



Cultivar, Cozinhar, Comer: a relação entre agricultores, suas hortas e suas plantas, em Limeira, SP

Aluna: Beatriz da Silva Bellangero Alvarez, RA: 167193

Orientadora: Julicristie Machado de Oliveira

Professora Doutora, MS3, No. Func.: 301158, FCA/Unicamp

Link para o CV Lattes: <http://lattes.cnpq.br/2569842077393348>

FCA/Limeira, Unicamp, LAPES – Laboratório de Promoção e Educação em Saúde.

Contatos: (19) 3701-6720, julicristie.oliveira@fca.unicamp.br

Vigência: agosto de 2019 – setembro 2020.

Palavras-chave: Segurança Alimentar e Nutricional, Etnobotânica, Horta, Alimentos, Plantas Medicinais.

Introdução

Com início em 1960, a renovação da área rural causou transformações na produção e nas interações dos agricultores, do mercado e do Estado, caracterizando o modelo produtivo como Revolução Verde. Esta se guia por técnicas, como a utilização de insumos químicos e os agrotóxicos, e pela utilização de equipamentos para o manejo do solo. Atualmente, denomina-se essa prática por agricultura convencional e a mesma permanece, pois trouxe benefícios, como a produção em larga escala ao passo que reduziu os custos, de modo a tornar a alimentação acessível à população com baixo poder aquisitivo. Entretanto, os impactos negativos repercutem demasiadamente ocasionando a deterioração e contaminação dos solos, desmatamento, perda de biodiversidade, contaminação da água e dos alimentos que, por consequência, intoxica os agricultores e consumidores, além de propiciar a proliferação de pragas e propagar o distanciamento social (CORONA; PEREIRA, 2013; KAMIYAMA, 2011).

Objetivos

O objetivo deste projeto foi identificar a variedade de plantas alimentícias e medicinais produzidas em hortas de Limeira, SP. Além disso, pretendeu-se conhecer as memórias afetivas alimentares de cada agricultor, assim como o modo de preparo, consumo e sua relação com a horta.

Materiais e métodos

O estudo foi realizado em duas hortas localizadas no bairro Geada no município de Limeira, SP, a, aproximadamente, 4 km de distância da Faculdade de Ciências Aplicadas (FCA) Unicamp, onde está o Laboratório de Promoção e Educação em Saúde (LAPES). Foram selecionados dois agricultores acima de 70 anos para participarem, sendo que ambos assinaram o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE). Para manter o sigilo, os participantes são referidos pelos nomes de frutos Seriguela e Jenipapo.

O trabalho teve caráter qualitativo (NUNES, NASCIMENTO, e ALENCAR, 2016), com a coleta de dados realizada em novembro e dezembro de 2019, totalizando 13 visitas às hortas. Para o levantamento das informações foram empregadas a técnica de observação participante (FERNANDES, 2015), a turnê guiada (RITTER, 2012) e a entrevista semiestruturada (NUNES, NASCIMENTO, e ALENCAR, 2016), que abordou a relação agricultor-horta, a memória afetiva e o levantamento etnobotânico (CAMARGO, SOUZA, e COSTA, 2014). Os dados foram registrados com o auxílio de um smartphone, que capturou as fotos das plantas e gravou os áudios durante as visitas, e do diário de campo (ROESE et al., 2006) para anotações de elementos não verbais. As gravações contabilizaram 17 áudios



de 6 horas e 8 minutos no total, transcritos em formato verbatim com o auxílio do codebook adaptado de COSTA (2014) e AZEVEDO (2017).

Resultados

✚ *Jenipapo e Seriguela: qual a relação com as hortas?*

Jenipapo nasceu no Mato Grosso, onde morou com sua família em um sítio, e lá liderava as atividades de manejo na horta com apenas 8 anos. Aos 11 anos, trabalhou em uma horta fora de casa e aos 16 se mudou para São Paulo, em Tupã. Quando se mudou para Limeira e já estava aposentado, criou sua horta. Atualmente com 73 anos, diz que retomou seu envolvimento com a horta há 4 anos com o incentivo de sua esposa.

Seriguela contou que sua experiência com a terra começou aos 7 anos em Minas Gerais, onde sua família tinha uma roça. Ele e seus 11 irmãos dividiam as tarefas. Durante uma época morou em Barbosa Ferraz, no Paraná, lugar em que conviveu com comunidades indígenas. Posteriormente, se mudou para Limeira e relatou que há 8 anos, junto de seus filhos, limpou a área de terra onde está sua horta que aos 75 anos ele cuida.

A motivação para criarem, frequentarem e cuidarem da horta sustenta-se devido à vivência e à construção de conhecimento sobre manejo de terra durante a infância, além de relatarem gostar de passar o tempo de forma sossegada e reviver suas lembranças da infância. Percebe-se que o saber passou de uma geração para outra, sendo que Seriguela teve maior influência da família e o Jenipapo aprendeu durante o trabalho na horta de outro agricultor.

Ao contrário do que se espera sobre a passagem de conhecimento de uma geração para outra, Seriguela levanta o ponto de que provavelmente sua horta não terá continuidade, pois seus filhos têm como prioridade o trabalho, sendo que cuidar da horta está fora da realidade deles. Na sua concepção, os jovens demonstram menos interesse, atualmente, em desenvolver o conhecimento com a terra, observando também que a maioria dos agricultores da sua região já são idosos.

✚ *A variedade das plantas alimentícias e medicinais*

A partir das visitas foi possível identificar diferentes preferências de produção pelos agricultores. O Seriguela demonstrou gostar de cultivar árvores frutíferas e diversas hortaliças, plantando-as de forma harmônica para a própria manutenção da horta. Em contrapartida, o Jenipapo tem maior apreço pelo cultivo das hortaliças, tendo poucas árvores. Sua organização na horta difere do primeiro, pois a maior parte são os canteiros feitos para as plantas destinadas à venda. Já nas extremidades localizam-se as outras plantas, principalmente as medicinais, as quais o Jenipapo demonstrou muita experiência. A tabela a seguir classifica as plantas que compuseram o catálogo de variedades.

Tabela 1 – Classificação das plantas do agricultor Seriguela.

SERIGUELA	Alimentícia	Medicinal
Muda	Vende	Vende
	Alface crespa, almeirão, cebola de cheiro, cebolinha, chicória, coentro, couve, quiabo, salsinha.	Nenhuma.
	Não vende	Não vende



	Abóbora menino, amora, banana caturra, banana maçã, café, castanha do Pará, espinafre, feijão, goiaba da serra, guaraná, jabuticaba ida, jabuticaba sabará, jambolão, jenipapo, lichia, limão, mandioca, manga coquinho, manga espada, maracujá doce, maxixe, ora-pro-nobis, pimenta dedo de moça, pitanga, taioba, uva verde.	Babosa, benzetacil, boldo, cana da Índia, canela, remédio para câncer, remédio para gripe.
Espontânea	Vende	Vende
	Nenhuma.	Nenhuma.
	Não vende	Não vende
	Beldroega, goiaba vermelha, mamão, pepininho, serraia, serraia japonesa.	Arnica.
Sem classificação	Não vende	Não vende
	Açafrão, hortelã de quibe, pimentão, seriguela.	Alfavaca, baspo, canforo, capim cidreira, erva cidreira, guiné, hortelã, melissa, melita, remédio para gastrite, remédio para pulmão, sulina.

Fonte: Autoria própria.

Tabela 2 – Classificação das plantas do agricultor Jenipapo.

JENIPAPO	Alimentícia	Medicinal
Muda	Vende	Vende
	Alface americana, alface crespa, almeirão, cebolinha, coentro, couve, couve manteiga, pão de açúcar, salsinha.	Nenhuma.
	Não vende	Não vende
	Abóbora, acerola, banana nanica, coentro de rama, jabuticaba, lichia, limão taiti, mamão, mandioca, manga coquinho, ora-pro-nobis, pimenta, pinha, quiabo, romã, taioba, tomate.	Babosa, caninha da Índia, capim cidreira, colônia, erva cidreira, hortelã, none.
Espontânea	Vende	Vende
	Nenhuma.	Nenhuma.
	Não vende	Não vende
	Amora, beldroega, caruru, feijão andu, goiaba da serra, goiaba vermelha, manga palma, mostarda, serraia, tomatinho.	Balsa, erva de Santa Maria, erva de São João, guapo, losma, picão, poejo, quebra pedra, rubi.

Fonte: Autoria própria.

Nas tabelas 1 e 2 as plantas estão classificadas em alimentícia ou medicinal e subdivididas de acordo com o modo de produção, sendo mudas ou espontâneas. O destino das plantas caracteriza a divisão entre as que vão à venda e as que não são vendidas. Essas podem ter outros destinos, como: consumo próprio do agricultor, consumo pela família ou é fornecido para quem chega à horta e pede. Durante a pandemia do Coronavírus (SARS-Cov-2, COVID-19), a impossibilidade de entrar em contato com o Seriguela



pessoalmente ou via telefone impediu de completar a classificação de algumas plantas na tabela 1.

Pode-se constatar na tabela 1 que o agricultor mencionou 45 plantas alimentícias e 19 medicinais. Já o Jenipapo citou 36 alimentícias e 17 medicinais. Entretanto, esses números podem estar subestimados, considerando os seguintes empecilhos: esquecimento pelos agricultores de mencionar alguma planta; o período da coleta dos dados não correspondeu com o período reprodutivo de todas as plantas.

Ambos os agricultores declaram não vender as plantas medicinais e as plantas que são espontâneas, colocando à venda apenas as plantas comerciais, pois são essas as plantas que os agricultores encomendam as mudas periodicamente. Entretanto, quando algum consumidor pede as plantas que não são comuns ou as medicinais, eles doam. Jenipapo foi o agricultor que mais demonstrou conhecimento sobre o poder de cura das plantas medicinais, relatando com convicção quais plantas são usadas em determinados casos.

Figura 1 – Recortes de páginas do Catálogo de variedades das plantas alimentícias e medicinais.



Fonte: Autoria própria.

✚ O caminho do alimento

Assim como na infância dos agricultores, o Seriguela conta que pouco é necessário comprar alimentos de fora, pois consome o que produz. Durante a reflexão da relação agricultor-horta surgiu um ponto relevante para os dois agricultores. Ambos destacaram a diferença dos alimentos produzidos antigamente para os de hoje em dia. Relataram que antes os alimentos eram muito melhores, pois não levavam veneno em sua produção, conferindo melhor sabor. Entretanto, apesar de serem convictos com essa afirmação, ambos relataram o uso de veneno para ter menos trabalho para carpir ou então usaram para doença e pulgão na planta.

✚ Alimento para o corpo e para a alma

Durante os questionamentos sobre a memória afetiva foi identificado que grande parte das memórias é sobre o consumo de carne, pois era comum no sítio deles o abate desses animais que eram criados tanto para consumo próprio quanto para a venda. Durante os relatos, Jenipapo descreve como era feita a limpeza da carne de porco e conta que as



carnes de hoje não são iguais às carnes de antigamente, muito provavelmente devido à forma de produção. Outro ponto identificado foi a forte presença da figura materna relacionada à produção de alimentos e à memória afetiva.

Apesar da memória forte sobre a carne, algumas hortaliças e outros alimentos também marcaram as memórias afetivas dos agricultores. Seriguela, por exemplo, citou a farinha de mandioca e o biscoito de polvilho, ambos produzidos pela mãe, já o Jenipapo, contou do preparo da abobrinha e do maxixe, em que pede para a esposa comprar quando está com vontade.

Considerações finais

Os modos de produção atuais geram a monotonia alimentar devido às limitadas opções, afasta o consumidor da rota do alimento e de sua relação com ele, além de ser insustentável nos âmbitos ambiental, econômico e social. A variedade das plantas alimentícias e medicinais identificadas nas hortas de Seriguela e Jenipapo, bem como sua interação afetiva com os alimentos, indicam a necessidade de se repensar alternativas que promovam a SAN e que resgatem o vínculo indivíduo-alimento-meio ambiente.

Referências Bibliográficas

AZEVEDO, V. et al. Transcrever entrevistas: questões conceituais, orientações práticas e desafios. **Revista de Enfermagem Referência Série IV** - n.º 14, p. 159-168 - jul./ago./set. 2017.

CAMARGO, F. F.; SOUZA, T. R.; COSTA, R. B. Etnoecologia e etnobotânica em ambientes de Cerrado no Estado de Mato Grosso. In: Interações - **Revista Internacional de Desenvolvimento Local**. Campo Grande, v. 15, n. 2, p. 353-360, jul./dez. 2014. Disponível em: <<https://www.scielo.br/pdf/inter/v15n2/12.pdf>>.

CORONA, H. M. P; PEREIRA, A. A. Agricultura familiar e segurança alimentar e nutricional: a comunidade da península da Ilha do Cavernoso no município de Candói/PR. **Revista do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da UFRN**, Natal, v. 14, n.2, p.108 - 128 jul./dez. 2013. ISSN 1518-0689.

COSTA, R. P. (2014). Ridendo Castigat Mores. A Transcrição de Entrevistas e a (Re)Construção Social da Realidade. In **40 anos de democracia(s): progressos, contradições e perspectivas**. Atas do VIII Congresso Português de Sociologia, Lisboa: Associação Portuguesa de Sociologia. ISBN: 978-989-97981-2-0. Disponível em: <http://www.aps.pt/vii_congresso/area=actas&m=1>. Acesso em: jan.2020.

FERNANDES, F. M. B. Considerações metodológicas sobre a técnica da observação participante. In: **Caminhos para análise das políticas de saúde**. MATTOS, R. A. BAPTISTA, T. W. F., (Org.) Série INTERLOCUÇÕES. Práticas, experiências e pesquisas em saúde, 1.ed. Porto Alegre: Rede UNIDA, 2015. p. 487-506. DOI: 10.18310/9788566659399. ISBN: 978-85-66659-39-9.

KAMIYAMA, A. **Agricultura sustentável**. Cadernos de Educação Ambiental. São Paulo: Secretaria do Meio Ambiente, 2011.

NUNES, G. C.; NASCIMENTO, M. C. D.; ALENCAR, M. A. C. Pesquisa científica: conceitos básicos. **Revista Multidisciplinar e de Psicologia**, p. 144-151. Ano 10, n. 29, 2016 - ISSN 1981-1179.

RITTER, V. M. **Estudo etnobotânico de quintais no bairro Quilombo, zona rural do município de Três Coroas, Rio Grande do Sul, Brasil**. Trabalho de Conclusão de Curso - Universidade Federal do Rio Grande de Sul, Porto Alegre, 2012.

ROESE, A. et al. Diário de Campo: construção e utilização em pesquisas científicas. Análise bibliográfica. **Revista Brasileira de Enfermagem Online**, [SI], v. 5, n. 3, dec. 2006. ISSN 1676-4285. Disponível em: < <http://www.objnursing.uff.br/index.php/nursing/article/view/598/141> >. Acesso em: 29.jun.2020. doi: <https://doi.org/10.5935/1676-4285.2006598> .