

ALIMENTÍCIAS OU DANINHAS: PLANTAS E O SABER MÚLTIPLO DAS AGRICULTORAS E AGRICULTORES DE CANGUÇU, RS.

REGES ECHER¹; DAIANE RODEGHIRO VAHL², PATRÍCIA BRAGA LOVATTO³, CARLOS ROGÉRIO MAUCH⁴, GUSTAVO HEIDEN⁵, FERNANDA DORING KRUMREICH⁶

¹Universidade Federal de Pelotas – regesecher@hotmail.com

²Universidade Federal de Pelotas – daianerodeghiero_vahl@hotmail.com

³Escola Família Agrícola da Região Sul – biolovatto@yahoo.com.br

⁴Universidade Federal de Pelotas – crmauch@gmail.com

⁵Embrapa Clima Temperado – gustavo.heiden@embrapa.br

⁶Escola Família Agrícola da Região Sul – nandaalimentos@gmail.com

1. INTRODUÇÃO

A biodiversidade de plantas que ocorre no Brasil é a mais rica do mundo, sendo considerado o país de maior megadiversidade, com 15% a 20% das espécies do planeta, possuindo a flora mais rica e o maior remanescente de ecossistemas tropicais, perfazendo 46.733 espécies vegetais (CORADIN et al., 2011; Flora do Brasil 2020 em construção, 2019). Mesmo assim, o atual modelo alimentar é sustentado por uma matriz agrícola baseada na monocultura e agricultura convencional, conseqüentemente, apresenta um padrão alimentar que se torna refém deste sistema e é predominantemente industrializado, contribuindo para o desconhecimento e a baixa utilização de centenas de espécies nativas com potencial econômico e nutricional (PASCHOAL et al., 2016).

Mesmo diante de tamanha biodiversidade vegetal com potencial alimentício disponível, atualmente a alimentação humana é baseada numa reduzida parcela de alimentos. Mais de 50% das calorias que são consumidas no mundo provêm somente de quatro espécies de plantas e 90% dos alimentos consumidos são provenientes de apenas 20 tipos de plantas. Porém, acredita-se que pelo menos 30 mil plantas podem ser utilizadas para alimentação. Esses dados refletem uma verdadeira simplificação alimentar que ignora a diversidade de opções alimentícias existentes para uso imediato e para o desenvolvimento de pesquisas na área (KELEN et al., 2015).

Dentre as plantas mais conhecidas, muitas são utilizadas principalmente para a alimentação humana devido ao fato de serem comestíveis em sua totalidade ou parcialidade (KINUPP; LORENZI, 2014). Além do potencial alimentício, as plantas fazem parte do nosso dia a dia, provendo diretamente ou indiretamente energia, moradia, conforto térmico, medicação, apreço, contemplação paisagística, e encontram-se presentes em rituais místicos e religiosos nas mais diversas culturas.

A diversidade de plantas e de animais deixa claro o enorme potencial de uso em variados sistemas de produção, dentro de um paradigma não produtivista, necessário e urgente, ou seja, sendo a antítese ao sistema agrícola convencional. O cultivo e a utilização de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são crescentes, devendo ser mantidos e associados aos sistemas agroecológicos, em especial aos Sistemas Agroflorestais (SAF's), sob o resguardo dos agricultores familiares e das populações tradicionais (BRACK, 2016).

Muitas destas plantas são alimentos, fornecem corantes, fibras ornamentação e desempenham importante função ecológica, mas assim mesmo são rotuladas como daninhas, invasoras, infestantes pela visão simplificada que é geralmente determinada pela indústria agroquímica, mídia e cadeias de ensino que não difundem saberes numa perspectiva holística. Estas plantas ditas daninhas são para RAPOPORT et al. (2009), plantas que estão no local

indesejado segundo o critério de alguma pessoa, porém segundo o critério da natureza, estão no local correto desempenhando funções ecológicas como plantas colonizadoras de solo quando sobrevivem a algum distúrbio ambiental. Se estas não são da região, ou seja, não são autóctones, são então denominadas invasoras.

As PANC ainda não fazem parte da cadeia produtiva e da alimentação habitual da população em geral, mas estão presentes na alimentação de comunidades tradicionais e na agricultura familiar e, além disso, apresentam um grande potencial econômico e nutritivo, valorizando a agricultura tradicional e respeitando os conceitos agroecológicos e de sustentabilidade, (KINUPP; BARROS, 2007; BRASIL 2010).

Para RAPOPORT et al. (1999) em inúmeras comunidades agrícolas ou suburbanas o uso de plantas silvestres está sofrendo um processo de abandono. Numerosos fatores sociológicos e ecológicos proporcionaram o abandono destes recursos naturais devido ao fato de que os costumes alimentares nas culturas tradicionais e primitivas dependem da transmissão oral como única via de disseminação, porém esta via é um processo sensível a aculturação e desenraizamento devido a influências da globalização.

São através das comunidades tradicionais das agricultoras e agricultores que se perpetuam os saberes que resistem ao tempo e se tornam a resiliência da vida através da valorização e promoção da biodiversidade. Também através deles que se busca conhecer e valorizar os alimentos locais, buscar formas de estimular o desejo da permanência do jovem no campo e de ampliar a produção sustentável de alimentos através do manejo sustentável dos agroecossistemas. Este olhar integrando a sabedoria destes povos à ciência vem se difundindo e busca corroborar com o debate na construção de processos participativos a partir da sabedoria transmitida por meio das raízes culturais. Assim, o objetivo deste trabalho é realizar uma prospecção de saberes relacionados ao uso de PANC utilizadas por agricultoras e agricultores de Canguçu, RS e que são apontadas pela literatura como daninhas ou invasoras.

2. METODOLOGIA

A coleta de dados foi realizada por meio de entrevistas aplicada a 10 famílias de estudantes da Escola Família Agrícola da Região Sul, EFASUL localizada no município de Canguçu, RS e seguiu um roteiro pré-estabelecido, sendo complementado por conversa livre e informal, visando a liberdade da condução do diálogo na prospecção dos saberes, adaptado de metodologias de GOMES, (2014) e ALBUQUERQUE et al. (2019).

As famílias entrevistadas foram selecionadas conforme sua disponibilidade em receber o entrevistador e interesse de participação na pesquisa. As entrevistas foram realizadas entre janeiro e fevereiro de 2019, buscaram contemplar o casal de agricultores e foram gravadas com o auxílio de gravador de voz digital Novacom R-70 em formato digital mp3.

As plantas foram fotografadas e coletadas para herborização e identificação taxonômica, conforme os procedimentos do Manual Técnico de Vegetação Brasileira (IBGE, 2012) e Manual de Procedimentos para Herbário (Peixoto e Maia, 2013) para tombamento no Herbário da Embrapa Clima Temperado (ECT). As espécies levantadas foram então categorizadas como daninhas e/ou infestantes conforme referencial bibliográfico de KISSMANN (1997,1999 e 2000), MOREIRA; BRAGANÇA, (2010) e LORENZI (2014).

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

O presente estudo identificou 24 espécies pertencentes a 16 famílias botânicas nas propriedades de agricultores familiares de Canguçu, que são ou foram utilizadas em algum momento na alimentação, e que também são consideradas daninhas e/ou infestantes conforme referencial bibliográfico. Os usos atribuídos pelos entrevistados a cada espécie estão indicados na **Tabela 1**.

Tabela 1 - Espécies utilizadas na alimentação por agricultoras e agricultores de Canguçu, RS e citadas pela literatura como daninhas e/ou infestantes.

Nome científico	Nome popular	Parte utilizada	Forma de consumo
<i>Amaranthus</i> sp.	Caruru	folhas/caule	salada/torta
<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC.	Carqueja	folhas/caule	chá/fermentador cerveja
<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão-preto	folhas/caule	salsada/condimento
<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	Mestruz	folhas	salada
<i>Cyperus esculentus</i> L.	Bibi, biri ou tiririca	bulbo	salada
<i>Equisetum arvense</i> L.	Cavalinha	caule	infusão no chimarrão
<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	Picão-branco	folhas/caule	salada
<i>Hedychium coronarium</i> J. Koenig	Lírio-do-brejo	rizoma	condimento
<i>Hypochaeris chillensis</i> (Kunth) Britton	Raditi	folhas	salada/refogados
<i>Leandra australis</i> (Cham.) Cogn	Pixirica	frutos	<i>in natura</i>
<i>Momordica charantia</i> L.	Melão-de-são-caetano Trevinho, azedinha, pão-e- vinho	frutos	<i>in natura</i>
<i>Oxalis latifolia</i> Kunth		tubérculo/flores	<i>in natura</i>
<i>Phyllanthus niruri</i> L.	Quebra-pedras	folhas	infusão no chimarrão
<i>Plantago australis</i> Lam.	Tansagem	folhas/sementes	salada/ <i>in natura</i>
<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroega	folhas/caule	salada
<i>Raphanus sativus</i> L.	Nabo-forrageiro	folhas/caule/raiz	salada
<i>Rumex acetosa</i> L.	Azedinha	folhas	salada
<i>Rumex obtusifolius</i> L.	Lingua-de-vaca	folhas	salada
<i>Sida rhombifolia</i> L.	Guanxuma	folhas	salada/ <i>in natura</i>
<i>Solanum americanum</i> Mill.	Maria-pretinha	frutos	<i>in natura</i>
<i>Solanum sisymbriifolium</i> Lam.	Juá	frutos	<i>in natura</i>
<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Serralha	folhas/raiz	salada/refogados
<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.	Dente-de-leão	folhas/raiz	salada/refogados
<i>Urera baccifera</i> (L.) Gaudich.	Urtigão	raiz	cozida na água

4. CONCLUSÕES

As agricultoras e agricultores mantêm vivos hábitos e tradições que demonstram a importância de conhecer a natureza e transmitir para as futuras gerações os saberes relacionados aos usos múltiplos das plantas, sendo assim, resistência num contexto agrícola predominantemente homogêneo e semente fértil na disseminação do conhecimento e diversificação alimentar.

Muitas plantas possuem usos múltiplos e precisamos focar em pesquisas que revelem este potencial e afirmem a segurança ou não do seu consumo. Cultura, ciência e tecnologia precisam alicerçar os saberes difundidos no meio acadêmico.

Agradecimento à **CAPES** pela concessão de bolsa de doutorado.

5. REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALBUQUERQUE, U. P. Ten important questions/issues for ethnobotanical research - **Acta Botanica Brasilica** vol.33 no.2 Belo Horizonte Apr./June 2019.
- BRACK, P. Plantas Alimentícias Não Convencionais. **Agriculturas** • v. 13 - n. 2 • junho 2016.
- Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. **Manual de hortaliças não-convencionais** / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. – Brasília: Mapa/ACS, 2010. 92p.
- CORADIN, L; SIMINSKI, A; REIS, A. **Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro - Região Sul**. Brasília: MMA, 2011. 934p.
- Flora do Brasil 2020 em construção. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. Disponível em: < <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/> >. Acesso em: 27 Mar. 2019.
- GOMES, G. C. **As árvores nativas e o saber local como contribuição à sustentabilidade de agroecossistemas familiares na Serra dos Tapes, RS**. 2014, 352 f: il. Tese (Doutorado) Programa de Pós Graduação Sistema de Produção Agrícola Familiar, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel. Universidade Federal de Pelotas.
- INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA - IBGE. **Manual técnico da vegetação brasileira: sistema fitogeográfico, inventário das formações florestais e campestres, técnicas e manejo de coleções botânicas, procedimentos para mapeamentos**. Rio de Janeiro: IBGE- Diretoria de Geociências, 2012. 271p. (Manuais Técnicos de Geociências, 1).
- KELEN, M. E. B.; NOUHUYS, I. S. V.; KEHL, L. C.; BRACK, P.; DA SILVA, D. B. **Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): hortaliças espontâneas e nativas** - 1. ed.- Porto Alegre: UFRGS, 2015. 44 p. il. color.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas**. São Paulo: Instituto Plantarum de Estudos da Flora, 2014. 768 p.
- KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. **Riqueza florística de plantas alimentícias não-convencionais na região metropolitana de Porto Alegre, Rio Grande do Sul**. Revista Brasileira de Biociências, v. 5, n. 1, p. 63-65, 2007.
- LORENZI, H. **Manual de identificação e controle de plantas daninhas: plantio direto e convencional**. 7.ed. Nova Odessa: Instituto Plantarum, 2014.
- KISSMANN, G. K. **Plantas infestantes e nocivas**. 2. ed. São Bernardo do Campo: BASF Brasileira, 1997. tomo I, 825 p.
- KISSMANN, G. K. **Plantas infestantes e nocivas**. 2.ed. São Paulo: BASF, 2000. Tomo III, 608 p.
- KISSMANN, G. K.; GROTH, D. **Plantas infestantes e nocivas**. 2.ed. São Paulo: Basf, 1999. Tomo II, 978 p.
- MOREIRA, H. J. C.; BRAGANÇA, H. B. N. **Manual de identificação de plantas infestantes**. Campinas: FMC, 2010. 326 p.
- PASCHOAL, V.; GOUVEIA, I.; SOUZA, N. S. PLANTAS Alimentícias Não Convencionais (PANC): o potencial da biodiversidade brasileira. **Revista Brasileira de Nutrição Funcional** - edição 68, São Paulo, 2016.
- PEIXOTO, A.L.; MAIA, L. C. **Manual de Procedimentos para Herbários**. INCT-Herbário virtual para a Flora e os Fungos. Editora Universitária UFPE, Recife, 2013.
- RAPOPORT E.H. MARZOCCA, A.; DRAUSAL, B. S. **Malezas comestibles del cono sur y otras partes del planeta**. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria – INTA, Argentina, 2009. 216p.