



O CONHECIMENTO BOTÂNICO LOCAL COMO UM PATRIMÔNIO: RIQUEZA E FRAGILIDADE

LOCAL BOTANICAL KNOWLEDGE AS A HERITAGE: WEALTH AND FRAGILITY

Guilherme Reis Ranieri*

Sílvia Helena Zanirato**

Resumo: No texto é discutida a associação do patrimônio sentido e o conhecimento botânico local. O que se busca é compreender os modos de aquisição, transmissão e manutenção de saberes e fazeres locais relacionados aos pratos com plantas alimentícias encontradas em quintais urbanos de pequenas cidades do Vale do Paraíba Paulista, um patrimônio em risco de desaparecimento.

Palavras-chave: patrimônio, conhecimento botânico local, alimentação.

Abstract: The text discusses the association between heritage and local botanical knowledge. The aim is to understand the ways of acquiring, transmitting and maintaining local knowledge and practices related to dealing with food plants found in urban backyards of small towns of the Paraíba Paulista Valley, a heritage at risk of disappearance.

Keywords: Heritage, Botanical Knowledge, Food

Apresentação

O conhecimento botânico local é caracterizado por saberes e práticas relacionados a espécies e usos a ela associados e é considerado um patrimônio cultural. Neste texto nos propomos a discorrer sobre esse conhecimento manifesto em plantas alimentícias, encontrado em quintais nas denominadas pequenas cidades. Com esse intuito o texto é organizado em seis partes, além desta apresentação. Primeiramente nos detemos ao que se considera patrimônio, que vai além do conjunto de saberes e fazeres institucionalizados por políticas públicas; na sequência nos atemos ao conhecimento botânico como um tipo de patrimônio; na terceira parte abordamos a manifestação desse conhecimento em pequenas cidades, e na continuidade acerca da diversidade de cultivos e formas de uso ali encontradas. Na parte cinco, consideramos a presença da ruralidade como um condicionante desse saber e, ao final, discorreremos a respeito

* Mestre em Ciência Ambiental. Procam/IEE - Universidade de São Paulo.

** Doutora em História, Professora Livre Docente do curso de Gestão Ambiental e dos Programas de Pós-graduação em Mudança social e Participação Política e de Ciência Ambiental, da Universidade de São Paulo.



dos riscos que se colocam para a manutenção e transmissão do conhecimento botânico local como um patrimônio cultural.

O patrimônio muito além do histórico/artístico

O conceito patrimônio é ambíguo, polissêmico; uma construção social cujo significado se reveste de diferentes atributos conforme quem o emprega, o tempo histórico e a finalidade com que o emprega (POULOT, 2009). Há um labirinto de significados (BONFIL-BATALLA, 1997) e se pode até dizer que “não existe o patrimônio em si, mas sim certas categorizações e qualificações que são socialmente construídas” (VALDEBENITO, 2005, p. 289).

Para os argumentos aqui tratados, os sentidos empregados ao conceito se circunscrevem ao patrimônio como um legado social, uma herança do passado, expressa tanto no patrimônio ativado – algo assim considerado por ações procedentes de instituições públicas que se incumbem de salvaguardar um dado bem, por entenderem o mesmo como acervo da sociedade (ARIÑO, 2007), como no patrimônio sentido, um bem considerado por apropriação social, valorado por sentimentos, por significações construídas na relação com o tempo, com a continuidade (ZANIRATO, 2018).

O primeiro sentido se vê no patrimônio instituído por política pública, comumente referido como patrimônio histórico/artístico ou cultural, que é “definido a partir de escolhas, baseadas em apreciações particulares” (POULOT, 2009, p. 230). Ele comporta a atribuição de valor por atores e instituições sociais (estado, profissionais, mercado, organizações sociais ou grupo de particulares), aonde “no processo de legitimação e reconhecimento sempre interveem especialistas, dotados de confiança científica” (ARIÑO, 2007, p. 85). Esse patrimônio, alvo de um conjunto de medidas administrativas e jurídicas, tem o intuito de acautelar, promover, salvaguardar, difundir e preservar o que se considera como bem patrimonial.

O segundo sentido, por sua vez, advém do pertencimento coletivo, do reconhecimento ligado a um desejo de se identificar com um lugar, um objeto, uma prática ou uma história. Bastante associado à identidade social, desperta sentimentos de pertencimentos por aqueles que o detêm (ZANIRATO, 2018).

O patrimônio instituído talvez seja o mais referido nos estudos acadêmicos, basta ver as referências resultantes de pesquisa nas plataformas de busca eletrônica (Web of Science, Scopus, Google Scholar, etc.). Nelas se veem uma multiplicidade de estudos sobre o patrimônio



cultural e natural, tangível ou intangível, que configuram ações do estado, em suas diversas escalas: local, estadual, nacional e internacional. Por outro lado, o segundo sentido é menos encontrado, e se expressa nas referências às tradições, aos saberes, aos fazeres, aos conhecimentos, não necessariamente ativados como patrimônio imaterial por políticas públicas.

O patrimônio sentido se refere a um bem recebido dos ancestrais, mantido na contemporaneidade e transmitido nas práticas cotidianas por observação, por via oral, ou por saber-fazer. Entre ele estão os saberes e fazeres no trato com a natureza.

Independentemente de ser ativado como patrimônio imaterial, esse tipo patrimonial encontra correspondência com o contido nos Artigos 216 da Constituição Federal de 1988, que considera os "bens de natureza material e imaterial tomados individualmente ou em conjunto, portadores de referência à identidade, à ação, à memória dos diferentes grupos formadores da sociedade brasileira, nos quais se incluem: I – as formas de expressão; II – os modos de criar, fazer e viver; III – as criações científicas, artísticas e tecnológicas; IV – as obras, objetos, documentos, edificações e demais espaços destinados às manifestações artístico culturais; V – os conjuntos urbanos e sítios de valor histórico, paisagístico, artístico, arqueológico, paleontológico, ecológico e científico" (BRASIL, 1988).

E é sobre os modos de criar, fazer e viver que este texto trata. Nele analisamos os conhecimentos locais adquiridos e mantidos por comunidades de cidades pequenas, referidos aos tratos com plantas alimentícias, ou seja, um patrimônio expresso em conhecimentos botânicos.

O conhecimento botânico local como patrimônio

O conhecimento botânico local é um saber-fazer que corresponde ao patrimônio sentido, na medida em que porta "os elementos materiais e imateriais, naturais ou culturais, herdados do passado ou criados no presente, que uma pessoa ou um grupo tem como um bem e que objetiva sua proteção" (ZANIRATO, 2016). É um tipo de conhecimento que determina as estratégias de seleção e manejo das plantas para os mais diversos fins, os saberes, valores, costumes e crenças a elas associadas (POCHETTINO, HURRELL, LEMA, 2012), assim como o manejo do solo para o trato com as mesmas, além da diversificação de espécies (JARDEL; BENZS, 1997), resultante da manipulação e seleção feita em aprendizagem social.



Os sistemas agrícolas expressam o trabalho humano “na seleção cuidadosa de espécies e variedades, na adaptação às condições físicas e bióticas locais e influi diretamente na biodiversidade” (CUNHA, 2005, p. 17), Nesse sentido, se vê a complexa interação entre a sociedade e a natureza, que resulta na propagação e diversificação de espécies, como é o caso da mandioca, também conhecida como macaxeira. Fruto de um contínuo processo de seleção ao longo do tempo, a mandioca hoje se traduz em grande variedade de cultivares (Amansa Burro, Canário, Matrincha, Saracura, Cabocla, Sabará, Manteiga, Cenoura Rosada e outras tantas), que possivelmente não existiriam sem a intervenção humana (EMPERAIRE, ELOY, SEIXAS, 2016).

A diversidade da mandioca é, portanto, decorrente de sistemas de cultivo, de formas e contextos nos quais ela é utilizada como alimento. A variabilidade (de cultivares, variedades) dentro das espécies também pode estar intimamente ligada ao uso alimentício dado às plantas. O alimentar-se, numa perspectiva mais ampla, não reside unicamente no ato do consumo, mas inclui o conhecimento para a seleção, a identificação, a coleta, o cultivo, o preparo e o consumo de plantas alimentícias. Os saberes e práticas associadas, parte do alimentar-se, são impregnados de cultura, pois envolvem "escolhas, símbolos e classificações" (SANTILLI, 2015, p. 586).

Segundo a antropóloga Juliana Santilli (2015, p.586),

os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, e estão inseridos em sistemas sociais e culturais específicos, que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come.

A alimentação envolve distintas formas de produzir e consumir alimentos, e é identificada como uma prática cultural, associada à história e a identidade de um grupo social. Esse todo é que faz com o conhecimento botânico local seja considerado um patrimônio, independente de sua institucionalização por políticas públicas.

A ciência que estuda as relações dos grupos humanos com o ambiente vegetal é a etnobotânica, que considera o modo pelo qual as populações usam bens vegetais, e a influência desses nas atividades da comunidade (DAVIS, 1995; ALEXIADES, 1996; ALBUQUERQUE; HURRELL, 2010). A etnobotânica utiliza-se de aspectos, métodos, conceitos e ferramentas das ciências biológicas e das ciências humanas, com um enfoque especial na Antropologia, sendo essencialmente um conhecimento multidisciplinar. O conhecimento resultante da etnobotânica



abrange dois aspectos distintos: um primeiro que considera o sistema tradicional, em um contexto de cultura relativamente homogêneo, transmitido de geração a geração, especialmente de forma oral. Dentro dele se vê uma gama de trabalhos que lidam com populações tradicionais como as comunidades indígenas, quilombolas e ribeirinhas. Um segundo, que considera as regiões urbanas e periurbanas em um contexto cultural heterogêneo, que inclui populações não-tradicionais e que entende que o conhecimento é adaptativo, dinâmico e co-criado por diferentes atores. Esse conhecimento é perpassado por uma série de influências, como os movimentos de migração e a mídia e ocorre de forma multidirecional e inter-geracional (HURRELL, 2014).

O conhecimento botânico inclui ainda os saberes a respeito das plantas disponíveis no mercado, assim como dos diversos usos que envolvem aspectos religiosos, medicinal, técnico e paisagístico. Ele ainda abrange as plantas cultivadas para consumo nos quintais, com diversas espécies de uso pontual ou restrito, muitas vezes consideradas tradicionais, ou não convencionais, negligenciadas ou subutilizadas (CARNEIRO, 2004; PILLA, 2006; MAGBAGBEOLA; ADETOSO; OWOLABI, 2010).

Considerando essa diversidade de possibilidades de manifestação do conhecimento botânico local, neste estudo nos voltamos para algo pouco olhado, a ocorrência desse saber em espaços urbanos de pequenas cidades onde se desenvolvem hortas urbanas. Com esse intuito trabalhamos particularmente com as pequenas cidades de Areias e São José do Barreiro, na microrregião administrativa de Bananal, no Vale do Paraíba Paulista.

O acesso às manifestações desse conhecimento se deu por entrevistas realizadas em São José do Barreiro entre janeiro e fevereiro de 2017 e em Areias, em julho de 2017. A metodologia empregada foi a da entrevista semiestruturada, orientada nos trabalhos de Minayo (1996) e May (2004)¹ e os resultados obtidos fundamentam a argumentação de que os modos de aquisição, transmissão e manutenção de saberes e fazeres relacionados aos tratos com plantas alimentícias nessas pequenas cidades constituem um patrimônio, que se encontra em risco de desaparecimento.

Manifestações do conhecimento botânico local e as pequenas cidades.

¹ As entrevistas contaram com Termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos - CEP da Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH) da Universidade de São Paulo (USP) (Decisão CAAE: 61426816.7.0000.5390, aprovada em 22/11/2016).



O que caracteriza uma pequena cidade não é a quantidade de habitantes. A pequena cidade é aquela que

é, antes de mais nada, um núcleo dotado da função de sede municipal.... o padrão dominante diz respeito à presença da função político-administrativa. Ser sede municipal significa certo poder de gestão de um dado território, o município, para o qual a presença de instituições e serviços públicos, além do acesso a tributos estaduais e federais tornam-se essenciais. Associada a essa função político-administrativa, seja de forma causal ou em consequência, há atividades econômicas vinculadas à produção e circulação de mercadorias e à prestação de serviços (CORRÊA, 2011, p. 6).

A pequena cidade é também aquela que mantém

forte relação campo-cidade, que se revela na economia municipal em que a agricultura e a pecuária aparecem como os principais componentes econômicos, assim como a incipiente oferta de serviços e ainda um comércio bastante restrito, especialmente naquelas de menor contingente populacional (MAIA, 2010, p. 29).

A lenta renovação dos usos do solo urbano, outra característica da pequena cidade, permite que mesmo nos espaços mais centrais dos municípios ainda haja residências com quintais, a exemplo do que ocorre nas cidades de Areias e São José do Barreiro. Um quintal é um terreno localizado ao redor ou aos fundos da casa, sempre próximo à residência e de acesso fácil, podendo apresentar diferentes configurações, tipologias construtivas, estratégias de uso e metragem. Nesses espaços realizam-se cultivos de diversas espécies, que suprem parte das necessidades alimentares ou medicinais da família.

Nos quintais maiores dessas cidades, com grandes árvores que fornecem sombra para os dias mais quentes, se encontram plantas como chuchuzeiros com frutos que se colhem a altura da mão. Neles também se veem espaços para secar o feijão e o milho colhidos ali; para armazenar lenha do fogão, ou para uma pequena criação de galinhas, que também resulta em adubo orgânico para as plantas cultivadas. Alguns exibem tinas onde são lavados os grandes panelões usados para fazer doce e espaços para sentar e descascar o pinhão ou para colocar frutas para os passarinhos.

A existência dos quintais é o que possibilita que se façam as hortas para o cultivo de plantas e que os saberes a elas associados se manifestem e sejam transmitidos.

São diferentes tipos de quintais encontrados nas cidades pesquisadas. Há aqueles de cultivo apenas de hortaliças, o que compreende a 30,5% dos quintais; de plantio misto de alimentícias e ornamentais, ocorrido em 30,5% de quintais nos quais a área ajardinada



confunde-se com a área de horta e do pomar; de cultivo de hortaliças separado de ornamentais, o que se expressa em 23,7% deles, onde se vê uma distinção clara na intencionalidade do cultivo, sendo uma parte considerada "jardim" e a outra "horta" e "pomar" e quintais 15,3% do total, onde predomina o cultivo de frutíferas arbóreas.

As razões para a existência de áreas com hortas nos quintais são explicadas pelos entrevistados como uma forma de manutenção dos conhecimentos que adquiriram "na roça". O plantio, o trato, a colheita, o preparo de alimentos são conhecimentos aprendidos com a geração anterior e que ainda mantidos nos cultivos domésticos e, por isso, um patrimônio sentido.

Há poucos mercados e raramente acontecem feiras semanais nessas cidades; os poucos locais para o comércio de alimentos não têm espaços significativos para a deposição de hortaliças frescas e a maioria deles não possui refrigerador. Por essas razões o cultivo nos quintais não deixa de ser uma estratégia para manter autonomia no abastecimento de hortaliças frescas, sendo a horta um espaço para complemento nutricional de baixo custo (CALVET-MIR; GÓMEZ-BAGGETHUN; REYES-GARCÍA, 2012).

Também resultante de os espaços formais de comércio serem poucos, se veem trocas em forma de escambo, que acontecem até mesmo dentro de estabelecimentos comerciais, com produtos que saem das hortas como um saco de frutas, ou de ovos, que são trocados por um produto industrial, ou por serviços. Em momentos da semana quando os mercados estão fechados as trocas ocorrem diretamente nos quintais (RANIERI, 2018).

A prática do cultivo vem do aprendizado, como se pode ver na fala abaixo

Eu aprendi com os outros, fazendo e plantando. Minha sogra é quem plantava cebola, alho, couve, alface, chicória; e eu ficava olhando ela fazer os canteiros. Assim que ela mudou dessa casa que eu moro e foi morar na roça, eu comecei a fazer a horta (I.; 65 anos, de Areias).

As hortas são feitas pelos moradores, “não tem tóxico, não tem nada, só tem o cocô da vaca, o esterco que a gente vai, compra, bota ali. A terra é da gente mesmo, não tem veneno, não tem nada” (I.; 65 anos, Areias). Como dizem: “são coisas fresquinhas, da horta, não precisa ir na feira”(O. L.; 78 anos, Areias).

O plantio intercala espécies perenes, como as pimentas, a mandioca, a banana e outras espécies de ciclo curto como o feijão, a abóbora, o quiabo e o milho, o que otimiza o uso do espaço e da insolação. Nos quintais com frutíferas, em geral elas são plantadas de forma esparsa, e entre elas, onde a insolação permite, são feitas pequenas aglomerações de hortaliças. Muitas



vezes plantas ornamentais são postas em conjunto com as alimentícias. As plantas trepadeiras em geral são pouco manejadas e invadem as frutíferas de maior porte, que lhes servem de suporte, como o cará, o cará moela, a bertalha, o maracujá, o pepino, o feijão, o chuchu e certas abóboras. Por vezes, o plantio não respeita a dimensão do quintal e permeia os quintais contíguos, o que faz com que a produção seja permutada entre os vizinhos.

As espécies frutíferas como mangueiras, jaqueiras e jabuticabeiras, em produção, são antigas e remontam a gerações. Feijões da roça, canas crioulas, milhos coloridos, mamões caipiras e variedades não tradicionais de banana figuram na lista de pequenos tesouros encontrados nos fundos das casas, ao lado do almeirão-roxo, do lambari ou peixinho-da-horta e do cará-moela.

A diversidade de plantas nos quintais de ambos os municípios é grande e é associada às heranças de antepassados, às práticas de manejo, à configuração do quintal e às preferências dos moradores.

O conhecimento botânico local: diversidade de cultivos e de usos

As entrevistas mostraram as espécies mais encontradas e os usos a elas associados, como se pode ver na tabela 1:

Tabela 1. Relação de plantas alimentícias encontradas nos quintais nas pequenas cidades de Areias e São José do Barreiro.

Nome popular	Id. Botânica	Parte usada	Usos
perpétua-do-brasil	<i>Alternanthera cf. brasiliana</i> (L.) Kuntze		
caruru	<i>Amaranthus spinosus</i> L.	Folhas / Sementes	Hortaliça, cozida. Sementes: cozidas ou farinha
caruru	<i>Amaranthus viridis</i> L.	Folhas / Sementes	Hortaliça, cozida. Sementes: cozidas ou farinha
rabo-de-gato	<i>Celosia argentea</i> L.	Folhas / Sementes	Hortaliça, cozida. Sementes: cozidas ou farinha
erva-de-santa-maria	<i>Dysphania ambrosioides</i> (L.) Mosyakin & Clemants	Folhas / Sementes	Condimento



Nome popular	Id. Botânica	Parte usada	Usos
aipo-do-mato	<i>Cyclospermum leptophyllum</i> (Pers.) Sprague	Folhas / Sementes	Condimento
inhame	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Rizoma	Rizoma cozido
taioba	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G.Gonç.	Folhas / Rizomas	Hortaliça cozida
taioba-brava	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Folhas/ Rizomas	Rizoma cozido
picão-preto	<i>Bidens pilosa</i> L.	Folhas	Hortaliça cozida, infusões.
erva-da-míngua	<i>Calyptocarpus brasiliensis</i> (Nees & Mart.) B. Turner		
lingua-de-vaca	<i>Chaptalia nutans</i> (L.) Pol.	Folhas	Hortaliça
buva	<i>Conyza canadensis</i> (L.) Cronquist	Folhas	Condimento
cambará-ussu	<i>Cyrtocymura scorpioides</i> (Lam.) H.Rob.		
eclipta	<i>Eclipta prostrata</i> (L.) L.	Folhas	Hortaliça cozida
serralha-vermelha	<i>Emilia fosbergii</i> Nicolson		
fazendeiro	<i>Galinsoga parviflora</i> Cav.	Folhas	Hortaliça
radite	<i>Hypochaeris chillensis</i> (Kunth) Britton	Folhas	Hortaliça
almeirão-de-árvore	<i>Lactuca indica</i> L.	Folhas	Hortaliça
arnica-do-campo	<i>Porophyllum ruderale</i> (Jacq.) Cass.	Folhas	Condimento
praxelis	<i>Praxelis pauciflora</i> (Kunth) R.M.King & H.Rob.		
botão-de-ouro	<i>Sigesbeckia orientalis</i> L.		
serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Folhas	Hortaliça
agrião-do-pasto	<i>Synedrellopsis grisebachii</i> Hieron. & Kuntze		



Nome popular	Id. Botânica	Parte usada	Usos
tagete	<i>Tagetes erecta</i> L.	Folhas/ Flores	Condimento
crepe do japão	<i>Youngia japonica</i> (L.) DC.		
mostarda- do-mato	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Folhas	Hortaliça
mastruz	<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	Folhas	Condimento
mastruço	<i>Lepidium virginicum</i> L.	Folhas	Condimento
jaboticá	<i>Drymaria cordata</i> (L.) Willd. ex Roem. & Schult.	Folhas	Hortaliça
trapoeraba	<i>Tripogandra diuretica</i> (Mart.) Handlos	Folhas	Hortaliça cozida
pepininho	<i>Melothria pendula</i> L.	Folhas/ Frutos	Legume, hortaliça cozida
leiteiro	<i>Euphorbia graminea</i> Jacq.		
leiteiro	<i>Euphorbia heterophylla</i> L.		
leiteiro	<i>Euphorbia hirta</i> L.		
erva-de- cabra	<i>Marsypianthes chamaedrys</i> (Vahl) Kuntze		
sete- sangrias	<i>Cuphea calophylla</i> subsp. <i>Mesostemon</i> (Koehne) Lourteig		
vassoura- de-relógio	<i>Sida rhombifolia</i> L.	Folhas	Infusões
dourada	<i>Waltheria indica</i> L.		
quebra- pedra	<i>Phyllanthus niruri</i> L.		
pariparoba	<i>Piper umbellatum</i> L.	Folhas	Condimento
tansagem	<i>Plantago major</i> L.	Folhas	Hortaliça
beldroega	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Folhas	Hortaliça
major- gomes, maria- gorda	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn.	Folhas	Hortaliça cozida



Nome popular	Id. Botânica	Parte usada	Usos
poaia-rosário	<i>Borreria verticillata</i> (L.) G.Mey		
poaia	<i>Richardia brasiliensis</i> Gomes		
pimenta	<i>Capsicum frutescens</i> L.	Frutos	Condimento
maria-pretinha	<i>Solanum americanum</i> Mill.	Folhas/ Frutos	Condimento, fruto maduro in natura, folhas bem cozidas.
tomate-do-mato	<i>Solanum pimpinellifolium</i> L.	Folhas/ Frutos	Condimento, fruto maduro in natura, folhas bem cozidas.
jurubeba	<i>Solanum scuticum</i> M.Nee		
capuchinha	<i>Tropaeolum majus</i> L.	Folhas/ Flores	Hortaliça
chanana	<i>Turnera subulata</i> Sm.	Folhas/ Flores	Infusões

Fonte: RANIERI, 2018.

A maioria das espécies encontradas é conhecida pelos entrevistados, mas há espécies presentes (em cinza), cujo uso não é conhecido. Para as conhecidas é indicada a parte da planta que se emprega para o alimento e a forma de uso da parte empregada.

Os moradores que vieram da roça se orgulham das plantas trazidas de seu local de origem, como as variedades crioulas de "mio", de mandioca ("roxa" e "branca"), de quiabo ("chifre"), de couve ("gigante"), de almeirão ("roxo") e dos saberes de usos a elas associados.

Aqui tem a berdoéga, o caruru, essa serraia. Essas coisas as pessoas hoje não conhecem mais, como essa ponta da abóbora que se chama cambuquira e que se come cozidinha. Isso é tudo natural (J.; 61 anos, Areias).

As plantas espontâneas ou ruderais como serralha, caruru, beldroega e taioba também se encontram nos quintais de todos os tamanhos. São espécies de relevante conteúdo nutricional e com potencial de uso como alimento (CARNEIRO, 2004; RAPOPORT et al., 2009), ainda que nem todas sejam reconhecidas pelos detentores dos quintais.

Também se vê nos quintais de ambas as cidades o cultivo de ervas-medicinais como hortelã, poejo, camomila, erva cidreira, boldo, arnica. As formas de uso são amplas, como em infusões e banhos.



A presença de detentores de saberes sobre usos alimentícios e medicamentosos das plantas é também condição para que os quintais dessas pequenas cidades mantenham o cultivo (RANIERI, 2018). Os detentores desse conhecimento são, em sua maioria, idosos, aposentados, que herdaram o saber de seus antepassados no convívio com o campo e com os cuidados que a lida com a terra exige. Por isso, a importância da ruralidade nesses espaços urbanos.

A ruralidade e a manutenção do conhecimento botânico local

A pequena cidade, nos dizeres de Henrique Wendel (2010), é um lugar de tempos lentos, “espaços ainda dominados pelo cotidiano rural e que, em grande parte, estão à margem do avanço do agronegócio e da agricultura modernizada” (WENDEL, 2010, p. 46). A forte relação com o campo é possível de se ver na economia “em que a agricultura e a pecuária aparecem como os principais componentes”, assim como na “incipiente oferta de serviços e num comércio bastante restrito, especialmente naquelas de menor contingente populacional” (MAIA, 2010, p. 29).

A ruralidade, em conformidade com Carneiro (2007), considera o espectro entre o rural e o urbano como um *continuum*, e não como uma classificação dicotômica baseada em polos opostos. Nessa perspectiva, o rural e o urbano formam um mosaico que vai além da figura do produtor, da atividade agrícola e da proximidade com a natureza, associando-se também aos hábitos, às formas de relacionar-se com os outros, com a natureza.

Nos municípios de Areias e São José do Barreiro, a ruralidade permeia o urbano e muitas vezes se confunde com ele e é um fator importante para a existência do conhecimento botânico local. Manifestada como o suporte material de quintais e de hortas e muitas vezes com característica agregadoras e de sociabilidade, a ruralidade é condicionante para a existência desse patrimônio. Sem a sua manifestação no urbano tanto as plantas quanto os saberes botânicos locais ficam vulneráveis ao desaparecimento.

Esse condicionante se encontra em falas como essa: “eu sou filho de (agricultor)... meu pai sempre trabalhou na roça, daí aprendi com ele, a gente sempre aproveita para aprender” (J. 61 anos, Areias). Também se vê na fala de outro morador ao dizer: “eu sempre morei na roça, minha mãe fazia horta grande, daqui até lá naquela árvore, de repolho, era de alface, era de cebola e a gente foi criada com muita coisa disso” (E.; 59 anos, São José do Barreiro).



Todavia, mesmo que as pequenas cidades sejam caracterizadas pelo tempo lento, por espaços permeados pelo rural e onde as transformações ocorrem numa velocidade bem mais morosa do que nas médias e grandes cidades, não se pode dizer que nesses locais não aconteçam mudanças que podem por em risco o conhecimento botânico local.

Saberes em risco: desafios para a proteção do conhecimento botânico local

As transformações que ameaçam o conhecimento botânico local são oriundas de diversos processos e são complexas e atreladas às mudanças do uso do solo, à pressão pela expansão urbana, à dificuldade de transmissão do conhecimento para as novas gerações.

Tanto em Areias quanto em São José do Barreiro tem havido mudanças nas composições dos quintais, decorrentes da valorização do solo urbano, que leva à edificação em espaços que comportaram hortas urbanas. Também tem havido a impermeabilização de quintais, o que também colabora para a diminuição do espaço de ocorrência de hortas (RANIERI, 2018).

Essas ocorrências foram relatadas por F., 39 anos, de Areias, que contou que onde mora já teve um pomar, mas que mudou de uso porque a família cresceu e a casa foi expandida, e também por P., 51 anos, de São José do Barreiro, cujo terreno onde teve horta foi usado para uma ampliação da casa (RANIERI, 2018).

As mudanças não param aí. Ambos os municípios apresentam baixos índices de desenvolvimento e são marcados pelo envelhecimento da população e a não retenção dos mais jovens. Isso faz com que ocorra um contínuo êxodo dessa população em busca de estudo e trabalho em outros municípios na região (SEADE, 2017). Essa situação foi apontada por M., de 81 anos, de Areias, ao dizer que apesar de ter um quintal amplo, a idade avançada não permite que ela volte a fazer horta, pois as filhas que a ajudavam já não moram mais na cidade.

Como o conhecimento botânico local ocorre nas práticas de convivência, no dia-a-dia, ele depende do convívio para o aprendizado, que se dá pela observação e imitação. A saída da população mais jovem compromete o contato entre as gerações e leva à interrupção da transmissão de saberes.

O pessoal foi tudo embora, o pessoal da roça daqui, da parte da Bocaina, de uma fazenda chamada São Miguel. Tinha gente à beça, mas vai apertando, apertando, o pessoal vai indo pra cidade grande. E o que acontece? O pessoal daqui... Qual cidade que eles procuram? Ou Taubaté, ou São José dos Campos. (...) A maioria do pessoal que sabia tudo isso aí, daquela época, foi tudo embora pra cidade grande. É o que acontece. Você mora em São Paulo, faz faculdade,



se você não fizer faculdade, não vai conseguir nada. O pessoal que é daqui, que foi praticamente sem estudo, é uma pessoa que mora na roça (H.; 65, São José do Barreiro).

A saída das pessoas mais novas diminui o tempo de convívio entre gerações, o que compromete a oportunidades de trocas para o aprendizado e torna vulnerável o conhecimento e sua transmissão. Conforme Haruyama "as habilidades e conhecimento, para os quais não há oportunidades de aprendizagem não são transmitidos para populações imaturas e são perdidos para sempre quando a geração madura desaparece" (HARUYAMA, 2014, p.159).

Outro aspecto ainda relacionado aos riscos de desaparecimento do conhecimento botânico local é o de aumento do acesso a espécies e variedades disponíveis nos mercados como couve, alface e espinafre. S., de 62 anos, de Areias, alega que ainda que haja espaço em sua casa, ninguém tem interesse em manter horta, pois é mais fácil comprar tudo do mercado. A dependência do comércio para aquisição de gêneros alimentícios como frutas, legumes e verduras pode favorecer a "mudanças drásticas na estrutura e função dos quintais" (PEYRE et alii, 2006).

A diminuição dos quintais, a mudança de usos dos mesmos, associadas ainda à saída da população mais jovem e à oferta de outros produtos em mercados locais são ameaças à permanência dos saberes botânicos locais, que põem em risco o seu desaparecimento.

Considerações finais

O cultivo de espécies alimentícias nos quintais das pequenas cidades permite que uma quantidade significativa do conhecimento botânico associado à identificação e uso de plantas alimentícias ainda exista.

No entanto, pressões decorrentes da mudança do uso do solo urbano, da saída da população mais jovem para localidades maiores, da ruptura na tradição de cultivo e cuidado das hortas pelas novas gerações e da atração de novos estilos de vida têm posto em risco a permanência desses saberes.

Algumas plantas podem até continuar a ocorrer na condição de plantas espontâneas, mas os saberes a elas associados podem não estar mais presentes, o que leva a pensar em formas de proteção, que não se restringem às formas institucionais pensadas para o patrimônio instituído.



Como sugestão de medidas que podem ser adotadas para a contenção das vulnerabilidades está a recomendação do apoio à manutenção e transmissão desses conhecimentos, em especial para as gerações mais novas, o que pode ocorrer pelo incentivo à inserção dos produtos no mercado local, incluindo o reforço na venda direta a consumidores e restaurantes, somada ao fortalecimento da auto-organização dos produtores. O uso dessas plantas nos restaurantes e lanchonetes locais pode ser ainda frequente em complemento a outras medidas, como atrativo turístico, fomentando a produção e o consumo desses ingredientes. Também vemos como possibilidade para a transmissão desse saber, a criação de hortas escolares e a inserção dos produtos locais na merenda. Complementando essa medida, cabe pensar ainda na importância da adoção de cartilha elaborada de forma participativa, onde conste de forma clara e acessível tanto a identificação das plantas, de suas formas de cultivo e uso, receitas e práticas culinárias com as mesmas.

Isso tudo, sem deixar de considerar, ainda a importância de que sejam adotadas medidas de conservação do espaço onde esses saberes ocorrem, como os quintais e hortas urbanas.

Referências

- ALBUQUERQUE, U. P. de; HURRELL, J. A. Ethnobotany: one concept and many interpretations. **Recent developments and case studies in Ethnobotany**, p. 87-99, 2010.
- ALEXIADES, M. (Ed.). **Selected guidelines for ethnobotanical research: a field manual**. New York: The New York Botanical Garden, 1996.
- AMOROZO, Maria Cristina Mello. Os quintais: funções, importância e futuro. In: CARNIELLO, M.A; GUARIM NETO, G. **Quintais matogrossenses: espaços de conservação e reprodução de saberes**. Cáceres: UNEMAT, 2008. p. 15-26.
- ARIÑO, Antonio. La invención del patrimonio y la sociedad del riesgo. In: RODRIGUEZ MORATÓ, Arturo. **La sociedad de la cultura**. Barcelona, Ed Ariel, 2007. p. 71-88.
- BONFIL BATALLA, G. Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados. In FLORESCANO, E. (coord.) **El patrimonio nacional de México**. México, FCE, CONACULTA, 1997. p. 28-56.
- BRASIL. **Constituição da República Federativa do Brasil**: promulgada em 5 de outubro de 1988. 4. ed. São Paulo, Saraiva, 1990.
- CALVET-MIR, L.; GÓMEZ-BAGGETHUN, E.; REYES-GARCÍA, V. Beyond food production: Ecosystem services provided by home gardens. A case study in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Northeastern Spain. **Ecological Economics**, v. 74, p. 153-160, 2012.
- CARNEIRO, A. M. **Espécies ruderais com potencial alimentício em quatro municípios do Rio Grande do Sul**. Tese de Doutorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.



- CARNEIRO, M. J. Rural como categoria de pensamento. **Ruris, Campinas**, v. 2, n. 1, p. 9-38, 2007.
- CORRÊA, R. L. As pequenas cidades na confluência do urbano e do rural. **Geosp**, n. 30, pp 05-12, 2011.
- CUNHA, M. C. Patrimônio imaterial e biodiversidade. **Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional**, nº 32, 2005.
- DAVIS, E. W. Ethnobotany: An old practice, A new discipline. In: SCHULTES, R. E.; REIS, S. V. (eds.) *Ethnobotany: evolution of a discipline*. Portland: **Discorides Press**, p. 40-51, 1995.
- EMPERAIRE, L.; ELOY, L.; SEIXAS, A C. Networks and observatories of agrobiodiversity, how and for whom? A survey in the Cruzeiro do Sul area, Acre. **Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas**, v. 11, n. 1, p. 159-192, 2016.
- HARUYAMA, T. Nature of Traditional Ecological Knowledge loss: A quantitative approach. **政策科学**, v. 11, n. 2, 2004.
- HURRELL, Julio. Urban Ethnobotany in Argentina: Theoretical advances and methodological strategies. **Ethnobiology and Conservation**, v. 3, 2014.
- JARDEL, H. J. F.; BENZ, B. B. El conocimiento tradicional del manejo de los recursos naturales y la diversidad biológica. FLORESCANO, Enrique. **El patrimonio nacional de México**. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997.
- MAIA, Doralice S. Cidades médias e pequenas no Nordeste. In LOPES, Diva M F e HENRIQUE, Wendel (Orgs.). **Cidades médias e pequenas. Teorias, conceitos e estudos de caso**. Salvador, SEI, 2010.
- MAGBAGBEOLA, J. A. O.; ADETOSO, J. A.; OWOLABI, O. A. Neglected and underutilized species (NUS): a panacea for community focused development to poverty alleviation/poverty reduction in Nigeria. **Journal of Economics and International Finance**, v. 2, n. 10, p. 208, 2010.
- MAY, T. Pesquisa Social. **Questões, métodos e processos**. Porto Alegre, Artmed, 2004
- MINAYO, M. C. de S (org). **Pesquisa Social: Teoria, Método e Criatividade**. 6a Edição. Petrópolis: Editora Vozes, 1996.
- PEYRE, A. et alii. Dynamics of homegarden structure and function in Kerala, India. **Agroforestry Systems**, v. 66, n. 2, p. 101-115, 2006.
- PILLA, M. A. C. **O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba**. Tese de Doutorado. Universidade Estadual Paulista. 2006.
- POCHETTINO, M. L.; HURRELL, J. A.; LEMA, V. S. **Local botanical knowledge and agrobiodiversity: homegardens at rural and periurban contexts in Argentina**. INTECH Open Access Publisher, 2012.
- POULOT, D. **Uma história do patrimônio no Ocidente**. São Paulo, Estação Liberdade, 2009.
- RANIERI, G. R. **Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areias e São José do Barreiro – SP: um patrimônio nos quintais urbanos**. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental). Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental Universidade de São Paulo, 2018.



RAPOPORT, E. et alii. **Malezas comestibles del cono sur: y otras partes del planeta.** National Academy of Sciences, 2009.

SANTILLI, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 10, n. 3, p. 585-606, 2015.

VALDEBENITO, R. M. G. Identidades territoriales y Patrimonio Cultural: la apropiación del patrimonio mundial en los espacios urbanos locales. **Revista F@ro**, ano 1, n. 2, p. 2005.

WENDEL, H. Diferenças e repetições na produção do espaço urbano de cidades pequenas e médias. In Lopes, Diva M F e Wendel, Henrique. **Cidades médias e pequenas. Teorias, conceitos e estudos de caso.** Salvador, SEI, 2010.

ZANIRATO, S. H; CAVICCHIOLI, A. Estratégias de conservação do patrimônio cultural material. **Revista Memória em Rede**, v. 5, n. 8, p. 113-127, 2016.

ZANIRATO, S. H. Patrimônio e identidade: retórica e desafios nos processos de ativação patrimonial. **Revista CPC**, v.13, n.25, p.7–33, jan./set. 2018.