



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO RECÔNCAVO DA BAHIA
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS, AMBIENTAIS E BIOLÓGICAS
CURSO SUPERIOR DE TECNOLOGIA EM AGROECOLOGIA**

CLÁUDIO LISBOA DA SILVA

**Ensaio Etnográfico sobre plantas alimentícias não convencionais na Comunidade
Quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro, município de Taperoá, no Território
do Baixo Sul da Bahia**

**Cruz das Almas - BA
2018**

CLÁUDIO LISBOA DA SILVA

**Ensaio Etnográfico sobre plantas alimentícias não convencionais na Comunidade
Quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro, município de Taperoá, no Território
do Baixo Sul da Bahia**

Trabalho de Conclusão de Curso
submetido ao Colegiado de
Graduação de Tecnologia em
Agroecologia do Centro de
Ciências Agrárias, Ambientais e
Biológicas da Universidade
Federal do Recôncavo da Bahia,
como requisito parcial para
obtenção do título de Tecnólogo
em Agroecologia.

Orientador: Franklin Plessmann de Carvalho

**Cruz das Almas - BA
2018**

Ficha Catalográfica: apresentada na metade inferior da página, usando fonte tamanho 10.

(Após a correção da monografia com as considerações da banca e lida pelo orientador, o discente deverá solicitar a ficha catalográfica no site abaixo:

<http://www.ufrb.edu.br/biblioteca/solicitacao-de-ficha-catalografica>)

CLÁUDIO LISBOA DA SILVA

**Ensaio Etnográfico sobre plantas alimentícias não convencionais na Comunidade
Quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro, município de Taperoá, no Território
do Baixo Sul da Bahia**

Monografia defendida e aprovada pela banca examinadora

Aprovado em 03/04/2018



Profº. Dr. Franklin Plessmann de Carvalho

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Profº Dr. Daniel de Melo Castro

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia



Profª Drª Denize Almeida Ribeiro

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

Dedico este trabalho aos meus avós maternos,
minha mãe e avó Argemira e
meu pai e avô Arcílio,
e à minha mãe Rita.

E, aos meus avós paternos,
meu avô Raimundo (*in memoriam*) e
minha avó Dulcinéa (*in memoriam*),
ao meu pai Luiz (*in memoriam*).

AGRADECIMENTOS

Agradeço, primeiramente, a Nzambi por sua benção e aos minkisi pela condução e proteção e presença em minha vida. À Njila, pela permissão e pelo acompanhamento ao longo dos caminhos. À Mametu Kisimbi por me acolher e me banhar em suas doces águas. À Tatetu Nzazi, por me ensinar o caminho da justiça, da sabedoria e por alimentar em mim o fogo da militância. À Lembá, por me cobrir com paz e calma nos momentos em que mais preciso.

À minha família materna, meus avós Argemira e Arcílio; minha mãe Rita e meu padrasto Francisco; meus irmãos André, Tamires, Igor e minha sobrinha Emelle Maykelle; aos meus tios e tias, Salustiano, Sônia, Cláudia, Ofélia e Luciano; à Rúbia, tia de coração; aos primos e primas, Flávio, Bianca, Jefferson, Juliana, Sávio, Samantha, Matheus, Lucas, Alan, Adriano, Alex, e aos pequenos David Lucca e Heitor.

À minha família paterna, meus avós Raimundo (*in memoriam*) e Dulcinéa (*in memoriam*); meu pai Luiz (*in memoriam*); meus irmãos Sandro (*in memoriam*) e Jaqueline, e ao sobrinho Kauã; às minhas tias e tios, Marina, Roque, Carlos, Raimundo Filho, Rosa, Valda, Maria, Antônia; aos primos e primas.

À família e comunidade do Terreiro Caxuté, na pessoa de Mametu Kafurengá. Ngunzo!

À companheirada da Frente Popular de Taperoá: a companheira e amiga Santa, e aos seus filhos e meus amigos Dayane, Paulo e Taiane, e ao pequeno Akin; ao amigo, primo, compadre e companheiro de luta, Édipo, e à afilhada deste “madrinho” aqui, Heloíse; ao companheiro Chiquito; às demais companheiras e companheiros: Faustino, Taciana, Celino, Wanderson, Anderson, Marli, Damiana, Wellington, Romival, Rosane, Solano, Ninha, Sandra, Ivonice, mestre Brás da Chegança; e em extensão às demais pessoas, organizações e comunidades que constróem cotidianamente a nossa Frente.

À comunidade quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro, estendendo a minha saudação à todas e todos nas pessoas das intercutoras e interlocutores desta pesquisa: Antônio, Seu Francisco, Creuza, Dona Faustina, Seu Hermano, André, Nilza, Dona Bia, Amaral, Felício, Edelvito, Dona Georgina e Dona Dermira. Às demais comunidades quilombolas de Taperoá: Graciosa, Lanmego e Miguel Chico. Ao Conselho Interterritorial das Comunidades Quilombolas do Baixo Sul e Litoral da Bahia (CICOQ). À Coordenação Nacional de Articulação das Comunidades Negras Rurais Quilombolas (CONAQ).

Aos membros da banca de avaliação de Trabalho de Conclusão de Curso: meu orientador Franklin, o professor Daniel e a professora Denize. E, em nome destes também

saúdo as demais servidoras e servidores docentes da UFRB e à Associação dos Professores Universitários do Recôncavo (APUR).

Às servidoras e aos servidores terceirizados da UFRB, que, mesmo sofrendo tentativas de invisibilização, atuam cotidianamente pela garantia do funcionamento desta instituição.

Às servidoras e aos servidores tecnico-administrativos da UFRB e à ASSUFBA, pelas empreitadas que tocamos juntos em defesa das organizações sociais e da nossa Universidade.

À companheirada do Movimento Negro Unificado (MNU), com um carinho especial à toda nossa galera Seção do Recôncavo da Bahia (MNU – Recôncavo), que tem construído e fortalecido a cada dia as lutas contras as desigualdades e o combate ao racismo e demais discriminações. Um abraço negro aos companheiros e companheiras!

À companheirada do Coletivo Dois de Julho (C2J) e do Partidos dos Trabalhadores (PT), por pautar a luta política e as demandas populares. Uma saudação especial aos companheiros e companheiras!

Aos companheiros Luiz Alberto e Ronaldo Barros, por serem referência de militância e de construção política.

Às Juventudes negra, periférica, quilombola, pesqueira, rural. Sigamos!

À companheira presidenta Dilma, primeira mulher a presidir o nosso país e deposta por um Golpe. Mulher guerreira, que enfrentou a Ditadura Militar quando jovem e ao longo da sua história ajudou a construir a Democracia.

Ao companheiro presidente Lula, primeiro operário a chegar à Presidência da República do Brasil, retirante nordestino, sindicalista, que partilhou seus sonhos e caminhadas com o povo brasileiro. O melhor presidente da história deste país. Combateu a fome e a miséria, implementou programas sociais, priorizou políticas de distribuição e de geração de renda e o acesso do povo aos serviços básicos, inclusive criou esta Universidade.

Aos amigos e às amigas do Baixo Sul, do Recôncavo e dos vários cantos da nossa Bahia. Um abraço carinhoso!

À galera do curso de Agroecologia e à companheirada da UFRB: aos estudantes pioneiros do curso da Agroecologia, aos coletivos de estudantes negras e negros, aos coletivos LGBT, aos coletivos de mulheres, ao Coletivo Movimentar, às organizações do movimento estudantil, ao Coletivo Acadêmico de Agroecologia (CAA) e ao Coletivo Central Estudantil (CCE-UFRB).

RESUMO

Esta monografia é baseada em um ensaio etnográfico que aborda a questão de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) na comunidade quilombola de Pedra Branca do Riacho de Ouro, no município de Taperoá, Baixo Sul da Bahia. Através do uso de algumas plantas, como a Taioba, Bredo, o Chá de Burro (Gerebom) busco apresentar algumas plantas alimentícias que são usadas na referida comunidade e que podem ser compor a dieta alimentar das famílias. Estas plantas marcariam alternativas a padronização de uma dieta que foi fomentada por interesses da indústria de alimentos. Tenho como ponto de referência que os alimentos utilizados mais amplamente na sociedade representam uma pequena variedade perante as possibilidades culturais diversas que utilizariam uma quantidade de alimentos muito maior. Busco analisar fatores que implicam na segurança alimentar para além da atenção aos aspectos nutricionais e da produção de alimentos. Trago questões referentes a como as informações sobre as plantas e as formas de preparo podem propiciar mudanças nos hábitos alimentares. Busco também apresentar a questão de como um diálogo de saberes pode fortalecer a autonomia alimentar de comunidades rurais. Por fim abordo questões relacionadas a vergonha e a precariedade econômica afetando o uso das PANCs.

Palavras chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais, Comunidades Quilombolas, Segurança Alimentar e Nutricional, Agroecologia, Diálogo de Saberes.

ABSTRACT

This monograph is based on an ethnographic essay that addresses a question of non-conventional food plants (PANCs) in the Quilombo community of Pedra Branca do Riacho de Ouro, in the municipality of Taperoá, in the Southern Bahia Lowlands. Through the use of some species, such as Taioba, Bredo, Chá de Burro, the search presents some food plants that are used in the community and that can be used as diet of families. These plants marked alternatives to a diet that was fostered by interests of the food industry. I have as reference point the most widely available foods and represent a variety of different cultures that use a much larger amount of food. I am looking at factors that imply food safety beyond nutrient care and food production. I am also trying to present a question of saber dialogue to strengthen a food campaign of rural communities. In order to reduce conditions related to shame and economic precariousness that affect the use of PANCs.

Keywords: Non-Conventional Food Plants, Quilombola Communities, Food and Nutrition Security, Agroecology, Dialogue of Knowledge.

LISTA DE ABREVIATURAS E SIGLAS

- AGROVIDA - Movimento de Apoio a Agricultura Familiar e Agroecologia
- AMJ/Taperoá - Articulação Municipal de Juventudes
- APROCRAVO - Associação de Produtores de Cravo da Bahia
- CAAF - Central das Associações da Agricultura Familiar de Valença e Região
- CEEAG - Colégio Estadual Estela Aleluia Guimarães
- CEPLAC - Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira
- CFR/PTN - Casa Familiar Rural de Presidente Tancredo Neves
- CICOQ - Conselho Interterritorial Quilombola do Baixo Sul e do Litoral Sul da Bahia
- COESVA - Colégio Estadual de Valença
- CONSEA - Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional
- COPEMARC-VA - Cooperativa Escola da EMARC-VA
- EMARC-VA - Escola Média de Agropecuária da Região Cacaueira de Valença
- FCP - Fundação Cultural Palmares
- GEELLS - Grêmio Estudantil Edson Luis de Lima Souto
- GEOP - Grêmio Estudantil Oscar Pinheiro
- MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
- MEC – Ministério da Educação
- SIMT - Sistema de Incentivo à Melhoria de Taperoá
- UFBA – Universidade Federal da Bahia
- UFRB – Universidade Federal do Recôncavo da Bahia

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	01
CAPITULO 1 - A CONSTRUÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO	08
1.1. Um trajeto de brincadeiras e alimentos	08
1.2 O encontro com a Agroecologia	13
CAPÍTULO 2 - A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE PEDRA BRANCA	18
2.1. Taperoá e o Baixo Sul da Bahia	18
2.2. A comunidade Pedra Branca	26
2.3. As PANCs e a Comunidade de Pedra Branca	34
CAPÍTULO 3 - ANÁLISES	41
3.1. Segurança Alimentar	41
3.2. A relação de saberes	47
3.3. Os estigmas de vergonha e precariedade	48
CONSIDERAÇÕES FINAIS	50
REFERÊNCIAS BIBLIOGRAFICAS	52
ANEXOS	56
Anexo 1 – Quadro de caracterização dos interlocutores56	56
Anexo 2 – Quadro de plantas locais citadas pelos interlocutores	57
Anexo 3 – Imagens das plantas citadas pelos interlocutores	59

INTRODUÇÃO

Algumas plantas são frequentemente denominadas de “espontâneas”, “silvestres”, “daninhas”, “inços”, “matos”, percebidas frequentemente de forma pejorativa, mesmo quando são utilizadas para alimentação. Ao observar que existem mais de cinco mil espécies de plantas comestíveis no mundo, mas apenas 20 largamente utilizadas e comercializadas, o pesquisador Valdely Kinupp começou a estudar plantas comestíveis encontradas no Brasil. Ele passou a denominar estas plantas de “Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANC)”. (KINUPP, 2007, p. 9) Para Mariane Chaves são plantas que não estão disponíveis no circuito global de comercialização e possuem uma ou mais partes comestíveis, tais como raízes tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cormos, talos, folhas, brotos, flores, frutos e sementes, ou ainda látex, resina ou goma. (CHAVES, 2016, p. 3)

Segundo Kinupp e Chaves existem poucos trabalhos acadêmicos sobre estas plantas. Com destaque trabalhos na área da biologia, especialmente de fitotecnia e de etnobotânica. (KINUPP, 2007, p. 8) (CHAVES, 2016, p. 4-5) Alguns trabalhos no campo da nutrição e gastronomia também estão sendo realizados, porém ainda são diminutos. (PASCHOAL, SOUZA e GOUVEIA, 2016, p. 9)

Visando incrementar estudos acadêmicos sobre PANC e tendo como ponto de partida a minha trajetória de vida, pessoal e acadêmica, relacionada com estas plantas, vou trabalhar nesta monografia de conclusão de curso alguns usos de plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade quilombola de Pedra Branca do Riacho de Ouro, que está localizada no município de Taperoá, Baixo Sul da Bahia.

Quero salientar, desde início, que este trabalho tem como referência a realização de uma etnografia, tomando a agroecologia como uma ciência complexa que visa compreender a organização de agroecossistemas a partir de modos de vida camponeses. (SCHMITT, 2009, p. 189-195) Este estudo tem a observação participante como ferramenta metodológica para fazer uma aproximação com os conhecimentos tradicionais dos agentes sociais da comunidade quilombola de Pedra Branca sobre as plantas alimentícias não convencionais.

Desta forma compreendo que a abordagem aqui utilizada é até então inovadora no Curso de Tecnologia em Agroecologia da Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). Busco com isso alertar os leitores, como já sinalizei acima, que este trabalho de conclusão de curso (TCC) respeita o rigor acadêmico e se orienta por outras epistemologias, o

que pode causar algum estranhamento para aqueles que estão acostumados a linguagem mais consagrada das ciências agrárias.

Do ponto de vista da filosofia das ciências me inspiro no pesquisador francês Gaston Bachelard, que afirma que o “novo espírito científico”, contemporâneo, se relaciona com epistemologias não cartesianas, apresentando crítica aos esquemas dominantes de pensamento, ao senso comum, a naturalização dos conceitos científicos e a padronização metodológica. (BACHELARD, 2000, p. 121-151) Bachelard aponta a necessidade de uma ruptura na forma de racionalizar, com uma forma específica de objetivar e quantificar, de estabelecer rigor e exatidão, que se restringem a uma função prática e elide o sujeito da ação. Para ele o pensamento racional é produto de um processo de simplificação do real, e assim tem a necessidade de refletir sobre o próprio método de pesquisa onde a construção da “verdade” deve passar pela demonstração e a evidência, pela explicitação do método. Acompanhado Bachelard, Michel Foucault nos remete a uma arqueologia do saber que permite relacionar as palavras com coisas, isto é, perceber como foram elaborados os significados dos fatos do mundo. (FOUCAULT, 2002) Outro pesquisador, Pierre Bourdieu, indica que o rigor científico deve ser construído numa constante vigilância epistêmica, numa ação de reflexividade reflexa (refletir a maneira como se faz a reflexão) e na construção de novas formas de engajamento com os agentes sociais. (BOURDIEU, 2006) (2001)

Coerente com estes pressupostos, no trabalho aqui apresentado a transição agroecológica é compreendida para além de uma simples substituição de insumos, de industrializados para orgânicos. Incorporo outros elementos, como a adoção de princípios ecológicos para o desenho de agroecossistemas. De uma visão meramente técnica compreendo que contextos sociais e ambientais, variados e específicos, possibilitam a co-construção dos agroecossistemas. Fundamento esta concepção de transição agroecológica através do texto “Transição agroecológica e desenvolvimento rural: um olhar a partir da experiência brasileira” da socióloga Cláudia Schmitt. Este texto faz uma síntese de algumas perspectivas que estão construindo a agroecologia como ciência. Autores consagrados, como Miguel Altieri, Stephen Gliessmann, Eduardo Sevilla-Guzmán, Jan Douwe Van der Ploeg, José Antônio Costabeber, Francisco Caporal, Jean Marc Von der Weid e Paulo Petersen são citados e suas perspectivas relacionadas. Assim a transição agroecológica passa pela necessidade de compreender modos de vida reais, contemporâneos, identificando o conhecimento tradicional e a agência dos sujeitos detentores deste saber. (SCHMITT, 2009, p. 89-95)

Este trabalho visa compreender, ainda que de forma inicial, distintas formas de racionalização, na qual agentes sociais “aprendem com a natureza, observando as inter-relações da diversidade dos seres vivos nos diversos ecossistemas”. Existem distintas formas de se observar a natureza, buscando quais os elementos são levados em conta nesta observação, quais os critérios selecionados para a construção do conhecimento. (BOURDIEU, 1999, p. 693-713)

Com isso, “o campo do estudo em agroecologia se abre cada vez mais radicalmente à compreensão de uma diversidade de modos de vida. Um campo aberto a novas formas de descrição baseadas num conhecimento mais detido de realidades localizadas, impondo uma nova forma de perceber o rigor científico”. (CARVALHO, 2016)

Num primeiro momento tinha a pretensão de fazer um trabalho no campo da etnobotânica. Mas percebi que não tinha fôlego suficiente, isto é, tempo para finalizar este trabalho antes dos prazos para apresentação deste TCC. Parti então para aprofundar minha relação de pesquisa visando me aproximar dos saberes dos agentes sociais da comunidade quilombola de Pedra Branca. Saberes relacionados com o uso de plantas alimentícias não-covencionais no cotidiano de cada família. Penso que este trabalho é uma fase inicial, que poderá ser desdobrado num futuro trabalho de etnobotânica, de nutrição, ou mesmo aprofundando a etnografia aqui iniciada.

Para realização deste trabalho defini como estratégia metodológica realizar uma pesquisa etnográfica, baseada na observação participante das ações cotidianas da comunidade. Utilizei de conversas informais, sem o uso de questionários ou de roteiros pré-estruturados. Apresentei o tema da pesquisa, que foi bem recebido pelos agentes sociais. Assim pude realizar rodas de bate papo, em distintos momentos, com treze pessoas. As conversas se mostram ricas em informações, o que propiciou a montagem de um quadro com 16 plantas citadas pelos interlocutores na comunidade. Registrei cada planta através de fotos e busquei relacionar os nomes populares com os prováveis nomes científicos, uma vez que não procedi a verificação botânica das mesmas.

A escolha por estes procedimentos de pesquisa se basearam em uma análise rigorosa de opções buscando ferramentas que propiciassem maior participação e protagonismo dos agentes sociais. Como referência usei reflexões do pesquisador Eduardo Sevilla Guzmán, que compreende a agroecologia dentro de epistemologias que trabalham “a orquestração de distintas disciplinas e formas de conhecimento que compõem seu pluralismo dual: metodológico e epistemológico, onde a perspectiva sociológica tem um papel central.” Para

este autor a agroecologia constrói suas bases apoiada na ação social coletiva vinculada ao manejo dos recursos naturais. (GUZMÁN, 2002, p. 9) Guzmán faz uma análise de vários procedimentos de pesquisa nas ciências sociais tendo como referência a “Escola Qualitivistica de Madrid”. Analisa, assim, que o questionário se encontra entre uma das ferramentas mais restritivas a participação dos interlocutores. Embora propicie a elaboração de estatística mais detidas, o questionário é elaborado e dirigido pelo pesquisador. (p. 22)

Nesta lógica busquei ferramentas na qual fosse possível compreender “as relações existentes entre os fenômenos analisados, de acordo com a percepção dos sujeitos que intervêm nos mesmos, através dos discursos elaborados por estes sujeitos”. Busco desta forma uma “informação qualitativa que dota de sentido sociocultural os processos gerados na realidade, sejam eles naturais ou sociais.” (p. 23)

Numa perspectiva dialética, Guzmán indica uma ruptura epistemológica:

que liberte as ciências agropecuárias e florestais das relações de poder que atribuem a aqueles que são objeto do poder (os pesquisados), a serem ignorados, dotando os, ao mesmo tempo, de um saber ilusório que encobre a realidade do que ignoram, ocultando o fato do poder e sua brutalidade. A reprodução de tais relações de poder, desde as ciências agropecuárias e florestais convencionais, ocorre devido à posição do pesquisador-sujeito-que-sabe, frente ao pesquisado-objeto-que-ignora. Assim, o poder consiste em apropriar-se, ao acaso, ser inexplicável e imprevisível e atribuir às normas o poder de explicar e prever. (p. 25-26)

Rompe-se também com a posição de “objeto distante”, posto que a “captação de discursos” já supõe uma “implicação parcial do pesquisador com o objeto estudado, que deixa de ser apenas o objeto estudado para ser, também, objeto criador de dados: o experimento.” Cita a dinâmica da pesquisa-ação participativa dentro de uma perspectiva dialética, na qual avalia como salto de qualidade da ação social coletiva, fortalecendo uma postura de pesquisador engajado na ação de movimentos sociais. Para Guzmán as técnicas participativas podem ajudar, alinhadas a uma prévia “observação participante”, para que se venha a alcançar formas de interação próprias que possibilitem maior compreensão do objeto de estudo. Assim a formação de “grupos de discussão” melhor percebe as perspectivas de cada discurso dos agentes sociais. Os métodos participativos, como forma de superar o “planejamento rural convencional”. (p. 25-26)

Guzmán reforça que as técnicas participativas surgem da necessidade de “romper com o discurso agrônomo convencional, cuja informação é obtida nas Estações Experimentais e cujas soluções costumam ser aportadas com base em princípios homogeneizadores, que pretendem possuir o patamar de ‘lei científica’. Busca-se a

compreensão da organização dos agroecossistemas através da compreensão do problemas fortalecendo a dinâmica da interação dos agentes sociais com os recursos naturais. Valorizam-se os “contextos temporais, sociais, políticos e econômicos concretos” (p. 24)

Ainda com Guzmán aporta elementos para impulsionar uma forma de incidir de forma crítica no curso da transformação das condições sociais dos agentes que foram interlocutores deste trabalho. Aqui é um ponto que apareceria como um claro desvio de procedimentos científicos tidos como convencionais. Porém este autor afirma que esta “transgressão é fundamental e provém da própria posição do pesquisador frente ao pesquisado.” A ortodoxia científica estabelece uma afastamento das realidades confundindo isso com uma pretensa posição de neutralidade. (p. 25)

Nesta mesma perspectiva busquei como referência teórica metodológica a pesquisa militante da “Escola de Estudos da Diáspora Negra de Austin-EUA”. Referendada na participação observante, este trabalho está inserido numa tradição de crítica epistemológica da ciência, provocada por mudanças nos rearranjos geopolíticos globais e pela inserção de sujeitos políticos, antes subalternizados, nas fileiras acadêmicas. A nova geopolítica a nível global é marcada por embates políticos, mas principalmente por “batalhas teórico-cognitivas entre as teorias eurocêntricas” e a insurgência de outras epistemologias. A pesquisa ativista é apontada como forma de ampliar as possibilidades de inserção em contextos empíricos, buscando uma sofisticação teórica, bem como uma utilidade prática do conhecimento é produzido. (FERREIRA, 2015, p. 48)

Uma das características de um pesquisador militante é o engajamento político relacionado com a defesa de que a pesquisa acadêmica não deve estar dissociada de uma orientação política declarada. Rompe-se com uma neutralidade fictícia, na qual são escondidas as posições do pesquisador. Uma segunda característica é sobre o papel qualificador de uma pesquisa militante, que pode ampliar, empírica e teoricamente, a construção do conhecimento. O pesquisador passa a acessar “determinados fatos sociais que por muito tempo foram negligenciados historicamente pelo estudioso imparcial clássico” E por fim, uma orientação da pesquisa ativista/militante “pode contribuir para o processo de acúmulo crítico da própria disciplina, reorientando princípios e rebuscando deficiências teóricas, metodológicas e ético-políticas.” (p. 48-49)

Coerente com os pressupostos epistemológicos escolhidos, com as metodologias utilizadas e com o trabalho de campo realizado, me atentei a uma outra preocupação: o forma da escrita do texto. Com base numa pesquisa etnográfica, e estimulado por meu orientador,

busquei coerência com a descrição da realidade tendo em vista a crítica antropológica sobre a escrita científica. James Clifford observa que não pode ser possível os dados serem analisados como se fossem achados, descobertos por um acaso. Nem se restringir há uma “descrição problematizada” Para este autor a “palavra tende uma posição autoral privilegiada”. Há uma dimensão política em qualquer texto, que muitas vezes é camuflada. Assim o texto etnográfico teria que ser “um documento mais aberto, mas processual e plural.” (CLIFFORD, 1998, p. 247)

Nesta mesma linha, Roberto Cardoso de Oliveira estabelece distinções entre um texto de monografias clássicas de um texto de monografias mais contemporâneas. Enquanto que as primeiras estariam dentro de uma estrutura mais normativa, as segundas teriam uma apreensão mais holística, mesmo que um tema central prevalecesse. Estes textos mais contemporâneos buscam ter em conta uma cultura, mesmo que parcialmente descritas, como referência (OLIVEIRA, 2000, p. 29). Cardoso de Oliveira também pondera que o estilo do texto etnográfico é construído socialmente, dentro de uma comunidade profissional, que tem uma dimensão comunicativa e argumentativa. Haveria um “idioma da disciplina” que por sua vez condicionaria os gêneros permitidos (p. 26).

O que me trouxe um dilema, pois a agroecologia possui uma diversidade de disciplinas que a compõe, que vão de polos opostos, das ciências naturais e humanas, com seus estilos narrativos bem específicos. Além disso, este tema, a forma narrativa, não é corriqueiramente debatida, sendo precedida pelo conteúdo das obras. No curso de Tecnologia em Agroecologia, mesmo compreendendo certa variação de estilo, há uma forma predominante, composta de um texto mais enxuto e direto, sem muito caracterizar o contexto sociopolítico, cultural na qual o conhecimento foi produzido. Mas compreendo que na agroecologia este assunto ainda está aberto, o que me fez optar por um texto narrativo, escrito em primeira pessoa, de estilo etnográfico, com a inclusão de relatos baseados na minha memória e dos interlocutores.

Para tanto apresento esta monografia em três capítulos. O primeiro capítulo 1 foi dividido em duas partes. Na primeira parte apresento minha relação com as plantas alimentícias não convencionais na comunidade na qual fui criado. Uso de minhas memórias para citar algumas plantas que apareciam no cotidiano de vida comunitária, no meio de deslocamentos e brincadeiras. Cito 29 plantas. Na segunda parte deste capítulo apresento como a participação na militância estudantil propiciou engajamento em comunidades rurais do Baixo Sul e como fui construindo minha trajetória na agroecologia. Também vou

apresentando meu interesse acadêmico pelo tema da segurança alimentar, e como percebo que as plantas alimentícias não convencionais poderiam ser temas de investigação. Apresento sucintamente os objetivos deste trabalho.

O capítulo 2 começa uma caracterização geral relativa ao processo de territorialização da Comunidade Quilombola de Pedra Branca. Para isso apresento alguns aspectos mais relevantes da região do Baixo Sul da Bahia, de Taperoá e referentes a própria localização de Pedra Branca. Destaco alguns dos principais produtos agrícolas que marcaram o processo de produção e conseqüente a territorialidade das comunidades rurais desta região. Apresento também os interlocutores principais na realização deste TCC. É neste capítulo que apresento as plantas alimentícias não convencionais mais utilizadas em Pedra Branca, seus principais usos, tendo como referência a narração dos agentes sociais. Destaco duas plantas que foram mais citadas: a taioba e o bredo.

No capítulo 3, apresento algumas análises que visam compreender alguns fatores implicados na segurança alimentar de comunidades rurais, abordando temas como a circulação de informações, o diálogo de saberes acadêmicos e tradicionais. Também analisarei fatores relacionados a vergonha e a precariedade econômica sua relação com as PANC.

Finalizo com alguns questionamentos que me impulsionam para compreender melhor questões relacionadas a segurança alimentar e como as PANC podem contribuir para uma maior autonomia alimentar de comunidades rurais.

CAPITULO 1 – A CONSTRUÇÃO DO OBJETO DE ESTUDO

1.1. Um trajeto de brincadeiras e alimentos

Até os meus 10 anos de idade vivi e morei com meus avós maternos, Dona Argemira e Seu Arcílio, em Camassandi, distrito do município de Jaguaripe. O distrito liga-se a um dos trechos da BA-001, entre o trecho do rio Jequiriçá e o entrocamento de Jaguaripe e também é passagem para aqueles e aquelas que se dirigem à Praia dos Garcês ou à comunidade pesqueira costeira de Ilha D’Ajuda. O distrito de Camassandi é uma comunidade que tem como maiores geradores de renda o serviço público e a prestação de serviços ao poder público local, bem como as atividades da pesca e da agricultura. Meus avós maternos são naturais do município de Taperoá, no entanto se mudaram para o referido distrito nos anos 80, pois meu avô, tratorista, recebeu uma proposta de trabalho na região, o que conseqüentemente mobilizou toda a família (meu avô, minha vó e seus seis filhos/as). A oferta do trabalho e a perspectiva de sustentabilidade socioeconômica foram fatores para radicação da família e a construção de laços e pertença ao local. Também vale ressaltar que a minha família paterna, com destaque aos meus avós paternos, são naturais de Camassandi (o casal e mais 10 filhos/as)

Lembrar de Camassandi me fez recorrer a campos da memória que proporcionaram uma reconstrução da infância vivenciada numa pacata comunidade num município do interior da Bahia. Períodos em que as minhas diversões eram: bater o baba com os amigos nas ruas e nos campos abertos ao pasto; jogar futebol de botão nos passeios das casas; correr percula; brincar de “sete pedrinhas”; “garrafão”, “macaco ou onça”, gudes, esconde-esconde; ir ao porto brincar e tomar banho nas águas “de maré”, armar armadilhas, “ratoeiras”, para pegar guaiamus.

Nesse período eu transitava entre as casas dos meus avós maternos e dos paternos, que eram, respectivamente, na área central da comunidade e na área mais próxima ao porto e ao manguezal. Este caminhar entre as casas de meus avós me ofertava o estreitamento de contato com as várias pessoas pelas quais eu passava às portas das casas. Passava pela venda de Seu Toninho, pela casa de Dona Dilza, e seu Renato (que também tinha uma venda mais a frente), pela casa de Dona Tonha, cujo uma das filhas é casada com um tio materno meu, pelo estabelecimento de Dona Bernarda, cuja uma das filhas era Dona Maria que foi minha mãe-de-leite. Lembro também de Dona Zulmira que vivia duas casas ao lado de meus avós e da casa de minha madrinha Júlia. Seguindo a caminhada, passava em frente à casa de dona

Rosália e do outro lado a casa de Seu Chiquinho, logo lado a lado a venda de Seu Renato, meu vizinho e marido de Dona Dilza; e mais à frente um posto de correios num lado, e a venda de Seu Nilton no outro. Passava pelo posto da Telebahia, seguia e mais à frente ao comércio de Seu Didi, já em fase de conclusão do percurso, passava pela venda de Seu Pepê, chegando à praça situada na parte de trás da Igreja de São Gonçalo, padroeiro da comunidade, ao lado da Igreja (na rua à direita, no sentido rua do Campo Santo – Porto) ficava a casa onde moravam os meus avós paternos. Entre no percurso de alguns metros da praça até a casa dos meus avós paternos, ainda passava pelas casas de Seu Paizinho e Seu Júlio, pai e filho que também partilhavam o mesmo ofício, ambos trabalhavam numa barbearia ao lado da casa; ainda tinham as casas de Dona Valéria e de Dona Onézia, bisavó de Cristiano, um dos meus amigos mais próximos na infância. Enfim, chegava à casa de Dona Lêga (Dulcinéa) e seu Mundo (Raimundo), meus avós paternos.

Lembro bem da enorme castanheira-do-reino situada ao centro da Praça do fundo da Igreja, cujos frutos quando maduros caíam e ficavam ao chão. Era talvez nesta praça sombreada pela copa dessa castanheira, onde muitas das brincadeiras da infância ocorriam e onde muitas pessoas do entorno e de todas as gerações encontravam guarida para conversar, observar e estabelecer outras relações.

Ao lado da venda/comércio de Seu Nilton, havia um bonito jambeiro. Lembro que quando estava no período da floração, ficava admirando o tapete “cor-de-rosa” que formava no chão, e também comia as flores do jambeiro, que possuem um sabor característico próximo ao da fruta, no entanto, azedinho/azedo.

Na rua do Campo Santo, onde eu morava com os meus avós maternos, logo em frente à casa tinha uma área verde coberta por capim, onde também “batíamos o baba”, nas proximidades do Cruzeiro do Campo Santo. Naquele entorno, no outro lado da rua, lembro, da casa de Dona Luzia e Seu Zé de Itaperema, bem como da casa de Dona Nede, onde em frente existia um pé de jamelão, do qual, no período, de frutas maduras, trepamos na árvore para colher e chupar jamelão, tanto que descíamos, eu e os amigos, com as línguas arroxeadas (cor conferida pelo pigmento presente nas cascas das frutas). Dizíamos que quanto mais arroxeadas a língua, apontava aquele que conseguiu chupar mais jamelões.

Também, na casa de Dona Gum e de Seu Inácio (dois anciões e pessoas solidárias e bastante simpáticas), logo em frente tinha um pé de amêndoas, uma castanhola ou amendoeira-da-praia, da qual consumíamos a polpa das frutas maduras e também procurávamos os frutos já secos encontrados no solo, para partirmos e extrairmos suas

amêndoas, sementes de sabor bastante agradável. No quintal da casa também tinha um pé de jamelão, cujo acesso era liberados por Seu Inácio e Dona Gum. Ali próximo, na casa de Seu Toninho e Dona Dete, tinha um pé de fruta muito saborosa que chamávamos de ameixa, uma nespereira, a planta produzia um fruto de casca amarela e com pelinhos em volta, e nos períodos em que havia produção solicitávamos a entrada no quintal para colhermos.

Dona Júlia, minha madrinha, era uma das pessoas do distrito de Camassandi que as pessoas procuravam para realização de rezas e “benzimentos” no caso de determinadas enfermidades ou até mesmo com o sentimento mágico-religioso de garantir proteção ou espantar as más energias. Ela adorava gatos e criava alguns, ela tinha um carinho considerável por eles, tanto que me vem à memória esta relação dela com os felinos. Quanto as rezas normalmente eram feitas com ramos de plantas que eram usadas a depender da quantidade da reza, algumas das folhas usadas ela possuía no quintal. Lembro do uso das folhas de vassourasanta, da guiné, do pinhão, da arruada. Rezava-se “cobreiro”, “mau-olhado”, “espinhela-caída”.

Durante o período em que morei em Camassandi, o convívio com minha madrinha Júlia era constante, pois diversas vezes ia fazer-lhe visitas e também algumas vezes em que saía da casa de meus avós maternos para visitar meus avós paternos eu passava na casa dela, levando em consideração que a casa dela ficava no percurso que fazia com frequência. Lembro-me de usar “pé” de pimenta do reino no quintal da casa de minha madrinha, assim como lembro também que ela colhia as sementes maduras ou em maturação para o uso como condimento que era usado nas comidas por ela preparada. Ela gostava de plantas e de cultivar em caqueiros algumas plantas usadas no interior da casa.

As casas no distrito geralmente possuíam quintais onde podiam ser encontradas uma sorte de plantas, deste às utilizadas na alimentação, às usadas para fins medicinais ou terapêuticos e ainda aquelas utilizadas como ornamentais. Havia plantas diretamente no solo, quanto colocadas em recipientes chamados caqueiros. Estes caqueiros de plantas para ornamentação podiam ser encontrados tanto nos quintais, normalmente mais próximos da casa, como em decoração no interior das casas.

No quintal da casa dos meus avós paternos tinham umas touceiras de canas logo próximo a janela do quintal, um cacauero ficava no lado oposto das canas, após a fossa de dejetos. Tinha também um galinheiro, e logo após um jambeiro. No qual eu me fartava no período de jambo. Na parte final do quintal tinha várias bananeiras, um pé de fruta-pão e uma cisterna, que reservava água para o uso cotidiano e ou para períodos de maior necessidade

(isso após a chegada do serviço de água por tubulação, água denominada de encanada). No fundo do quintal existia um portão que dava acesso a uma estrada que era usada como passagem comum, tanto entre os moradores cujos quintais acessavam o caminho, a estradinha, como as que a usavam para chegar ao porto ou ao manguezal.

No quintal da casa de meus avós maternos, logo próximo à porta do fundo da casa havia um limoeiro e mais a frente uma touceira de cana. Já na região central do quintal tinha uma enorme caramboleira, cujo os frutos maduros eram chupados, consumidos em natura, ou usados na forma de suco, ou ainda na produção de doces. O fruto verde as vezes também era usado no preparo de muquecas. A muqueca da carambola é um prato saboroso e o uso da fruta ainda verde confere a esse prato um sabor agradavelmente azedo. Também tinha um beriberizeiro, uma planta da mesma família da carambola, no entanto menor e muito mais azedo, usada na forma de suco, quando maduro, e como tempero para algumas receitas, inclusive, para muquecas quando ainda verdes. Na parte final do quintal havia uma área mista, na qual se mantinham várias plantas distintas, próximo a ela, lembro-me de pés de inhame-quicare e, mais ao fundo, um abacateiro, cujo os frutos eram consumidos na forma de “vitaminas¹” ou amassados e misturados com açúcar, bem como o consumo da poupa sem a adição de qualquer outro produto.

Me vem a memória um episódio um tanto quanto dramático por mim vivido na infância nesse quintal. Eu estava brincando com outras crianças no quintal e em algum momento eu resolvi comer alguma das plantas que estavam na área mista. A planta era um cocó-bravo ou taioba-brava, bastante parecida com taioba-comestível, no entanto, tóxica. Resultado: comecei a apresentar irritação na garganta, e nesse momento sai pedindo ajuda, seguindo até a cozinha da casa, onde fui acolhido por minha avó, que tratou de me socorrer. Tomei bastante água e ingeri açúcar para tentar amenizar a irritação na garganta, era uma agonia no interior da garganta, que parecia ter algo arranhando-a por dentro.

O pé de fruta-pão, presente em diversos quintais no distrito, como num dos meus avós paternos e no de dona Tonha, sogra de um tio meu, eram de destacada importância na alimentação local, pois é um fruto que assim como algumas raízes, é um bom substituto ao pão, como o próprio nome atribuído a esta planta já aponta. O fruto é consumido após o cozimento e normalmente para essa forma de consumo é usado ainda verdeoengo, sendo que este mais maturado, é um bom ingrediente para mingaus. Na falta de recurso para comprar o

1 Bebida relativamente consistente produzida a partir da mistura de leite e frutas, como: banana, abacate, mamão.

pão, ou até na ação de diversificação do café-da-manhã, a fruta-pão se colocava como alternativa interessante. Nos quintais também se encontravam muitas folhas ou plantas que eram mantidas para o uso mais mágico-religioso ou medicinal, como: água-da-levante, oeijo, guiné, alfazeima, alumã, mastruz, arueira, espinho-cheiroso, sabugueiro, hortelã, quióiô.

Esse contato direto com a natureza e seus recursos são marcantes em mim desde a infância. O reconhecimento dessas interações e usos se constituíram num apreço e numa relação de cuidado, mas também de aguçamento da curiosidade, por compreender mais e melhor, por apreender mais com e na interação com o mesmo. Ainda neste período, destaco um outro espaço que também se apresenta para mim como marcador dessa narrativa, que é a área da fazenda, que estava no domínio do senhor Alexandre Jaqueira, para o qual meu avô materno trabalhava. A fazenda situa-se na divisa das margens do rio Jequiriçá, já na região próximo ao seu encontro com as águas salgadas, na poção que limita os municípios de Valença e Jaguaripe, no trecho onde localiza-se a ponte que liga os dois municípios, via BA-001, rodovia que corta a fazenda. Meu avô cumpria as funções de tratorista, no entanto atuava no auxílio de outras áreas e funções, sendo que durante um período também assumiu as tarefas de gerente. Eu estava em Camassandi, no entanto, ia em alguns finais de semana ou nas férias pra lá. Esse percurso Camassandi até a fazenda, era normalmente montado em animal, no trator dirigido por meu avô, ou através do ônibus que fazia a linha entre essas localidades, que chamávamos de “caça-níqueis” ou “caça-nica”. Era também com este último, que quando necessário, se cruzava a ponte e seguia em direção e destino a Valença, sendo que os polos mais próximos para a aquisição de determinados produtos e serviços eram Valença e Nazaré, e no caso da fazenda, Valença era o centro comercial mais próximo.

Na fazenda tinha uma casa sede, curral, a casa do vaqueiro, um galpão onde ficava os implementos e as máquinas, desde outras estruturas que já me fogem a lembrança. A criação animal predominante era o rebanho bovino, porém no entanto, nos arredores das casas dos funcionários tinham suas hortas e criações, como suínos e aves (galinhas), além também das fruteiras. Na área da produção vegetal, a fazenda tinha cacauzeiros que ficavam na parte mais próxima do rio, numa área que também compartilhava as ruínas de um engenho. Na área como um todo haviam muitas fruteiras dispersas na propriedade. Jaqueiras, mangueiras, cajueiros, mané-velhos. E na área que rodeava a casa-sede tinha dois pés de acerola que produziam bastante, uma goiabeira, um cajueiro e outras plantas entre as quais as hortaliças.

Um dos trechos das margens do rio mais distante da casa-sede, havia muitas ingazeiras. Lembro que essa era a região onde se faziam os mutirões para a realização das

pescas. Na área haviam muitos camarões e peixes diversos, normalmente o retorno da pescaria era sucedido pela sentada para repartir os quinhões entre os pescadores e pescadoras, igualmente, e ao final havia a muqueca ou escaldado dos pescados, era refeição garantida. Como na região tinha muito dendê, normalmente o azeite que ia para as muquecas era produzido nos quintais das casas. Minha vó materna fazia esse processo para a extração do azeite. Que era chamado de “azeite à mão lavada”, uma técnica manual em que conferia um sabor especial ao dendê.

Na área do rio, situada sobre a ponte, era onde também se fazia a pesca de piaus e pitus. Os piaus normalmente eram preparados fritos ou na forma de muquecas. Os pitus eram feitos frescos como muquecas ou colocados para defumação, pendurados acima da estrutura do “fogo a lenha”. As amesqueiras, árvores das quais se extraía a resina que era usada nas águas, purrões ou muringas (potes de barro onde se armazenava água), ou queimadas na forma de insensos para espantar mosquitos e outros animais, ou até mesmo as más energias. As resinas da amesqueira eram coletadas através do processo de incisão superficial no tronco da planta (semelhante ao processo de extração de latex nas seringueiras). As amesqueiras também produziam frutos, com uma polpa adocicada que lembrava o sabor da resina da amescla, e que eu sempre que encontrava também provava.

1.2. O encontro com a Agroecologia

Ao completar o que na época se chamava de ensino primário (1ª à 4ª série, hoje ensino fundamental I – do 1º ao 5º ano), passei a morar com minha mãe em Taperoá, para que pudesse prosseguir os estudos no ginásial (5ª à 8ª série, hoje ensino fundamental II – 6º ao 9º ano) no Colégio Estadual Estela Aleluia Guimarães (CEEAG). Em Camassandi só tínhamos escolas do ensino primário e se permanecesse lá teria que me deslocar diariamente para o município de Nazaré. Então, pra que eu pudesse continuar os estudos sem precisar fazer este movimento pendular Camassandi – Nazaré – Camassandi, meus avós e minha mãe decidiram por eu ir morar em Taperoá. Minha mãe já tinha retornado para Taperoá desde os meus quatro meses de vida, sendo criado como já comentei por meus avós maternos.

O sentimento de retorno ao município de Taperoá se deu porque boa parte dos meus parentes, parte materna já moravam lá, terra natal da minha família materna. Fazia o percurso da viagem Camassandi – Taperoá sempre que minha avô precisava viajar pra lá, aí eu viajava com ela.

Foi em Taperoá que conclui o ensino fundamental e também onde me formei em dos cursos de ensino médio que eu fiz. Em Taperoá, no CEEAG, conclui o curso de Formação Geral do Ensino Médio, já o outro curso médio foi o de Magistério (Curso Médio Normal) que conclui no Colégio Estadual de Valença (COESVA). Como realizava os cursos concomitantemente, conclui os dois no ano de 2004.

Em 2005, após a conclusão do meu ensino médio, passei a estudar o curso técnico em agropecuária na escola média de agropecuária da CEPLAC (Comissão Executiva do Plano da Lavoura Cacaueira) – (EMARC-VA). Escola de Ensino Médio e de Formação técnica, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA). No país, a época, existia apenas cinco unidades dessa natureza, das quais quatro na Bahia e uma em Ariquemes, no estado do Acre. As quatro encontradas na Bahia eram as escolas de Valença, Uruçuca, Itapetinga e Teixeira de Freitas. Estas unidades de ensino não adotavam o mesmo modelo de gestão que as ligadas ao Ministério da Educação (MEC), inclusive os docentes e técnicos efetivos eram lotados na estrutura da CEPLAC-MAPA. Existia uma Cooperativa-escola dos Alunos da EMARC-VA, a “COOPEMARC-VA”, da qual fui diretor-presidente por três anos.

Na EMARC-VA, eu e meus colegas de curso refundamos o grêmio estudantil e passamos a mobilizar a organização de uma entidade estudantil municipal forte. Pautamos projetos e parcerias, reorganizamos o setor de produção e comercialização da COOPEMARC-VA, executamos um projeto de capacitação para os agricultores e estudantes do campo da agropecuária, num convênio assinado com o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

O período na EMARC-VA, na COOPEMARC-VA, e no Grêmio Estudantil Edson Luis de Lima Souto (GEELLS) foi marcante também enquanto emancipação política, pelo nível dos debates e embates, pela inserção política local e regional. Eu já vinha de processo de organização de luta de juventude, como a participação no projeto desenvolvido por um grupo de amigos jovens buscando lutar por políticas de desenvolvimento em Taperoá. O sistema de incentivo à melhoria de Taperoá (SIMT); as lutas do movimento estudantil taperoense, quando fui fundador e presidente do Grêmio Estudantil Oscar Pinheiro (GEOP), do Colégio Estadual Estela Aleluia Guimarães (CEEAG); realização do Fórum de Juventudes e da organização da Articulação Municipal de Juventudes (AMJ-Taperoá). Assim a minha vida na EMARC-VA e depois na própria UFRB foi marcada por uma militância constante.

Neste período na EMARC-VA que eu me defini como militante do campo e das ciências agrárias. Lá que eu iniciei a construção de relações mais profundas com os

agricultores e técnicos que estavam envolvidos numa espécie de “agricultura familiar militante”, isto é, preocupados com os processos de organização social e política das comunidades rurais. Participo de formações junto aos agricultores e agricultoras, realizando atividades de extensão, construindo ações junto às comunidades como no acompanhamento do processo de criação da Central das Associações da Agricultura Familiar de Valença e Região (CAAF), que tinha o apoio de estudantes da escola de Agronomia da UFBA (que viria a se transformar na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia - UFRB), e de estudantes do curso de agropecuária da EMARC-VA. Os estudantes da Escola de Agronomia que nos deram apoio eram egressos da EMARC-VA, dos quais destaco Martins Batista, Adailton Franscisco, Emanuel Venceslau, Samuel Kumiya. Na EMARC-VA, eu e Jefferson Brandão, participamos ativamente do movimento para a implantação da UFRB em Valença, e esta participação possibilitou uma relação de maior aproximação com a UFRB. Porém foi a partir das atividades do AGROVIDA (Movimento de Apoio a Agricultura Familiar e Agroecologia), e da realização dos encontros de agricultura familiar e agroecologia da UFRB que eu realmente eu me percebo interessado em adentrar na universidade como estudante.

A EMARC-VA ficava situada na rua Glicério Tavares, no bairro do Bate-Quente, em Valença. Numa região periférica da cidade, próximo aos bairros do Areal, Pitanga e Jambeiro. Na escola, a cooperativa, COOPEMARC-VA, era responsável pelo acompanhamento e administração dos espaços de produção, sobre a orientação de um professor. Os setores de produção, organizados na área da sede, correspondia a criação de galinhas e coelhos, a produção de hortaliças e mudas variadas, em áreas em que se cultivava em rotação de culturas. Também havia uma área de campo, uma fazenda, situada na região da Aldeia de São Fidélis, comunidade rural de Valença. Na fazenda as atividades eram concentradas na produção animal, com rebanho de gado bovino e também a suinocultura.

Foi numa das atividades da EMARC-VA, que conheci o senhor João Antônio Firmato de Almeida, popularmente conhecido como JAJA, que era biólogo de formação e técnico da CEPLAC. Numa atividade oficina com JAJA, saímos pelos arredores da escola, em grupos. A cada passo da caminhada, JAJA apresentava elementos para reforçar a necessidade de sustentabilidade e a importância da agroecologia enquanto referência para a implantação de consolidação de sistemas de produção. Os apontamentos feitos por ele, certamente mexiam comigo, e com a percepção que eu passei a estabelecer sobre as questões agrárias. Foi nesse tempo que eu vi, pela primeira vez, num espaço de ensino formal, se falar sobre matos que podiam ser utilizados na alimentação humana, e se somou às experiências

vvidas relacionadas ao uso e consumo de plantas ao longo da minha infância compartilhadas no âmbito familiar. As provocações e ensinamentos que JAJA nos passava aguçaram em mim uma curiosidade referente sobre as plantas potencialmente alimentícias mas que tinham seu uso ou potencial desconhecido ou invisibilizado. Minha primeira impressão sobre esta invisibilidade se relacionava a dificuldade de acesso à informação sobre suas funcionalidades de cada planta. Acreditava a socialização das informações como uma forma de construção de novos saberes nesse campo da diversificação alimentar, que poderiam resultar em situações que impactariam diretamente a qualidade e disponibilidade da alimentação das comunidades rurais na qual eu conhecia.

Uma outra preocupação que me rondava, se relacionava ao que fazer diante dos índices de desperdício de alimentos. Porque não otimizar o uso e as formas de uso? Lembro que fui numa atividade na Casa Familiar Rural de Presidente Tancredo Neves (CFR – PTN), juntamente com os colegas de turma do EMARC-VA, e na refeição havia comida produzida com casca de banana e de melancia, dentre outros itens, que não figuram no cardápio comum que eu estava acostumado. O que, ou quem, determina o que se come ou não? Quem determina o que se vende ou não? Essas questões passaram a fazer parte de uma reflexão mais detida. Observava com maior atenção que vegetais que eu consumia desde pequeno não figuram dos itens das gôndolas e prateleiras dos mercados convencionais. A tendência na minha trajetória de vida é que o consumo de diversas plantas que estavam na trajetória da casa de meus avós foi se reduzindo, e mesmo o seu uso, suas formas de uso, ao longo do tempo foram sendo “não lembradas” e até mesmo ficando “desconhecidas”. Quando passo a estudar este tema percebo que isso ocorreu e continua ocorrendo em muitas comunidades rurais. Começo a questionar sobre quais fatores são determinantes deste “desconhecimento”? Como se dá o controle do que se produz e do que se comercializa?

As minhas experimentações pessoais, coletivas e acadêmicas, no campo da agroecologia e das plantas alimentícias não convencionais (PANC), se dão a partir do momento em que passo a perceber que o uso e consumo PANC dialogam com o campo da segurança alimentar, com o potencial de agregar uma nova perspectiva socioeconômica, mas também de diálogo com o campo da cultura e da conservação dos recursos naturais locais. Esse contato com os ‘matos comestíveis’ teve a minha trajetória e como interlocutor pioneiro, o JAJA. Já, na universidade, venho conhecer o trabalho de Valdely Kinupp. O contato com esses trabalhos, tanto do professor Kinupp, como de outros pesquisadores que fui encontrando a partir daí, bem como as experimentações e um olhar mais atencioso para o estudo dessa

relação como os recursos vegetais locais, que eu mesmo já estabelecia desde a infância, me fizeram cravar e avançar com os estudos das PANC. Passo a compreender como campo importante no debate da aquisição, disponibilidade e produção de alimentos, e também como do combate aos níveis de insegurança alimentar. Percebo a construção de conhecimentos ou do reconhecimento referente às plantas tradicionalmente usadas na alimentação como uma ferramenta importante para o fortalecimento de comunidades rurais.

Considerando que muitas PANC possuem como característica a rusticidade, consideráveis teores nutricionais, baixa exigência com relação à fertilidade do solo e de realização de tratamentos culturais (ABREU; DINIZ, 2017); (NETO et al., 2017). No caso do consumo dessas plantas nas comunidades tradicionais, o uso destas está relacionado ao cotidiano, a cultura e a disponibilidade, que se diferencia e muito da relação que se estabelece ao se comprar algo num supermercado ou venda (MORAIS et al., 2009); (CUNHA, 1999). A relação estabelecida com a produção do campo e com os recursos naturais, é indireta, e a vinculação da necessidade básica alimentar se torna mais específica, substitui-se as formas de aquisição de alimento, por apenas uma destas, que é a compra (ERICE, 2011). Nesta relação, um outro aspecto a se considerar é que este movimento do mercado afeta diretamente a variedade, a diversidade do que se oferta e de como se oferta, enfraquecendo ou até destituindo a população e as comunidades do poder e da autonomia para escolha dos produtos a serem ingeridos, que constituem a dieta. O conhecimento associado ao uso das plantas locais, contribuem para a geração de novas possibilidades de produção, bem como pode conferir a estas comunidades rurais uma certa autonomia na relação com a estruturação alimentar. As PANC e seus usos potencialmente extrapolam as relações com ‘a necessidade’ ou ‘a precisão’, estando não somente como alternativa, mas também podendo ocupar a centralidade na dieta alimentar de comunidades.

A partir do momento em que comecei a fazer as pesquisas, investigações em comunidades (já na UFRB), buscando por relatos de uso das PANC na alimentação, passei também a novamente experimentá-las e a fazer algumas receitas caseiras, como o uso da polpa do fruto da castanhola (amendoeira-da-praia) que normalmente se perde nas áreas onde estão, bastante comuns em praças, e que não tem um aparente aproveitamento. Este suco tem o sabor bastante agradável e é uma bebida refrescante e saborosa. Algumas plantas, como a marianinha, também chamada de trapoeiraba, que é descrita também na literatura como planta daninha ou espontânea, sem importância econômica positiva, mas que tem grande potencial enquanto hortaliça não convencional.

Essa pesquisa também tem a intenção militante de colaborar com o processo de constituição e sistematização de informações sobre as plantas locais, os usos e as formas de uso, porque a partir do momento que se socializam conhecimentos referentes aos recursos naturais locais, em especial aos recursos vegetais, se amplia as possibilidades de combate a insegurança alimentar. Há perspectivas de garantir mais impactos econômicos positivos e a valorização dos conhecimentos e da cultura local.

O processo histórico de substituição dos recursos locais, se dá basicamente pelos produtos que figuram nas gôndolas, prateleiras, mercadinhos, supermercados e feiras, boa parte deles vem de sistemas de produção de fora dos espaços do município e até mesmo do território, sendo que a região apresenta condições climáticas e ambientais favoráveis do cultivo de uma diversidade maior de plantas.

CAPÍTULO 2 – A COMUNIDADE QUILOMBOLA DE PEDRA BRANCA

2.1. Taperoá e o Baixo Sul da Bahia

O Baixo Sul da Bahia é um território extremamente marcado pela diversidade e abundância de recursos naturais. Essa diversidade também se manifesta na dimensão cultural de formação desta região. Os municípios do Baixo Sul são basicamente de economia rural, tendo na agricultura um importante elemento de constituição socioeconômica regional. Segundo os indicadores do território do Baixo Sul, gerado pela Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia (SEI) em 2017, o território abrange uma área de 7.695 km², possui densidade demográfica de 51,1 habitantes por quilômetros quadrados (hab / km²) e é composto por 15 municípios: Gandu, Piraí do Norte, Presidente Tancredo Neves, Aratuípe, Cairu, Camamu, Igrapiúna, Ituberá, Jaguaripe, Nilo Peçanha, Taperoá, Teolândia, Ibirapitanga, Valença e Wenceslau Guimarães (BAHIA, 2017).

O Território possui várias comunidades quilombolas certificadas: são 49 comunidades, atualmente, de acordo com o Quadro de comunidades remanescentes de quilombolas certificadas nos registros encontrado sítio eletrônico da Fundação Cultural Palmares (FCP). E registra-se outro número de comunidades em processo de certificação.

O território Baixo Sul poderia se dizer ser um território quilombola, possuindo comunidades remanescentes de quilombos em todos os seus municípios e cultura fortemente marcada por suas raízes africanas. No decorrer da caminhada da implementação das políticas territoriais houve um avanço significativo no que diz respeito a participação dos representantes destas comunidades nos espaços de discussões e tomadas de decisões no território e em outros espaços de articulação, tendo como uma das principais conquistas a criação de Conselho Territorial de Quilombolas do Baixo Sul. (BRASIL, 2010b, p. 107)

As comunidades quilombolas da região se organizam em torno da articulação política e interterritorial do Conselho Interterritorial Quilombola do Baixo Sul e do Litoral Sul da Bahia (CICOQ).

O trabalho do Conselho assume como desafio a (re)construção e afirmação da identidade quilombola. Para isso, além do trabalho

formativo, de base, procura também promover o acesso a um conjunto de políticas públicas para quilombolas. Na realidade, não se trata de uma política pública específica, como são as políticas públicas para agricultura familiar, mas sim de uma linha de ações voltada aos quilombolas no âmbito dos recursos provisionados pelo governo federal para aplicação municipal, por exemplo, nos gastos com saúde, habitação e educação (ARRUTI, 2009 apud Porto, 2016). O que faz o Conselho Quilombola é cobrar do governo municipal a execução dessas ações específicas nas comunidades. (PORTO, 2016, p. 142)

A atuação política e a organização das comunidades negras assumem também a tarefa de denunciar como a diversidade neste país é invisibilizada e mesmo com leis que garantem direitos quilombolas, estes não são diariamente reconhecidos. No passado, os quilombolas lutaram pelo fim da escravidão e hoje continuam lutando por equidade, por ampliação da cidadania, bem como para que as vozes sejam ouvidas, para que a cultura forjada na diáspora africana seja valorizada e respeitada (LEITE, 2000).

A organização e a luta pela garantia dos direitos sociais e fundamentais destas comunidades são amparadas legalmente pela Constituição Federal, pelo Estatuto da Igualdade Racial (em níveis nacional e estadual), que inclusive possibilitaram, a partir de muita luta social, a criação de programas voltados para as comunidades negras rurais e quilombolas, que ainda assim não conseguem fazer jus às demandas históricas, nem tão pouco às atuais e imediatas. Há enorme dificuldade no acesso a equipamentos culturais, à uma educação contextualizada (como as dificuldades enfrentadas na execução da lei 10.639/2003), na morosidade nos processos de titulação, como garantia do direito à terra (DE PAULA; HERINGER, 2009). Uma outra consideração importante e que reforça a necessidade deste debate é o atual cenário político de crise, que torna instável os processos de participação e ameaça o avanço, e até mesmo a garantia dos direitos das comunidades quilombolas e demais povos tradicionais.

A compreensão dos modelos de produção, e de suas transformações e adaptações, ao longo do tempo se faz de certa maneira bastante importante para a obtenção de uma melhor percepção dos fenômenos contemporâneos. As estruturas da colonização, lançadas a partir do início da exploração europeia dos recursos do território brasileiro, se fundamentaram na associação a uma política de geração de conflitos e de subjugação das populações nativas, bem como de imposição dos seus interesses econômicos em detrimento de quaisquer cuidados com os recursos e os habitantes da terra por eles invadida.

“Como relatam Egnaldo Silva (2013) e Dias (2007), a região conhecida hoje como Baixo Sul esteve ao longo de todo século XVI incluída como uma comarca da capitania de Ilhéus e, apesar dos intentos iniciais de desenvolvimento da monocultura açucareira, diferentemente da forma como ocorreu no Recôncavo Baiano, as grandes plantações ali não prosperaram e esta região acabou assumindo um papel secundário dentro do modelo de produção agrícola de commodities para exportação nos primeiros séculos do período colonial. Assim como em outros pontos do litoral nordestino, na região do Baixo Sul da Bahia a chegada dos colonizadores europeus teve como desdobramento um conflituoso processo de aldeamento das populações indígenas que viviam na localidade, comandado principalmente pelos missionários jesuítas da Igreja Católica. Durante as décadas iniciais de ocupação da região, ainda no século XVI, as atividades econômicas no Baixo Sul remetiam ao padrão da época no Nordeste, principalmente no que diz respeito à extração de madeira, atividade esta que gerava sucessivos conflitos com as populações indígenas.” (DE VORE, 2014 apud PORTO, 2016, p. 49-50)

Importante destacar que ao longo da história este modelo exploratório se mantém fomentado por estratégias de subjugação das populações e de exaustão dos recursos naturais disponíveis, no intento de submetê-los ao projeto do colonizador, e conseqüentemente, das figuras que derivam deste perfil colonial. Foi assim inicialmente com os indígenas (habitantes nativos), e posteriormente com os povos de África, que foram sequestrados de sua terra e liberdade para serem submetidos ao terrível regime escravocrata brasileiro.

Os processos de subjugação, tanto das populações indígenas como também dos africanos e afrodescendentes no Brasil, são produtos de uma coleção de violações e de negação do acesso às condições de poder ser, de poder ter, de poder estar. É compreensível que os estragos provocados ao desenvolvimento social, econômico, cultural e político destes povos ao longo de todo este período não possam ser medidos, nem há reparação pacífica com a qual se faça uma justa equação. (DE SOUSA SANTOS; CHAUI, 2016)

Estes apontamentos históricos indicam, em síntese e em fração, o modelo de exploração e de desenvolvimento que conduziu os rumos da estruturação da colônia, bem

como (e conseqüentemente) do estado brasileiro. A partir daí não fica difícil perceber a tradução deste modelo no cerne das relações em dias atuais.

Dentre as culturas de grande importância regional destaque o cacau, o dendê, o guaraná, o cravo e a piaçava. Cada uma dessas culturas apresentam suas especificidades quanto ao sistema de produção e como tais recursos geram ecos na economia local. Estes produtos tem uma importância significativa na vida econômica das comunidades rurais, mesmo se considerando a grande exploração que existe, ficando a renda de famílias reduzida perto do valor final destes produtos ao consumidor.

A cultura do cacau marcou o processo de territorialização das regiões denominadas Litoral e Baixo Sul da Bahia. Como um dos elementos mais marcantes das estratégias de desenvolvimento construídas pelas estruturas dominantes, na perspectiva em que a dinâmica dos processos de implantação, ascensão e crise que estiveram presentes nos ciclos da cacauicultura na região sul da Bahia e também marcadores de períodos históricos e dos ciclos das relações socioeconômicas e políticas regionais (BAIARDI; TEIXEIRA, 2010).

O cacau, por exemplo, se constitui numa das mais importantes culturas da região, inclusive pela sua referência histórica e pela memória do período áureo da lavoura cacauera. A figura dos “coronéis do cacau” se constituíam como grandes interventores da política. O período de ascensão da cacauicultura no Sul da Bahia garantiu a geração de desenvolvimento econômico, só que os benefícios deste desenvolvimento ficaram concentrados nas mãos daqueles que exerciam o poder econômico e político (BAIARDI; TEIXEIRA, 2010). Atualmente, mesmo com a dissolução (ou ressignificação) da figura dos coronéis (tal como eram) se mantém um regime de produção no qual, ao cabo do processo, os produtos parecem não pertencer a quem de fato os produz. A figura dos atravessadores² é extremamente dotada de uma lógica de redução do potencial de remuneração referente aos produtos comercializados. Os agricultores familiares quando se colocam para a produção de

² “A prioridade em produzir alimentos tem sido uma crescente, fortalecendo o contra-ponto a lógica de organização da produção voltadas unicamente para o agronegócio. Garantindo a melhoria na SAN das famílias e consumidores e criando novas estratégias e oportunidades de manutenção da diversidade, geração de renda e oportunidades para a agricultura. O que não elimina de vista a competitividade com as estratégias dos atravessadores, empresas e indústrias que possuem estratégias logísticas bem aparelhadas, que tornam os agricultores frequentemente reféns e meros fornecedores de matéria-prima e força de trabalho. Os produtos na sua maioria são comprados por oligopólios sejam de atravessadores ou de indústrias tais como Dendê, onde a colheita e o transporte são negociados com a indústria que absorve a maior parte do produto, hoje na região são apenas 3 (três), no caso da seringa ocorre o mesmo processo a venda é realizada individualmente e não se pode negociar o preço. Servindo as associações nestes casos apenas para intermediar recursos públicos, não se estruturando para intermediar a organização da produção junto às cooperativas e protagonizar o processo em todas as suas etapas.” (BRASIL, 2010)

commodities como o cacau e associam sua produção à atravessadores, tendem a perder autonomia e redução de seus rendimentos.

No Litoral Sul da Bahia a cultura do cacau se estabeleceu com mais pujança, sendo que à medida em que a cacauicultura se estabelecia como elemento central da economia regional surgia a ressignificação das figuras no cenário político e econômico. No Baixo Sul, mesmo com a significativa presença da cultura do cacau, inclusive como elemento também determinante da economia local, se observou a participação de outras culturas agrícolas agregadas e de destacada importância socioeconômica. Baiardi e Teixeira (2010) nos apontam esta distinção entre as duas regiões, Baixo Sul e Sul, no que se refere a estes níveis de centralidade e significação da lavoura cacauera.

O Baixo Sul, historicamente, sempre teve uma agricultura diversificada e isso se revela na identificação das atividades aglomeradas, que é a segunda maior geradora de empregos formais no território. Já o Litoral Sul sempre foi mais dedicado à monocultura do cacau, sendo as tentativas de diversificação uma possibilidade recente. Além do cacau, no Baixo Sul são encontradas várias outras lavouras, dentre as quais se destacam o dendê, a piaçava, em parte ainda atividade extrativa, o cravo da Índia, o guaraná, a pupunha e a seringueira. (BAIARDI e TEIXEIRA, 2010)

Nesta mesma perspectiva, Porto (2016) em sua tese de doutorado, na qual estuda relações de poder no Território do Baixo Sul e os arranjos políticos de desenvolvimento, vem reforçar a compreensão dos perfis territoriais, e aponta o seguinte:

A presença da agricultura camponesa é também bastante evidente. No período pré-campo, tomei conhecimento da diversidade produtiva que marca o perfil agrícola do Baixo Sul e que também o diferencia das outras regiões vizinhas. Embora no Baixo Sul a cultura do cacau também guarde sua importância, os agricultores da região mantêm tradicionalmente uma diversidade produtiva bastante acentuada (com destaque para: dendê, guaraná, piaçava, cravo, pimenta-do-reino e fruticultura diversificada). Pelo clima úmido e pela floresta ainda conservada, é comum o cultivo e a comercialização (inclusive na beira da estrada) de uma variedade enorme de frutas como o cajá, o rambutan, o cupuaçu, a siriguela, o jambo, o dendê, a banana, dentre

vários outros produtos desta agricultura camponesa de base familiar.”
(PORTO, 2016, p. 47)

O dendê que é um produto que denomina a região do Baixo Sul, Costa do Dendê, e está presente nos mais variados momentos, marcando também o processo de territorialização local. O azeite de dendê se faz presente na produção de diversos pratos e quitutes, como o vatapá, caruru, acarajé, moquecas. A agroindústria se incorpora um ritmo próprio à produção do dendê, tentando controlar a produção e o beneficiamento. Os subprodutos do dendê vão desde o azeite que chega ao tempero das moquecas até produção de cosméticos. Este setor da agroindústria nos apresenta duas pontas distintas, a que revela a valorização de uma agroindústria de base familiar e comunitária e de produção artesanal, representada tanto pelas unidades caseiras quanto pelos roldões nas comunidades, e uma outra ponta no grande mercado de base empresarial e exploratória, como as grandes indústrias de dendê.

A questão é que independente das oscilações e da alteração dos regimes de produção e de beneficiamento o dendê continua e tende se manter presente e marcante na mesa e na cultura alimentar do povo do Baixo Sul e do seu costume e engenhosidade na possibilidade de que de “tudo” se pode fazer moqueca. Como morador desta região cresci apreciando moquecas de folhas, como de taioba, de bredo, de batata; de frutos, como de banana, de jiló; de sobras das refeições, como a maravilhosa moqueca de feijão ou de ovo. Faz-se moqueca dos produtos do mar, mas também da terra, faz-se moqueca de peixe ou de marisco, mas também de galinha ou de carne vermelha. O caruru e o vatapá estão presentes, e são alimentos obrigatórios, desde as farras de final de semana às atividades religiosas nas festas de São Cosme e São Damião ou nos terreiros de candomblé. Estão presentes no recreio do acarajé, que também é produzido com azeite e que é encontrado nas praças principalmente no Sul e no Recôncavo da Bahia.

A fibra da piaçaveira também foi parte do motor econômico regional, dando abertura ao ofício dos cortadores e das catadeiras de piaçava, atividades que em sua maioria se configura pela obtenção de mão-de-obra barata e pelo exercício do trabalho de forma insalubre. Digo isto por que quando criança já acompanhei minha mãe em galpões de catadores de piaçava, local onde se faz a separação das fibras separando os fios das capas, dos tocos e dos bagaços. Os pentes usados para a limpeza das fibras da piaçava eram feitos normalmente por uma tábua com pregos grandes cravados garantindo o formato de uma grande escova, e à medida que se batia e passava o pente na fibra os bagaços (os resíduos) iam

sendo separados, antes disso se fazia a retirada manual das capas (parte que encobre a fibra e que tem valor comercial especial), muito usadas na cobertura de espaços, como quiosques (PIMENTEL, 2015).

Uma outra relação referente a piaçava que se mostra como interessante alternativa de atividades é o uso das fibras na produção de artesanato, tendo como exemplo o que se desenvolve na comunidade quilombola de Boitaraca, no município de Cairu. A associação quilombola de lá tem atuado na formação de membros da comunidade no desenvolvimento de artesanatos tendo a piaçava como matéria-prima. Estamos falando de uma comunidade que tem como economia principal a pescaria e mariscagem e a extração da fibra da piaçava, se configurando como uma comunidade quilombola pesqueira e que tem no extrativismo uma importante fonte de renda. Já estive visitando a sede da associação e pude visualizar as belezas que podem ser produzidas com este artesanato, bem como o estabelecimento de uma possibilidade de geração de renda comunitária, se afastando um pouco do mercado exploratório da indústria da piaçava. O coco da piaçava é muito saboroso e é consumido também, e ainda numa conversa com a presidente da associação de lá, ela informou que alguns moradores fazem uso de parte da casca do fruto da piaçaveira na produção de um doce (GUIMARÃES; SILVA, 2012).

Uma outra planta de destaque comercial na região é a cultura do craveiro-da-índia. A região do Baixo Sul produz muito cravo-da-índia. Não é surpresa nas caminhadas pelo município de Taperoá, assim como em outros da região, se avistar plantações e mais plantações de cravo. Esta cultura movimentava o município em períodos de colheita, ampliando a absorção de mão de obra no mercado de trabalho, mesmo destacando que nos últimos períodos percebe-se uma movimentação um pouco menor em torno da colheita. E também tem se avançado para o uso majoritário da colheita química em detrimento da colheita manual. O cravo também se submete historicamente à lógica dos atravessadores na região, o que como já dito compromete o rendimento do exercício agrícola para os produtores, pois ao passar o produto para os atravessadores isso ocorre geralmente a um valor absurdamente aquém do valor de mercado dos produtos. Recentemente, a partir da mobilização dos agricultores no âmbito produção do cravo na região, foi criada a Associação de Produtores de Cravo da Bahia, a APROCRAVO³, que se constituiu com o intento de buscar a organização do setor produtivo e de construir alternativas mais sustentáveis e rentáveis para quem produz o cravo na ponta.

3 O Estatuto Legal foi aprovado por unanimidade, e pontua o desenvolvimento de ações político - institucionais que visam à promoção de atividades de relevância pública, social e ambiental, exercício de mútua colaboração entre os sócios, visando prestação de serviços que possam contribuir para o fomento e a

Taperoá atualmente é conhecida como a capital do guaraná orgânico na Bahia, título que se deve à concentração de produção do município e região, e o que tem mobilizado o fortalecimento da produção do guaraná no Baixo Sul. A cultura do guaraná conta com pequenas unidades privadas de beneficiamento do produto, que atuam na geração de subprodutos a partir do extrato da fruta. No entanto, existe uma demanda pela possível implantação de uma unidade que comporte assumir o beneficiamento de parte considerável da produção regional.

2.2. A comunidade Pedra Branca

A Comunidade Quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro é uma comunidade rural quilombola situada no município de Taperoá, no território do Baixo Sul da Bahia. A comunidade foi certificada, pela Fundação Cultural Palmares (FCP) no dia 24 de maio de 2013. A economia da comunidade gira em torno das atividades agrícolas, com destaque para as culturas do guaraná, cacau, cravo, mandioca e pupunha. A comunidade possui uma associação que além da tarefa de representar a comunidade quilombola tem também a função de fortalecer os processos organizativos e articular as demandas coletivas dos integrantes da comunidade.

Os moradores da comunidade foram bastante receptivos comigo. O acolhimento da pesquisa se deu de forma bastante positiva, evidenciado pela interação produtiva das entrevistas e observações que fiz durante o trabalho de campo. Utilizei como guia a dinâmica da própria comunidade, respeitando a relação que as pessoas na comunidade estabelecem com o tempo, o espaço, os costumes.

Fiz a opção de realizar conversas em forma de “bate papo”, evitando entrevistas com roteiro semiestruturado. Algumas conversas se desenvolveram nas casas das pessoas, outras no caminho e nos espaços para a lida com plantações e animais. Participei de reuniões da associação e de atividades culturais. Ao longo da pesquisa as possibilidades de acompanhamento da vida comunitária foram muitas, perpassando pelos âmbitos da organização política e comunitária, da cultura e da religiosidade, do trabalho e do lazer e dos

racionalização das atividades agrícolas, bem como promover o melhoramento das condições socioeconômicas, assistência técnica e extensão rural para o aumento da produção do cravo, melhoria de qualidade, garantia de mercado e melhores preços aos produtos.” - Conteúdo extraído do sítio eletrônico: <http://valenca.ba.gov.br/e-fundada-em-valenca-a-associação-de-produtores-de-cravo-da-india-da-bahia-aprocravo/>, em março de 2018.

hábitos alimentares. Cada um desses aspectos apontam para especificidades da vida cotidiana, mas, ao mesmo tempo, se encontram associadas e em constante diálogo.

A minha relação com a comunidade e os primeiros contatos se deram no campo da política, muito antes de iniciar esta pesquisa. O diálogo inicial estava focado em ações de fortalecimento da organização comunitária e da organização das comunidades rurais e povos tradicionais, especialmente das comunidades quilombolas no município de Taperoá e no Território de Identidade do Baixo Sul da Bahia. A partir do ano de 2014 foi constituída uma frente, que foi denominada de Frente Popular de Taperoá, composta por diversas organizações sociais e populares com os objetivos de acompanhar e assessorar os grupos e associações no desenvolvimento de ações com foco no desenvolvimento comunitário, na constituição de redes e no fortalecimento da atuação destas organizações na formulação, acompanhamento e execução de políticas públicas, bem como na atuação política e institucional. O fato de ser um dos articuladores desta Frente Popular propiciou uma aproximação com algumas pessoas, como o Antônio, presidente da Associação da comunidade, e também com a Creuza, o André, o Felício e o Edelvito, inicialmente (todos ligados as atividades na Associação), iniciando uma relação de parceria com representantes da comunidade. Aos poucos foi se fortalecendo esta relação ao serem desenvolvidas ações relacionadas aos processos organizativos da Comunidade.

Numa área central e às margens da estrada principal da comunidade estão situados, próximos, o campo de futebol, dois bares e a sede da Associação Quilombola, que foi construída a pouco tempo, num esforço coletivo de membros da comunidade, e que temporariamente também servirá como espaço de uso escolar, acolhendo a Escola Municipal, enquanto o prédio específico não for concluído pela administração municipal. As estruturas de lazer, educação e organização política estão instaladas numa mesma área, o que torna esse espaço social de interação da comunidade.

Na localidade há um espaço específico para a realização de rituais sagrados, como igrejas ou terreiros. As atividades vinculadas à Igreja Católica são realizadas nas casas dos fiéis, como no caso da Reza do Santo Ofício, que tradicionalmente ocorre ao longo dos dias que compreendem a Quaresma (período da tradição religiosa cristã, referente ao intervalo dos quarenta dias que antecedem a celebração da Páscoa).

Uma outra manifestação marcante na comunidade é a oferta dos Carurus de devoção ou de promessa para os santos São Cosme e São Damião, e para Santa Bárbara. Os carurus são realizados nas casas dos fiéis ou devotos, e compreendem uma série de fundamentos e

ritos, que vão desde a produção dos alimentos (bem como, a sua coleta ou aquisição) à montagem da “mesa de sete (7) meninos” e aos cantos ligados aos santos e à festividade propriamente dita.

O município de Taperoá possui atualmente quatro comunidades quilombolas reconhecidas pela Fundação Cultural Palmares (Graciosa, Lamego, Miguel Chico e Pedra Branca). No que tange a execução de políticas públicas para as comunidades tradicionais há um deficit considerável. As demandas destas comunidades não estão somente associadas às políticas mais específicas sobre a demarcação do território, como também às de serviços básicos estruturantes: manutenção de estradas, serviço de atenção básica de saúde, educação, assistência técnica rural, estruturas de lazer, incentivos para a produção agrícola. E no caso da Comunidade de Pedra Branca, também no atendimento quanto a redes de distribuição de água potável e de energia elétrica.

A referida comunidade está entre uma das poucas que ainda não possuem o serviço de rede de energia elétrica, o que afeta diretamente dezenas de famílias, impactadas no seu bem-estar e na possibilidade de se viabilizar novas estratégias de desenvolvimento comunitário. A espera e a esperança pela chegada da eletricidade aos lares de Pedra Branca é algo muito presente nas diversas falas e normalmente se apresenta como assunto nas rodas informais de conversa e nas reuniões.

No campo da Educação pode-se apontar também uma variedade de demandas, com certo destaque à inexistência de uma unidade escolar na comunidade, que atenda minimamente à Educação Infantil e ao Ensino Fundamental I (1º a 5º ano). O poder público municipal mantinha o aluguel de uma casa e utilizava o imóvel como sede escolar, situação que constantemente era debatida nas reuniões. Há uma demanda pela construção de um prédio escolar com estrutura adequada para o atendimento das crianças da Comunidade.

Outra demanda comunitária é a manutenção das estradas de acesso, que há muito tempo não tem sido alvo de atenção do poder público. A falta de estrutura e manutenção nas estradas que ligam a comunidade é tamanha que em períodos chuvosos carros e motocicletas encontram dificuldades para fazer a mobilidade em determinados trechos, o que em vários momentos impossibilita o transporte coletivo de passageiros e o transporte escolar de estudantes. Importante frisar que o transporte coletivo comum na região ainda é o “pau-de-arara”.

A longa distância entre a comunidade e o centro urbano de Taperoá e a estrutura das estradas, bem como as condições de mobilidade, são questões contundentes para a

comunidade de Pedra Branca. A precariedade na manutenção das estradas prejudica o acesso a determinados serviços e produtos, normalmente, só encontrados na cidade. Mesmo com a dificuldade de circulação há o uso de veículos motorizados para o transporte (que em outros tempos se associava, quase que exclusivamente ao uso de animais). As motocicletas, nesse sentido, apresentam-se em substituição aos jegues, como transportes que garantem uma maior mobilidade e autonomia na locomoção, ao mesmo tempo em que também altera a relação socioeconômica, cultural e ambiental. O transporte, que antes era movido à capim, foi substituído por um veículo que se mantém em função de derivados de combustível fóssil. Os carros pequenos também se constituem como importantes na mobilidade, principalmente no transporte comum de passageiros quanto no auxílio às viagens de pessoas da comunidade por motivo de saúde. No entanto, os caminhões, os famosos paus-de-arara, são os veículos de maior frequência e concentração ao se tratar de transporte coletivo. São neles que normalmente se transportam os estudantes às suas respectivas escolas, sejam no centro da cidade ou em outras comunidades. É nestes caminhões que também as pessoas utilizam para ir a sede dos municípios, seja para vender produtos, fazer compras nas feiras ou tratar das mais diversas questões.

As feiras ocorrem com maior fluxo, na sede do município, às sextas-feiras e aos sábados. No entanto as pessoas das mais diversas localidades do município também costumam, a critério da necessidade, ir à cidade também nas segundas e quartas-feiras. O movimento comercial se concentra no centro da cidade entre os espaços que compreendem a Praça da Bandeira à Orla do município, região onde estão concentradas as maiores estruturas de comercialização de produtos e serviços da cidade, como os supermercados, as farmácias, os restaurantes e lanchonetes, os bazares, as lojas, os bares, além da feira livre (comporta de vendedores de roupas e acessórios até os produtores rurais vendendo condimentos, frutos e hortaliças) e do mercado municipal (mais voltado à comercialização de carnes e peixes).

A compreensão sobre as demandas coletivas das pessoas que integram a comunidade de Pedra Branca foi decorrente da interação da atuação que tenho na Frente Popular de Taperoá. Essa atuação permitiu verificar necessidade real destes serviços básicos, e foram elementos importantes para a construção de vínculos mais fortes motivados pelo acompanhamento e pela articulação de ações e políticas, voltadas para atender as demandas acima expostas e na construção de alternativas de desenvolvimento. Como, por exemplo, a aquisição de um trator e de implementos agrícolas para a Comunidade, através de uma articulação conjunta envolvendo a Frente, a Central das Associações da Agricultura Familiar

de Valença e Região (CAAF) e a Associação da Comunidade via articulação de emenda parlamentar.

As atividades políticas para o fortalecimento comunitário me permitiu conhecer e estabelecer uma relação com algumas pessoas. Seu Francisco, ou Seu Chico, como também é chamado, é bastante envolvido com as atividades culturais locais, é um trovador de “primeira” e normalmente está presente nas rodas de samba realizadas na comunidade e no entorno. Também é membro da Associação Cultural Chegança de Taperoá. Seu Francisco mora nas proximidades do campo de futebol e é um associado ativo nas tarefas e interesses da comunidade. O terreno onde atualmente está se construindo a sede da Associação foi doado por ele. Ao longo desta pesquisa fui acolhido na casa de Seu Francisco e nessa estadia pude perceber, com maior aproximação, a determinação dele para com os processos comunitários.

Seu Antônio é atualmente o presidente da Associação Quilombola e é filho de Seu Francisco. Alguns também o chamam de Antônio de Chico ou Tonho de Chico. Antônio é aguerrido e muito preocupado com o desenvolvimento da comunidade. Nos processos de interlocução com a comunidade ele foi o elemento de mediação e foi o primeiro membro da comunidade com o qual sentei pra dialogar sobre a proposta da pesquisa. Antônio também é marujo da Chegança de Taperoá e capoeirista. Nas caminhadas em que me acompanhou na tarefa de construir o diálogo com os demais da comunidade íamos dialogando, dentre outras questões, sobre as plantas e seus usos, mas também sobre política e as articulações, assunto que também nos interliga, principalmente, pelas construções políticas e articulações sociais que desenvolvemos no âmbito da Frente Popular de Taperoá, da qual o Antônio também faz parte.

Dona Georgina mora numa parte um pouco mais distante na comunidade, num núcleo distante da sede da Associação e do campo de futebol. Também é uma pessoa que se coloca na assunção de responsabilidades perante a comunidade. Atualmente é membro do Conselho Fiscal da Associação. Assim como Antônio e Seu Francisco, ela também possui uma residência na sede do município no Bairro do Caminho do Mel, na mesma rua em que eu resido.

Dona Creuza é a coordenadora de Mulheres da Associação e na gestão anterior foi a vice-presidente. Uma mulher de atuação marcante que se coloca dentre outras pautas na defesa da educação e na melhoria dos demais serviços na comunidade. Dona Creuza mora próximo à casa de Seu Hermano e de Dona Faustina.

Dona Faustina é uma das anciãs da comunidade, de natureza acolhedora e com agradável disposição para o diálogo. Ela é esposa de Seu Hermano. Dona Faustina conta casos referentes ao processo de disponibilidade e de uso dos recursos naturais, tanto animais como vegetais, colaborando de forma ímpar para a compreensão das alterações na cultura alimentar.

Seu Hermano, esposo de Dona Faustina, também acumula um vasto conhecimento sobre as relações na comunidade e sobre as plantas locais. Ele é ainda o principal responsável pela realização da tradicional Reza do Santo Ofício e também organiza outras atividades no campo religioso.

Dona Dermira mora bem próximo ao campo de futebol, é uma simpatia de pessoa. O meu primeiro contato com Dona Dermira se deu em 2016, quando no processo eleitoral municipal deste referido ano, estive na casa dela, comi uma deliciosa galinha da terra e ficamos conversando sobre as plantas que avistei ao redor da casa. Ela apresenta grande conhecimento quanto ao uso das plantas encontradas localmente tanto na culinária quanto os seus usos no tratamento de doenças.

Seu André, filho de Dona Faustina e de Seu Hermano, também é um membro engajado nas lutas da Associação, foi coordenador de finanças na última gestão da entidade e tem construído, junto aos demais, possibilidades de desenvolvimento e organização. Dona Nilza, sua esposa, é uma pessoa muito espontânea e acompanha as atividades da comunidade e também se destaca no preparo de alimentos.

Amaral é filho de Dona Bia e do saudoso Seu Neca, que faleceu no ano de 2017. Seu Neca, também conhecido por Nequinha, era também marujo da Chegança de Taperoá, uma pessoa bastante alegre e que também se fazia presente na organização dos sambas de roda na comunidade. Conheci Seu Neca no contexto dos ensaios da Chegança, no entanto, a primeira vez que estive na sua casa foi na ocasião da realização de uma missa, que pelo fato da comunidade não possuir uma igreja normalmente sedia sua residência para tal atividade religiosa. Durante esta pesquisa pude retornar à casa, desta vez sem a sua presença. No entanto, fui muito bem acolhido por Dona Bia, viúva de Seu Neca, na ocasião da Reza do Santo Ofício.

2.3. As PANC e a Comunidade de Pedra Branca

As plantas alimentícias não convencionais estão presentes na dinâmica de Pedra Branca. Destaco o uso mais secundário como condimento ou acompanhamento em outros

pratos, como o caso das folhas de cacau e de batata no feijão, ou também como ingrediente principal como nos casos das moquecas de folhas e do caruru de taioba, que é uma das representações mais marcantes da cultura alimentar local e também associada à religiosidade e às festividades na comunidade.

“O mangará se come também, tanto come como também se usa na precisão quando uma pessoa tem ‘derrame’ ou ‘ar-do-vento’ é só cozinhar e beber o caldo sem sal, é igual a couve. A taioba serve pro sangue, é boa pro sangue, é ‘vitamina’. (...) Da taioba se come a folha e a batata e tem o cocó que só se come a batata, não se come a folha. (...) Se você souber, toda comida que você fizer tem que botar ele [coentro chicória ou coentro largo], é uma santo remédio, pra ‘derrame’. Minhas plantas de tempero o que eu não tenho aqui agora é coentrinho, por conta do Sol. Mas tenho quioió, tenho alfavaca, tenho hortelã, tenho quioió de dois tipos, do verdadeiro e do outro, que o povo chama de quioió japonês. (...) A língua de vaca é gostosa feita de moqueca. A mulher de meu cunhado chegou na casa de compadre Francisco e levou um bocado, aí ela escaldou, botou na soja e levou pra comer na casa da irmã. É delícia. Eu aqui tenho um pé que não tá mais bonito por causa do Sol, mas eu vou plantar mais.”

Dona Dermira, janeiro de 2018

As plantas alimentícias não convencionais encontradas ou citadas pela comunidade, em especial o bredo e a taioba, se constituem como alternativa alimentar e como complemento, sendo que o uso enquanto alimentação frequente muitas vezes traz à tona lembranças de períodos de escassez de recursos financeiros e de impossibilidade de aquisição de outros alimentos. No entanto, também é importante destacar que mesmo com o uso alternativo ou à rodear-se das lembranças dos tempos de “precisão”, estes recursos vegetais locais se fazem também presentes em associação a alimentos adquiridos externamente, como por exemplo o uso de folhas coletadas localmente no preparo do feijão, do arroz. Estas plantas hoje também se vinculam no imaginário e na ação cotidiana inseridas na cultura alimentar como “gosto” e não associadas (como em outros tempos) ao sentido de “necessidade” ou “precariedade”. Esta compreensão se faz importante para a percepção do uso do conhecimento local ligado à situação socioeconômica e às relações culturais estabelecidas em função dos contextos na qual estão inseridos.

Um aspecto trazido por Dona Creuza em uma de nossas conversas é a importância destas plantas enquanto sustento imediato. O que remete ao papel que plantas, como o bredo, tiveram e, de certa forma, ainda tem como recurso alimentar, sendo que ao mesmo tempo em que a condição de precariedade é relatada. Ela observou, mais de uma vez, a importância do acesso a estes recursos seja como suprimento ocasional, básico ou alternativo.

Eu cansei de vê uma família de gente aqui que tarefa na casa de farinha, esse pessoal arranjava cada feixe de bredo, cada feixe de bredo. Aí era um bocado de menino, e uns raspavam a mandioca e outros estavam cuidando daquela moqueca de bredo, daqui a pouco estava todo mundo comendo. E comia dali, só o sal, o bredo, a farinha já estava torrando ali. E ali mesmo comia. Comia de manhã, comia de tarde. Daqui a pouco estava com a farinha feita, já levava pra vender, aí da farinha já comprava o peixe-espeto. Hoje, já ninguém quer mais comer peixe-espeto. Se chegar uma pessoa na casa de Seu Fulano, se tiver peixe-espeto e estiver comendo, já corre, esconde e fica com vergonha.”

Dona Creuza, janeiro de 2018

Seu Francisco também aponta uma série de plantas que são utilizadas como “remédio” (plantas usadas para fins terapêuticos e medicinais), citando o gerebom ou gerebão (*Stachytarpheta cayennensis*), que também é chamado de chá-de-burro, e a janaúba (*Himatanthus drasticus*) que já foram procurados por pessoas externas da comunidade para uso medicinal. Também citou o maná (*Solanum sessiliflorum*), planta que Sr. Francisco possui nos arredores da casa e também na casa de um dos seus filhos (que mora frente a sua). Ele disse que o maná é uma planta “manhosa”, “frágil”, porque ela morre com certa facilidade. O fruto tem aparência externa com tomate, de coloração de casca amarelada, a polpa é um pouco azeda e as sementes ficam dispersas na interior da polpa. É utilizada na alimentação humana na forma de suco e também fornecido aos pássaros como fonte de “vitamina” para estes, segundo Sr. Francisco. Ele informou que as mudas de maná foram trazidas por um parente dele da comunidade de Riachão, que fica nas proximidades da comunidade Pedra Branca.

No quintal, Seu Francisco me apresentou três tipos de inhame. O inhame figo ou “inhame fgado”, “que dá os inhames na rama, no ar” ao contrário dos outros tipos de inhame, este produz as batatas nos ramos aéreos e não nas partes subterrâneas da planta. O

inhame mandioca, que segundo Sr. Francisco, dá normalmente uma raiz e parece um pouco com a raiz da mandioca. E também tem o inhame quiçaré. Também falou que em outras áreas próximas se pode encontrar o inhambu. Citou também o bredo-de-porco (*Amaranthus* spp.) e o bredo-de-veado (*Talinum* sp. ?!), ainda chamado de bredo verdadeiro, que normalmente aparece logo após a limpeza e queima de área para plantio.

Sr. Francisco, ao apontar para uma lobeira ou *espinho de jiló brinjelo*⁴ (*Solanum lycocarpum*), cita que “o espinho de jiló brinjelo, tem gente que enxerta ele com o jiló e dá jiló”, fazendo referência ao uso da técnica de enxertia de jiló (*Solanum gilo*) usando como “cavalo” ou porta-enxerto a lobeira, uma planta rústica, que é considerada por muitos na comunidade como “mato”. A lobeira é uma planta nativa do Brasil e também conhecida em outras regiões como jurubebão ou jurubeba de boi. É uma planta perene, arbustiva, arbórea, ramos tortos e espinhos, e chega medir de 2,0 a 3,5 m de altura. O jiló e a lobeira pertencem à família das solanáceas, o que sugere um cerco grau de afinidade botânica. Segundo Simões et al. (2014), uma maior afinidade botânica amplia a probabilidade de obtenção de êxito na enxertia, no entanto, a lobeira mesmo tendo obtido um considerável valor para o índice de compatibilidade, não obteve boa afinidade com uma cultivar de tomate (*Solanum lycopersicum*) testada, a IPA-6, quando em comparação com outros dois porta-enxertos, a jurubeba vermelha (*Solanum stramonifolium*) e o jiló.

No caso apontado por seu Francisco, nota-se o processo de exploração dos recursos locais por agentes externos sem ao menos socializar informações com a comunidade. Os membros da comunidade, como no caso de Seu Francisco, recolhem as plantas ou partes de plantas, mas não conhecem efetivamente para qual fim específico as pessoas que procuram estas plantas usam tal recurso, tendo somente o apontamento do possível fim terapêutico. Percebo que os procedimentos de apropriação unilateral de recursos locais por pessoas “de fora” não acrescenta algo significativo para os processos de desenvolvimento comunitário, e nem sequer, para acúmulo de informação e conhecimento sobre o possível uso de tais recursos. Nessa perspectiva, concebe-se que a não socialização das informações podem levar a casos em que uma determinada necessidade apresentada na comunidade, como o tratamento natural de enfermidades, deixe de ser tratada com um recurso que se tem ao lado, pelo fato do cerceamento da informação. Também destaca-se novamente a importância das informações e do conhecimento sobre determinado recurso como condição para que este se torne efetivamente acessível. A perspectiva do acesso não se associa exclusivamente à presença de

⁴ Nome atribuído pelo produtor.

determinado recurso na comunidade, mas também das informações acumuladas e socializadas sobre usos específicos.

O chá-de-burro (*Stachytarpheta cayennensis*), também conhecido por gerebom, gerebão ou gervão é citado, dentre outras ações, como antibacteriano (SILVEIRA, BANDEIRA e ARRAIS, 2009) e de efeito leishmanicida (MOREIRA, 2007) Importante considerar que o Baixo Sul da Bahia, o que se aplica ao município de Taperoá, e conseqüentemente, boa parte da sua extensão rural, se encontra em região endêmica de presença da leishmaniose tegumentar, como cita Fischer et al. (2007):

A leishmaniose tegumentar é um agravo antigo típico de populações rurais e diretamente relacionada às alterações ambientais, caracterizando-se ainda pelo forte vínculo com as atividades desempenhadas em matas ou próximas a elas, apesar de existirem relatos de casos no Brasil em áreas urbanas. No Baixo Sul, registrou-se ocorrência de leishmaniose em praticamente todos os municípios. Um aspecto desfavorável dessa doença é o fato de se apresentar de forma endêmica e implicar a redução da força de trabalho. Isso pode se refletir na economia da Microrregião, tendo em vista que a principal atividade econômica dos municípios estudados é a agropecuária pouco mecanizada, que exige um nível de energia humana considerável. (FISCHER, 2007, p. 130)

E ainda sobre o uso do chá-de-burro, Paes (2011) aponta outras possíveis aplicações e reafirmando o uso nas indicações acima citadas:

As aplicações de uso popular indicam ações antidiarréicas, hepatopatias, nevralgia, antihemorrágicas, aperiente, ciática, antirreumático, úlceras e dores de dentes (Salgueiro, 2004 apud PAES, 2011) antiúlceras e anti-inflamatórias (Jesus, 2009 apud PAES, 2011), malária, febre e gripe (Alves et al., 2008). Os registros científicos indicam inúmeras propriedades, dentre elas: potencial inibitório da secreção de ácido gástrico no piloro de ratos com uso de extrato aquoso (Mesia-Vela et al., 2004 apud PAES, 2011), a atividade antimalárica do extrato etanólico contra *Plasmodium berghei* (Okokon et al., 2008 apud PAES, 2011), a atividade anti-inflamatória e 51 antiulcerogênica (Penido et al., 2006 apud PAES, 2011), a ação antibacteriana in vitro sobre cepas de *Staphylococcus aureus* (Silveira et al., 2007 apud PAES, 2011), a atividade antileishmania do extrato hidroalcoólico (Moreira et al., 2007 apud PAES, 2011), potencial no tratamento de hipercolesterol e obesidade atuando na redução de riscos de acidentes vasculares (Ikewuchi et al., 2008 apud PAES, 2011), atividade antioxidante do ácido betunílico e do extrato verbascosídeo das raízes (Souza et al., 2010 apud PAES, 2011) (PAES, 2011, p. 50-51)

No caso da janaúba encontra-se na literatura indicações no tratamento de hemorroidas e gastrites, bem como vem sendo utilizada em estudos no tratamento de câncer de pulmão (FRANÇA et al., 2011).

Com relação ao fato destas plantas alimentícias não convencionais não serem comercializados no mercado, Seu Francisco diz que

Essas plantas não estão no mercado porque eles acham que é uma coisa natural, comum, e não pode ou não vende porque não quer, mas se levar vende também. Eu nunca vi dizer que fizesse mal a ninguém. A mostarda mesmo serve pra um bocado de coisas, serve pra febre. Escalda ela e bebe o caldo, é bom pra febre. Tá com dor de cabeça? Dor de cabeça que não se aguenta, pega três folhas de mostarda escalda no fogo, na queimadura do fogo, amarra num pano, põe na cabeça, aquilo arde mais que pimenta, mas a dor de cabeça passa.

Seu Francisco, janeiro de 2018

O uso da taioba na comunidade de Pedra Branca é citado por quase todos os interlocutores nos preparos de moqueca e no cozimento junto a outros vegetais, mas é lembrado majoritariamente como ingrediente principal do caruru, prato típico da culinária baiana, muito presente na dieta alimentar no baixo sul da Bahia. O caruru é normalmente produzido na região tendo como ingrediente fundamental o quiabo, costumeiramente encontrado em restaurantes, produzidos nos finais de semana nas casas, nas comunidades rurais e também nas cidades. É um alimento com uma forte marca quanto ao seu uso religioso, tanto presente nas Religiões de Matriz Africana quanto na devoção católica aos santos São Cosme e São Damião. No caso do caruru de taioba, ou caruru de folha, como também é chamado, este substitui o quiabo como principal ingrediente e seu uso também contempla as finalidades de consumo doméstico, comercial ou religioso.

Na comunidade de Pedra Branca são realizados carurus de promessa ou de devoção, em diversas casas. O prato principal (o caruru) também dá nome ao rito de oferenda, de oferta. São realizados carurus em celebração a São Cosme e São Damião, bem como em algumas casas também se realiza o caruru de Santa Bárbara. Na maioria das casas da comunidade de Pedra Branca facilmente se encontram altares onde são colocados os santos e as santas, nos quais as presenças dos santos gêmeos São Cosme e São Damião são certas. Ao longo dos meses de setembro e outubro é que são concentrados a grande maioria dos carurus na

comunidade, no entanto fora deste período ainda continuam sendo realizados e normalmente reúnem muitas pessoas, tanto da comunidade quanto pessoas externas.

Ao ser questionado sobre as plantas ou recursos vegetais locais utilizados como “comida”, alimento, por membros da comunidade, mas que normalmente não são encontrados nas feiras e mercados para a comercialização, Sr. Francisco citou o “bredo, taioba, couve, feijão macasso, a mostarda”. O bredo e a taioba foram os primeiros a serem lembrados e estão presentes, sendo citados na totalidade das entrevistas e diálogos realizados. Na comunidade, ao pegarmos um atalho, saindo da casa de Sr. Francisco em direção ao campo de futebol, encontramos várias taiobas ao longo da estradinha curta, plantas nascidas espontaneamente no local e em diferentes estágios de crescimento. No quintal, próximo à casa e à tarimba⁵ encontramos outra área com a presença de muitas taiobas. Estas, como destaca o Sr. Francisco, foram plantadas por ele no local com mudas recolhidas ali por perto.

Quanto ao plantio e a forma de obtenção da taioba, Sr. Francisco cita que

“a taioba é assim, ela só nasce no lugar onde já foi plantado. Se você descobriu, como tem uma capora (capoeira)⁶ ali e já foi plantado, ela some, aí de vez em quando você vê algum pezinho (...) Mas, agora também com esse modo do povo tá batendo round-up acaba com as plantações.”

Francisco, Janeiro de 2018

Dona Dermira, ao falar sobre a taioba, e o seu uso, sinaliza a grande disponibilidade desta planta na comunidade, o que proporciona a sua aquisição de forma direta e constante, a depender da necessidade e da vontade de uso. No entanto, aponta também, assim como Seu Francisco, o quanto o uso de agrotóxicos, neste caso o Round-up, nas áreas representa uma ameaça à diversidade de plantas encontradas, bem como, de forma mais específica a plantas de interesse alimentar, como a taioba.

Aí no cacau, aí tudo tem [taioba], essas daqui não tinha aqui não. Fui eu que plantei. Lá na casa de minha filha, lá por Jequié Mirim, a gente passa por dentro do cacau, aí o que a gente via por dentro do cacau era isso. Mas, agora é difícil porque estão batendo round-up nos matos, e

⁵ Nota de rodapé: bancada e suporte produzida com madeiras, próxima as casas, que forma uma espécie de prancha ou mesa fixada ao solo, na qual normalmente se encontra ao lado uma torneira por onde se acessa a água encanada para a lavagem de pratos, roupas e outros usos.

⁶ “Capoeira ou pasto sujo em geral está associada a áreas onde foram desenvolvidas atividades causando alteração da vegetação natural, ou mesmo a ocorrência de degradação natural. Após o abandono destas áreas a vegetação natural começa a se restabelecer apresentando-se em vários estágios de crescimento...” (SOUZA et al., 2014)

o round-up mata tudo. Agora, aqui eu não quero que bata o round-up não. E o pessoal que faz caruru tem levado aos bandos.

Dona Dermira, janeiro de 2018

Cabe aqui também frisar os males que o uso de tais agrotóxicos causam não somente para a manutenção da diversidade local, como também para a saúde das pessoas que os aplicam e daquelas que consomem alimentos com resíduos destes agrotóxicos. O que é motivo de forte preocupação devido ao seu intenso uso nos mais variados sistemas de produção (BRASIL, 2010)

A taioba, pela sua abundância e referência quanto aos usos, bem como pela diversidade de formas de consumo e pelo seu uso tanto domiciliar quanto comunitário (principalmente expresso na realização dos carurus de promessa em diversas casas da comunidade), se destaca na relação entre a comunidade e o uso alimentar dos recursos vegetais locais.

O bredo também é uma planta com significativa presença na comunidade, sendo relatado o seu consumo após o cozimento, mais comumente na forma de moquecas ou no acompanhamento a outros alimentos na forma de cozido⁷. Sr. Francisco aponta orientações quanto ao preparo do bredo, que também é chamado de bredo-de-veado ou bredo verdadeiro, referente ao trato com as folhas (parte relatada como alimentícia), onde deve-se tomar cuidado para não apertar muito as folhas no processo de destacamento e lavagem sob pena destas passarem a apresentar sabor amargo, relatando também o cuidado ao cozinhar as folhas, momento em que se faz normalmente o escaldamento antes de proceder o cozimento definitivo. Observadas estas condições, Sr. Francisco garante que o alimento após preparado compensa a atenção maior quanto ao procedimento.

Um das questões que permeiam a relação da comunidade com o bredo é a forma como este se desenvolve em meio às áreas de plantio de outras culturas. Nos diálogos com os diversos interlocutores nesta pesquisa, ao tratarmos sobre o bredo e sua forma de aquisição, estes destacavam que esta planta geralmente se desenvolve, ou “aparece”, “surge” logo após queimadas em áreas, fazendo referência a técnica de “goivara”, como chamam, também conhecida por coivara ou encoivaramento⁸.

⁷ Comida preparada a partir do cozimento de alimentos de origem vegetal diversos e com temperos e condimentos, com ou sem o acompanhamento de carnes.

⁸ É o processo de junção dos resíduos, de galhos e troncos, resultantes do processo de limpeza de uma área de cultivo, para um posterior queima controlada da área.

No dia anterior a Reza do Santo Ofício, na casa de Dona Bia, Seu Francisco havia me trazido alguns galhos de breo, que estavam em estágio reprodutivo com lançamento de flores e sementes. Coletei algumas sementes do breo para posteriormente tentar realizar algum teste de germinação. Após a Reza, na roda de conversa, Antônio, filho de Seu Francisco colocou o tema na conversa, surgindo dúvidas sobre o processo de germinação e desenvolvimento do breo, no trecho que segue:

“Antônio: Deve nascer. Por que não nasce?”

D. Dermira: Ele deve nascer, mesmo.

Cláudio (Eu): É como vocês falaram. Ele nasce depois que vem a queimada, né? Mas, será que plantando a semente ela não consegue germinar também?

Antônio: Ninguém nunca fez esta pesquisa.

Amaral: Eu acho que nasce. Por que se tem a semente vai ter o pé.

André: Eu não acredito não por que as vezes a gente...

S. Francisco: Ele não sai com aquela força. Por que a gente depois que capina... A gente capina, arranca ele, ele sai mais fraco. Ele sai mais fraco.

Antônio: Às vezes nem sai.

Creuza: Na verdade, eu nem vejo nascer. Depois que a gente capina, que a semente cai, eu nem vejo nascer.

Dona Bia: Ou ela é virada de uma outra planta?”

Conversa entre interlocutores, março de 2018

Em meio às dúvidas, questionamentos e apresentação de hipóteses, eu estava me sentindo agraciado pela riqueza do momento que estava sendo posto à roda de conversa, num interessante e coletivo exercício de compreensão do fenômeno do desenvolvimento do breo, construindo e socializando saberes.

O fluxo do debate se estabelece em torno do “surgimento” dos bredos em meio às áreas. Como surgem sem ser plantados, após a queimada? Desenvolve-se ou se reproduz através de sementes? Se plantar nasce, ou só nasce espontaneamente? Tais questões apontam tanto o não conhecimento técnico-científico sobre determinado processo quanto a socialização de experiências das observações sobre o breo e seu processo de reprodução, destacando para além da dúvida, apontamentos para uma possível definição do ocorrido, chegando até à admissão da dimensão mágica.

Neste aspecto estas pessoas não sabem ao certo como surge o breo, como ele se reproduz, no entanto conhecem pelo exercício prático e cotidiano quais as condições que

permitem tal processo de reprodução. Quando citam que o brejo cresce forte após a limpeza e a queima da área de cultivo, apontam que esta técnica é inerente ao processo de aquisição do brejo pela comunidade, por exemplo.

CAPÍTULO 3 – ANÁLISES

3.1. Segurança Alimentar

De acordo com documento aprovado na II Conferência Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, e incorporado na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Losan) (Lei nº 11.346, de 15 de julho de 2006), SAN é definida como a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde, que respeitem a diversidade cultural e que sejam social, econômica e ambientalmente sustentáveis. Constitui um conceito bastante abrangente, por natureza interdisciplinar, que envolve questões de acesso a alimentos de qualidade, práticas alimentares saudáveis, práticas sustentáveis de produção, cidadania e direitos humanos. (KEPPLE e SEGALL-CORRÊA, 2011, p. 188)

Para uma melhor qualidade nutricional na dieta alimentar da população e de comunidades devemos observar processos interligados, como o acesso aos meios de produção, como terra, sementes, conhecimentos. Também devemos observar processo de produção, aquisição e distribuição de alimentos. Os debates no âmbito da segurança alimentar não se concentra numa única dimensão como a disponibilidade de alimento. A Organização das Nações Unidas para a Alimentação e Agricultura (FAO), apresenta quatro (4) dimensões que balizam o entendimento e a análise referentes à segurança alimentar e nutricional, que são: disponibilidade, acesso, utilização e estabilidade.⁹ O campo da segurança alimentar e nutricional se posiciona, para além da atenção aos aspectos nutricionais e da produção de alimentos, em correlação com as construções, demandas e percepções nas áreas da economia, direito, educação, saúde, assistência social, sociologia, antropologia e psicologia, bem como do acesso à políticas públicas que estejam associadas às necessidades de uma diversidade de modos de vida. (KEPPLE e SEGALL-CORRÊA, 2011)

Se há alimento disponível ou capacidade de produção para o atendimento das necessidades alimentares em escala global porque ainda persistem os quadros de insegurança

⁹ Documentos Temáticos Nações Unidas no Brasil – Fome Zero e Agricultura Sustentável

alimentar e de fome? Como se dá a lógica de distribuição do que se produz enquanto alimento no mundo? Quais agentes interagem neste campo da produção, distribuição e regulação do acesso à alimentação?

Existem entraves e interesses de mercado que obstaculam o avanço do combate à insegurança alimentar e promovem uma regulação, pautada no estabelecimento ou manutenção das desigualdades.

Na atualidade, a comida é uma mercadoria de valor econômico em escala global, resultado do movimento do capitalismo de fusão entre empresas, expansão dos mercados em desenvolvimento, ampliação da capilaridade de distribuição, padronização dos produtos e planificação dos negócios. A intensa transformação nas formas de produção de bens, o avanço tecnológico, a intensificação do comércio mundial, a diversificação dos meios de comunicação e a crescente circulação de bens, pessoas e mensagens pelo mundo levaram à modificação nos modos de vida dos últimos anos, incluída a alimentação (Contreras e Gracia, 2011 Apud Prado, 2016). Tais modificações foram contextuais, no sentido do que se tem disponível para o consumo alimentar, mas também pertencem à ordem simbólica, como, por exemplo, o que é considerado bom para se comer. (PRADO, 2016)

Há, de fato, um mercado regulador da produção de alimentos, que concentra as maiores estruturas de produção e, por consequência, regulam a oferta alimentar e nutricional para a dieta da população. Não coincidentemente, o mercado de produção vegetal em larga escala se encontra nas mãos de um conglomerado de empresas internacionais, as multinacionais. A “grande indústria” de produção de alimentos se mantém associada as indústrias farmacêuticas, de produção de sementes e defensivos agrícolas, de produção de agrotóxicos para agricultura. Estas grandes empresas atuam na perspectiva de ampliação dos lucros e manutenção do controle da produção e do mercado consumidor (MELO, 2017).

O agronegócio e setores da mídia atuam em alinhamento nas estratégias de destacar a construção de propagandas que favorecem a agricultura de base empresarial e produtora de commodities, atuando conseqüentemente em favor do mercado capitalista e do oligopólio industrial de alimentos. Souza e Marques apontam algumas suspeitas levantadas em torno da campanha televisiva, em alusão ao poder de produção e importância do agronegócio brasileiro, veiculada pela Rede Globo de Televisão, com inserções constantes na sua programação, em rede de TV aberta:

Temáticas relacionadas às atividades agropecuárias e agronegócio no Brasil apresentam tamanho grau de polêmica que, atualmente, tem sido veiculado a campanha televisiva “Agro é tech, agro é pop, agro é

tudo”. Com o intuito de difundir as benfeitorias deste setor produtivo para o desenvolvimento socioeconômico do país. Alguns autores têm levantado suspeita sobre a razão deste enaltecimento, pois é certo que o setor movimenta a economia do país, porém é responsável por problemas ambientais e problemas sociais – enriquecimento de pequenos grupos e estímulo aos latifúndios. Campanhas desse tipo apresentam claramente os interesses do mercado e tendem a demonstrar a ideologia capitalista como sendo a melhor ou única opção (SOUZA e MARQUES, 2017, p. 60)

No Brasil, bem como numa relação mais regional, pode-se destacar uma atuação do Estado no estímulo à produção de commodities agrícolas, como a soja e o cacau, por exemplo, em detrimento de alimentos produzidos tradicionalmente no âmbito da agricultura familiar e que tem potencial de interlocução direta com a segurança alimentar. O mercado de commodities tem como reflexo a geração de lucros e sua conseqüente concentração entre os oligopólios que se estruturam no agronegócio, na atuação da agricultura empresarial em atendimento ao mercado capitalista. Goldfarb apresenta que para a necessidade de investimento no mercado interno de alimentos e estabelecimento de regulação por parte do Estado, bem como traz questionamento à postura de atendimento aos mercados internacionais em detrimento aos estoques públicos de alimentos, apontando que:

se os países passam a priorizar a produção do que é mais interessante do ponto de vista dos mercados internacionais, e não do ponto de vista do consumo interno; se os países deixam de possuir estoques públicos que garantam a manutenção dos preços numa faixa viável tanto para consumidores como produtores; se permite-se que se especule com o preço dos alimentos no mercado financeiro, como é possível garantir que exista o acesso ao alimento por parte da população? (GOLDFARB, 2012, p. 52)

Uma outra situação que se associa às problemáticas levantadas acima e se constitui como uma das pernas do agronegócio nos sistemas de produção agrícola é o uso de agrotóxicos. Os agrotóxicos, para além dos problemas gerados no campo nas áreas de cultivo, também se constituem num dos maiores problemas de saúde pública para as populações rurais e o Brasil chegou a consumir cerca de metade do volume de agrotóxicos consumido em toda América Latina (MIRANDA, 2007)

Na comunidade de Pedra Branca, Dona Dermira e Seu Francisco citam o caso do uso do herbicida Round-up, que tem como princípio ativo o glifosato, nas áreas das culturas agrícolas locais para a eliminação de plantas sem interesse econômico, o que também,

segundo eles, tem afetado a cultura da taioba na comunidade. Os pesquisadores Ribeiro e Pereira alertam sobre o glifosato relatando que “a Classe Toxicológica III aponta que o glifosato é tóxico ao ambiente” e que “o mesmo pode causar falhas crônicas de nascimento em determinadas espécies de animais, quando administrado em doses excessivas e por um tempo prolongado” (RIBEIRO e PEREIRA, 2016, p. 21)

A lógica do acesso aos recursos alimentares, também apresentando que os aspectos e contextos sociais nos quais estes são produzidos e disponibilizados são determinantes nas relações que permeiam o campo da alimentação. Segundo ele, a forma como se explora o sistema de produção agrícola, os níveis de concentração dos recursos e processos comerciais e industriais, bem como o modelo de competição ou concorrência no mercado da alimentação são alguns destes aspectos a serem considerados. Também aponta que:

O encontro de objetivos da sustentabilidade e da segurança alimentar também se define no campo ideológico, pela afirmação da supremacia do direito à alimentação e aos recursos naturais enquanto bens públicos que devem ser assegurados a todos. E pela identificação de que a desigualdade é a causa principal da incapacidade de acesso aos alimentos, bem como elemento desencadeador de práticas de apropriação de bens naturais, que perdem seu caráter público para assumirem o papel privado de instrumento para a acumulação do capital. (MALUF, MENEZES e MARQUES, 2000., p. 34)

No caso das comunidades tradicionais, e especialmente neste trabalho, as comunidades quilombolas, o acesso à terra é condição de grande importância, pois nesta relação com a terra se estabelece a base para a construção de processos mais autônomos de produção de alimentos e de definição mais próxima das experiências tradicionais na produção e no consumo de alimentos, bem como um usufruto dos recursos naturais locais que relacione as demandas alimentares e nutricionais com o fortalecimento de uma cultura alimentar de base mais saudável.

As plantas alimentícias não convencionais tem um potencial especial quando se trata do combate aos níveis insegurança alimentar com base no uso de recursos vegetais locais. Se constituindo como uma alternativa a ser fomentada tanto para qualificação dos processos de fortalecimento ou consolidação da segurança alimentar nas comunidades, como na necessidade de constituição de políticas públicas com foco na produção alimentar de base comunitária e em atenção aos recursos locais. Como apontam alguns interlocutores da comunidade de Pedra Branca, quando ao mesmo tempo em que apresentam a associação do

uso das PANCs à precariedade, no entanto, as reconhecem como também fundamentais para a sobrevivência e a superação destes períodos em a segurança alimentar possa estar comprometida.

O Conselho Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, no Relatório intitulado “A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil” registra que:

A promoção da alimentação saudável dirigida à melhoria do padrão de nutrição da população tem como base o resgate de práticas alimentares regionais e o consumo de alimentos de produção local, possibilitando a diversidade e a alteração do atual modelo de consumo alimentar da população. Para isso, além das ações no campo da saúde, são necessárias medidas intersetoriais relacionadas à segurança alimentar e nutricional e ao direito à alimentação adequada, tais como: a promoção e incentivo da produção e consumo de alimentos agroecológicos, o acesso à água potável para o consumo e produção, ao saneamento e o fortalecimento da cultura e hábitos alimentares tradicionais, adequando os programas e ações às especificidades dos grupos sociais, culturais, étnicos e pessoas portadoras de necessidades alimentares especiais. (BRASIL, 2010, p. 185)

O uso das plantas alimentícias não-convencionais nas dietas reforça a busca pela utilização dos mais variados recursos da biodiversidade, trazendo a perspectiva das relações locais estabelecidas com os recursos vegetais, o reconhecimento e as suas formas de uso. As plantas alimentícias não convencionais normalmente não figuram nas grandes redes de supermercados e também raramente são encontrados em feiras públicas, tamanho é o desconhecimento geral com relação as potencialidades culinárias ou gastronômicas destas espécies vegetais encontradas em locais relativamente próximos (RAPOPORT, SANZ e LADIO, 2001) (KINUPP e BARROS, 2004)

Um outro apontamento que põe como potencialidade a utilização das plantas alimentícias não convencionais é a possibilidade de ampliação de itens ofertados ao consumo

humano, enriquecendo a dieta e atuando no fomento a práticas sustentáveis e saudáveis. Podendo também mobilizar para que futuramente estas sejam disponibilizadas nos mercados locais e institucionais, no campo de comercialização de produtos ecológicos ou de base agroecológica. (PEREZ, 2004)

As comunidades tradicionais figuram como espaços de destacada riqueza quanto ao uso de recursos vegetais locais para os diversos fins e, logicamente, seus usos na alimentação em especial. As comunidades nas suas interações com os recursos disponíveis conseguem estabelecer relações bem específicas quanto ao uso destes, como o exemplo do uso do mesocarpo do fruto da piaçaveira na produção de um alimento na comunidade quilombola de Boitaraca, no território do Baixo Sul, estado da Bahia (GUIMARÃES e SILVA, 2012, p. 103)

As comunidades de catadoras de mangaba, no estado de Sergipe, se constituem num outro exemplo de uma relação específica e territorial de uso da biodiversidade vegetal e da associação de saberes e vivências (MOTA, SCHMITZ, et al., 2014). As rezadeiras e os rezadores normalmente são pessoas dotadas de saber prático sobre o uso terapêutico dos vegetais, agregando saberes construídos a partir das relações de aprendizagem no uso e experimentação dos recursos, bem como do acolhimento dos conhecimentos tradicionais repassados a gerações.

No âmbito federal, o Decreto 6.040, de fevereiro de 2007, que institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais, no inciso I do artigo 3º, os define como:

grupos culturalmente diferenciados e que se reconhecem como tais, que possuem formas próprias de organização social, que ocupam e usam territórios e recursos naturais como condição para sua reprodução cultural, social, religiosa, ancestral e econômica, utilizando conhecimentos, inovações e práticas gerados e transmitidos pela tradição (BRASIL, 2007, p. 1)

As comunidades quilombolas do Baixo Sul apresentam e compõem um diversificado mapa territorial, algumas essencialmente pesqueiras, outras mais voltadas à produção agrícola, algumas como forte presença das atividades do artesanato e aquelas que agregam mais de uma destas características como atividades sociais e econômicas principais.

3.2. A relação de saberes

A sistematização de saberes e informações relacionados à diversidade de vegetais com potencial uso alimentar possibilita um campo para a ampliação da nossa diversidade alimentar, a partir do uso de recursos vegetais locais. A construção de uma perspectiva de diversificação da base alimentar se relaciona com uma série de desafios, tais como: a ampliação do acesso a informações sobre o potencial uso alimentar de uma diversidade de plantas; incentivo ao consumo e mobilização para a produção comercial de plantas alimentícias não-convencionais, com fins para ampliação da oferta nutricional e diversificação da dieta (LEAL, 2015, p. 78)

A compreensão da forma como as populações e comunidades se relacionam com os recursos naturais é fundamental para a percepção de caminhos possíveis no estabelecimento de uma agricultura cada vez mais alinhada concomitantemente aos interesses e necessidades comunitários e produtivos e à preocupação com a preservação ou conservação destes recursos. Neste contexto, um efetivo diálogo de saberes está na base da construção do saber e do fazer denominado de agroecológico.

O conhecimento e as suas formas de construção devem dialogar com a compreensão que cada modo de vida se relaciona com os recursos. A dinâmica da troca de saberes e experiências subsidiam a reorganização das classificações dos recursos vegetais locais gerando reflexos nos hábitos e na cultura alimentar local. O caso da castanha do reino como alimento na comunidade de Pedra Branca pode ilustrar a importância da comunicação entre agentes sociais de uma mesma localidade. A localização de duas castanheiras do reino nas proximidades de um trecho da estrada principal da comunidade e a beira do campo de futebol, cujos frutos normalmente caem quando maduros e se perdem ao chão, mostram seu fácil acesso. No entanto, Dona Nilza, numa das nossas conversas afirmou que a semente da planta (castanhas-do-reino) são comestíveis, quando cozidas, e o fato que gerou surpresa para os demais presentes. O relato da experiência de uso ou a socialização da informação, nesse sentido, confere uma nova visualização por parte daqueles que, agora sabendo e tendo posse desta informação, podem atribuir um outro olhar a planta em questão.

Podemos pensar o que marca esta relação e a diferenciação deste olhar e a relevância atribuída àquele recurso? Seria Dona Nilza a única a conhecer esta propriedade alimentar? Ou o que aconteceu com algumas famílias que “esqueceram” saberes ancestrais? E ter a informação de que a castanha-do-reino é um valioso alimento bastaria para mudar um hábito alimentar?

3.3. Os estigmas de vergonha e precariedade

Na linguagem comum, o termo vergonha é utilizado como sinônimo de pudor; geralmente, significando temor de sofrer crítica, censura, desaprovação ou desonra. Na filosofia encontramos a vergonha como a tristeza acompanhada da idéia de uma ação que imaginamos ser censurada por outros (SPINOZA, 2002). A vergonha é a tristeza que se segue a uma situação de reprovação externa. (SAUERBRONN, 2007, p. 3)

A vergonha é um termo de definição complexa, normalmente, vinculado a estímulos e motivações das mais variadas, associadas ao campo das emoções e da relação com o outro. Na perspectiva aqui tratada considera-se esta enquanto sentimento no âmbito da produção e do consumo de recursos vegetais locais, mais especialmente de plantas alimentícias não convencionais (PANCs).

A vergonha mencionada pelos interlocutores associa-se às lembranças dos tempos mais precários, em que as condições socioeconômicas limitavam de forma mais contundente o acesso a determinados serviços e produtos, período no qual o poder de compra e de consumo de produtos externos à comunidade era restrito e, conseqüentemente, o uso dos recursos naturais locais, para além do gosto ou do desgosto referente ao consumo de certas plantas e animais, era condição obrigatória para a alimentação.

A vergonha em momentos, presente ao se admitir (se omitir) o uso de recursos vegetais locais na alimentação também se reforça pelo receio de associação do referido uso à interpretação de que estes usuários tendem a estar “passando por necessidades”, motivo pelo qual, segundo esta percepção, há uma certa obrigação em se valer de tais recursos. Segundo Maluf “é preciso evitar que a questão alimentar fique inteiramente subordinada ao tema da pobreza e seu tratamento reduzido à disponibilidade de renda monetária. O objetivo de uma vida saudável sob modelos sociais equitativos e sustentáveis requer muito mais do que dispôr de renda para adquirir alimentos”. (MALUF, MENEZES e MARQUES, 2000., p. 7)

A relação entre a precariedade e a obrigatoriedade do consumo de recursos, às vezes alheio à vontade ou ao gosto, geraram a interpretação de que tal consumo é marcador incondicional de situações que margeiam a miséria, a fome, a incapacidade de provimento digno, o fracasso socioeconômico. Em consequência desta relação e desta interpretação o uso

local de plantas alimentícias não convencionais se transforma numa relação de vergonha diante do contato com outras pessoas, principalmente externas à comunidade.

No caso da comunidade de Pedra Branca notam-se fragmentos de discurso que apontam para esta relação, tanto no reforço ao sentido de que ao se poder comprar, a redução do consumo dos recursos locais pode ser reduzido ou extinto, ou quanto em afirmação ao gosto pelas plantas, por exemplo, e a defesa deste uso e das formas de uso. Nestes dois casos, tem-se como cenário atual a considerável melhoria das condições socioeconômicas, principalmente ocorrida nos últimos anos a partir dos programas e ações nos Governos Lula e Dilma na área social e de políticas de desenvolvimento territorial para estas populações. Informações incorporadas ao Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável do Baixo Sul da Bahia, apresentam que “através dos programas de abastecimento alimentar do governo federal e do estado, tem se avançado na comercialização, fortalecendo a estratégia de geração de renda e SAN no território”. (BRASIL, 2010, p. 106)

Dona Georgina fala da mudança na socioeconomia regional e da ampliação da autonomia quanto a aquisição de produtos através da compra, como argumenta a seguir:

De alguma forma, a gente não tem mais precisão de fazer isso. Porque é muito impossível que a gente não arranje dez (10) ou quinze (15) reais, pra dizer: ‘Vai aqui na venda pra comprar uma comida’. E naquele tempo era precisão. Também, meu pai o que ele tinha de renda era só a roça de mandioca que ele plantava, cravos tinha eu acho que uns dois pés... E hoje, graças à Deus, isso mudou.

Dona Georgina, março de 2018

O termo “precisão” aparece em diversos relatos em referência à condição da precariedade. Ao dizer que não se tem mais a precisão aponta-se essencialmente que as pessoas da comunidade, ressalvadas situações extremas ou específicas, não carregam como condição a obrigatoriedade do consumo quase que exclusivo dos produtos gerados pelo uso dos recursos naturais locais, o que não estabelece a exclusão do consumo dos recursos locais.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Na comunidade quilombola de Pedra Branca do Riacho do Ouro pude vivenciar momentos de aprendizagem e troca de saberes que proporcionaram estreitamento e consolidação de relações no campo pessoal e da construção coletiva do conhecimento. Através de meus interlocutores pude constatar como a comunidade apresenta uma diversa gama de informações e está inserida numa rede de observações e conhecimentos referente as formas como as pessoas se relacionam com os recursos naturais encontrados localmente.

Esta parte final da escrita não se pretende como uma conclusão dos estudos aqui iniciados. Tendo em vista inclusive o universo de possibilidades e desdobramentos que esta pesquisa pode mobilizar, apresento, ora sim, alguns questionamentos e considerações que esperam contribuir para a dinâmica dos processos que porventura venham a seguir.

As comunidades tradicionais no Brasil apontam, através dos seus processos de territorialização e dos seus modos de vida, experiências das suas relações tanto com a terra quanto com os recursos naturais locais. As relações que estabelecem interagem cotidianamente com os hábitos e costumes da sociedade da qual fazem parte. Ao conviver com comunidades quilombolas do Baixo Sul da Bahia, e especialmente com as pessoas de Pedra Branca, pude perceber a interação entre as dimensões econômicas, ecológicas, sociais, culturais, políticas e éticas na formação de critérios que acabam por indicar plantas que são consideradas como referência alimentar.

As atividades e espaços sociais construídos na comunidade, sejam eles vinculados à organização social, produtiva, religiosa e política, tais como a Associação, os espaços religiosos, ou mesmo em espaços de lazer, se estabeleceram como ambientes de socialização e de interação da vida comunitária na qual fui construindo os dados apresentados neste texto. Embora não tenha descrito nesta monografia cada um destes espaços sociais, minha inserção com certa intensidade na diversidade de situações cotidianas permitiu uma relação dinâmica durante o período de realização da pesquisa. Normalmente, após as reuniões, as rezas ou o futebol, ocorreram momentos de diálogos sobre questões que não figuraram na pauta central das atividades realizadas. O que proporcionou o compartilhamento de informações e saberes mais amplos, me permitindo construir uma compreensão das dinâmicas nas relações interpessoais.

Os diálogos com os interlocutores proporcionaram uma certa relação de plantas alimentícias não convencionais utilizadas, tanto para o uso alimentar como medicinal,

considerando a diversidade das possibilidades de usos. A taioba e o bredo foram as plantas mais destacadas ao longo das conversas. Saliento que algumas relações específicas sobre as duas plantas, adentram tando a dimensão religiosa como a econômica, que permeia o uso das folhas da taioba no preparo do caruru de folhas ofertados para São Cosme e São Damião, bem como para Santa Bárbara, em alguns casos. Destaco a dimensão mágica que mobiliza o imaginário com relação ao surgimento dos pés de bredo.

Destaca-se também que o sentimento de vergonha e a associação do consumo de PANCs a precariedade, muitas vezes presente nos relatos dos agentes sociais, que são decorrentes do contexto social mais amplo também, decorrentes da valorização do consumo de alimentos relacionados ao mercado, que tem como referência a base as relações produtivas do agronegócio da indústria de alimentos. Mesmo sem uma clara consciência de como a imposição de uma hierarquia na seleção de alimentos acontece, se estabelecem uma restrição no uso de recursos locais associando-os as noções de atraso, de indignidade e de miséria ao mesmo tempo em que relacionam mecanismos de propaganda em favor de produtos adquiridos nas prateleiras dos supermercados.

O potencial de contribuição das PANCs no campo da segurança alimentar se mostra de grande importância, tendo em vista que suas formas de produção e aquisição se adequam aos modelos de produção normalmente adotados por grupos e comunidades tradicionais, se constituindo numa possibilidade no âmbito das comunidades rurais, tanto para suprimento familiar quanto para a comercialização local, podendo também se constituir num elemento significativo na socioeconomia local e como estratégia alternativa de combate a situações de insegurança alimentar. Um dos gargalos para o avanço nesse estágio é a falta de incentivo no âmbito das políticas públicas que coloque a produção das PANCs, enquanto recursos vegetais locais, como alternativa, bem como a carência ainda marcante no desenvolvimento de pesquisas relacionadas ao uso e outros aspectos sobre as PANCs, mesmo considerando a recente ampliação de estudos nesta área.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ABREU, Nayara Cristina Oliveira; DINIZ, Jordânia Castanheira. As vantagens da introdução das plantas alimentícias não convencionais na alimentação dos beneficiários do Bolsa Família da Estratégia Saúde da família Bernardo Valadares, em Sete Lagoas-mg. **Revista Brasileira de Ciências da Vida**, v. 5, n. 4, p. 16-16, 2017.
- BACHELARD, G. **O Novo Espírito Científico**. Rio de Janeiro: Tempo Brasileiro, 2000.
- BAHIA. **Indicadores Territoriais: Território de Identidade Baixo Sul**. Salvador: Superintendência de Estudos Econômicos e Sociais da Bahia – SEI, 2017.
- BAIARDI, A.; TEIXEIRA, F. **Desenvolvimento dos Territórios do Baixo Sul e do Litoral Sul da Bahia: a Rota da Sustentabilidade, Perspectivas e Vicissitudes**. Salvador: Rede Sul Bahia, 2010.
- BORGES, C. K. G. D. et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus. 2017.
- BOURDIEU, P. Compreender. In: BOURDIEU, P. **Miséria do Mundo**. Petrópolis: Vozes Ltda, 1999. p. 693-713.
- BOURDIEU, P. Associar os Pesquisadores e os militantes. In: _____ **Contafogos2**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. p. 70-71.
- BOURDIEU, P. Por um conhecimento engajado. In: _____ **Contrafogos 2**. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 2001. p. 36-45.
- BOURDIEU, P. **O Poder Simbólico**. 9. ed. Rio de Janeiro: Bertand Brasil, 2006.
- BRASIL. **Decreto nº 6.040, de 07 de fev. de 2007. Institui a Política Nacional de Desenvolvimento Sustentável dos Povos e Comunidades Tradicionais**. Brasília: [s.n.], 2007.
- BRASIL. **A Segurança Alimentar e Nutricional e o Direito Humano à Alimentação Adequada no Brasil indicadores e monitoramento da constituição de 1988 aos dias atuais**. Brasília: CONSEA, 2010.
- BRASIL. **Plano Territorial de Desenvolvimento Rural Sustentável (PTDRS) do Território Baixo Sul da Bahia**. Brasília: Ministério do Desenvolvimento Agrário (MDA)/ Secretaria de Desenvolvimento Territorial (SDT), 2010b.
- CARVALHO, F. P. D. Fundos de pasto territorialidade e uso comum. **RURIS - Revista do Centro de Estudos Rurais**, Campinas, v. 10, p. 47-73, Setembro 2016. ISSN 2317-1480.
- CHAVES, M. S. **PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS EM COMUNIDADES**. Viçosa: Dissertação UFV, 2016.
- CLIFFORD, J. Sobre a autoridade etnográfica. In: _____ **A Experiência Etnográfica**. Rio de Janeiro: UFRJ, 1998. p. 17-62.
- CUNHA, Manuela Carneiro da. Populações tradicionais e a Convenção da Diversidade Biológica. **Estudos avançados**, v. 13, n. 36, p. 147-163, 1999.

DE PAULA, M.; HERRINGER, R. **Estado e sociedade na superação das desigualdades raciais no Brasil**. I. Rio de Janeiro: Fundação Heinrich Boll, ActionAid, 2009.

ERICE, A. S. Cultivo e comercialização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC's). Porto Alegre, RS. 2011.

FERREIRA, F. A. S. Fundamentos Teórico- Metodológicos de uma Etnografia Militante. In: _____ **m Terra Sou Negão: Raça, Racismo e política racial no Movimento de Trabalhadores Sem Terra**. Cachoeira: Dissertação UFRB, 2015. p. 40-57.

FISCHER, O. **Baixo Sul da Bahia: uma proposta de desenvolvimento territorial**. Salvador: CIAGS/UFBA, 2007.

FOUCAULT, M. **As Palavras e as coisas**. São Paulo: Martins Fontes, 2002.

GOLDFARB, Y. A agricultura a partir do neoliberalismo: financeirização, poder corporativo e as ameaças à soberania alimentar.. **Agrária**, São Paulo, v. 17, p. 42-58, 2012.

GUIMARÃES, C. A. L.; SILVA, L. A. M. **Piaçava da Bahia (Attalea funifera Martius): do extrativismo à cultura agrícola**. Ilhéus: Editus, 2012.

GUZMÁN, E. S. A perspectiva sociológica em Agroecologia. **Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável**, Porto Alegre, v. 3, n. 1, p. 19-28, jan-mar 2002.

KEPPLE, A. W.; SEGALL-CORRÊA, A. M. Conceituando e medindo segurança alimentar e nutricional. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, p. 187-199, 2011.

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

KINUPP, V. F.; BARROS, I. D. Levantamento de dados e divulgação do potencial das plantas alimentícias alternativas do Brasil. **Horticultura brasileira**, Brasília, v. 22 nº2, p. 17-25, 2004.

LEAL, M. L. E. A. **Conhecimento e uso de plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Ribeirão da Ilha**. Florianópolis: UFSC, 2015.

LEITE, I. B. Os quilombos no Brasil: questões conceituais e normativas. **Etnográfica**, Lisboa, v. 4, nº2, p. 333-354, 2000.

MALUF, R.; MENEZES, F.; MARQUES, S. B. **Caderno “Segurança Alimentar”**. Paris : FHP, 2000.

MELO, B. V. D. A comida processada e a homogeneização das culturas alimentares no mundo. **NEARI em Revista**, Recife, v. 3 nº4, p. 50-58, 2017. ISSN 2447-2646.

MIRANDA, A. C. E. A. Neoliberalismo, uso de agrotóxicos e a crise da soberania alimentar no Brasil. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. v. 12, p. 7-14, 2007.

MORAIS, F.F. ; MORAIS, R.F.; DA SILVA, C. J. Conhecimento ecológico tradicional sobre plantas cultivadas pelos pescadores da comunidade Estirão Comprido, Pantanal Mato-grossense, Brasil. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 4, n. 2, p. 277-294, 2009.

MOREIRA, R. C. R. Efeito leishmanicida in vitro de *Stachytarpheta cayennensis* (Rich.) Vahl (Verbenaceae). **Brasileira de Farmacognosia**, Rio de Janeiro, v. 17, n. 1, p. 59-63, 2007.

MOTA, D. M. et al. As catadoras de mangaba no Programa de Aquisição de Alimentos-PAA: um estudo de caso em Sergipe. **Economia e Sociologia Rural**, Brasília, v. 52 n°3, p. 449-470, 2014.

NETO, M. J.; MALUF, A. C. D.; BOSCAINE, T. F. Plantas ruderais com potencial para uso alimentício. **Cadernos de Agroecologia**, v. 11, n. 2, 2017.

OLIVEIRA, R. C. D. O Trabalho do antropólogo: olhar, ouvir, escrever. In: _____ **O trabalho do Antropólogo**. São Paulo: UNESP, 2000. p. 17-35.

PAES, L. D. S. **Aspectos estruturais de Costus spicatus (Jacq.) Sw.(pobrevelho), Stachytarpheta cayennensis (Rich) Vahl (gervão), Ayapana triplinervis (M. Vahl) RM King &H. Rob.(japana) numa perspectiva micológica e fitoquímica**. Manaus: Tese Universidade Federal do Amazonas, 2011.

PASCHOAL, V.; SOUZA, N. D. S.; GOUVEIA, I. Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): o potencial da biodiversidade brasileira. **Revista Brasileira de Nutrição Funcional**, n. 68, p. 8-14, 2016. ISSN 2176-4522.

PEREZ, J. Agroecologia e mercados locais: o caminho através da economia popular solidária. In: KÜSTER, A.; MARTÍ, J. F.; FICKERT, U. (.). **Agricultura familiar, agroecologia e mercados no Norte e Nordeste do Brasil**. Fortaleza: Fundação Konrad Adenauer (DED), 2004. p. 75-86.

PIMENTEL, N. M. Uso tradicional, manejo e processamento da piaçava da Bahia (*Attalea funifera* Mart.). 2015.

PORTO, J. R. S. **Poder e território no Baixo Sul da Bahia: os discursos e os arranjos políticos de desenvolvimento**. Rio de Janeiro: Tese de Doutorado UFRRJ, 2016.

PRADO, S. . E. A. O. Estudos socioculturais em alimentação e saúde: saberes em rede [online]. **978-85-7511-456-8**, Rio de Janeiro, v. 5, n. UERJ, 2016. ISSN 978-85-7511-456-8.

RAPOPORT, E. H.; SANZ, E. H.; LADIO, A. H. **Plantas silvestres comestíveis de la Patagonia Argentino-Chilena. Exóticas II**. Barilhoche: Univ. Nac. Comahu, 2001.

RIBEIRO, D. S.; PEREIRA, T. S. O agrotóxico nosso de cada dia. **Ciências da Saúde**, Rio de Janeiro, v. 28, p. 14-26, 2016.

SAUERBRONN, J. F. R. **O consumidor envergonhado: uma investigação das relações entre o sentimento de vergonha e os significados de consumo**. Rio de Janeiro: Tese EBAPE Fundação Getúlio Vargas, 2007.

SCHMITT, C. J. Transição Agroecológica e Desenvolvimento Rural. In: SAUER, S. **Agroecologia e os desafios da transição agroecossistemas**. São Paulo: Expressão Popular, 2009. p. 173-198.

SILVEIRA, P. F. D.; BANDEIRA, M. A. M.; ARRAIS, P. S. D. Farmacovigilância e reações adversas às plantas medicinais e fitoterápicos: uma realidade. **Revista Brasileira de Farmacognosia**, [s.l.], v. 18, n. 4, p. 618-626, out/dez. 2009., Rio de Janeiro, v. 18, p. 618-626, out/dez 2009.

SIMÕES, A. C.; ALVES, G. E. B.; FELIX, R. L. Compatibilidade de tomateiro sob diferentes porta-enxertos e métodos de enxertia em sistema orgânico. **Enciclopédia Biosfera**, Goiânia, v. 10 n°18, p. 961-972, 2014.

SOUZA SANTOS, B. D.; CHAUI, M. **Direitos humanos, democracia e desenvolvimento**. São Paulo: Cortez Editora, 2016.

SOUZA, L. C. A. B.; MARQUES, C. A. Agro é tech, agro é pop? Racionalidades expressas por professores do ensino técnico agrícola brasileiro. **Dynamis**, Blumenau, v. 23 n°1, n. FURB, p. 58-76, 2017.

ANEXOS

Anexo 1 – Quadro de caracterização dos interlocutores

Nome social ou apelido (como é conhecido na Comunidade)	Fase geracional*	Atividade funcional
Seu Francisco ou Chico	Idoso	Agricultor, membro do grupo cultural Chegança, sambador.
Antônio ou Antônio de Chico	Adulto	Agricultor, presidente da Associação, capoeirista, membro do grupo cultural Chegança.
Creuza	Adulta	Agricultora, coordenadora de mulheres da Associação.
Dona Faustina	Idosa	Agricultora.
Seu Hermano	Idoso	Agricultor.
André	Adulto	Agricultor.
Nilza	Adulta	Agricultora.
Dona Bia	Adulta	Agricultora.
Amaral	Jovem	Agricultor, motorista.
Felício	Adulto	Agricultor, vice-presidente da Associação.
Edelvito	Adulto	Agricultor, tesoureiro da Associação.
Dona Georgina	Adulta	Agricultora, conselheira fiscal da Associação.
Dona Dermira	Idosa	Agricultora.

*Jovem (15 – 29 anos); Adulto (30 – 59 anos); Idoso (acima dos 60 anos).

Anexo 2 – Quadro de plantas locais citadas pelos interlocutores*

Nome (na Comunidade)	Nome científico**	Usos
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Alimentar. Partes usadas: folhas cruas, refogadas ou cozidas, e raízes cozidas. Medicinal. Partes usadas: folhas, em forma de chá.
Bredo, bredo verdadeiro, bredo-de-veado	<i>Talinum sp.</i>	Alimentar. Partes usadas: folhas cozidas.
Cacau	<i>Theobroma cacao</i>	Alimentar. Partes usadas: fruto <i>in natura</i> e folhas mais novas cozidas.
Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>	Alimentar. Partes usadas: raízes cozidas e folhas mais novas cozidas.
Mangará	---	Alimentar. Partes usadas: raízes cozidas.
Quioiô	---	Alimentar. Partes usadas: folhas, na forma de condimento ou tempero.
Coentro-chicória, coentro largo	<i>Eryngium foetidum</i>	Alimentar. Partes usadas: folhas, na forma de condimento ou tempero.
Alfavaca	<i>Plectranthus amboinicus</i>	Alimentar. Partes usadas: folhas, na forma de condimento ou tempero. Medicinal. Partes usadas: folhas, na forma de chá.
Quioiô japonês	---	Alimentar. Partes usadas: folhas, na forma de condimento ou tempero.
Chá-de-burro, gerebom, gerebão	<i>Stachytarpheta cayennensis</i>	Uso desconhecido pela comunidade, mas é solicitado por pessoas externas. Partes usadas: folhas.
Janaúba	<i>Himatanthus drasticus</i>	Uso desconhecido pela comunidade, mas é solicitado por pessoas externas. Partes usadas: cascas.
Bredo-de-porco	<i>Amaranthus spp.</i>	Alimentar.
Lobeira, espinho de jiló bringelo	<i>Solanum lycocarpum</i>	Uso como porta-enxerto (enxertia de jiló).
Castanheira-do-reino	---	Alimentar. Partes usadas: sementes (castanhas), após cozimento.
Buri		Alimentar. Partes usadas: sementes (cocos) <i>in natura</i> .
Andu, feijão guandu		Alimentar. Partes usadas: grãos, após cozimento.

* Estão relacionados recursos vegetais locais usados na alimentação, bem como outros que mesmo não usados diretamente na alimentação apresentaram destaque por parte dos interlocutores, como as de uso medicinal, por exemplo.

**Provável nome científico, tendo em vista que não foi realizada a identificação botânica.

Anexo 3 – Imagens das plantas citadas pelos interlocutores



Figura 1: Alfavaca / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 2: Andu (feijão guandu) / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 3: Batata-doce / Fonte: Google Imagens (2018)



Figura 4: Bredo (breda verdadeira) / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 5: Bredo-de-porco (amaranto) / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 6: Buri / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 7: Cacau / Fonte: Google Imagens (2018)



Figura 8: Castanheira-do-reino / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 9: Chá-de-burro (gerebão) / Fonte: Google Imagens (2018)



Figura 10: Coentro-chicória (coentro largo) / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 11: Janaúba / Fonte: Google Imagens (2018)



Figura 12: Lobeira ("espinho de jiló brinjelo") / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 13: Mangará / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 14: Quioiô / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 15: Quioiô japonês / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)



Figura 16: Taioba / Fonte: Cláudio Lisboa da Silva (2018)