

# Comidas da horta e do mato: plantas alimentícias em quintais urbanos no Vale do Paraíba

*GUILHERME REIS RANIERI<sup>I</sup> e SILVIA HELENA ZANIRATO<sup>II</sup>*

## Introdução

**E**STE TRABALHO apresenta os resultados de uma pesquisa quantitativa e qualitativa ocorrida entre 2016 e 2018 sobre o cultivo em quintais urbanos nos municípios de São José do Barreiro e Areias, nos entremeios da Serra da Bocaina, sub-região do médio Vale do Paraíba do Sul, no trecho paulista. Os objetivos foram:

- a) caracterizar os praticantes da agricultura urbana nos quintais dos municípios;
- b) realizar um inventário da agrobiodiversidade conhecida, com destaque para as plantas consideradas não convencionais (Panc).
- c) Demonstrar a importância da agricultura urbana realizada nos quintais domésticos na manutenção de saberes sobre o uso agrobiodiversidade verificado, principalmente em plantas alimentícias não convencionais, espontâneas e cultivadas.

Os municípios de São José do Barreiro e Areias foram selecionados pela sua proximidade, seu relativo isolamento geográfico, semelhança em suas características biofísicas, em seus indicadores socioeconômicos (Seade, 2020), e contextos históricos similares (Zanirato; Cavicchioli, 2016). Ambos se localizam nos vales da Serra da Bocaina, um importante fragmento de Mata Atlântica ainda mantido.

O clima da região é temperado, e as temperaturas variam entre a média mínima de 14 °C e média máxima de 27 °C, com precipitação média anual na média de 1.643,6 mm (Plansan, Areias, 2005, p.17). A região apresenta remanescentes de floresta ombrófila densa (Serafin et al., 2008).

O grau de urbanização de ambas as cidades, por volta de 39% em 1980, é atualmente de 67,1% em Areias e 75,8% em São José do Barreiro (Seade, 2020). Areias possuía, em 2019, 3.843 habitantes, com densidade populacional baixa, de 12,59 hab./km<sup>2</sup>, com um território de 305 km<sup>2</sup> (Seade, 2020). Em São José

do Barreiro o total de habitantes para o mesmo período era de 4.147, com a baixa densidade demográfica, na faixa de 7,14 hab./km<sup>2</sup>, e território de 570,63 km<sup>2</sup> (Seade, 2020).

## **Métodos**

A pesquisa baseou-se em metodologias utilizadas em levantamentos etnobotânicos, por meio da técnica da documentação direta, da observação participante e do trabalho de campo (Lakatos; Marconi, 1997). Os dados foram coletados por meio da abordagem quantitativa (Albuquerque et al., 2010), com entrevistas aplicadas e turnê guiada. A seleção dos entrevistados foi feita pelo método bola-de-neve (Vinuto, 2014). O método utilizado na visita aos quintais para a identificação das espécies pelos moradores foi o da turnê guiada (Albuquerque et al., 2010), metodologia que prevê o registro das espécies conhecidas pelos entrevistados e que estão presentes no quintal.

A coleta botânica foi feita mediante autorização dos entrevistados, ainda que haja espécies que não puderam ser colhidas, por estar fora de seu período reprodutivo, ou pela baixa quantidade de indivíduos, além do impacto da coleta sobre a supressão. A herborização foi realizada no mesmo dia e os nomes populares e formas de uso foram anotados de acordo com a pronúncia dos entrevistados. Os procedimentos de coleta e herborização em campo basearam-se em manuais da área (Albuquerque et al., 2010).

Para determinar se já havia usos alimentícios descritos para as plantas indicadas, a listagem foi cruzada com as principais referências a respeito de plantas alimentícias, a saber: Kunkel (1984); Zurlo e Brandão (1989); Rapoport et al. (2009); Kinupp e Lorenzi (2014), sistematizados na Tabela 2. Padronizamos os nomes científicos pelo sistema de classificação APG IV e incluímos também as variedades encontradas em campo.

A identificação botânica foi realizada pelos especialistas da Prefeitura Municipal de São Paulo Sumiko Honda, Simone Justamante de Sardi, Eduardo Hortal Pereira Barreto, Ricardo José Francischetti Garcia, e as amostras em condições foram incluídas à coleção do Herbário Municipal de São Paulo (PMSP). A pesquisa contou com um 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).

## **Quintais urbanos**

Para melhor compreender a pesquisa, é importante ter claro do que falamos quando nos referimos a quintais urbanos.

Os espaços onde a agricultura urbana é praticada variam muito, indo de hortas comunitárias a hortas privadas, com funções que vão desde o autoabastecimento até a comercialização de excedentes. No caso aqui tratado, a análise

foi restrita aos espaços privados, de uso particular, mais especificamente os quintais domésticos da região do Vale do Paraíba. Ao denominá-los quintais com práticas de agricultura urbana estamos atribuindo a esses espaços uma de suas muitas características, qual seja, o de cultivo de plantas ou de função agrícola. Destaca-se a localização, ao redor ou aos fundos de uma residência, ou em local imediatamente próximo, com diferentes configurações, metragens e tipologias construtivas, que resultam numa infinidade de estratégias de uso (Oakley, 2004; Guarim Neto; Amaral, 2008), das quais nos interessa a produção de alimentos.

Nos quintais com essa intencionalidade podemos observar ao menos duas abordagens (Kumar; Nair, 2004): a estética, popularmente identificada por meio dos espaços ajardinados, e a função utilitária agrícola de produção de alimentos, condimentos e plantas medicinais. Essa última manifesta um tipo de agricultura urbana, com práticas que permitem que esses espaços sejam ricos em agrobiodiversidade, ou seja, em diversidade de plantas com múltiplos usos.

O termo agrobiodiversidade, conforme definido na Decisão V/5 da 5ª Conferência das Partes da Convention on Biological Biodiversity, consiste em:

Um termo amplo, que inclui todos os componentes da diversidade biológica, relevantes para a alimentação, a agricultura e todos os componentes da diversidade biológica que constituem o agroecossistema: a variedade e a variabilidade de animais, plantas e microrganismos, aos níveis genético, de espécies e ecossistêmico, necessários para sustentar as principais funções do agroecossistema, sua estrutura e processos. (COP, decision V/5, 2001)

Dependendo do manejo, do isolamento em relação à agroindústria, assim como da conexão com práticas culturais mais ou menos tradicionais, os quintais permitem a conservação “incidental” (Winklerprins; Oliveira, 2010) dessa diversidade. Incluem-se aqui diferentes níveis de diversidade de cultivos, que vão desde muitas espécies a muitas variedades de uma mesma espécie (variedades, raças, cultivares).

Para os proprietários desses quintais, o cultivo pode trazer aumento na sua segurança alimentar e nutricional, seja pela produção de subsistência menos onerosa do que a aquisição em mercados, seja pela diversificação de cultivos, incluindo os não oferecidos nos mercados locais (Winklerprins; Oliveira, 2010; Ranieri; Zanirato, 2018), representando maior oferta e diversidade de alimentos frescos disponíveis (Altieri et al., 1999; Armar-Klemesu, 2000; Zezza; Tasciotti, 2010).

Os quintais urbanos cultivados permitem também a conservação de saberes e práticas culturais, algumas em risco de desaparecimento (Ranieri; Zanirato, 2018), expressas em formas de manejo e sistemas de cultivo (Machado et al., 2008, p.31), sendo um recorte da biodiversidade disponível.

A agricultura urbana, enquanto prática, envolve trocas e manutenção do conhecimento botânico, tanto tradicional quanto não tradicional. Esse conhecimento ocorre em um contexto urbano culturalmente heterogêneo, é veiculado pela transmissão oral, e sofre influência dos meios de comunicação (Hurrell,

2014), sendo assim um conhecimento adaptativo, dinâmico, constantemente transformado e reconstruído pelas interações de diferentes atores urbanos.

A transmissão do conhecimento botânico nesse contexto se dá em diversas direções, desde o verticalizado entre gerações, como o cultivo de vegetais restritos a tradições familiares, incomuns ou desconhecidos do resto da população; assim como disperso entre indivíduos da mesma e de outras gerações, com o reforço dos meios de comunicação de massa (Hurrell; Pochettino, 2014).

As hortas urbanas são espaços onde se vê certa autonomia em relação ao mercado para a produção de alimentos. Plantas de consumo restrito a determinadas tradições ou minorias culturais podem ser escassas nos grandes mercados, mas podem ser cultivadas através da agricultura urbana e nos quintais (Miura et al., 2003). Muitas dessas plantas são, em geral, consideradas não convencionais aos grandes mercados, ou seja, não são produzidas, comercializadas ou consumidas em grande escala. Inclui as espécies cultivadas e silvestres, nativas ou exóticas, espontâneas ou não, passíveis de uso enquanto alimento (Kinupp; Lorenzi, 2014). A essas plantas também é dado o nome de Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc) (Kinupp; Lorenzi, 2014).

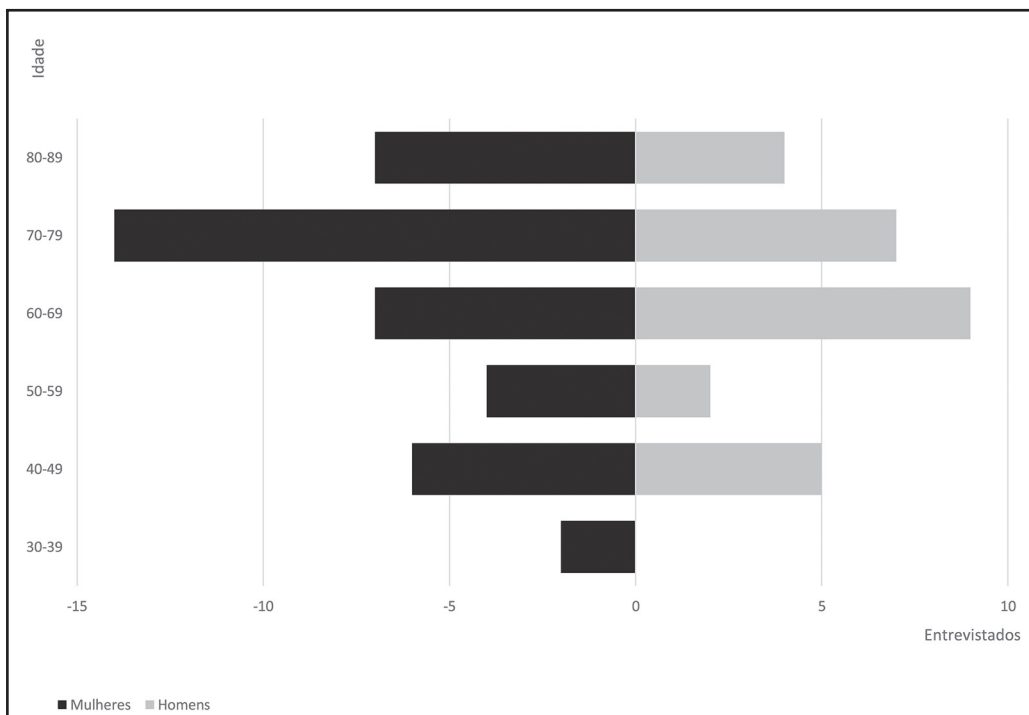
As plantas alimentícias consideradas não convencionais (Panc) podem ser importante complemento nutricional, graças a seu valor nutricional e nutracêutico elevado (Kinupp; Lorenzi, 2014). Essas plantas ainda podem estar relacionadas com a manutenção de práticas culturais tradicionais (Pardo-de-Santanaya et al., 2007). Seu cultivo e uso, contudo, pode estar em vias de desaparecimento (Reyes-García et al., 2015), devido a mudanças na estrutura das famílias, dos próprios quintais, do mercado, da transmissão do seu conhecimento e até mesmo de modismos alimentares (Ranieri, 2018).

## **Resultados**

As entrevistas pelo método *turnê* guiada ocorreram em ambos os municípios, em janeiro de 2017 em São José do Barreiro, e em julho do mesmo ano em Areias, e novamente em São José do Barreiro. Visitamos e entrevistamos um total de 59 moradores, cujas indicações são resultado da aplicação do método *bola-de-neve*.

Como as duas cidades têm perfil relativamente homogêneo, os dados aqui apresentados são referentes ao total dos entrevistados, visto que são municípios com indicadores muito parecidos, além de muito próximos entre si. Em São José do Barreiro foi realizado um total de 38 entrevistas, em Areias, 21.

Em todas as entrevistas com moradores que possuíam cultivo no quintal foi requisitada a participação do(a) responsável pelo manejo e cuidados com a horta na unidade. Obtivemos, nas visitas, um total de 59% de entrevistados do sexo feminino e 41%, do sexo masculino. A idade dos entrevistados ficou entre a faixa de 32 e 88 anos, e 22% tinham idade entre 32 e 50 anos; 40% entre 50 e 70 anos; e 37% acima de 70 anos. Destacamos a idade avançada comum a maior parte dos entrevistados que mantinham práticas agrícolas nos quintais.



Fonte: Elaboração própria.

Figura 1 – Distribuição etária da população.

Como resultado da coleta e das entrevistas, obtivemos um inventário com um total de 172 etnovariedades alimentícias, perfazendo 113 espécies de plantas utilizadas como alimento. Dentro dessa amostra, 19 espécies apresentaram um total de 59 variedades.

Tabela 1 – Distribuição das coletas, do total de espécies amostradas, incluindo quantidade de medicinais, e variedades, em Areias e São José do Barreiro

Distribuição das coletas	
Espécies e variedades alimentícias	172
Espécies alimentícias (sem variedades)	113
Total de espécies e variedades amostradas	202

Fonte: Elaboração própria.

Tabela 2 – Plantas alimentícias consideradas não convencionais com ocorrência nos quintais, conforme apontado pelos moradores

Parte Usada: F (folha); R (raiz); FRU (fruto); CA (caule); S (semente). Ocorrências: As plantas marcadas com o símbolo \* foram, em alguns quintais, contabilizadas a partir de estimativa. Em destaque: plantas consideradas não-convencionais, subutilizadas ou de uso restrito.

Família	Nome Científico	Nome popular	Etnovariedades	Parte usada	Uso	Quintais em SJB	Quintais em Areias	Ocorr.	Cod.
Amaranthaceae	<i>Amaranthus spinosus</i> L.; <i>Amaranthus viridis</i> L.	Caruru, cariru		F	Cozido / Refogado / No feijão	18	3	-	-
Annonaceae	<i>Annona mucosa</i> (Jacq.) Baill.	Conde		FRU	In natura	2	-	4	53
Araceae	<i>Xanthosoma taioba</i> E.G.Gonç.	Taioba		F	Cozida/ Assustada (refogado rápido em gordura)	25	9	477*	128
	<i>Xanthosoma violaceum</i> Schott	Taioba-roxa		F	Cozida/ Assustada (refogado rápido em gordura)	1	-	1	127
Asteraceae	<i>Bidens pilosa</i> L.	Picão		F	Refogado	3	-	-	8
	<i>Lactuca indica</i> L.	Almeirão	roxo	F	In natura/ Cozido	20	7	216	20
	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	Serralha / Sirraia		HOR	In natura / Cozida no feijão / Refogada	20	10	134*	9
Basellaceae	<i>Basella alba</i> L.	Bertalha		F	Refogada	1	-	1	
	<i>Anredera cordifolia</i> (Ten.) Steenis	Ora-pro-nobis sem espinho		F	Cozido no feijão/ In natura		1	1	
Brassicaceae	<i>Brassica juncea</i> (L.) Czern.	Mostarda		F	In natura/ Cozido	5	4	-	103
	<i>Coronopus didymus</i> (L.) Sm.	Mentruz		F	Condimento	1	-	-	97
Cactaceae	<i>Pereskia aculeata</i> Mill.	Ora-pro-nobis		F	Cozido no feijão/In natura	-	1	1	57
Dioscoreaceae	<i>Dioscorea bulbifera</i> L.	Cará-moela	do ar, de árvore	R	Cozido/ Assado	7	2	42	1
Fabaceae	<i>Inga vera</i> Willd. subsp. <i>affinis</i> (DC.) T.D.Penn.	Ingá		FRU	In natura	1	-	1	46
Lamiaceae	<i>Aloysia gratissima</i> (Gillies & Hook.) Tronc.	Alfazema		F	Condimento/ Infusão	4	-	3	16
	<i>Mentha arvensis</i> L. var. <i>piperascens</i> Holmes	Vick		F	Infusão	1	-	6	-
	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	Alfavaca	alfavacão cravo, zaatar	F	Condimento/ Infusão	4	-	5	3, 41
	<i>Stachys cf. bysantina</i> K.Koch	Lambari/ Peixinho		F	Frito	4	4	52*	61
Malvaceae	<i>Hibiscus acetosella</i> Welw. ex Hiern.	Vinagreira		F/ FLOR	Infusão	1	1	2	59
Marantaceae	<i>Maranta arundinacea</i> L.	Araruta		R	Farinha	1	-	4	44
	<i>Myrosma canifolia</i> L.f.	Araruta		R	Farinha	1	-	4	43
Myrtaceae	<i>Eugenia brasiliensis</i> Lam.	Cereja		FRU	In natura	2	-	2	45

	<i>Eugenia pyriformis</i> Cambess.	Uvaia		FRU	In natura/ Compota	2	4	8	112
	<i>Eugenia uniflora</i> L.	Pitanga		FRU	In natura	4	5	12	49
	<i>Myrciaria glazioviana</i> (Kiaersk.) G.M.Barroso ex Sobral	Cabeludinha		FRU	In natura	1	-	5	56
	<i>Pimenta dioica</i> (L.) Merr.	Cravo		F	Infusão	1	-	1	94
	<i>Psidium myrtiloides</i> O.Berg	Araçá		FRU	Cru/Doce	2	-	2	51
	<i>Sem id.</i>	Jamelão		FRU	In natura	-	2	2	-
Piperaceae	<i>Piper umbellatum</i> L.	Capeba		F	Cozida	1	-	1	90
Portulacaceae	<i>Portulaca oleracea</i> L.	Beldroega		F	In natura	7	2	-	139
Rutaceae	<i>Triphasia trifolia</i> (Burm. f.) P.Wilson	Laranjinha		FRU	Aromatizar cachaça	1	-	1	21
Sapotaceae	<i>Pouteria caimito</i> (Ruiz & Pav.) Radlk.	Abiu		FRU	In natura	2	-	2	18
Solanaceae	<i>Physalis peruviana</i> L.	Camapu		FRU	In natura	1	-	1	14
Talinaceae	<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn.	Maria-gorda / Major-gomes / Piolim		F	Cozido/ Cru/ Refogado	5	-	-	138
Zingiberaceae	<i>Curcuma longa</i> L.	Açafrão		R	Condimento	1	-	5	-

Fonte: Elaboração própria.

Dentro do inventário, de acordo com a literatura consultada, destacamos 35 espécies consideradas não convencionais, ou seja, que estão ausentes do grande mercado, não possuem produção nem comercialização em larga escala, e cujas partes consumidas não constam na listagem de plantas comercializadas pelo Ceagesp (2020) sendo ainda, muitas vezes, não conhecidas pela comunidade. Dessa lista, 15 são hortaliças folhosas espontâneas, ou “do mato”; 11 são frutíferas, e 9 são hortaliças ou legumes não convencionais aos mercados, mas cultivados com intencionalidade. Destacamos que a taioba, a taioba-roxa, o almeirão-roxo, a alfazema e o camapú por vezes figuram como plantas espontâneas, por vezes como intencionalmente cultivadas.

Em relação à diversidade de espécies, valemo-nos do índice de diversidade de Shannon-Wiener, que possibilita comparar tanto a riqueza quanto o número de citações entre diferentes comunidades e regiões (Araújo; Ferraz, 2010). Nesse índice, quanto maior o valor para  $H'$ , maior a diversidade florística da população em estudo. Obtivemos  $H'$  (base e) = 4,18 e  $H'$  (base 10) = 1,81. Esses valores mostraram que a riqueza dos quintais está próxima a de outros trabalhos, como os realizados em Natividade da Serra e São Luís de Paraitinga, também no Vale do Paraíba (SP), com  $H'$  (base 10) = 1,98 (Pilla; Amorozo, 2007), e em Rio Claro (SP), com  $H'$  (base 10) = 1.66 (Eichemberg et al., 2009). Por sua vez, Trotta et al. (2012), em um trabalho em 12 municípios paulistas, obtiveram  $H'$  (base 10) = 1,87, um valor próximo ao por nós obtido.



## Como a agricultura urbana se configura nos quintais investigados

A agricultura, dentro da tipologia do cultivo doméstico em áreas privadas, possui diversas configurações levando em conta a área cultivável disponível e a sua disposição, a proporção entre jardim (fins ornamentais) e horta-pomar (fins utilitários), assim como a própria disponibilidade e condições dos residentes em manter os cultivos. Ainda que esses dados não tenham sido amostrados sistematicamente, observamos que o cultivo de alimentos e de medicinais se dá, em linhas gerais, em quatro categorias abrangentes.

A primeira categoria foi vista em 30,5% dos quintais (n=18), e abrange os espaços em que há o cultivo exclusivo de hortaliças (incluindo plantas medicinais). Essa categoria caracteriza-se como uma horta mais ou menos organizada, que pode ou não ser acompanhada do cultivo de frutíferas arbóreas. O cultivo aqui se divide em duas subcategorias, o segmentado por espécie, e o policultivo, que inclui condimentares e medicinais. Todas as hortas cujo cultivo permite a venda de excedentes localizam-se nessa categoria, com o cultivo geralmente segmentado por espécie, ordenado.

A segunda categoria inclui a manutenção de uma área com plantas ornamentais conjugadas com plantas alimentícias e medicinais (30,5%), (n=18), sem distinção definida entre área de jardim e área de horta.

A terceira categoria também inclui uma área com plantas ornamentais, mas em áreas separadas, com clara distinção entre o jardim e a horta-pomar. O cultivo em vasos também é considerado parte do jardim 23,7%, (n=14) quintais. Nesses casos, em geral, os jardins ficam na fachada e no acesso às áreas sociais, enquanto o cultivo de alimentos fica em uma parte reservada ou não visível desde a rua, como a área dos fundos do terreno.

A quarta categoria engloba os quintais onde predomina o cultivo de frutíferas arbóreas, os pomares. O manejo entre eles variava muito, desde pomares jovens a muito antigos, de bem a mal manejados (capinas e podas). Ainda que houvesse um ou outro vegetal hortícola (chuchu, batata doce, cana-de-açúcar), o predomínio era de frutíferas (n=9), representando 15,3% do total.

O tamanho dos quintais, considerando apenas a área disponível para cultivo, a dimensão variou entre 6 m<sup>2</sup> a 1.600 m<sup>2</sup>.

Do total de entrevistados, parte deles (aproximadamente 25%) contava com prestadores de serviço para auxílio nas atividades de cultivo. Desse total, 86% dos contratantes eram mulheres acima de 61 anos, com condições de contratá-los para trabalhos esporádicos (autônomos). Esses trabalhos envolvem intensa atividade física como capina, poda e plantio (covas), e são considerados serviços muito “pesados”. Isso mostra que, apesar de muitos entrevistados já não terem condições físicas ou de saúde para a lida com a horta ou pomar, há interesse em mantê-los.

Dos entrevistados que praticam a comercialização de excedentes, pudemos verificar que os valores praticados eram inferiores aos do comércio local, incluindo as quitandas e feiras livres nas duas cidades.



Em 25% dos quintais (15 unidades) havia criação de animais. Todos eles tinham alguma finalidade direta ou indireta na alimentação humana, para consumo de carne, ou de ovos e leite. A localização da área de criação dos animais era em espaço segregado dos jardins e hortas, exceto em quintais onde predominava o cultivo de frutíferas, onde os animais circulavam livremente sob as árvores. A maioria das criações, ainda que houvesse espaço para animais maiores, era composta por aves (86,6%), entre as quais galináceos, marrecos e patos.

O manejo encontrado nos quintais foi, em geral, a capina ou roçada para remoção de plantas consideradas infestantes. Naqueles em que havia criação de animais, os resíduos da criação (“cama”, “esterco”) eram usados frequentemente na fertilização dos canteiros. Apenas uma unidade utilizada insumo comercial para a fertilização da horta, no caso o corretor denominado “calcário-dolomita”, trazido pelo morador do sítio onde ele prestava serviço.

Ainda que houvesse abundância de resíduos orgânicos como folhas e palha, apenas uma das 59 unidades realizava intensivamente a compostagem, incluindo resíduos domésticos no processo. Das demais unidades, metade possuía um canto para descarte de resíduos de varrição e poda, que acumulava matéria orgânica por vários anos. Nessas pilhas de resíduos foi comum observar palhas de milho, restos de cultura de folhosas, frutas apodrecidas recolhidas do chão, pseudocauls de bananeira e touceiras de “matos” e “ervas-daninhas”. Contudo, esse resíduo orgânico não era destinado sistematicamente para a fertilização do terreno. Nenhum outro morador disse compostar resíduos domésticos para produção de fertilizante para as plantas.

Durante a turnê-guiada foi solicitado que as espécies utilizadas pelas famílias fossem apontadas. A média de plantas alimentícias citadas por unidade de quintal, excluindo-se as medicinais, foi de 15,5 citações. Apenas duas informantes destacaram-se pelo grande número de citações, 38 e 57 plantas (incluindo suas variedades). Entre os homens, os entrevistados com mais citações apresentaram entre 22 e 24 citações.

Por volta de 37,3% (n=22) dos quintais possuíam até 50 m<sup>2</sup>, 18,7% (n=11) possuíam entre 50 m<sup>2</sup> e 100 m<sup>2</sup>, 23,7% (n=14) possuíam dimensões entre 100 m<sup>2</sup> e 500 m<sup>2</sup>, 20,3% (n=12) possuíam dimensões acima de 500 m<sup>2</sup>.

Do total das plantas apontadas durante as visitas, notamos a prevalência de algumas espécies, em geral plantas de consumo rotineiro para as famílias em diversos usos. As mais citadas foram, respectivamente, couve (n=56), mandioca (n=33), cebolinha (n=33), mamão (n=28), almeirão (n=27), salsa (n=26), taioba (n=25), hortelã (n=24), manjerição (n=22), laranja (n=20) e chuchu (n=20). Isso sem contar as variedades, de forma que um quintal pode apresentar duas ou mais variedades de um mesmo vegetal.

Da categoria de hortaliças folhosas, a couve (n=56) foi mais comum do que a alface (n=19), o espinafre (n=8) e a rúcula (n=4). Das possíveis razões para que isso ocorra temos o fato de que ela é propagada vegetativamente, possui ci-

clo longo e é resistente a extremos climáticos. Na região, o verão é muito quente e úmido, provocando “mela” das hortaliças de ciclo curto (doenças fúngicas e bacterianas), assim como o inverno é frio e bastante suscetível a geada, sendo a couve a única hortaliça que praticamente não é afetada, ou possui rebrote intenso após a “requeima” (dano causado pelo frio), conforme apontado pelos moradores. Foram amostradas as hortaliças nos meses mais frios (inverno) e nos mais quentes (verão) do ano, o que pode ter condicionado esse resultado.

O almeirão (n=27), também denominado almeirão-roxo ou almeirão-de-árvore, igualmente era bastante cultivado. Trata-se de uma planta semidomesticada, isso é, que é cultivada mas que pode se dispersar pelas sementes aladas e crescer como planta “espontânea”. Em muitos quintais ele não foi visto como planta cultivada, mas como verdura que “nasceu sozinha”.

Outra hortaliça folhosa bastante cultivada foi a taioba (n=25), uma planta com requerimentos ambientais específicos como boa umidade, solo fértil e insolação parcial (Madeira et al., 2013). Diversos quintais são bastante sombreados e possuem terra fértil, de forma que essa é uma excelente opção de hortaliça folhosa para locais onde demais hortaliças não se adaptam e não se desenvolvem.

Do total das entrevistas, as plantas coletadas e identificadas compõem um número de 40 famílias botânicas. das quais predominam a Myrtaceae (n=9), com frutíferas de pequeno a médio porte; a Lamiaceae (n=9), com uma espécie frutífera e as demais condimentares e aromáticas; a Solanaceae (n=6), com legumes; a Asteraceae (n=6) e a Brassicaceae (n=6), com hortaliças folhosas; a Rutaceae (n=5), com frutíferas, em especial frutas cítricas; e a Apiaceae (n=5), com condimentos e hortaliças. As demais formam uma listagem de 33 famílias botânicas.

Diversas espécies apresentaram mais de uma variedade ou cultivar. Essas variedades podem apresentar grande variação morfológica (no caso de mangas, pimentas e quiabos), de coloração (destaque para as alfaces, couves e canas), de textura ou sabor (para bananas, mangas, alfavacas e laranjas), ou de forma de preparo (como para mandiocas, inhames, abóboras e milhos). Foi registrado o nome popular para cada uma dessas variedades. Das apontadas, as que possuem maiores variedades são a pimenta (n=7), a couve (n=7), a laranja (n=7), a manga (n=5), a mandioca (n=5), a banana (n=5) e o milho (n=5).

Do total de plantas alimentícias encontradas nos quintais, podemos dividi-las em dois grupos: as plantas cultivadas, em que ressaltamos o aspecto de intencionalidade, e as plantas espontâneas, silvestres, não cultivadas, ou “do mato”. O termo “espontâneas” abrange aquelas adaptadas às condições locais e que se dispersam sem a intervenção humana direta. Essa intervenção ou facilitação, contudo, é importante de forma indireta, pela criação de ambientes favoráveis, que incluem o aumento da fertilidade, da irrigação, do revolvimento e da disponibilidade de luz que chega ao solo (Pedrotti; Guarin Neto, 1998). Essas plantas podem ser desejáveis pelos seus usos ornamentais, medicinais ou alimentícios;

ou indesejáveis, quando competem por recursos com as plantas cultivadas, ou quando nascem em locais onde não é desejado que houvesse plantas.

Algumas dessas espécies são reconhecidas como alimento, embora haja entre elas aquelas que tenham caído em desuso. As espécies registradas como plantas “do mato” e que são utilizadas como hortaliças folhosas, são: almeirão (n=26), taioba (n=24), serralha (n=20), caruru (n=16), maria-gorda (n=6), bel-droega (n=9).

Tabela 3 – Listagem de famílias encontradas nas amostras, organizadas por frequência de ocorrência

Família	Ocorrência	Família	Ocorrência
Aizoaceae	1	Basellaceae	2
Amaranthaceae	1	Dioscoreaceae	2
Annonaceae	1	Lauraceae	2
Cactaceae	1	Malvaceae	2
Caricaceae	1	Marantaceae	2
Chenopodiaceae	1	Piperaceae	2
Convolvulaceae	1	Zingiberaceae	2
Ebenaceae	1	Araceae	3
Euphorbiaceae	1	Curcubitaceae	3
Malpighiaceae	1	Fabaceae	3
Musaceae	1	Moraceae	3
Passifloraceae	1	Rosaceae	3
Portulacaceae	1	Poaceae	4
Rubiaceae	1	Apiaceae	5
Sapindaceae	1	Rutaceae	5
Sapotaceae	1	Asteraceae	6
Talinaceae	1	Brassicaceae	6
Vitaceae	1	Solanaceae	6
Alliaceae	2	Lamiaceae	9
Anarcadiaceae	2	Myrtaceae	9

Fonte: Elaboração própria.

Dentre as hortaliças consideradas não convencionais, há plantas que figuram como alimentos frescos, de baixo custo, um importante complemento nutricional.

O consumo dessas plantas está relacionado aos conhecimentos originários no campo, no “rural”, e, em alguns casos, elas são identificadas como alimento e se encontram eventualmente nas hortas, mas já não há mais o consumo, como

é o caso de taioba (n=5), serralha (n=5), caruru (n=6), beldroega (n=9) e maria-gorda (n=5). Isso corrobora o apontado por Kinupp (2007) a respeito da visão negativa sobre tais plantas, consideradas “inços” ou “mato”, inferiores aos vegetais não espontâneos, que em geral necessitam de mais cuidado no cultivo. Destacamos que tais hortaliças, em outras partes do mundo, são utilizadas como alimentos convencionais, do dia a dia, e não necessariamente como alimentos inferiores ou para períodos de escassez.

Tabela 4 – Lista de plantas alimentícias que apresentaram variedades

Númer de variedades	Nome popular	Nome científico	Variedades
1	Abacate	<i>Persea americana</i> Mill.	comprido
1	Acerola	<i>Malpighia</i> sp.	gigante
1	Almeirão	<i>Lactuca indica</i> L.	roxo
1	Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	branca
1	Cará	(sem coleta)	de chão
1	Pêssego	(sem coleta)	amarelo
2	Alfavaca	<i>Ocimum gratissimum</i> L.	alfavacão cravo, zaatar
2	Quiabo	<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench	chifre de veado, de quina
3	Abóbora	<i>Cucurbita</i> sp.	mogango, bicolor, moranga
3	Alface	cf. <i>Lactuca sativa</i> L.	americana, crespa, mimosa
3	Banana	(sem coleta)	nanica, ouro, prata
3	Cana	(sem coleta)	branca, caiana, roxa
3	Limão	<i>Citrus</i> sp.	bravo, fogo, galego
4	Inhame	<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	branco, coco, japonês, japonês
4	Manga	<i>Mangifera indica</i> L.	bola, espada, haden, rosa
4	Milho	(sem coleta)	da roça, safrinha, canjica, verde
5	Laranja	<i>Citrus cf. sinensis</i> (L.) Osbeck e <i>Citrus</i> sp.	para doce, lima, serra d'água, pera, seleta
5	Mandioca	<i>Manihot esculenta</i> Crantz	amarela, amarelinha, pão, rosada, roxinha
6	Couve	<i>Brassica oleracea</i> L. cv. Acephala Group	gigante, manteiga, rendada, verde, verdinha, roxa
6	Pimenta	<i>Capsicum frutescens</i> L.; <i>Capsicum</i> sp.	cambuci, cumari, de árvore, dedo de moça, doce, saião

Fonte: Elaboração própria, 2020.

### Considerações finais

O grau de urbanização de ambas as cidades, suas localizações em meio à Serra da Bocaina, o relativo isolamento e a dinâmica mais lenta de transformações ali verificadas são fatores a determinar a existência de quintais onde se veem os cultivares aqui tratados. A existência dos quintais é fundamental tanto para

a prática da agricultura quanto para a continuidade da transmissão do conhecimento aplicado ao fazer da horta urbana. Esses fatores têm explicado a agrobiodiversidade encontrada nos locais visitados, incluindo espécies alimentícias não convencionais, espontâneas e cultivadas.

A riqueza de tais quintais está além da diversidade de frutas e outros vegetais cultivados, muitos dos quais não comumente disponíveis nos mercados da região, ocorrendo espontaneamente ou cultivados, pois também expressa a riqueza de saberes sobre seus usos e seu consumo em preparos do dia a dia. A agricultura urbana nos quintais permite a manutenção desse germoplasma, promovendo uma manutenção *in situ* das variedades cultivadas.

Os entrevistados fizeram a associação da produção doméstica com o quintal e permitiram perceber que o cuidado com o quintal, em especial no cultivo de alimentos de hortaliças e medicinais, é um trabalho mais atribuído às mulheres do que aos homens. Isso pode ser explicado, em parte, pelo cultivo de alimentos ser visto como uma extensão do cozinhar, que na localidade é uma atividade destinada às mulheres. Não surpreende, assim, que as mulheres entrevistadas tenham um conhecimento um pouco mais elaborado do que os dos homens em relação à identificação e especialmente aos usos dados aos vegetais, assim como em relação às receitas e preparados com esses alimentos.

Pudemos compreender que para as plantas espontâneas comestíveis, ou as verduras “do mato”, o aprendizado sobre sua identificação, seu cultivo e seu uso como alimento, nessas cidades, foi considerado um conhecimento majoritariamente vertical, resultante da observação das práticas familiares desde a infância, referida em 78% dos entrevistados (Ranieri; Zanirato, 2018).

Também podemos perceber que os usos de plantas espontâneas se relacionam mais a fatores socioculturais do que aos intrinsecamente biológicos, ou seja, não basta que uma hortaliça seja comestível para que seja necessariamente consumida. Destacamos a importância da circulação do conhecimento sobre o uso de uma planta dentro de um grupo, mas que o determinante maior para seu consumo está associado a valores culturais e preferências de sabor e aspecto do grupo. Percebemos, em sintonia com Pardo-de-Santayana et al. (2007), que vegetais associados a períodos de fome ou de escassez não são utilizados em momentos de abundância, e que certas plantas estão associadas mais ao passado do que ao presente, ainda que os conhecimentos sobre seus usos sejam acessíveis.

Confirmamos, em campo, a afirmativa de Vogl-Lukasser et al. (2010, p. 12), de que fatores emocionais e o senso de pertencimento relacionado ao uso de certas espécies também são determinantes no consumo:

Algumas espécies espontâneas são mantidas no jardim porque foram distribuídas a partir da geração anterior. Plantas admitidas que são transmitidas para outras gerações, como a cebolinha, indicam um apego emocional ou um sentimento de herança para o agricultor, um significado que vai além do potencial econômico da planta. Em outras palavras, as cebolinhas culti-

vadas pela mãe ou a avó mostram melhor na sopa, não só porque elas podem ser uma variedade melhor adaptada, mas também porque fazem com que “se sinta uma conexão com as gerações anteriores”.

Assim, concluímos que o cultivo de espécies não convencionais continua uma prática nos quintais das cidades analisadas. Ainda que tenha havido referências a forças homogeneizadoras da globalização que dia a dia invadem as casas com componentes e modos de fazer comidas consideradas “da moda”, assim como ao desinteresse e o êxodo da população mais jovem que colocam os conhecimentos etnobotânicos em risco (Ranieri; Zanirato, 2018), mesmo assim permanece nas populações amostradas a capacidade de identificar, coletar e utilizar as verduras “do mato”. É importante que esses usos sejam, além de registrados, valorizados e divulgados para o fortalecimento de sua permanência e sua reprodução para as futuras gerações.

Agradecimentos – Agradecemos aos moradores de São José do Barreiro e de Areias que cederam seu tempo e abriram suas portas para que a pesquisa que orientou esse artigo pudesse ocorrer.

## Referências

- ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para a coleta de dados etnobotânicos. ALBUQUERQUE, U. P. et al. (Org.) *Métodos e técnicas na pesquisa etnobiológica e etnoecológica*. Recife, Nupeea, 2010.
- ALTIERI, M. A. et al. The greening of the “barrios”: Urban agriculture for food security in Cuba. *Agriculture and Human Values*, v.16, n.2, p.131-40, 1990.
- ARAÚJO, E. L.; FERRAZ, E. M. N. Analysis of vegetation in ethnobotanical studies. *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, p.141-59, 2014.
- ARMAR-KLEMESU, M. Urban agriculture and food security nutrition and health. Thematic paper 4. In: BAKKER, N. et al. (Ed.) *Growing cities, growing food: Urban agriculture on the policy agenda*. DSE, Fefdafing. 2001.
- CEAGESP 2020. Sazonalidade dos produtos comercializados no ETSP. Disponível em: <[http://www.ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2015/05/produtos\\_epoca.pdf](http://www.ceagesp.gov.br/wp-content/uploads/2015/05/produtos_epoca.pdf)>. Acesso em: 24 dez 2019.
- CONVENÇÃO sobre Diversidade Biológica. COP 5 Decision V/5. Agricultural biological diversity: review programme. 2000. Disponível em: <<http://www.cbd.int/convention/cop-5-dec.shtml?m=COP-05&id=7147&lg=0>>. Acesso em: 7 jan. 2020.
- EICHEMBERG, M. T.; AMOROZO, M. C. de M.; MOURA, L. C. de. Species composition and plant use in old urban homegardens in Rio Claro, Southeast of Brazil. *Acta botanica brasílica*, v.23, n.4, p.1057-75, 2009.
- GUARIM NETO, G.; AMARAL, C. N. Os quintais como espaços de conservação e cultivo de alimentos: um estudo na cidade de Rosário Oeste (Mato Grosso, Brasil). *Col. Mus. Para. Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, Belém, v.3, n.3, p.329-41, set.- dez. 2008.

- HURRELL, J. Urban ethnobotany in Argentina: theoretical advances and methodological strategies. *Ethnobiology and Conservation*, v.3, 2014.
- HURRELL, J.; POCHETTINO, M. L. Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, p.293-309, 2014.
- KUMAR, B. M.; NAIR, P. K. R. The enigma of tropical homegardens. *Agroforestry Syst.*, v.61, p.135-52, 2004.
- KINUPP, V. F. Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS. *Tese de Doutorado*. Programa de Pós-Graduação em Horticultura. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.
- KINUPP, V. F.; LORENZI, H. *Plantas alimentícias não convencionais (Panc) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*. Nova Odessa: Editora Plantarum, 2014.
- KUNKEL, G. *Plants for human consumption*. S. l.: Koeltz Scientific Books, 1984.
- LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. *Técnicas de pesquisa*. 3.ed. São Paulo: Atlas, 1997.
- MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. *A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas*. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.
- MADEIRA, N. R. et al. *Manual de produção de hortaliças tradicionais*. Brasília: Embrapa, 2013.
- MIURA, S.; KUNII, O.; WAKAI, S. Home gardening in urban poor communities of the Philippines. *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, v.54, n.1, p.77-88, 2003.
- OAKLEY, E. Home gardens: a cultural responsibility. *LEISA Magazine*, v.20, p.122-3, 2004.
- PARDO-DE-SANTAYANA, M. et al. Traditional knowledge of wild edible plants used in the northwest of the Iberian Peninsula (Spain and Portugal): a comparative study. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, v.3, n.1, 2007.
- PEDROTTI, D. E.; GUARIM NETO, G. Flora ruderal da cidade de Cuiabá, Mato Grosso, Brasil. *Acta bot. bras.* v.12, n.2, p.135-43, 1998.
- PILLA, M. A. C.; AMOROZO, M. C. M. O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba, SP, Brasil. *Acta Bot. Bras.* 2009, vol.23, n.4, pp.1190-1201
- PLANSAN. Prefeitura Municipal de Areias. Plano Municipal integrado de Saneamento Básico. 2005. Disponível em: <[www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS\\_AREIAS.pdf](http://www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS_AREIAS.pdf)>. Acesso em: fev. 2020.
- RANIERI, G. R. *Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areias e São José do Barreiro - SP: um patrimônio nos quintais urbanos*. São Paulo, 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Instituto de Energia e Ambiente, Universidade de São Paulo.
- RANIERI, G. R.; ZANIRATO, S. H. Conhecimento etnobotânico como patrimônio:



os quintais urbanos nas pequenas cidades do Vale Histórico Paulista. *Desenvolv. Meio Ambiente*, v.49, p.183-99, 2018.

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

REYES-GARCÍA, V. et al. From famine foods to delicatessen: Interpreting trends in the use of wild edible plants through cultural ecosystem services. *Ecological Economics*, v.120, p. 303-11, 2015.

SEADE. Informações dos Municípios Paulistas. Disponível em: <<https://perfil.seade.gov.br/?#>>. Acesso em: 2 fev. 2020.

SERAFIM, H. et al. Anurofauna de remanescentes de floresta Atlântica do município de São José do Barreiro, estado de São Paulo, Brasil. *Biota Neotropica*, v.8, n.2, 2008.

TROTTA, A. et al. Análise do conhecimento e uso popular de plantas de quintais urbanos no estado de São Paulo, Brasil. *REA-Revista de Estudos Ambientais*, 2012.

VINUTO, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Temáticas*, n.44, 2014.

VOGL-LUKASSER, B. et al. Plant species with spontaneous reproduction in homegardens in eastern tyrol (Austria): Perception and management by women farmers. *Ethnobotany Research and Applications*, v.8, p.1-15, 2010.

WINKLERPRINS, A.; OLIVEIRA, P. S. S. Urban agriculture in Santarém, Pará, Brazil: diversity and circulation of cultivated plants in urban homegardens. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi. Ciências Humanas*, v.5, n.3, p.571-85, 2010.

ZANIRATO, S. H.; CAVICCHIOLI, A. Estratégias de conservação do patrimônio cultural material. *Revista Memória em Rede*, v.5, n.8, p.113-27, 2016.

ZEZZA, A.; TASCIOTTI, L. Urban agriculture, poverty, and food security: Empirical evidence from a sample of developing countries. *Food Policy*, v.35, n.4, p.265-73, 2010.

ZURLO, C.; BRANDÃO, Z. *As ervas comestíveis*: descrição, ilustração e receitas. Rio de Janeiro: Globo, 1989.

*RESUMO* – Nas cidades de Areias e São José do Barreiro (Vale do Paraíba Paulista) encontra-se uma agricultura praticada em quintais urbanos, cercada de saberes sobre cultivo, coleta e consumo de diversas plantas consideradas não convencionais para o grande mercado. A pesquisa que identificou isso teve como objetivos: caracterizar a agricultura urbana em quintais; realizar um inventário da agrobiodiversidade conhecida, com destaque para as plantas consideradas não convencionais (Panc) e demonstrar a sua importância na manutenção de saberes sobre o uso de espécies. Foram entrevistados 59 residentes, e encontradas 172 espécies e variedades alimentícias, das quais 35 são consideradas não convencionais. A agricultura realizada nos quintais urbanos tem significativa importância na manutenção de saberes sobre a agrobiodiversidade disponível, incluindo-se espécies alimentícias não convencionais espontâneas e cultivadas. Os quintais são espaços importantes para sua perpetuação e a sua manutenção se apresenta como condição *sine qua non*.

*PALAVRAS-CHAVE*: Quintais urbanos, Conhecimento etnobotânico, Plantas alimentícias não convencionais.

*ABSTRACT* – In the cities of Areias and São José do Barreiro (the region of the Paraíba river valley) agriculture is practiced in urban vegetable gardens, surrounded by knowledge about cultivation, collection and consumption of various plants deemed non-conventional for the large market. The research that identified this aimed to characterize urban agriculture in home vegetable gardens, conduct an inventory of known agrobiodiversity with emphasis on non-conventional edible plants (PANC), and demonstrate their importance in preserving knowledge about the use of species. Fifty-nine residents were interviewed, and 172 species and food varieties were found, of which 35 are considered non-conventional. Agriculture in urban home gardens has significant importance in preserving knowledge about available agrobiodiversity, including spontaneous and cultivated non-conventional food species. Home vegetable gardens are important spaces for the perpetuation of this knowledge, the preservation of which a sine qua non condition.

*KEYWORDS:* Urban home gardens, Ethnobotanical knowledge, Non-conventional food plants.

*Guilherme Reis Ranieri* é mestre em Ciência Ambiental pelo Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental (Procam), Universidade de São Paulo (USP), e doutorando em Patologia na Faculdade de Medicina, Universidade de São Paulo (USP).

@ – reisrguilherme@gmail.com / <https://orcid.org/0000-0002-9404-974X>.

*Sílvia Helena Zanirato* é doutora e professora livre-docente no curso de Gestão Ambiental da Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São Paulo e no Programa de Ciência Ambiental (Procam) do Instituto de Energia e Ambiente da Universidade de São Paulo. Integrante do grupo de pesquisa Ambiente e Sociedade do Instituto de Estudos Avançados da USP. @ – shzanirato@usp.br / <https://orcid.org/0000.0002.9484.5359>.

Recebido em 10.9.2019 e aceito em 20.4.2020.

<sup>I</sup> Universidade de São Paulo, Faculdade de Medicina, São Paulo, Brasil.

<sup>II</sup> Universidade de São Paulo, Escola de Artes, Ciências e Humanidades, São Paulo, Brasil.