jun. 2020.

Disponível em: <https://periodicos.uff.br/ensinosaudeambiente/article/view/40188>. Acesso em: 11 nov. 2025.

LÖSCH, E. L. *et al.* Agroecologia e segurança alimentar em tempos de pandemia de Covid-19. **Revista Kairos**, v. 25, n. 2, 2022.

LOURENÇO, A. *et al.* Brasil, do flagelo da fome ao futuro agroecológico: uma análise do desmonte das políticas públicas federais e a agroecologia como alternativa. Rio de Janeiro: **AS-PTA**, 2022.

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

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

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

MADEIRA, *et al.* Portulaca oleracea: beldroega. In: CORADIN, L.; CAMILLO, J.; VIEIRA, I. C. G. (ed.). **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: região Norte**. Brasília, DF: MMA, 2022. p. 457-465. Disponível em: <http://www.infoteca.cnptia.embrapa.br/infoteca/handle/doc/1145381>. Acesso em: 21 out. 2025.

MATOS, J. M. M. JUNQUEIRA, A. M. R.; VIDAL, A. M. R. K. Análise dos canais de distribuição de plantas alimentícias não convencionais (PANC) em seis feiras do Distrito Federal. In: GUARNIERI, PGUIMARÃES, M. C. THOMÉ, K. M. (Org.). **Agronegócios: perspectivas**. Brasília: Editora Universidade de Brasília, 2020. Cap. 11, p. 324-351.

Disponível em:

https://www.reddit.com/r/Christianity/comments/1ez09ps/do_i_have_to_say_the_full_book_chapter_verse_and/?tl=pt-br. Acesso em: 25 set. 2025.

MENASCHE, R. Alimentação adequada e saudável e comida de verdade: para que diversos olhares? In: BURLANDY, L.; REIS, M.; MALUF, R. (orgs.). **Ceresan 20 anos: Trajetória de**

pesquisa e perspectivas do campo temático da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Curitiba: CRV, 2024.

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

MINAYO, Maria Cecília de Souza. **O desafio do conhecimento: pesquisa qualitativa em saúde**. 10. ed. São Paulo: Hucitec, 2014.

MIRANDA, R. S. et al. Povos originários e comunidades tradicionais e as políticas públicas no Brasil. **Revista ARACÊ**, v. 7, n. 1, 2025. Disponível em: <https://periodicos.newsciencepubl.com/arace/article/view/2934>. Acesso em: 13 dez. 2025.

MOREIRA, E. **Conhecimentos tradicionais e sua proteção**, 2007. Disponível em: https://www.boell.de/sites/default/files/assets/boell.de/images/download_de/ecology/Beitrag_Eliane_Moreira_portugiesisch.pdf. Acesso em: 20 set. 2025.

NOVAIS JÚNIOR, M. M. et al. **Desenvolvimento de geleia de maracujá do mato (Passiflora cincinnata)**: caracterização microbiológica, física, química e estudo da estabilidade. Brazilian Journal of Development, Curitiba, v. 6, n. 7, p. 43403-43414, 2020.

OLIVEIRA, B. S. et al. Saberes Tradicionais e Práticas Sustentáveis - O Papel da Educação na Conservação da Amazônia. In: **Anais...**, [S.l.], 2022. Disponível em: <https://www.even3.com.br/anais/sitise/1196972-saberes-tradicionais-e-praticas-sustentaveis---o-papel-da-educacao-na-conservacao-da-amazonia/>. Acesso em: 18 nov. 2025.

OLIVEIRA, V. S. et al. Alternativas ao desenvolvimento econômico: diálogos na perspectiva do Bem Viver e dos Povos e Comunidades Tradicionais. **Desenvolvimento em Questão**, v. 20, p. 1-20, 2022.

OLIVEIRA, J.R.*et al.* Plantas Alimentícias não convencionais (PANC): Uma alternativa para a economia popular e solidária com desenvolvimento local. **Revista Macambira**. V.4, n.2, jul./dez 2020.

OLIVEIRA, da. S.V, Santana Neto. A.S, VALENÇA, L.R, SANTOS, P.C.A Estratégias para mitigar a produção de metano entérico. **Vet. Not**. Uberlândia, MG v.23 n.1 p.39-70 jan.abr. 2017. Disponível em: <https://seer.ufu.br/index.php/vetnot/article/view/32380/20560>. Acesso em: 4 nov. 2025.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA - FAO. **A Agricultura e Segurança Alimentar**. Genebra: 2006. Disponível em: <<http://www.fao.org>>. Acesso em: 24 ago. 2024.

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

PAIVA DE A. M. **Conhecimento e comercialização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) entre feirantes no município de Ouro Preto – MG.** (Trabalho de Conclusão de Curso/Monografia), 2024.

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

PITA, J. S. L. **Caracterização físico-química e nutricional da polpa e farinha da casca de maracujazeiro do mato e amarelo.** Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia (UESB), Itapetinga, BA, 2012.

POSEY, Darrell A. **Etnobiologia: teoria e prática.** Petrópolis: Vozes, 2002.

PREISS, P. V.; SCHNEIDER, S. (Org.). **Sistemas alimentares no século XXI: debates contemporâneos.** Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2020. 294 p. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/handle/10183/211399>. Acesso em: 20 set. 2025.

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

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

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

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

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

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

SALES, A. D. **Saberes e fazeres tradicionais para o cuidado com a saúde:** um estudo comparado entre comunidades tradicionais do Brasil e da Bolívia. Versão Corrigida. Tese (Doutorado em Ciências) – Programa de Pós-Graduação em Integração da América Latina, Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, 2024. Disponível em:

<https://www.teses.usp.br/teses/disponiveis/84/84131/tde-03022025-124452/>. Acesso: jul. 2025.

SALAZAR-YEPES, M.; CARVALHO JÚNIOR, A. A. de. New anamorphic species of Pucciniales (Fungi, Basidiomycota) collected in the Itatiaia National Park, Brazil.

Rodriguesia, v. 72, e00782020, 2021. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/2175-7860202172061>. Acesso em: 28 set. 2025.

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

SARTORI, A. CRUZ, R.A. TRICARICO, L. Memória Afetiva Alimentar: Um conceito para o desenvolvimento de Experiência para o Turismo Gastronômico. **Revista Rosa dos Ventos- Turismo e hospitalidades**, v.13, n,14, 2021.

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

SCOTT, James C. **Contra o Grão**: Uma História Profunda dos Primeiros Estados. São Paulo: Editora Todavia, 2019.

SHIVA, Vandana. **The Corporate Control of Life**. Global Research, mar. 2014. Disponível em: <https://pt.scribd.com/document/408663716/vandana-shiva-the-corporate-control-of-life-pdf>. Acesso em: 19 jan. 2026.

SPAMER, Helmar; DA SILVA, Ana Tereza Reis. Territorialidade e identidade pomerana no processo de criação e regulamentação do Monumento Natural dos Pontões Capixabas em Pancas/ES. **Revista Tecnologia e Sociedade**, v. 14, n. 31, p. 125-139, 2018.

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

SOUZA, V. de M.; SANTOS JÚNIOR, A. de F.; BENEVIDES, C. M. de J. Agrobiodiversidade e Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS): inter-relações com povos tradicionais e comunidades locais. **Cadernos de Ciências Sociais Aplicadas**, Vitória da Conquista, v. 16, n. 28, p. 28-44, jul./dez. 2020. Disponível em: <https://dictionary.cambridge.org/dictionary/portuguese-english/artigo>. Acesso em: 25 set. 2025.

SOUZA, R. Observação participante, oficinas e entrevistas semi estruturadas: pesquisa participativa com jovens do interior de Pernambuco. **Revista Pesquisa Qualitativa**, v. 8, n. 18, p. 305-322, 2020.

TEIXEIRA, Gerson. **Resultados do Censo Agropecuário do Brasil 2017**. Brasília, [sn], 2019.

THIOLLENT, Michel. Metodologia da pesquisa-ação. 2. ed. São Paulo: Cortez, 1988. Disponível em:

https://konektacommerce.nyc3.cdn.digitaloceanspaces.com/TEXT_SAMPLE_CONTENT/metodologia-de-pesquisa-acao-89057-1.pdf. Acesso em: 15 jun. 2025.

TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil.

Rodriguesia, Rio de Janeiro, v. 72, n. 2021035, p. 1-13, 2021. DOI: SALAZAR-YEPES, M.;

8 APÊNDICE A – ROTEIRO DAS RODAS DE CONVERSA

Este apêndice apresenta o roteiro orientador utilizado na condução das rodas de conversa realizadas na comunidade de Riacho das Palmeiras, localizada no município de Seabra, Bahia.

As rodas de conversa constituíram-se como principal instrumento de produção de dados da pesquisa, sendo organizadas em quatro encontros temáticos, articulados aos objetivos específicos do estudo. O roteiro foi elaborado de forma semiestruturada, permitindo flexibilidade e abertura às narrativas espontâneas dos participantes.

RODA DE CONVERSA 1

Diagnosticando saberes sobre matos de comer

Objetivo: Identificar os conhecimentos prévios das pessoas da Comunidade a respeito dos matos de comer

Perguntas orientadoras:

1. O que são matos de comer para vocês?
2. Quais matos de comer vocês conhecem?
3. Onde eles costumam nascer?
4. Quem ensinou vocês a reconhecer e utilizar esses matos?
5. Como aprenderam a diferenciar plantas comestíveis de plantas que não podem ser consumidas?
6. As crianças e jovens da comunidade conhecem esses matos?
7. Existe algum mato que não é mais encontrado com facilidade?
8. Vocês consideram esses alimentos importantes? Por quê?

RODA DE CONVERSA 2

Objetivo: Discutir a possibilidade de valorização da cultura dos matos de comer por meio da produção de receitas considerando as plantas utilizadas na culinária da Comunidade em outros tempos históricos.

Perguntas norteadoras:

1. Em que período da vida os matos de comer eram mais consumidos?

2. Eles eram consumidos por necessidade, tradição ou preferência?
3. Em tempos de seca ou dificuldade, qual foi o papel desses alimentos na alimentação das famílias?
4. Existia preconceito associado ao consumo de “mato”?
5. Alguma vez alguém sentiu vergonha por consumir esses alimentos?
6. Antigamente havia maior diversidade de matos de comer?
7. Como era o modo de preparo no passado?
8. O que mudou na forma como esses alimentos são vistos hoje?

RODA DE CONVERSA 3

Objetivo: Relacionar memória, identidade e produção de receitas à valorização dos matos de comer.

Perguntas norteadoras:

1. Qual receita com mato de comer marcou sua história?
2. Quem ensinou essa receita?
3. Existe algum segredo ou modo especial de preparo?
4. Essa receita era feita em momentos específicos ou celebrações?
5. Existem receitas que quase não são mais preparadas?
6. Alguma receita foi modificada com o tempo? Como?
7. Que sentimentos surgem ao preparar essas comidas?
8. Vocês consideram importante registrar essas receitas? Por quê?

RODA DE CONVERSA 4

Objetivo: mapear os matos de comer da comunidade de Riacho das Palmeiras.

Perguntas norteadoras:

1. Quais residências mantêm matos de comer em seus quintais?
2. Quais espécies são mais frequentes na comunidade?
3. O cultivo é intencional ou espontâneo?
4. Há troca de sementes ou mudas entre vizinhos?
5. Quem é responsável pelo cuidado desses quintais?
6. Os quintais diminuíram ao longo do tempo?

7. Os jovens participam do cultivo e cuidado?
8. Vocês consideram o quintal um espaço de resistência cultural e alimentar? Por quê?

Observações Metodológicas

- As rodas de conversa tiveram duração média de 1h30 a 2h.
- Os encontros foram registrados por meio de caderno de campo e fotografias, mediante autorização dos participantes.
- O roteiro serviu como guia orientador, permitindo a inclusão de questões emergentes a partir das narrativas dos participantes.