

Etnobotânica



VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Etnobotânica

CONSERVAÇÃO *ON-FARM*: CONHECIMENTO TRADICIONAL DOS GUARDIÕES DE SEMENTES DE FEIJÃO-FAVA DO ESTADO DO PIAUÍ

Bruna dos Santo Torres^{1*}; Rôzy Maria Almeida Nunes Carvalho¹; Joara Milena da
Silva Alves¹; Yasmim Dias Nunes¹; Raimundo Nonato Oliveira Silva¹

¹Universidade Federal do Piauí. *brunatorres@ufpi.edu.br.

Phaseolus lunatus L (feijão-fava) é uma leguminosa cultivada no Brasil, principalmente no Nordeste, em regiões de clima semiárido, por agricultores familiares. As sementes crioulas de feijão-fava são conservadas em sistemas de cultivo *on-farm*, onde são selecionadas e multiplicadas a cada safra, sendo que os agricultores dispõem do conhecimento sobre as formas de manejo da cultura repassada para as gerações, oralmente. Portanto, a compreensão sobre os fatores relacionados, às mudanças socioeconômicas, o uso e a forma de consumo do feijão-fava são fundamentais para promover a conservação da diversidade e o conhecimento sobre essa leguminosa. O objetivo desse trabalho foi analisar possíveis processos de erosão do conhecimento quanto as formas de manejo realizado pelos guardiões de sementes de feijão-fava no Piauí. O estudo foi realizado conforme as recomendações da Comissão Nacional de Ética em Pesquisa (CONEP). Os participantes foram selecionados com base na amostragem não probabilística empregando a técnica “bola de neve”. Foram entrevistados 74 agricultores no período de outubro de 2022 a março de 2023, em dez municípios do estado do Piauí, em comunidades rurais e em zonas urbanas. Os dados dos questionários foram processados, codificados e sistematizados em planilhas eletrônicas para a análise exploratória e inferencial, por meio de estatística descritiva, usando o MS Office Excel. O conhecimento sobre as formas de manejo do feijão-fava foi repassado para os agricultores, principalmente pelos seus pais, conforme 61,79% dos entrevistados. Segundo a maioria dos agricultores (54,66%) este conhecimento não está sendo repassado para as próximas gerações. Além disso, justificaram que isso ocorre por que a juventude não possui interesse pelos campos de cultivo, segundo 37,93% dos agricultores, também por procurarem melhores condições de vida, como melhores oportunidades de trabalho e de emprego, levando ao êxodo rural, isso segundo 6,89%. Outro fator que tem contribuído é a falta de incentivo na agricultura familiar, segundo 6,89% dos agricultores. Observa-se que existe um processo gradual de perda na transmissão do conhecimento, para além da conservação *on farm* desta cultura alimentar, sendo necessário garantir a permanência desses guardiões no campo em condições adequadas de vida.

Palavras-chave: semiárido; sementes crioulas; agricultura familiar.

Agradecimentos: CAPES e a UFPI/CAFS.

VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Etnobotânica

CRIAÇÃO DE BANCO DE GERMOPLASMA E USOS DE *Acmella* NA BAHIA E NO PARÁ

Amanda Oliveira Rocha^{1*}; Thiago Serravalle de Sá¹; José Geraldo de Aquino Assis¹

¹Universidade Federal da Bahia. *15.amandarocha@gmail.com.

O gênero *Acmella* Rich. ex Pers é composto por 30 espécies herbáceas, das quais 17 têm ocorrência no Brasil, sendo que três delas são endêmicas. Variam no hábito, que pode ser ereto ou decumbente, e se caracterizam por inflorescências amarelas solitárias ou agrupadas em panículas. Essas plantas são tipicamente encontradas em regiões tropicais e subtropicais em todo o mundo. A espécie *Acmella oleracea* (L.) R.K.Jansen se destaca pelo uso culinário, na produção de medicamentos e na indústria de cosméticos devido ao espilantol, constituinte ativo conhecido por induzir dormência e possuir propriedades analgésicas, comum nos representantes do gênero conhecidos popularmente como jambu e oripepê. Para criação do banco de germoplasma, mudas e sementes foram recebidas de doadores ou coletadas em propriedades de agricultores, feiras ou ambientes silvestres de seis municípios da Bahia e 13 do Pará. Com os doadores e outros informantes-chave, foram aplicados questionários para obtenção de informações sobre nomes comuns utilizados e usos. A pesquisa foi registrada na Plataforma Brasil e as coletas foram registradas no SisGen. Foram coletados 20 acessos de *A. oleracea* e dez de *A. ciliata* (Kunth) Cass. De cada acesso obtido com a presença de flores, foram produzidas exsiccatas e depositadas no Herbário Alexandre Leal Costa. Os acessos introduzidos unicamente em forma de semente estão sendo multiplicados em campo ao tempo em que suas exsiccatas estão sendo produzidas. De acordo com os 14 questionários obtidos (cinco na Bahia e nove no Pará), o nome popular jambu está mais associado ao uso culinário e medicinal tradicional no estado do Pará e à espécie *A. oleracea*, enquanto o uso religioso e medicinal está mais relacionado à espécie *A. ciliata* na Bahia. A descrição do uso de *A. ciliata* na literatura é inexistente, apesar de ser muito utilizada em rituais religiosos na Bahia, onde é mais conhecida como oripepê. No Pará, foi obtido um registro de uso do jambu em religiões de matriz africana, em banhos. Não foram amostrados espécimes de *A. oleracea* na Bahia, os quais são muito difundidos no Pará. As sementes estão sendo mantidas em dessecadores com sílica gel. Amostras de folhas de cada acesso foram tomadas para extração de DNA e constituição de um banco, a fim de subsidiar futuros estudos de variabilidade genética.

Palavras-chave: Taxonomia *folk*; jambu; oripepê.

Agradecimentos: Ao Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico e ao Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia em Estudos Interdisciplinares e Transdisciplinares em Ecologia e Evolução (INCT-INTREE) pelo fomento e a todos os agricultores e pesquisadores que apoiaram as coletas.



VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Etnobotânica

ESTUDOS ETNOECOLÓGICOS EM AGROECOSSISTEMAS DAS COMUNIDADES TRADICIONAIS FUNDO DE PASTO DA BAHIA

Fabricio Bianchini^{1*}; Paola Hernandez Cortez¹; Diego Limaverde¹; Priscila Machado¹

¹Embrapa. *fabricio.bianchini@embrapa.br

Os agroecossistemas das Comunidades Tradicionais Fundo de Pasto são compostos da articulação entre áreas de manejo familiar e áreas de uso comum e posse coletiva da terra. As áreas familiares são formadas por pequenos roçados, quintais produtivos e os cercados dos animais, onde se encontram os apriscos para o manejo reprodutivo dos rebanhos, principalmente de caprinos. As áreas chamadas de Fundo de Pasto são terras de posse comum e uso coletivo entre as famílias de uma comunidade, formadas por extensas áreas de Caatinga contínuas, manejadas como pastagem extensiva e para o extrativismo vegetal. Estas mesmas áreas são compartilhadas de forma recíproca com comunidades do entorno, pois não existem cercas ou trilhas abertas para a delimitação dos Fundos de Pasto. Entre 2017 e 2023, foram realizadas atividades de pesquisa participativa junto às comunidades tradicionais Fundo de Pasto da região de Uauá, Curaçá e Juazeiro, na Bahia, para a produção de mapas de autodemarcação dos seus territórios tradicionais, registro oral do histórico de ocupação e a realização de estudos etnoecológicos sobre o manejo da socio e agrobiodiversidade, e a cultura alimentar. Foram aplicadas as metodologias do mapeamento agroecológico, entrevistas, listagem livre, observação participante e turnê guiada. Em geral, estas comunidades ocupam seus territórios há cerca de 3 séculos e classificam mais de 60 espécies vegetais nativas, conservando, em média, mais de 80% do seu território coberto pela Caatinga. No estudo sobre o manejo da agrobiodiversidade dos roçados, foram levantadas mais de 23 espécies de ciclo anual e semiperenes, com destaque para a macaxeira (*Manihot esculenta*), com 11 variedades. As principais espécies da sociobiodiversidade são o umbu (*Spondias tuberosa*), maracujá-da-caatinga (*Passiflora cincinnata*), licuri (*Syagru coronata*) e espécies com potencial forrageiro, como o mandacaru (*Cereus jamacaru*). Em relação à cultura alimentar destas comunidades, observa-se uma rica composição em receitas com produtos da sociobiodiversidade, incluindo os caprinos: i) Umbu: vinho, marmelada e umbuzada; ii) Licuri: óleo, mingau, leite, pirão e mendengue (umbuzada com leite de licuri); iii) Caprino: carne manteada e salgada ao sol e cozida com feijão andu; sarapatel, buchada, pirão e tripa frita. No estado da Bahia, mais de 1,5 mil comunidades que vivem na depressão sertaneja do Semiárido se autodeclaram comunidades tradicionais Fundo e Fecho de Pasto (SEPROMI/BA), elas representam uma identidade cultural que conserva a Caatinga e uma rica biodiversidade que inclui plantas cultivadas, espécies extrativistas e raças naturalizadas de caprinos.

Palavras-chave: Agrobiodiversidade; Sociobiodiversidade; Caatinga.

Agradecimentos: MDA/Projeto Dom Helder Câmara/FIDA.



VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Etnobotânica

SABORES E SABERES DO QUILOMBO CURIQUINHA DOS NEGROS EM BREJÃO/PE

Rafaela Cavalcante de Barros^{1*}; Suely Emilia de Barros Santos¹; Clarissa Marques¹

¹Universidade de Pernambuco (UPE)¹. *rafaela.cbarros@upe.br

As Comunidades Quilombolas apresentam formas singulares de viver e de se relacionar com o território. Os preparos culinários expressam íntima relação com a história das comunidades e seus recursos genéticos. Este estudo tem como objetivo apresentar um fragmento da pesquisa de mestrado intitulada "Trilhas para Preservação dos Saberes Tradicionais em Saúde de uma Comunidade Quilombola no Agreste Pernambucano" aprovado no Comitê de Ética em Pesquisa do Multicampo Garanhuns da Universidade de Pernambuco, com número do parecer: 5.715.332, evidenciando, neste estudo, as costuras entre os saberes locais em saúde, a culinária e os bens vegetais. A metodologia é de natureza qualitativa, interventiva e cartográfica e está em relação com os pensamentos da decolonialidade, as Oralituras de Leda Martins, as Escrivências de Conceição Evaristo e sobre as narrativas de Walter Benjamin, que guiam a escuta atenta à tradição oral. As modalidades de intervenção/investigação são o Diário de Bordo e a Roda de Conversação que possibilitaram o contato com as tradições orais. A Comunidade Quilombola de Curiquinha dos Negros, localizada em Brejão no interior pernambucano, também é conhecida como Quilombo da Poesia, apresenta sabores e saberes da cultura local. A partir do contato com o território foram encontrados dois preparos culinários, que também são vistos pela comunidade como medicinais tradicionais do quilombo: a Bananada e o Café Donzelo. A Bananada nasce em um período de escassez da comunidade quilombola, ela é vinculada à saúde local pois foi sustento de muitos durante e após o período de escravidão da população negra. Os ingredientes deste preparo são o guandu (*Cajanus cajan*), a banana prata verde (*Musa spp.*), temperos (coentro, cebolinha, alho), tomate e sal. Já o Café Donzelo, com grãos secos do guandu torrados junto ao açúcar, após pilado no pilão e peneirado. Ele é utilizado no território para processos de constipação, sinusite e inflamações no corpo. Assim, a relação indissociável entre os recursos genéticos, seus usos e suas histórias são evidenciados nas narrativas das pessoas quilombolas de Curiquinha dos Negros. O alimento também é medicina, tradição e identidade, uma teia importante para as dimensões de pertencimento e resistência dos povos quilombolas e tradicionais. Desta maneira, se faz necessário pesquisas interdisciplinares que envolvam saúde, gastronomia, conhecimentos tradicionais e a biodiversidade para alcançarmos a soberania alimentar e a soberania dos povos.

Palavras-chave: Saúde; Gastronomia; Recursos Vegetais.

Agradecimentos: Ao quilombo Curiquinha dos Negros, ao Programa de Pós-graduação em Saúde e Desenvolvimento Socioambiental da UPE *Campus* Garanhuns e a Fundação Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES).



VISIMPÓSIO

REDE DE RECURSOS GENÉTICOS VEGETAIS DO NORDESTE

RIQUEZAS DA TERRA PARA A
SOBERANIA ALIMENTAR

7 A 10 DE NOVEMBRO 2023

Instituto Agronômico de Pernambuco - IPA
Recife - PE

Etnobotânica

USOS E COMERCIALIZAÇÃO DE MANGABEIRA, JENIPAPEIRO E CAMBUIZEIRO NO MERCADO MUNICIPAL DE ARACAJU

Rafaela da Mota Andrade^{1*}; Ana Veruska Cruz da Silva²; Josué Francisco da Silva Junior²; Ana da Silva Lédo²

¹Universidade Federal de Sergipe. ²Embrapa Tabuleiros Costeiros.
*rafaelamotaagro@gmail.com.

Presentes em todas as regiões e biomas brasileiros, as frutas nativas são fontes de nutrientes e sabores únicos, com potencial para conquistar paladares brasileiros e de outros países. Na região Nordeste, muitas espécies frutíferas nativas já são uma realidade do ponto de vista econômico, com cadeias produtivas definidas, entretanto, outras ainda estão em processo de domesticação, com inúmeras lacunas nos seus sistemas de produção, mas cujas pesquisas têm evoluído sobremaneira. O objetivo desse trabalho foi o de levantar informações sobre usos e aspectos da comercialização de frutos da mangabeira (*Hancornia speciosa*), jenipapeiro (*Genipa americana*) e cambuizeiro (*Myrciaria floribunda*) no Mercado Municipal de Aracaju, SE. A coleta de dados se deu no período de agosto a setembro de 2023. Foram aplicados questionários aos comerciantes de oito bancas de ervas medicinais e 10 bancas de frutas. Todos os pontos de vendas de ervas medicinais comercializam alguma parte das plantas em questão para fins medicinais. Em relação às bancas de frutas, 100% dos entrevistados comercializam a mangaba, 80% o jenipapo e 20% o cambuí. Toda a produção é oriunda do estado de Sergipe, sendo que o município de Barra dos Coqueiros é responsável por 90% do fornecimento de mangaba (atravessadores e comunidades locais) e 30% de jenipapo (atravessadores). Os municípios Divina Pastora, Japaratinga e Itaporanga d'Ajuda (povoado Sapé) por 37,5%, 12,5% e 12,5% de frutos de jenipapeiro, respectivamente. Em relação ao cambuí, o município de Barra dos Coqueiros (povoados de Jatobá e Capuã) é responsável por 100% da oferta. Os entrevistados relatam de baixa a média as perdas, principalmente no armazenamento das frutas e a comercialização se dá quase que exclusivamente por meio do varejo.

Palavras-chave: *Hancornia speciosa*; *Genipa americana*; *Myrciaria floribunda*.

Agradecimentos: Embrapa, CAPES, CNPq e UFS.

