

“Não é mato à toa”: cultura alimentar e plantas espontâneas no Vale do Jequitinhonha, MG/Brasil

Luiza Helena Pedra da Silva^I
Fabiane Nepomuceno Costa^{II}
Nadja Maria Gomes Murta^{III}

^I Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Diamantina, MG, Brasil.

^{II} Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Diamantina, MG, Brasil.

^{III} Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), Diamantina, MG, Brasil.

Resumo: Os conhecimentos e as práticas alimentares presentes no Vale do Jequitinhonha são resultados de sua sociobiodiversidade e sofrem impactos pelo processo de homogeneização alimentar. Esse estudo objetiva caracterizar o espaço social alimentar e o papel das plantas espontâneas na comunidade de São João da Chapada, em Diamantina (Minas Gerais/Brasil). Assim, pretende-se contribuir para o fortalecimento da cultura alimentar de comunidades rurais. Com abordagem qualitativa e quantitativa foram realizadas entrevistas semiestruturadas, caminhadas etnobotânicas, demonstrações culinárias e observação participante. Realizou-se análise de conteúdo temática e estatística descritiva. Constatou-se que o espaço social alimentar local é gerido pelo trabalho feminino e possui forte vínculo territorial. Foram identificadas 78 espécies de plantas espontâneas alimentícias. Essas plantas desempenham um papel simbólico, além do nutricional, e são importantes na cultura alimentar, apesar do conhecimento sobre elas ser superior ao uso efetivo.

Palavras-chave: Espaço social alimentar; Sociobiodiversidade; Plantas alimentícias não convencionais; Etnobotânica; Sistema alimentar.

São Paulo. Vol. 24, 2021

Artigo Original

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc20210003r1vu2021L5AO>

1. INTRODUÇÃO

A alimentação humana é construída por um complexo sistema cultural que classifica, atribui símbolos e significados, e permite determinar o que é comestível, estruturando os hábitos e comportamentos alimentares. Este sistema é denominado de cultura alimentar (BRAGA, 2004). O conceito de *espaço social alimentar* se refere à zona de integração entre aspectos biológicos e culturais da alimentação, e dessa forma, elucida que para além da cultura, a alimentação também é composta por determinantes ecológicos, biológicos e fisiológicos (POULAIN; PROENÇA, 2003; POULAIN 2004). Em decorrência dessa perspectiva mais alargada dos determinantes da alimentação, o espaço social alimentar é adotado nesse estudo como uma ferramenta pra compreender a cultura alimentar.

O espaço social alimentar é composto por seis dimensões que orientam a organização dos resultados aqui apresentados: *sistema alimentar* – cadeia produtiva de alimentos engendrada e dinamizada por estruturas sociais e tecnológicas, desde o cultivo e coleta até a preparação culinária; *espaço do culinário* – as cozinhas em seus aspectos técnicos e simbólicos; *espaço do comestível* – conjunto de escolhas diante das substâncias naturais com potencial alimentício que as elevam ao status de alimento; *espaço dos hábitos e de consumo alimentar* – a organização social e os rituais referentes ao ato alimentar; *temporalidade alimentar* – a relação da alimentação humana com os ciclos temporais de dada cultura; *espaço da diferenciação social* – processos relativos ao estabelecimento ou validação de fronteiras identitárias através da alimentação.

Em um espaço social alimentar, os alimentos regionais congregam resultados de processos históricos de interação entre culturas humanas e o meio em que vivem. Uma variedade de alimentos regionais está relacionada à sociobiodiversidade, “conceito que expressa a inter-relação entre a diversidade biológica e a diversidade de sistemas socio-culturais” (BRASIL, 2009).

Dentre os alimentos regionais e outros vinculados à sociobiodiversidade, destacam-se aqueles baseados em plantas com baixo valor e interesse econômico, porém com uso importante e tradicional para diversas comunidades. Essas plantas comestíveis possuem diversas nomenclaturas e diferentes subdivisões, sendo atualmente denominadas e reconhecidas por um amplo público no Brasil pelo acrônimo PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais), criado por Kinupp (2007). Tal nomenclatura é adotada de modo crítico nesse estudo, pois consideramos que ao classificar um conjunto de alimentos como “não convencionais”, pressupõe-se que um outro conjunto seja “convencional”, o que pode comprometer o reconhecimento e valorização da diversidade da cultura alimentar.

Embora o termo PANC tenha sido criado para abarcar diferentes plantas negligenciadas e subutilizadas, e assim contribuir para o fomento de seu consumo, promovendo benefícios socioambientais, o próprio autor reconhece as limitações do termo (KINUPP; LORENZI, 2014). Contudo, adotamos o acrônimo PANC pelos objetivos de sua criação e para nos comunicar com os leitores que hoje identificam as plantas negligenciadas por esse acrônimo.

Grande parte das PANC são consideradas plantas espontâneas, “[...] que se desenvolvem sem cultivo e sem cuidado humano, englobando tanto as espécies nativas (autóc-

tones) quanto as naturalizadas [...]” (SCHNEIDER, 2007). Estas plantas, principalmente as de porte herbáceo, são conhecidas popularmente como inços, daninhas e ruderais.

Esse estudo objetiva identificar e analisar a relação entre a cultura alimentar e as plantas espontâneas, através do espaço social alimentar da comunidade de São João da Chapada, no município de Diamantina (Minas Gerais/Brasil). O recorte no consumo de plantas espontâneas ocorreu devido a algumas vantagens que possuem comparativamente às plantas cultivadas, como menor demanda por insumos, novas terras agricultáveis e mão de obra. Além disso, o enfoque nas plantas espontâneas também foi proposto em função da escassez de produção científica sobre essas espécies.

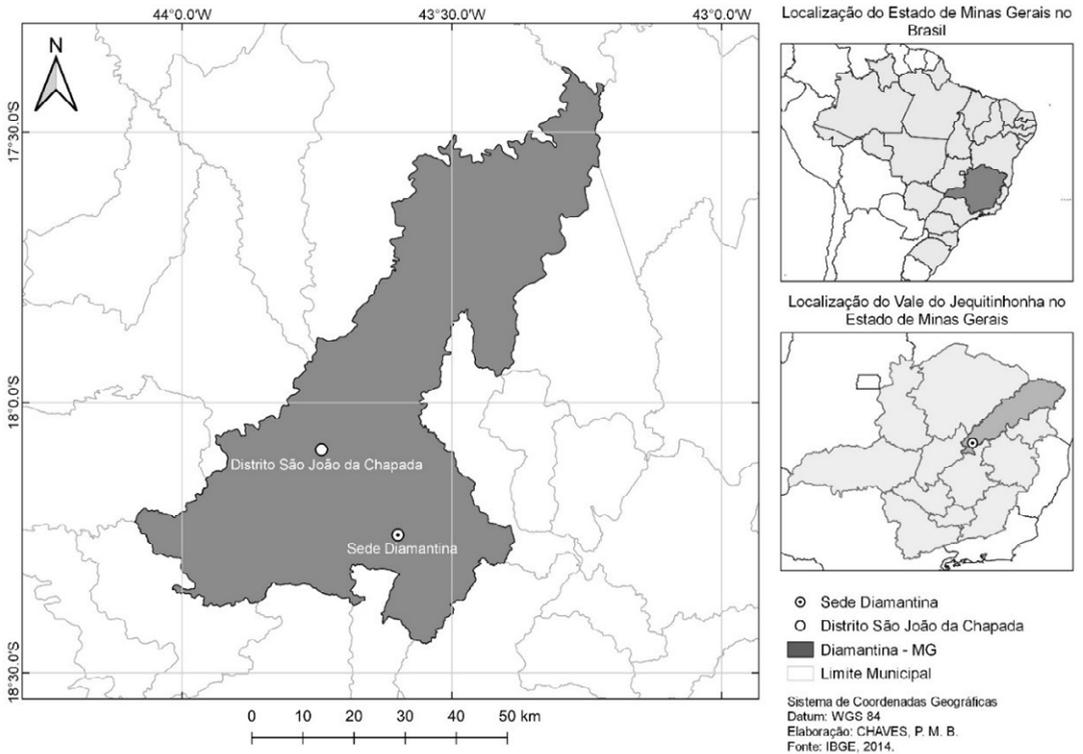
Para fins de análise, consideramos as categorias de alimentos baseadas no tipo de processamento, como proposto pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014). As plantas alimentícias compõem as categorias de *alimentos in natura*, extraídos diretamente de plantas, animais e fungos sem passar por alterações, e *minimamente processados* (alimentos *in natura* que passaram por mínimas alterações). Pelas orientações do Ministério da Saúde esses dois grupos de alimentos devem constituir a base da alimentação (BRASIL, 2014). As demais categorias de alimentos trabalhadas pelo Guia Alimentar são: óleos, gorduras, sal e açúcar (ingredientes culinários processados), que devem ser consumidos moderadamente; *alimentos processados* (alimentos produzidos com adição de sal, açúcar ou outra substância para aumentar a durabilidade e/ou tornar o alimento mais palatável), também para consumo moderado; e *alimentos ultraprocessados* (alimentos industrializados produzidos a partir de substâncias extraídas de alimentos ou sintetizadas em laboratórios), que devem ser evitados (BRASIL, 2014; MONTEIRO *et al.*, 2016).

2. MATERIAL E MÉTODOS

2.1 Área de estudo

O distrito de São João da Chapada, denominado de São João pelos moradores, situa-se na área rural do município de Diamantina (Figura 1), no alto Vale do Jequitinhonha, região de Minas Gerais destacada nacionalmente desde a década de 1960 pelos baixos indicadores socioeconômicos (RIBEIRO *et al.*, 2014), e que ao mesmo tempo é composta por uma vasta riqueza sociocultural. A região de Diamantina também é caracterizada por atributos naturais, integrando a Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço, que possui elevada biodiversidade, endemismo e vulnerabilidade biológica (IABS; RBSE, 2017; BRASIL, [2005?]).

Figura 1 – Localização da comunidade São João da Chapada (Minas Gerais/Brasil)



Fonte: as autoras, 2019.

2.2 Coleta e análise de dados

Foi realizado estudo de caso de abordagem qualitativa e quantitativa, com coleta de dados, entre novembro de 2018 a abril de 2019, através de entrevistas semiestruturadas, caminhadas etnobotânicas, demonstração do preparo de receitas culinárias e observação participante como ferramenta etnográfica.

A amostragem da entrevista se deu por saturação teórica (FONTANELLA; RICAS; TURATO, 2008; FONTANELLA, *et al.*, 2011). Ao todo foram entrevistados 30 moradores de São João da Chapada, responsáveis por crianças e adolescentes vinculadas ao Projeto Caminhando Juntos (Procaj), organização que desenvolve trabalhos de proteção integral da criança e do adolescente na localidade. Nas demais etapas da coleta de dados participaram também outros membros da comunidade interessados pela temática. A análise se deu por abordagem descritiva qualitativa (LÜDKE; ANDRÉ, 1986), análise de conteúdo (BARDIN, 2011) e estatística descritiva. As amostras do material vegetal coletado foram depositadas no Herbário DIAM da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM).

O estudo fez parte de um projeto maior de pesquisa intitulado “Sociobiodiversi-

dade e espaço social alimentar: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias no Vale do Jequitinhonha, MG", com aprovação pelo Comitê de Ética em Pesquisa (CEP) da Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri (UFVJM), número de protocolo 92832418.6.0000.5108. E possui cadastro no Sistema Nacional de Gestão do Patrimônio Genético e do Conhecimento Tradicional Associado, com número A65D159.

3. RESULTADOS E DISCUSSÃO

3.1 Aspectos Socioeconômicos

São João da Chapada é um distrito de Diamantina, dividido em quatro setores censitários, sendo dois urbanos e dois rurais, com população total de 1581 habitantes (IBGE, 2010a). Embora São João possua setores censitários definidos como urbanos, a cultura local é particularizada pela campesinidade, como definida por Woortmann (1990). Além disso, é caracterizado pela etnicidade quilombola, com a presença de uma comunidade quilombola no distrito, denominada Quartel do Indaiá, onde muitas participantes cresceram e/ou possuem laços de parentesco, amizade. E, eventualmente, coletam ou recebem plantas alimentícias desta localidade. No ano de 2019 ocorreu o autorreconhecimento do distrito como comunidade quilombola o que inclui a sede e demais vilarejos, e a emissão de certidão por parte da Fundação Palmares é aguardada pelas comunidades (KOLPING, 2019).

Diamantina e seus arredores têm sua formação estreitamente relacionada com a mineração iniciada no século XVIII, que levou para a região grande contingente populacional (MACHADO FILHO, 1980). Como a mineração era pautada no trabalho de escravizados negros, a maior parte da população de São João da Chapada foi formada por negros, escravizados ou libertos (MACHADO FILHO, 1985). Atualmente, a população do distrito de São João da Chapada permanece com maiores percentuais de negros (31,18%) comparados com a sede de Diamantina (12,05%) e com o total da população brasileira (7,61%) (IBGE, 2010b). Tal proporção entre as entrevistadas é ainda maior, sendo 60% de negras, 33,33% de pardas e 6,67% de brancas. Esse perfil étnico-racial é também influenciado pelo fato de as entrevistadas participarem das ações do Procaj por estarem em vulnerabilidade social, índice diretamente relacionado à população negra no Brasil (IPEA, 2017).

As participantes possuem de 17 a 72 anos (Média=41; Mediana=39; Desvio padrão=14,71). A maior parte delas (66,67%) possui ensino fundamental ou ensino médio. Ao todo, 43,33% das participantes declaram ser donas de casa e não mencionam outras atividades, contudo observa-se que parte delas também desenvolve atividades agroextrativistas. A maioria das famílias possui renda inferior a um salário-mínimo, e 40% delas recebem menos da metade de um salário-mínimo. O Programa Bolsa Família contribui expressivamente para as rendas familiares, 53,33% das famílias participam do programa, e para 20% do total de famílias, trata-se da única renda.

Gênero não foi um critério de inclusão para participação nas entrevistas, entretanto, participaram apenas mulheres, por serem as responsáveis pela alimentação da família. Essa característica é presente na campesinidade, na qual as relações de gênero são fundantes

na organização produtiva da unidade familiar (BIASE, 2010). É predominante a participação de mulheres em pesquisas sobre plantas em decorrência dessa responsabilidade pelo universo doméstico e do cuidado (VASCONCELOS, 2001).

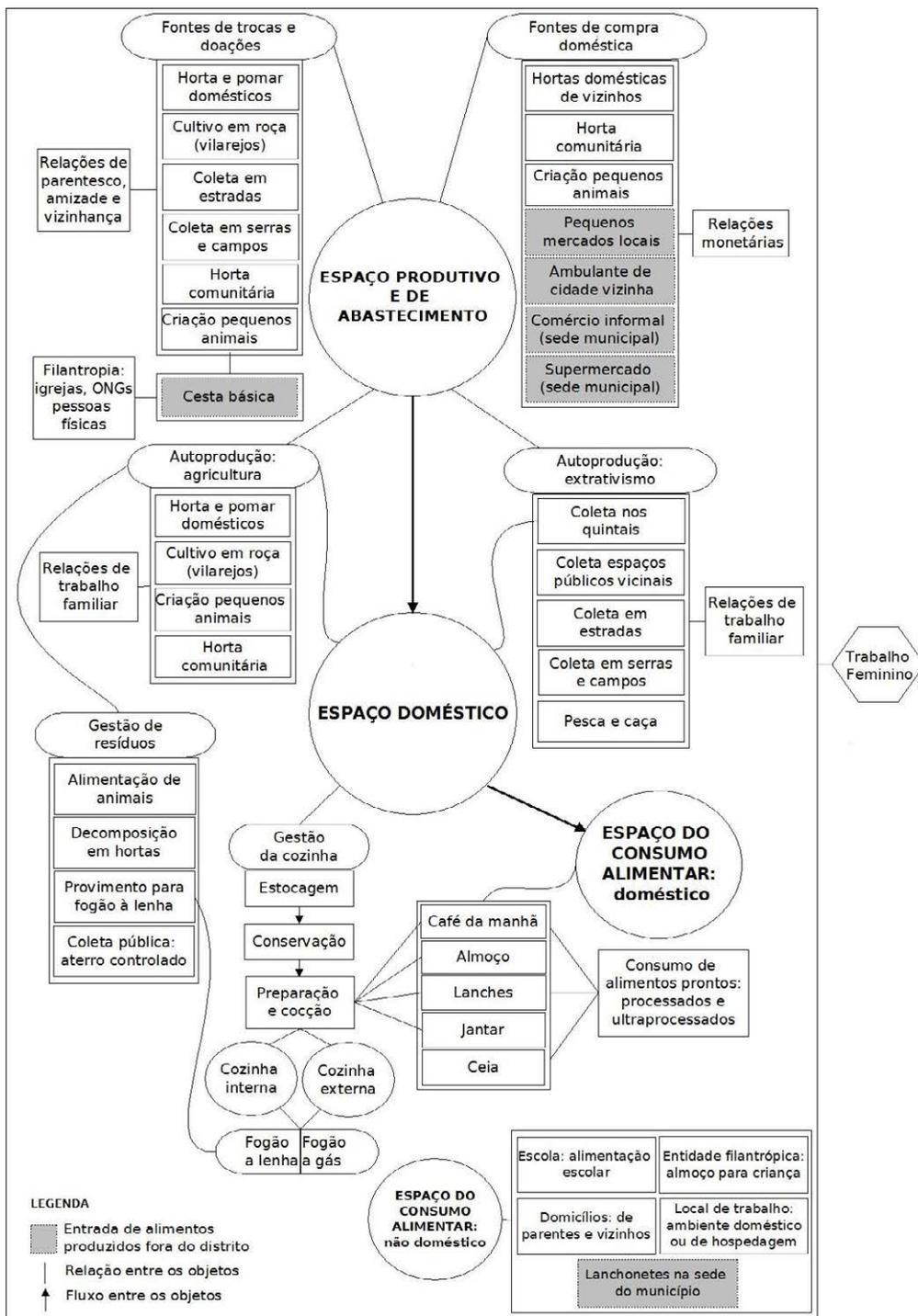
3.2 Espaço Social Alimentar

3.2.1 O sistema alimentar

Como discutido por Poulain (2004), entre a produção dos gêneros alimentícios até a mesa do comedor, o alimento percorre e é transformado através de etapas, fluxos e elos, em diferentes espaços sociais interconectados, configurando os *Sistemas Alimentares*. A perspectiva socioantropológica permite ampliar o entendimento desse percurso, ao incluir na análise atores sociais como os responsáveis pela obtenção e preparação dos alimentos e os comedores. “A cada etapa do *sistema alimentar* atores sociais mobilizam conhecimentos tecnológicos, mas também representações para construir sua decisão e fazer avançar os alimentos na direção do consumidor [...]” (POULAIN, 2004, p. 253).

O diagrama da Figura 2 apresenta parte do sistema alimentar de São João da Chapada, considerando a proposta de alcance do estudo. Destaca-se que a alimentação local está centrada no *espaço doméstico* e que os canais de abastecimento e preparação da alimentação não doméstica foram objetos secundários deste estudo.

Figura 2 – Diagrama do Sistema Alimentar em São João da Chapada, MG



Fonte: as autoras, 2019.

O trabalho feminino é responsável pela gestão dos espaços e pelas etapas do *sistema alimentar* em questão (Figura 2). A contribuição masculina nesse *sistema alimentar* se refere, principalmente, a aportes financeiros que fomentam as compras domésticas no *espaço produtivo e de abastecimento*, além de atividades extrativistas e de coleta de lenha.

O *espaço produtivo e de abastecimento* contém três categorias: *autoprodução* (agropecuária e extrativismo), operada por relações de trabalho familiar; *trocas e doações*, operadas por relações de parentesco, amizade, vizinhança e de filantropia; e *compra doméstica*, operada por relações monetárias. A produção local está presente em diversos canais de entrada de alimentos, conferindo à cultura alimentar traços identitários relacionados à sociobiodiversidade. Para além da produção e abastecimento de alimentos, os quintais são centrais para a sociabilidade comunitária.

Por sua vez, a coleta de plantas nos espaços não domésticos, sobretudo de espécies nativas, configura-se no extrativismo tradicional que “está frequentemente associado aos eixos fundamentais do desenvolvimento sustentável, à história e à cultura locais, aos aspectos sociais e à territorialidade” (SARAIVA, 2009, p. 5).

A comercialização e doação de excedentes das hortas domésticas entre vizinhos e familiares são realizadas, principalmente, com verduras folhosas. As trocas em torno da alimentação são constitutivas da reciprocidade da dádiva pela concepção maussiana (MAUSS, 1974), pela qual os atores sociais possuem uma interação positiva, gerada por laços de dívida entre si, que preserva e fortifica as relações sociais.

Na sede do Procaj em São João da Chapada há uma horta comunitária na qual 14 (46,7%) das 30 mulheres entrevistadas participam. A atividade contribui para a segurança alimentar e nutricional (SAN) e complementação de renda, assim como resulta em benefícios relacionados à sociabilidade e saúde mental e física, como expresso na fala de uma entrevistada: “nossa mãe, eu agradeço todo dia por ter nosso canteirinho aqui, ele salvou minha vida, as coisas não ‘tavam’ fáceis para o meu lado, trabalhar na terra aqui [no Procaj] me ajudou demais”. A produção da horta comunitária é comercializada com moradores locais (Figura 2) e com a Prefeitura de Diamantina para destinação à alimentação escolar. O excedente é dividido entre as mulheres responsáveis por cada canteiro.

Os alimentos passam do *espaço produtivo e de abastecimento* para o *espaço doméstico* em conformidade com técnicas, conhecimentos, preferências e possibilidades de acesso da comunidade, além das condições ambientais locais. Estes dois espaços possuem interseção, pois a autoprodução agrícola ocorre em espaços domésticos para 93,3% das entrevistadas, que também produzem em outros locais. Já a autoprodução extrativista ocorre no *espaço doméstico* e em espaços públicos próximos às casas, estradas, outros vilarejos, serras e campos. As plantas espontâneas são provenientes da autoprodução extrativista, e há, aproximadamente, a mesma quantidade de espécies coletadas no *espaço doméstico* e no *espaço não doméstico*.

Além de parte da autoprodução, a gestão da cozinha, com estocagem, conservação, preparação e cocção dos alimentos também ocorre no *espaço doméstico*.

Incluimos em nossa análise a gestão dos resíduos alimentares, não prevista na con-

cepção de *sistema alimentar* de Poulain (2004). Tal gestão promove uma retroalimentação do sistema, ao reintroduzir biomassa e nutrientes na autoprodução, e na própria gestão da cozinha com provimento para fogão a lenha.

Por fim, o alimento chega aos comedores no *espaço do consumo alimentar doméstico* que é caracterizado pela comensalidade, isso é, pelo ato de comer juntos, o qual promove e é resultado das interações sociais e da identidade cultural (POULAIN, 2004). No *espaço de consumo alimentar não doméstico* os atos alimentares se referem, principalmente, à alimentação escolar e às refeições oferecidas às crianças por um projeto social.

3.2.2 O espaço do culinário

Também no *espaço do culinário* de São João o trabalho é essencialmente feminino, e é nesse espaço que há maior poder das mulheres e mães perante à família, trata-se de um dos elementos de compensação e resistência ao patriarcado, uma vez que “as mulheres têm também poderes, delegados ou não, de que tiram partido, notadamente na esfera doméstica, onde enraízam sua influência [...]” (SOIHET; SOARES; COSTA, 2001, p. 21).

Com exceção de uma, todas as casas possuem cozinha dentro da edificação principal, com fogão a lenha, e a maioria (90%) possui também fogão a gás, que é utilizado, sobretudo, para feitura rápida, como arroz e café, e para uso do forno. Essa preferência ocorre pelo sabor conferido aos alimentos e pelos altos preços do gás de cozinha, além das vantagens de o fogão a lenha aquecer a casa, a água para consumo, e queimar parte do lixo doméstico.

Os alimentos são conservados em geladeiras em 96,7% das casas, há também técnicas de dessecação para conservação de carnes, imersão em óleos, e preparação de conservas vegetais com salmoura ou vinagre. Os principais espaços destinados ao almoço e jantar são cozinha e sala de estar. Já as demais tomadas alimentares são realizadas nos diversos espaços domésticos, inclusive nos quintais e calçadas das casas.

3.2.3 O espaço do comestível

Adentrar o *espaço do comestível* é compreender o que culturalmente é considerado como comida dentre os recursos disponíveis. Em decorrência do foco da pesquisa em alimentos de origem vegetal, a compreensão do *espaço do comestível* se restringiu a essa categoria.

Foram citadas 178 espécies vegetais consumidas pelas participantes, sendo 157 durante as entrevistas e 21 apenas nas caminhadas etnobotânicas e observação participante. Há grande variação (343,5%) entre a quantidade de plantas citadas por cada entrevistada, sendo 23 a menor quantidade e 102 a maior. Fatores diversos podem justificar tal diferença, dentre eles destacam-se a influência das hortas domésticas na alimentação, o cotidiano das entrevistadas, além do interesse em participar da entrevista e a capacidade de recordação dos itens consumidos.

Dos vegetais listados somente durante as entrevistas (n=157), apenas 23,6% são consumidos por pelo menos metade das participantes. E 34,8% dos vegetais são citados

apenas por uma ou duas entrevistadas. Observa-se nesta relação que o consumo de vegetais pelas participantes está centrado em um pequeno grupo de espécies.

A maioria dos vegetais tem fruto como parte comestível (60,1%). Ao passo que 27,5% das espécies têm as folhas comestíveis, 7,3% o caule, 3,9% as raízes, 2,2% as flores e 1,1% o broto. Algumas plantas não tiveram a parte consumida identificada (2,2%), e outras possuem mais de uma parte consumida.

Para as plantas espontâneas, o fruto também é a parte comestível mais frequente (61,5%). Essas espécies espontâneas, nas quais o fruto é a parte comestível, constituem a maior parte das variedades vegetais consumidas, contudo não compõem as principais refeições, denotando uso secundário na alimentação. Em seguida, há o consumo de folhas (28,2%), e as demais partes das plantas espontâneas apresentam usos reduzidos.

O mesmo padrão de consumo centrado em poucas espécies observado para os vegetais em geral ocorre para as plantas espontâneas (Tabela 1), em que 10 (12,8%) do total são consumidos por pelo menos metade das participantes, enquanto 41% das espécies são citadas por apenas uma ou duas entrevistadas.

Tabela 1 – Plantas espontâneas com frequência de citação acima de 50%

Nome popular	Nome científico	Frequência (%)
Gabiroba	<i>Campomanesia</i> cf. sp.	90,0
Samambaia	<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn	86,7
Araçá	<i>Psidium</i> sp.	76,7
Palma dos infernos	<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.	73,3
Pequi	<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.	66,7
Côco indaiá	<i>Attalea</i> sp.	63,3
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	63,3
Jabuticaba do mato	<i>Plinia</i> sp.	53,3
Picão/carrapicho	<i>Bidens pilosa</i> L.	53,3
Jurubeba	<i>Solanum paniculatum</i> L.	50,0

Fonte: as autoras, 2019.

A taioba (*Xanthosoma taioba* E.G. Gonçalves) e o ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.) apresentam baixa frequência de citação, porém pela observação participante constata-se alto consumo e preferência por essas plantas.

As participantes classificam 43,8% (n=78) das plantas consumidas como espontâneas (Tabela 2), e, em sua maioria, são espécies consideradas Plantas Alimentícias Não Convencionais (KINUPP; LORENZI, 2014).

Algumas espécies não foram identificadas por não terem sido encontradas para coleta, pois estavam em entressafra ou possuíam baixa abundância.

Tabela 2 – Plantas espontâneas consumidas pelas participantes

Família Botânica	Espécies	Partes comestíveis
Amaranthaceae	Espinafre (<i>Spinacia oleracea</i> L.), caruru (<i>Amaranthus</i> sp)	Folhas
Annonaceae	Araticum (<i>Annona</i> sp.1), araticum (<i>Annona</i> sp.2), araticum (<i>Annona</i> sp.3), araticum do mato (<i>Annona</i> sp.4), ata (<i>Annona</i> sp.5.), fruto do conde (<i>Annona</i> sp.6), panã (<i>Annona</i> sp.7)	Frutos
Apiaceae	Agrião (<i>Apium nodiflorum</i> (L.) Lag.)	Folhas
Apocynaceae	Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i> Gomes)	Frutos
Araceae	Taioba (<i>Xanthosoma taioba</i> E.G. Gonç.)	Folhas
Arecaceae	Côco indaiá (<i>Attalea</i> sp.), licuri (<i>Syagrus</i> cf. <i>coronata</i> (Mart.) Becc.), coquinho do campo (<i>Syagrus</i> sp1.), côco da serra (<i>Syagrus</i> sp2.)	Frutos
Asteraceae	Serralha (<i>Sonchus oleraceus</i> L.), dente de leão (<i>Taraxacum officinale</i> F.H. Wigg.), picão (<i>Bidens pilosa</i> L.), gondó (<i>Erechtites valerianifolius</i> (Link ex Spreng.) DC), quitoco (<i>Pluchea sagittalis</i> (Lam.) Cabrera), assapeixe (<i>Vernonia tweediana</i> Baker.)	Folhas
Bromeliaceae	Ananás (<i>Ananas ananassoides</i> (Baker) L.B.Sm.)	Fruto
Cactaceae	Palma dos infernos (<i>Opuntia monacantha</i> (Willd.) Haw.), quiabo da serra (<i>Cipocereus minensis</i> (Werderm.) Ritter), ora-pro-nóbis (<i>Pereskia aculeata</i> Mill.)	Cladódio (palma), caule (quiabo), folha (ora-pro-nóbis)
Caryocaraceae	Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess.)	Fruto
Costaceae	Cana de macaco (<i>Costus</i> sp.)	Folhas
Crassulaceae	Bálsamo (<i>Sedum dendroideum</i> Moc. & Sessé ex DC)	Folhas
Curcubitaceae	São caetano (<i>Momordica charantia</i> L.)	Fruto
Dennstaedtiaceae	Samambaia (<i>Pteridium aquilinum</i> (L.) Kuhn)	Broto
Lamiaceae	Azeitona (<i>Vitex</i> sp.)	Fruto
Lauraceae	Sassafrás (<i>Ocotea</i> cf. <i>odorifera</i> (Vell.) Rohrer), lobo-lobô (<i>Persea rufotomentosa</i> Nees & Mart.)	Folha (sassafrás) e casca do tronco (ambas)
Malpighiaceae	Murici (<i>Byrsonima</i> sp1.), murici (<i>Byrsonima</i> sp2.), murici de árvore (<i>Byrsonima</i> sp3.)	Frutos

Malvaceae	Malva (<i>Malva cf. sylvestris</i> L.)	Folhas
Melastomataceae	Quaresmeira roxa (<i>Tibouchina</i> sp.), cabelo de negro (<i>Mouriri</i> sp.), canela de velho (<i>Miconia</i> sp.), bosta de urubu (<i>Miconia</i> sp.)	Flor (quaresmeira) e fruto (as demais)
Moraceae	Amora (<i>Morus nigra</i> L.)	Frutos
Myrtaceae	Jabuticaba (<i>Plinia cauliflora</i> (Mart.) Kausel), jabuticaba do mato (<i>Plinia</i> sp.), goiaba (<i>Psidium guajava</i> L.), gabirola (<i>Campomanesia cf. sp.1</i>), gabirola (<i>Campomanesia cf. sp.2</i>), gabirola de árvore (<i>Campomanesia cf. sp.3</i>), gabirola do mato (<i>Campomanesia cf. sp.4</i>), café são José (<i>Eugenia</i> sp.), araçá (<i>Psidium</i> sp.1), araçá-pedra (<i>Psidium</i> sp.2), araçá do carrasco (<i>Psidium</i> sp.3), jambo (<i>Syzygium</i> sp.), pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L.), limãozinho, caboclo	Frutos
Phytolaccaceae	Chifre de veado (<i>Phytolacca cf. thyrsiflora</i> Fenzl. ex J.A.Schmidt)	Folhas
Piperaceae	Capeba (<i>Piper umbellatum</i> L.)	Folhas
Plantaginaceae	Transagem (<i>Plantago major</i> L.)	Folhas
Poaceae	Bambu	Broto
Portulacaceae	Beldroega (<i>Portulaca oleracea</i> L.)	Folhas
Rosaceae	Amora do mato (<i>Rubus sellowii</i> Cham. & Schltdl), moranguinho (<i>Rubus rosifolius</i> Sm.), ameixa (<i>Eriobotrya japonica</i> (Thunb.) Lindl.)	Frutos
Rubiaceae	Marmelada (<i>Cordia sessilis</i> (Vell.) Kuntze)	Frutos
Solanaceae	Jurubeba (<i>Solanum paniculatum</i> L.), juá (<i>Phytalis cf. pubescens</i> L.)	Frutos
Não identificada	Cabo jantar	Frutos
Não coletadas	Agrião do brejo, angélica, bacupari, caju do mato, caqui do mato, maminha de vaca, quiababá e sapê	Folhas e frutos

Fonte: as autoras, 2019.

As plantas são consumidas preponderantemente *in natura*, seguido do preparo de refogados das folhas. Os frutos, em sua maioria, são nativos, coletados em locais mais distantes das casas, consumidos *in natura* em curto prazo, e possuem consumo relacionado ao lazer e à complementariedade da dieta. Já as folhas, em maior parte, são espécies introduzidas que são coletadas nos espaços domésticos pouco antes do consumo. São preparadas juntamente com espécies cultivadas nas hortas, como mencionado por uma

participante: "quando a verdura tá pouca na horta, eu apanho esses matos tudo pra completar, não é mato atoa, a gente come". Em relação aos brotos (samambaia e bambu) é comum a feitura de conservas com salmoura.

Em estudo sobre agrobiodiversidade realizado por Souza (2018) na comunidade quilombola de Raiz, localizada no município de Presidente Kubitschek, situado a 51 quilômetros de Diamantina, foram listadas 83 espécies de plantas comestíveis. Dessas, há 70 (84,3%) espécies no presente estudo. Tais resultados refletem a sociobiodiversidade expressa na cultura alimentar de comunidades tradicionais da Serra do Espinhaço.

3.2.4 O espaço dos hábitos de consumo alimentar

Foi utilizado nas entrevistas semiestruturadas o método recordatório de 24 horas, com o relato de todas as tomadas alimentares realizadas nas 24 horas antecedentes (FISBERG; MARCHIONI; COLUCCI, 2009), e o método de análise de despensa com a listagem de todos os alimentos presentes na residência no momento da entrevista (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010). Os resultados sobre hábitos e consumo alimentar obtidos por essas abordagens estão organizados em dois recortes temporais nas subseções seguintes.

3.2.4.1 O retrato alimentar em um dia

As entrevistadas realizaram, em média, quatro refeições diárias, e para a maioria houve almoço e jantar. Além destas refeições centradas na ingestão de alimentos sólidos, foi comum o consumo de café ao longo do dia, sempre com açúcar adicionado. O café possui papel expressivo no cotidiano das famílias, consumido em todas as casas diversas vezes ao dia, promove momentos de pausa e interações sociais entre os familiares e vizinhos, além de ser consumido pelos seus efeitos estimulantes.

O café da manhã é pouco diversificado, baseado no consumo de café com açúcar cristal e biscoitos ultraprocessados (38,5%). Outros alimentos como bolo (11,5%), queijo (11,5%), pão (7,7%) foram consumidos em menor frequência. O consumo exclusivo de café foi relatado por 30,8% das entrevistadas, e para a maioria dessas, a próxima alimentação foi o almoço, após cerca de quatro horas. Algumas participantes, sobretudo mais velhas, relatam que estão acostumadas a essa prática pela rotina de trabalho agrícola exercido antigamente.

A maioria (87%) dos almoços e jantares apresentaram arroz e feijão no cardápio, outros acompanhamentos presentes foram angu, batata, mandioca e macarrão. Cinco entrevistadas (16,7%) consumiram no almoço apenas arroz e feijão, caracterizando uma alimentação pouco diversa, também observado nas demais tomadas alimentares dessas participantes.

Carnes e gorduras de origem animal figuraram em 83,3% dessas refeições - carne suína (33,3%), bovina (29,6%), de frango (18,5%), e peixe (3,7%). Bebidas foram consumidas em 22,2% dos almoços e jantares, principalmente sucos naturais, e em apenas 13% deles houve sobremesa.

Em 66,7% dos almoços e jantares houve o consumo de legumes e hortaliças, sendo que em 35,2% dessas refeições foram consumidos legumes cozidos, em 22,2% folhas refogadas e em 18,5% saladas cruas. Os vegetais que apresentaram maior frequência de consumo foram batata, tomate, ora-pro-nóbis, couve, abóbora, quiabo e repolho, respectivamente.

As comidas são preparadas, principalmente, com óleo vegetal de soja e gordura de porco (toucinho) e há também o uso de gordura de frango. A escolha pelo óleo vegetal ou gordura animal é influenciada por recomendações de profissionais da saúde e pela construção do gosto, conceituada por Dória (2015).

Os lanches entre refeições são mais diversificados. Houve consumo de café em 50% deles, sendo que em 15,9% houve apenas esse item. Frutas foram consumidas por 18,2% das entrevistadas, e nenhuma das espécies listadas é espontânea. Outros alimentos consumidos foram biscoitos ultraprocessados (15,9%), bolo (11,4%) e pão (6,8%).

A ceia é a tomada alimentar menos frequente para as entrevistadas (20%). Sua composição é similar à dos lanches.

A variedade de plantas alimentícias mencionadas na listagem geral (n=178), apresentada na seção anterior, é muito superior à informada através do recordatório de 24 horas. Sendo que apenas uma espécie espontânea foi listada, ora-pro-nóbis, constando em 3,9% das refeições descritas; e uma espécie cultivada considerada PANC, azedinha, constando em 1,8% das refeições. Essa diferença quantitativa entre os métodos é justificada pelo recorte temporal e sazonal inerente ao recordatório de 24 horas e pode ser influenciada pela tendência das pessoas a considerar na listagem geral todos as plantas que conhecem, mesmo que não as consumam; ou por não considerarem os alimentos consumidos nos quintais e entre as principais refeições ao responderem ao recordatório de 24 horas; ou ainda, pelo consumo de algumas espécies estar em decréscimo.

3.2.4.2 O retrato alimentar na despensa

A quantidade média de itens listados pelo método análise de despensa foi 25 (Mediana=26, Desvio padrão=8,3) e os alimentos com maior recorrência foram macarrão e arroz, ambos com 96,7% de frequência de citação. Constatou-se similaridade em relação aos resultados do recordatório de 24 horas. Dentre os alimentos listados na análise de despensa por 50% ou mais das participantes, todos figuraram no recordatório.

Dentre os alimentos presentes na casa de mais de 60% das entrevistadas, estão os que compõe a cesta básica brasileira (BRASIL, 1938; DIEESE, 2016), juntamente com alimentos minimamente processados. Apesar de não haver menção de consumo de farinha de mandioca pelo recordatório de 24 horas, este alimento esteve presente em 80% das despensas, indicando ser um item importante na cultura alimentar local.

As verduras e legumes são os gêneros com maior diversidade, e ao mesmo tempo apresentam baixas frequências de citação, indicando dispersão do consumo. Das 44 espécies de frutas, legumes e verduras citadas a maioria é comprada. E dentre as plantas consideradas PANC, foram listadas três cultivadas - maxixe, tarracha e fava – e quatro espontâneas - samambaia, pequi, côco indaiá e juá. Como a maioria das casas possui horta

e pomar, diversos vegetais que são colhidos no momento do consumo podem não estar presentes nas despensas.

A maior parte dos alimentos processados (60%) são produzidos pelas próprias entrevistadas, dentre eles há alimentos regionais, como os doces de leite, de abóbora, de mamão verde, de laranja e geleia de jabuticaba. Destaca-se o preparo de conservas com plantas espontâneas como a samambaia e o palmito de bambu.

Em 43,3% dos domicílios havia biscoito tipo água e sal, em consonância com o recordatório de 24h. A forte presença desse alimento nas despensas se relaciona com a transição do consumo alimentar de itens caseiros, como bolos, pães, roscas, mingau, para o consumo de alimentos ultraprocessados. Transição similar também foi verificado por Dittz (2018) em pesquisa sobre o *sistema alimentar* de bairros rurais da cidade do Serro, limítrofe à Diamantina.

Outros alimentos ultraprocessados também compuseram as despensas dos domicílios. As participantes relatam ser recente o acesso a tais alimentos, e que representa sua participação no mercado de consumo e seu sucesso familiar. O significado social atribuído ao consumo de alimentos ultraprocessados deve ser considerado para lograr os resultados pretendidos pelo Guia Alimentar para a População Brasileira (BRASIL, 2014) de redução de consumo desse grupo de alimentos.

3.2.5 A temporalidade alimentar

A percepção sobre a sazonalidade das plantas espontâneas alimentícias não é uniforme entre as entrevistadas, sendo recorrente o desconhecimento sobre a época do ano em que a parte comestível das plantas está disponível. As entrevistadas que possuem maior envolvimento com o cultivo demonstram maior conhecimento sobre a sazonalidade das plantas. Sobretudo, em relação à palma dos infernos, gabirola e samambaia, possivelmente por um maior uso e preferência ou por essas espécies estarem disponíveis para consumo em períodos próximos à realização das entrevistas.

Ao longo do ano a alimentação é influenciada por visitas dos parentes. Nessas ocasiões, é comum o preparo de PANC, as quais os visitantes não têm acesso em outras localidades. Além do aumento da comercialização de produtos, como conservas de samambaia e de broto de bambu.

As vivências de cada geração demarcam diferenças na alimentação nas faixas etárias. As crianças e jovens apresentam menor preferência por alimentos *in natura* de origem vegetal, sobretudo pelas plantas espontâneas apontadas no estudo, característica também observada em outras comunidades (ALBUQUERQUE, 2014). Já adultos e idosos fazem maior uso desses itens, e alguns participantes atribuem essa diferença ao contexto social de escassez no qual cresceram, com reduzida possibilidade de escolha dos alimentos. Atualmente há maior acesso a itens da cesta básica através de compra, refletido em falas como: "o arroz e feijão não falta mais".

Por detrás das diferenças entre a alimentação das gerações, está a transformação da cultura como um todo. Há uma negação da cultura dos lugares de origem por consi-

derarem-na ultrapassada, o que reflete nos hábitos alimentares, sobretudo no aumento do consumo de alimentos ultraprocessados.

3.2.6 O espaço de diferenciação social

As participantes possuem percepção positiva acerca da alimentação de suas famílias, considerando-a, em sua maioria, como “boa” ou “razoável”. Entretanto, tais respostas conflitam com comentários sobre a dificuldade em obter alimentos e outros bens de consumo básico.

A diferenciação social é observada na alimentação através das relações temporais, entre um passado de desprovidimento e um presente de suprimento básico. A dieta do passado baseada na autoprodução, nas preparações com milho, feijões, gordura de porco, e diversas plantas espontâneas - serralha, gondó, samambaia, palma dos infernos - é relacionada à pobreza por muitos moradores de São João. Enquanto a dieta atual baseada em alimentos comprados, como arroz e feijão, e alguns itens ultraprocessados é associada à ascensão social. Como relatado por uma participante

Minha mãe, quando eu era menina, deixava uma panela de arroz em cima do fogão, mas não era pra gente comer não, era pra caso de alguém chegar, achar que a gente não *tava* com necessidade. Hoje a gente melhorou de vida, não precisa mais passar por isso, a gente tem o arroz “de vera”.

As relações de diferenciação social se estabelecem na coexistência, de uma memória negativa de fome e escassez, sobretudo quanto às plantas consumidas nas tomadas alimentares de almoço e jantar, que representam o desprovidimento da família; e uma memória positiva de infância e laços familiares, sobretudo quanto aos frutos consumidos como lanches, que representam momentos de sociabilidade, lazer e deleite.

Do contato entre a cultura alimentar local e práticas alimentares de outros grupos identitários e/ou de outras classes sociais, é demarcada outra diferenciação social, pela classificação da alimentação de grupos externos como mais saudável em comparação à alimentação local.

CONCLUSÕES

Os conhecimentos e práticas acerca das plantas espontâneas alimentícias presentes no território da comunidade, assim como de PANC em geral, são constitutivos da cultura alimentar local de São João da Chapada. Embora fique evidente que há em curso uma redução do consumo de tais espécies, sobretudo em decorrência do acesso à alimentos processados e ultraprocessados e à reconfiguração do trabalho agroextrativista que vem reduzindo com o aumento da prestação de serviço. Essa mudança alimentar é expressão de um processo de desterritorialização.

Os resultados do estudo podem subsidiar ações de fomento à segurança alimentar e nutricional (SAN), com o resgate, valorização e fortalecimento dos conhecimentos

tradicionais. Para isso, o fomento do consumo das plantas espontâneas deve considerar a dominância do trabalho feminino no *sistema alimentar* local e ser integrado à outras ações que promovam a SAN, como o acesso a direitos básicos -saúde, educação, moradia, trabalho -, respeitando a cultura local e prezando pela dignidade da pessoa humana. Sendo importante a promoção de sistemas agroecológicos de produção de alimentos para a coleta e cultivo de tais recursos vegetais. Assim como as plantas espontâneas, as PANC cultivadas e demais alimentos de origem vegetal possuem extrema relevância para a efetivação da SAN em comunidades rurais como São João da Chapada. Embora o consumo de plantas espontâneas apresente diversas vantagens, há que se considerar a existência de rejeição de alguns alimentos muito consumidos na infância e adolescência por parte de algumas pessoas da comunidade. Para aprimorar a compreensão do espaço social alimentar em questão, pode-se incluir, em pesquisas futuras, o papel de outros agentes sociais como Estado, Terceiro Setor e mídia. Também se faz necessária, a ampliação da listagem de plantas espontâneas alimentícias e seus usos.

Agradecimentos

Ao Projeto Caminhando Juntos (PROCAJ) e, especialmente, à comunidade de São João da Chapada.

Referências

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para coleta de dados etnobiológicos. In: ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (Eds.). **Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica**. Recife: Núcleo Publicações em Ecologia e Etnobotânica Aplicada (NUPEEA), 2010.

ALBUQUERQUE, U. P. *et al.* Methods and Techniques Used to Collect Ethnobiological Data . In: **Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology**. New York: Springer, 2014. p. 15-37.

BARDIN, L. **Análise de conteúdo**. São Paulo: Edições 70, 2011.

BIASE, L. A articulação entre o campesinato e agroecologia: espaços femininos e masculinos. **Cadernos de Campo**, n. 1, p. 177-200, 2010. Disponível em: <<http://seer.fclar.unesp.br/cadernos/article/download/5144/4219>>. Acesso em: 8 mar. 2019.

BRAGA, V. Cultura alimentar: contribuições da antropologia da alimentação. **Saúde em Revista**, Piracicaba, v. 6, n. 13, p. 37-44. 2004. Disponível em: http://plataforma.redesan.ufrgs.br/biblioteca/pdf_bib.php?COD_ARQUIVO=3387. Acesso em: 3 mar. 2019.

BRASIL. **Decreto-Lei nº 399 de 30 de abril de 1938**. Disponível em: <<https://www2.camara.leg.br/legin/fed/declei/1930-1939/decreto-lei-399-30-abril-1938-348733-publicacaooriginal-1-pe.html>>. Acesso em: 23 mai. 2019.

BRASIL. Ministério do Meio Ambiente. **Serra do Espinhaço**. [2005?]. Disponível em: <http://www.mma.gov.br/images/arquivo/80252/FichasRBs/Serra_do_Espinhaco-es_AT.pdf>. Acesso em: 7 mar. 2019.

BRASIL. Ministério do Desenvolvimento Agrário, Ministério do Meio Ambiente, Ministério do Desenvolvimento Social e Combate à Fome. **Plano Nacional de Promoção das Cadeias de Produtos da Sociobiodiversidade**. Brasília: DF, 2009. Disponível em: <<https://bibliotecadigital.seplan.planejamento.gov.br/bitstream/handle/123456789/1024/Plano%20Sociobiodiversidade.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 6 fev. 2019.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Guia Alimentar para a População Brasileira**. 2. ed. Brasília: Ministério da Saúde, 2014. Disponível em: <http://bvsm.sau.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf>. Acesso em: 23 jan. 2019.

DIEESE - Departamento Intersindical de Estatística e Estudos Socioeconômicos. **Metodologia da Pesquisa Nacional da Cesta Básica de Alimentos**. 2016. Disponível em: <<https://www.dieese.org.br/metodologia/metodologiaCestaBasica2016.pdf>>. Acesso em: 04 jan. 2019.

DITZ, V. S. **O sistema alimentar e a constituição de relações de trabalho híbridas e laços de solidariedade e parentesco no uso e produção do espaço rural**. 2018. Dissertação (Mestrado em Estudos Rurais) - Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2018. Disponível em: <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/bitstream/1/2356/1/vitor_sousa_ditz.pdf>. Acesso em: 02 abr. 2019.

DÓRIA, C. A. O gosto, deriva cultural do paladar. **Revista Latino Americana de Psicanálise**, v. 13, n. 2, p. 163-167, 2015. Disponível em: <http://www.bivipsi.org/wp-content/uploads/Caliban_Vol13_No2_2015_-port_p163-167.pdf>. Acesso em: 10 mar. 2018.

FISBERG, R. M.; MARCHIONI, D. M. L.; COLUCCI, A. C. A. Avaliação do consumo alimentar e da ingestão de nutrientes na prática clínica. **Arquivos Brasileiros de Endocrinologia e Metabologia**, v. 53, n. 5, p. 617-624, 2009. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/abem/v53n5/14.pdf>>. Acesso em: 04 nov. 2017.

FONTANELLA, B. J. B.; RICAS, J.; TURATO E. R. Amostragem por saturação em pesquisas qualitativas em saúde: contribuições teóricas. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro, v. 24, n. 1, p. 17-27, 2008. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2008000100003>. Acesso em: 05 nov. 2017.

FONTANELLA, B. J. B. et al. Amostragem em pesquisas qualitativas: proposta de procedimentos para constatar saturação teórica. **Cadernos de Saúde Pública**, Rio de Janeiro. v. 27, n. 2, p. 388-394, 2011. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0102-311X2011000200020&lng=en&nrm=iso&tlng=pt>. Acesso em: 05 nov. 2017.

IABS - Instituto Brasileiro de Desenvolvimento e Sustentabilidade. Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço – RSBE. **Revista Reserva da Biosfera da Serra do Espinhaço**, Brasília, v.1, n.1. 2017. Disponível em: <<http://editora.iabs.org.br/site/wp-content/uploads/2018/03/RBSE-Vers%C3%A3o-final.pdf>>. Acesso em: 05 jun. 2018.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: sinopse por setores. 2010a Disponível em: <<https://censo2010.ibge.gov.br/>>. Acesso em: 04 nov. 2018.

IBGE - INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Censo demográfico 2010**: SIDRA. 2010b. Disponível em: <<https://sidra.ibge.gov.br/Tabela/3175>>. Acesso em: 09 jun. 2019.

IPEA - Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada. **A Nova Plataforma da Vulnerabilidade Social: Primeiros resultados do Índice de Vulnerabilidade Social para a série histórica da Pnad (2011-2015) e desagregações por sexo, cor e situação de domicílio**. Rio de Janeiro, 2018. Disponível em: <repositorio.ipea.gov.br/bitstream/11058/9477/1/A_nova_plataforma_da_vulnerabilidade_social.pdf>. Acesso em: 18 fev. 2019.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007. Disponível em: <<https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/12870/000635324.pdf?sequence=1&isAllowed=y>>. Acesso em: 29 out. 2017.

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.

KOLPING. **São João da Chapada se auto-reconhece como comunidade quilombola**. 2019. Disponível em: <<http://kolpingminasgerais.org.br/index.php/2019/11/21/sao-joao-da-chapada-se-auto-reconhece-como-comunidade-quilombola/>>. Acesso em: 29 nov. 2019.

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

MACHADO FILHO, A. M. **Arraial do Tijuco, cidade Diamantina**. 3. ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1980.

MACHADO FILHO, A. M. **O negro e o garimpo em Minas Gerais**. 3. ed. Belo Horizonte: Editora Itatiaia, 1985.

MAUSS, M. Ensaio sobre a dádiva. Forma e razão da troca nas sociedades arcaicas. In: _____. **Sociologia e antropologia**. São Paulo: Edusp, 1974.

MONTEIRO, C. A. *et al.* A estrela brilha. **World Nutrition**, v. 7, n. 1-3, 2016. Disponível em: <<http://archive.wphna.org/wp-content/uploads/2016/02/WN-2016-7-1-3-28-40-Monteiro-Cannon-Levy-et-al-NOVA-Portuguese.pdf>>. Acesso em: 18 mai. 2019.

POULAIN, J. P.; PROENÇA, R. P. C. O espaço social alimentar: um instrumento para o estudo dos modelos alimentares. **Revista de Nutrição**, v. 16, n. 3, p. 245-256, 2003. Disponível em: <<https://doi.org/10.1590/S1415-52732003000300002>>. Acesso em: 5 out. 2017.

POULAIN, J. P. **Sociologias da alimentação**: os comedores e o espaço social alimentar. Florianópolis: Aracê, 2003.

pólis: Editora da UFSC, 2004.

RIBEIRO, E. M. *et al.* Programas sociais, mudanças e condições de vida na agricultura familiar do Vale do Jequitinhonha Mineiro. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v. 52, n. 2, p. 365-386, 2014. Disponível em: <https://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0103-20032014000200009>. Acesso em: 18 mai. 2019.

SARAIVA, N. A. **Manejo sustentável e potencial econômico da extração do buriti nos lençóis maranhenses**. 2009. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: <https://repositorio.unb.br/bitstream/10482/4168/1/2009_NicholasAllainSaraiva.pdf>. Acesso em: 18 mai. 2019.

SCHNEIDER, A. A. A Flora Naturalizada no Estado do Rio Grande Do Sul, Brasil: Herbáceas Subespontâneas. **Biociências**, Porto Alegre, v. 15, n. 2, p. 257-268, 2007.

SOIHET, R.; SOARES, R. M. A.; COSTA, S. G. A história das mulheres. Cultura e poder das mulheres: Ensaio de Historiografia. **Gênero**, Niterói, v. 2, n. 1, p. 7-30, 2001. Disponível em: <<https://periodicos.uff.br/revistagenero/article/view/30986/18075>>. Acesso em: 18 mai. 2019.

SOUZA, M. A. **De lembrar, de ter e de comer. A cultura alimentar e a manutenção da agrobiodiversidade na comunidade Quilombola de Raiz**. 2018. Dissertação (Mestrado em Estudos Rurais) – Universidade Federal dos Vales do Jequitinhonha e Mucuri, Diamantina, 2018. Disponível em: <http://acervo.ufvjm.edu.br/jspui/bitstream/1/2022/1/marta_aguiar_souza.pdf>. Acesso em: 08 mar. 2019.

VASCONCELOS, E. M. Educação popular e terapia médica. In: SCOCUGLIA, A.C.; MELO NETO, J.F (Org.). **Educação popular: outros caminhos**. João Pessoa: Editora Universitária, 2001. p. 123-134.

WOORTMANN, K. Com parente não se neguecia: o campesinato como ordem moral. **Anuário Antropológico**, Rio de Janeiro, n. 87, p. 11-73, 1990. Disponível em: <<https://periodicos.unb.br/index.php/anuarioantropologico/article/view/6389/7649>>. Acesso em: 08 mar. 2019.

Luiza Helena Pedra da Silva

✉ luiza.pedra@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6972-1429>

Submetido em: 12/03/2021

Aceito em: 30/08/2021

2021;24e:00031

Fabiane Nepomuceno Costa

✉ fncosta@hotmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-0297-4226>

Nadja Maria Gomes Murta

✉ nadjamurta@gmail.com

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-3904-9808>

Como citar: PEDRA DA SILVA, L. H.; COSTA, F. N.; MURTA, N. M. G. "Não é mato à toa": cultura alimentar e plantas espontâneas no Vale do Jequitinhonha, MG/Brasil. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo, v. 24, p. 1-21, 2021.

“No es hierba al azar”: cultura alimentaria y plantas espontáneas en el Valle de Jequitinhonha, MG/Brasil

Luiza Helena Pedra da Silva
Fabiane Nepomuceno Costa
Nadja Maria Gomes Murta

São Paulo. Vol. 24, 2021

Artículo original

Resumen: Los conocimientos y las prácticas dietéticas en el Valle del Jequitinhonha son el resultado de su sociobiodiversidad y han sido impactados por el proceso de homogeneización alimentaria. Este estudio tiene como objetivo caracterizar el espacio social alimentario y el papel de las plantas espontáneas en la comunidad de São João da Chapada, en Diamantina (Minas Gerais/Brasil). La intención es contribuir para el fortalecimiento de la cultura alimentaria de comunidades rurales. Con un abordaje cualitativo y cuantitativo, se realizaron entrevistas semiestructuradas, caminatas etnobotánicas, demostraciones culinarias y observación participante. Se realizó análisis de contenido temático y estadística descriptiva. El espacio social alimentario local es gestionado por el trabajo femenino y posee un fuerte vínculo territorial. Se identificaron 78 especies de plantas alimenticias espontáneas. Esas plantas tienen un papel simbólico, además de nutricional, y son importantes para la cultura alimentaria, aunque el conocimiento acerca de ellas sea superior a su uso real.

Palabras-clave: Espacio social alimentario; Sociobiodiversidad; Plantas alimenticias no convencionales; Etnobotánica; Sistema alimentario.

Como citar: PEDRA DA SILVA, L. H.; COSTA, F. N.; MURTA, N. M. G. “No es hierba al azar”: cultura alimentaria y plantas espontáneas en el Valle de Jequitinhonha, MG/Brasil. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo, v. 24, p. 1-21, 2021.

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc20210003r1vu2021L5AO>

“Not just useless bush”: food culture and spontaneous plants in the Jequitinhonha Valley, MG/Brazil

Luiza Helena Pedra da Silva
Fabiane Nepomuceno Costa
Nadja Maria Gomes Murta

São Paulo. Vol. 24, 2021
Original Article

Abstract: Food knowledge and practices in the Jequitinhonha Valley are the result of its socio-biodiversity and suffer the impacts of the food homogenization process. This study aims to characterize the food social space and the role of spontaneous plant species in the community of São João da Chapada in Diamantina (Minas Gerais/Brazil) and thereby contribute to strengthening food culture in rural communities. With a qualitative and quantitative approach and participant observation, semi-structured interviews, ethno-botanical walks, and culinary demonstrations were performed. Thematic content analysis and descriptive statistics show that the local food social space management is the work of women and has a strong territorial bond. 78 species of spontaneous food plants were identified. They play both nutritional and symbolic roles and are important in the culinary culture albeit knowledge of them is greater than their effective use.

Keywords: Social food space; Socio-biodiversity; Non-conventional food plants; Ethnobotany; Food system.

How to cite: PEDRA DA SILVA, L. H.; COSTA, F. N.; MURTA, N. M. G. “It is not bush for nothing”: food culture and spontaneous plants in Jequitinhonha Valley, MG/Brazil. *Ambiente & Sociedade*. São Paulo, v. 24, p. 1-22, 2021.

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/1809-4422asoc20210003r1vu2021L5AO>