

PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANCs) UTILIZADAS POR COMUNIDADES INDÍGENAS E TRADICIONAIS BRASILEIRAS

Yatagan Moreira da Rocha
Hérica do Nascimento Sales Farias
Gustavo Galdino de Meneses Barros
Eric Wenda Ribeiro Lourenço
Camila Pinheiro Pereira
Alane Nogueira Bezerra

FAMETRO – Faculdade Metropolitana da Grande Fortaleza.
yataganrocha@gmail.com

Título da Sessão Temática: Alimentos e Nutrição
Evento: VI Encontro de Monitoria e Iniciação Científica

RESUMO

A alimentação é descrita como identidade cultural, envolve características de uma dada população, relacionando determinado grupo e o seu território no com a alimentação e nutrição. Através da estreita relação entre alimentação e Comunidades Indígenas (CIs) e tradicionais, principalmente referindo-se à alimentos de origem vegetal, destacam-se as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), plantas pouco usuais na dietética habitual atual de grande parte da população. Essas já são conhecidas há bastante tempo por essas CIs, inclusive sobre seu potencial alimentício, fazendo parte do cotidiano. O objetivo deste estudo é identificar e relatar PANCs utilizadas por CIs e tradicionais brasileiras, como são consumidas e utilizadas, e quais as relações etnobotânicas presentes nas comunidades. Trata-se de uma revisão bibliográfica, sobre a utilização de PANCs em CIs e tradicionais brasileiras, pesquisadas em base de dados científicos. Ao total, 6 estudos foram encontrados, envolvendo comunidades de 5 estados. Mais de 130 espécies de PANCs foram encontradas, pertencentes a 51 famílias botânicas. As plantas nativas da Amazônia foram as mais predominantes nos estudos. PANCs como, cará, ariá e araruta, faziam parte da base alimentar destas comunidades. Algumas plantas eram utilizadas em preparações de bebidas, como o *caxiri*, em comunidades do baixo rio Tapajós. A utilização de PANCs por CIs e tradicionais brasileiras é parte importante na cultura destas. Em virtude disso, necessita-se catalogar mais espécies em comunidades que ainda não foram estudadas, compreendendo a dimensão destas plantas em território nacional e contribuindo para a diversidade alimentar saudável e adequada.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais. Alimentação. Comunidades Indígenas. Brasil.

INTRODUÇÃO

A alimentação pode ser caracterizada como identidade cultural, pois através dela há um reconhecimento de sociedades, juntamente com hábitos em torno da alimentação. Essa identidade cultural envolve práticas, costumes, representações, valores e linguagens de um povo, podendo indicar qual a relação entre um determinado grupo e o seu território no que se refere à alimentação e nutrição (PHILIPPI, 2015).

Existe uma estreita relação cultural na alimentação de Comunidades Indígenas (CIs), sobre o que é cultivado, coletado, caçado e consumido por cada comunidade. A interação entre a flora e os povos tradicionais está amplamente inserida no conceito da etnobotânica, ciência multidisciplinar que visa compreender, estudar e interpretar o conhecimento, significação cultural, manejo e usos tradicionais de espécies vegetais em sociedades humanas, resgatando valores nas diversidades culturais e vegetais, entendendo e reconhecendo o uso tradicional da flora (DUARTE, PASA, 2016). O vasto conhecimento sobre o uso de alimentos está mais associado às comunidades remotas mais distantes das cidades. Essas comunidades também são aquelas que têm mais diversidade de tipos de vegetação disponíveis, com foco especial em CIs ou tradicionais com ancestralidade indígena, pois as mesmas têm um maior contato com a natureza (BORTOLOTTO *et al.*, 2015).

Dentre a alimentação de origem vegetal dessas comunidades, destacam-se as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs), que são representadas por espécies comestíveis nativas, exóticas, espontâneas, silvestres ou domesticadas que não fazem parte da cadeia produtiva e da dietética habitual atual de uma parcela da população, englobando também partes não usuais de plantas conhecidas com potencial alimentício (KINUPP, LORENZI, 2014). A falta de informações sobre essas plantas contribui para o não uso e até mesmo para o desaparecimento das mesmas (BRASIL, 2010). Portanto, por serem desconhecidas pela maioria da população, os povos mais antigos e com culturas seculares, como os indígenas, têm a vantagem de conhecerem essas espécies pouco usuais na sociedade moderna, assim como sua utilização e seu potencial alimentício (KINUPP, 2007).

O uso das PANCs, também conhecidas como plantas silvestres comestíveis em alguns estudos, são vistas como parte de uma tradição antiga e cada vez mais negligenciada, especialmente em povos próximos de populações urbanas, assim dificultando a disseminação do conhecimento e a tradição, que mesmo antiga, ainda atende as necessidades fundamentais humanas (CRUZ *et al.*, 2013).

O objetivo do presente estudo foi identificar e relatar PANCs utilizadas por CIs e tradicionais brasileiras, como são consumidas e utilizadas, e quais as relações etnobotânicas presentes nas comunidades.

METODOLOGIA

Esse estudo trata-se uma revisão bibliográfica sobre a utilização de PANCs em CIs e tradicionais brasileiras, pesquisadas na base de dados Scielo e Pubmed com os seguintes descritores: “Plantas Alimentícias Não Convencionais”, “Indígenas Brasileiros”, “Alimentação Indígena” e “Etnobotânica”, publicados neste século (janeiro/2000 - agosto/2018) em língua portuguesa.

Foram incluídos estudos que utilizaram populações indígenas e tradicionais como área de estudo, posteriormente com a catalogação das espécies cultivadas ou coletadas nas regiões em que a população estava estabelecida. Utilizou-se o estudo dos autores Kinupp e Lorenzi (2014) como auxílio para o reconhecimento das espécies botânicas como PANCs. Foram excluídos estudos que utilizaram outras populações que não fossem indígenas e tradicionais ou indígenas e tradicionais fora do território brasileiro.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Foram reunidos 6 estudos em CIs e tradicionais brasileiras que utilizavam PANCs em seu cotidiano, dentre elas, as CIs de Trovão, São Pedro, Uriri, Matapi (GONÇALVES, 2017) e Tunuí-Cachoeira (FERNANDES, 2012), localizadas no alto Rio Negro, no município de São Gabriel da Cachoeira, Amazonas, Brasil; CIs de Darora e Vista Alegre nas Terras Indígenas São Marcos (TISM), em Roraima, Brasil (OLIVEIRA, 2016); Comunidades tradicionais ribeirinhas descendentes diretos dos povos pré-colombianos, representando o antigo território dos povos tupiniquins, atualmente localizado na Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns (RESEXTA), no município de Santarém, Pará, Brasil (CHAVES, 2016); e as CIs nordestinas, Fulni-ô em Águas Belas, Pernambuco, Brasil (SILVA, 2003) e Tapeba, em Caucaia, Ceará, Brasil (MORAIS *et al.*, 2005).

Ao total, os estudos identificaram mais de 130 espécies de PANCs, pertencentes a 51 famílias botânicas, respaldando-se que, algumas plantas (ervas, raízes, frutas, sementes, folhas) são retratadas como de uso múltiplos, tanto alimentício como medicinal (OLIVEIRA, 2016; SILVA, 2003). Devido à quantidade de espécies encontradas, não foi possível que todas fossem listadas. Portanto, serão relatadas as principais de cada comunidade, suas variedades e a relação com as comunidades em que elas são cultivadas e coletadas. As plantas da flora

amazônica são as mais predominantes, cerca de dois terços das espécies identificadas, mostrando a grande diversidade da flora nesta região, onde documentos relatam aproximadamente 21 mil espécies de plantas pertencentes a flora amazônica (BRASIL, 2002).

Nas CIs do alto Rio Negro, Gonçalves (2017) relata a grande representatividade das pequenas frutas, sendo algumas delas identificadas pelos indígenas como *suim* e *buiuiu*, encontrando-se 10 espécies de *buiuiu* e 6 de *suim* nestas comunidades. Essas espécies são espontâneas e crescem em ambientes luminosos, não apresentam grande quantidade de polpa e nem alto valor energético. São apreciadas como aperitivos pelos moradores, denominadas por eles como “engana fome”, e encontradas em capoeiras e em beira de rios, consumidas a caminho da roça ou durante a pescaria e caça, principalmente por crianças que acompanham seus pais durante essas atividades e procuram para comê-las (GONÇALVES, 2017). Outra planta que foi encontrada grande variedade foi o *Ingá*. Nove (9) espécies deste fruto estavam distribuídas nas CIs do alto Rio Negro, baixo Rio Tapajós e na CI Fulni-ô. Os frutos do *Ingá* são consumidos *in natura* e algumas variedades estão presentes em beira de rios e igapós. As cascas do *Inga sp.* são utilizadas em chás para diarreias e vômitos nas CIs de Darora e Vista Alegre (OLIVEIRA, 2016). Já a madeira da espécie *Inga heterophylla* é utilizada como lenha para o cozimento de alimentos e na torra da farinha de mandioca (CHAVES, 2016).

Dentre os tuberosos e tubérculos, foram encontrados, além da mandioca (*Manihot esculenta*), em que seu cultivo e coleta predominam em todas as CIs estudadas, plantas da família *Dioscoreaceae*, incluindo as variedades de cará (*Dioscorea trifida*), como as espécies cará-de-espinho (*Dioscorea altissima*) e cará-do-céu ou cará-do-ar (*Dioscorea bulbifera*) presentes nas CIs do alto Rio Negro, do Baixo Rio Tapajós na RESEXTA e nas CIs de Darora e Vista Alegre nas TISM; da família *Marantaceae*, o ariá (*Goepertia allouia*) e a araruta (*Maranta arundinacea*) também chamada pelas CIs do alto Rio Negro de “remédio-de-crescer-criança” (GONÇALVES, 2017; CHAVES, 2016; OLIVEIRA, 2016). A araruta possui um amido especial de alta digestibilidade com ausência de glúten (BRASIL, 2010). Todas as espécies supracitadas são fontes importantes de carboidratos e fazem parte da base alimentar dessas CIs. São consumidas cozidas, sendo algumas utilizadas na preparação de bebidas fermentadas, como a *caxiri*, na qual algumas dessas tuberosas são adicionadas, a fim de aumentar o sabor da bebida e deixá-la mais forte, juntamente com frutas, como abacaxi (*Ananas comosus*) e a pupunha (*Ananas comosus*) (GONÇALVES, 2017).

Outro tubérculo presente na maioria das CIs é a batata-doce (*Ipomoea batatas*). Apesar do amplo cultivo em todo mundo para a produção das raízes, existem formas não convencionais para consumo da planta. Nas CIs do baixo Rio Tapajós, as raízes são utilizadas

no preparo da *caxiri*, citada anteriormente. As folhas, que também podem ser consumidas, são usadas como hortaliças refogadas no feijão, sopas, carnes e peixes, além do uso medicinal, no qual são usadas em gargarejos para combater inflamações na boca e na garganta (CHAVES, 2016).

Fernandes (2012) cita uma grande variedade de frutas oriundas de palmeiras arborescentes, entre elas, o buriti (*Mauritia flexuosa*) e o bacaba (*Oenocarpus bacaba*), bastantes citados na alimentação das CIs do alto Rio Negro, baixo Rio Tapajós e das CIs de Darora e Vista Alegre. O pequi (*Caryocar brasiliense*), fruto de polpa amarela-viva, de cheiro intenso, na qual os espinhos se escondem na carne, é celebrado na tradição da CI Waurá, em Tocantins. A comunidade realiza o festival do Pequi, em que, na semana do evento, as preparações com o fruto são bastantes fartas, havendo variedade no preparo e no consumo do pequi, já que os indígenas relatam conhecer mais de 20 tipos da fruta (ALMEIDA, 2017).

Há um uso recorrente de plantas da família *Cactaceae*, principalmente nas CIs nordestinas. Utilizam a palma (*Opuntia ficus-indica*) como alimento e o mandacaru (*Cereus jamacaru*) com maior finalidade medicinal na comunidade de Fulni-ô, também havendo o consumo do fruto. O chá do miolo do caule do mandacaru é usado pelos Fulni-ô para diminuir vômitos e infecções renais e para tratar prisão de ventre. Já o chá dos ramos do mandacaru para aliviar gripes e diminuir secreções nasais (SILVA, 2003). Morais *et al.* (2005) relatam o uso de alfavaca (*Ocimum gratissimum*) e feijão guandu (*Cajanus cajan*) pela CI Tapeba, mas como plantas medicinais. Kinupp e Lorenzi (2014) mostram o potencial alimentício destas espécies, sendo o consumo das folhas de alfavaca cozidas e os grãos do feijão guandu cozidos e fervidos, substituindo ervilhas e feijões tradicionais, atentando-se em descartar a água após a fervura dos grãos.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

A utilização de PANCs por CIs e tradicionais brasileiras, mesmo algumas tendo utilização medicinal, configura-se como parte importante na cultura destas comunidades. Além de envolver a alimentação, essas plantas fazem parte do contexto social dessas comunidades, seja no consumo de chás, sucos e bebidas, preparações alimentícias ou o consumo *in natura*, ajudando a moldar e entender o conceito de identidade cultural e etnobotânica.

A necessidade de catalogar mais espécies, principalmente em CIs brasileiras que ainda não foram exploradas, torna-se importante para a agregação de valor cultural na biodiversidade nacional, visto que, segundo Kinupp e Lorenzi (2014), estima-se que possam

existir mais de 10 mil espécies de plantas com potencial alimentício em território brasileiro, grande parte consideradas como “matos”, “ervas daninhas” ou “vegetais estranhos”.

As CIs e tradicionais brasileiras ensinam muito sobre a diversidade alimentícia. O conhecimento oriundo de séculos destas comunidades mostra-se importante na busca de novas plantas para o consumo humano, visando economia e sustentabilidade, pois, como são espécies que crescem espontaneamente, não há usos de agrotóxicos, por exemplo. O suporte para essas comunidades estudadas é fundamental para o desenvolvimento de uma alimentação mais saudável e adequada, explorando espécies alimentícias que devem contribuir nutricionalmente no futuro próximo.

REFERÊNCIAS

ALMEIDA, M. G. Para além das crenças sobre alimentos, comidas e sabores da natureza. **Mercator**, Fortaleza, v. 16, [s. n.], p. 1-13, 2017.

BORTOLOTTI, I. M.; AMOROZO, M. C. M.; NETO, G. G.; OLDELAND, J.; DAMASCENO-JUNIOR, G. A. Knowledge and use of wild edible plants in rural communities along Paraguay River, Pantanal, Brazil. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, n. 11, v. 1, p. 2-14, 2015.

BRASIL. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO. Secretaria de Desenvolvimento Agropecuário e Cooperativismo. **Manual de Hortaliças não convencionais: (tradicionais)** – Brasília: MAPA/ACS. 2010. 52p.

BRASIL. MINISTÉRIO DO MEIO AMBIENTE. Secretaria de Biodiversidade e Florestas. **Avaliação e identificação de áreas e ações prioritárias para a conservação, utilização sustentável e repartição dos benefícios da biodiversidade nos biomas brasileiros**. Brasília: MMA/SBF, 2002. 404p.

CHAVES, M. S. **Plantas alimentícias não convencionais em comunidades ribeirinhas na Amazônia**. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) – Universidade Federal de Viçosa. Viçosa, p. 108. 2016.

CRUZ, M. P.; PERONI, N.; ALBUQUERQUE, U. P. Knowledge, use and management of native wild edible plants from a seasonal dry forest (NE, Brazil). **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, v. 9, n. 79, p. 1-10, 2013.

DUARTE, G. S. D.; PASA, M. G. Agrobiodiversidade e a etnobotânica na comunidade São Benedito, Poconé, Mato Grosso, Brasil. **Interações**, Campo Grande - MS, v. 17, n. 2, p. 247-256, 2016.

FERNANDES, R. S. **Frutas, sementes e amêndoas silvestres na comunidade indígena Tunuí-Cachoeira – AM**. Tese (Doutorado em Engenharia Florestal) – Departamento de Botânica, Universidade Federal de Lavras. Lavras, p. 200. 2012.

GONÇALVES, G. G. **Etnobotânica de plantas alimentícias em comunidades indígenas multiétnicas do baixo rio Uaupés – Amazonas**. Tese (Doutorado em Horticultura) – Faculdade de Ciências Agronômicas da Unesp Câmpus de Botucatu, Universidade Estadual Paulista. Botucatu, p. 191. 2017.

KINUPP, V. F. **Plantas Alimentícias Não Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Faculdade de Agronomia, Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, p. 562. 2007.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**. São Paulo - SP: Instituto Plantarum de Estudo da Flora, 2014.

MORAIS, S. M.; DANTAS, J. D. P.; SILVA, A. R. A.; MAGALHÃES, E. F. Plantas medicinais usadas pelos índios Tapebas do Ceará. **Revista Brasileira de Farmacognosia**, v. 15, n. 2, p. 169-177, 2005.

OLIVEIRA, S. K. S. **Etnobotânica em duas comunidades da terra indígena São Marcos. Roraima, Brasil**. Tese (Doutorado em Biodiversidade e Conservação) – Instituto de Ciências Biológicas, Universidade Federal do Pará. Belém, p. 113. 2016.

PHILIPPI, S. T. **Dietética: Princípios para o planejamento de uma alimentação saudável**. Barueri - SP: Manole, 2015.

SILVA, V. A. **Etnobotânica dos índios Fulni-ô (Pernambuco, Nordeste do Brasil)**. Tese (Doutorado em Biologia Vegetal) – Departamento de Botânica, Universidade Federal de Pernambuco. Recife, p. 150. 2003.