

Fecha de recepción: 11-agosto-2023

Fecha de aceptación: 18-marzo-2024

LEVANTAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DAS PLANTAS ALIMENTÍCIAS DA COMUNIDADE QUILOMBOLA DO JACAREQUARA, MUNICÍPIO DE SANTA LUZIA DO PARÁ, PARÁ

Ellem Suane Ferreira-Alves¹, Dídac Santos-Fita^{2*}

¹Programa de Pós-Graduação em Agriculturas Amazônicas (PPGAA), Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf), Universidade Federal do Pará (UFPA); Belém, Pará, Brasil.

²Departament d'Antropologia Social i Cultural, Universitat Autònoma de Barcelona (UAB); Bellaterra (Cerdanyola del Vallès), Barcelona, Espanya.

*Correo: dsantofi@gmail.com

RESUMO

O presente estudo objetivou realizar um levantamento das plantas alimentícias e a caracterização das mesmas na comunidade quilombola do Jacarequara, localizada no município de Santa Luzia do Pará, no estado do Pará, Brasil. Priorizou-se uma abordagem metodológica quali-quantitativa, com as técnicas da observação participante, entrevistas semiestruturadas, questionários, turnê-guiada e lista livre para compor o inventário botânico. Os dados obtidos foram tabulados e sistematizados, além de ser calculada a frequência de citação das espécies e o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) das plantas alimentícias inventariadas. Foram catalogadas 140 etnoespécies alimentícias, com destaque para as famílias Euphorbiaceae (27), Arecaceae (12), Musaceae (10) e Rutaceae (9). Entre as plantas alimentícias com maior ISC destacaram-se o açaí (*Euterpe oleracea*), a banana (*Musa paradisiaca*), a mandioca (*Manihot esculenta*), o coco (*Cocos nucifera*), o caju (*Anacardium occidentale*), a acerola (*Malpighia glabra*), a bacaba (*Oenocarpus bacaba*) e a laranja (*Citrus sinensis*). A partir da análise dos dados obtidos por este estudo, observou-se a grande importância das plantas alimentícias e isso se dá por estas comporem não somente a sua base alimentar, como também estar presente na geração de renda e representarem a cultura alimentar local.

PALAVRAS-CHAVE: agricultura familiar, alimentação, Amazônia, etnobotânica, importância cultural.

SURVEY AND CHARACTERIZATION OF THE FOOD PLANTS OF THE QUILOMBOLA COMMUNITY OF JACAREQUARA, MUNICIPALITY OF SANTA LUZIA DO PARÁ, PARÁ

ABSTRACT

The present study aimed to carry out a survey of food plants and carry out their respective characterization in the quilombola community of Jacarequara, municipality of Santa Luzia do Pará, State of Pará, Brazil. Priority was given to a qualitative-quantitative methodological approach, using participant observation, semi-structured interviews, questionnaires, guided tours and a free list to compose the botanical inventory. The data obtained were tabulated

and systematized, in addition to calculating the frequency of citation of the species and the Cognitive Saliency Index (ISC, by their acronyms in Portuguese) of the food plants inventoried. A total of 140 food ethnospecies were catalogued, with Euphorbiaceae (27), Arecaceae (12), Musaceae (10) and Rutaceae (9) standing out. Among the food plants with the highest ISC, were açai (*Euterpe oleracea*), banana (*Musa paradisiaca*), mandioca (*Manihot esculenta*), coconut (*Cocos nucifera*), cashew (*Anacardium occidentale*), acerola (*Malpighia glabra*), bacaba (*Oenocarpus bacaba*) and orange (*Citrus sinensis*). From the analysis of the data obtained by this study, it was observed the great importance of food plants and this is because they compose not only their food base, but also be present in income generation and represent the local food culture.

KEYWORDS: Amazon, cultural importance, ethnobotany, family farming, food.

INTRODUÇÃO

Quando se refere à Amazônia, atrelada à região, está a ideia de suas diferentes potencialidades, sua riqueza, diversidade e beleza (Freire, 2004; Caldas *et al.*, 2020). O bioma Floresta Amazônica compreende aproximadamente 50% de todo o território brasileiro, correspondendo a cerca de 4,196,943 km², sendo a maior floresta tropical do mundo (IBGE, 2010). Na região crescem 2.500 espécies de árvores, sendo um terço de toda a madeira tropical do mundo; e 30 mil espécies de plantas, das 100 mil registradas para a América do Sul (Brasil, 2014).

Em se tratando da produção de alimentação mundial, Graeub *et al.* (2016) estimam que 80% advém da agricultura familiar. A agricultura familiar também pode ser conhecida como agricultura tradicional, sendo caracterizada por ter sua base em insumos, práticas e conhecimentos locais (Empeaire, 2017) e familiares. A mesma autora chama a atenção para a questão de que os agricultores tradicionais, sendo indígenas ou não-indígenas, produzem, fazem uso, melhoram e conservam grande parte da diversidade das plantas que são cultivadas para fins alimentícios, além de outros usos como para tintas, fibras, uso medicinal, entre outros (Empeaire, 2017).

O relatório da Organização das Nações Unidas para a Agricultura e Alimentação (FAO, 2019), faz um alerta sobre a intensa redução da diversidade de plantas cultivadas pois esse fato é uma ameaça à estabilidade dos sistemas tradicionais de cultivo, e um dos principais

fatores pode ser atribuído à substituição das variedades adaptadas localmente conhecidas como “crioulas” pelas variedades que são consideradas “modernas”. Diante desse cenário as comunidades tradicionais possuem um papel fundamental contra a redução da diversidade de espécies, pois são consideradas guardiãs de sementes crioulas e promotoras da agrobiodiversidade, por sua predileção pelas sementes consideradas “da casa” ao guardá-las de uma safra e se planejarem para utilizá-las em uma safra seguinte (Pandolfo *et al.*, 2014).

A maior parte da agrobiodiversidade desenvolve-se e progride em agroecossistemas complexos que, em sua maioria, são chefiados por agricultores familiares, cenário esse observado pelo mundo (Galluzzi *et al.*, 2010). Esses agricultores, geralmente localizados na zona tropical, têm manejado seus campos e contribuído para a conservação da diversidade vegetal, onde garantem sua subsistência alimentar, por milhares de anos (Amorozo, 2013). Assim, a relação entre as comunidades e os recursos naturais vai além da perspectiva econômica. Diegues (2001) afirma que as comunidades tradicionais estabelecem uma relação próxima e única com o ambiente que lhe cerca, onde seus cultivos se espelham nos ciclos naturais e o uso dos recursos ali disponíveis ocorre de acordo com a capacidade de recuperação das espécies animais e vegetais. Segundo Arruda (1999), a natureza pode evoluir juntamente com as sociedades e isso é possível por meio dos diferentes interesses humanos. Essa relação possibilita que a natureza possa ser transformada em benefício do agrupamento humano, possibilitando que exista

uma diversidade em que prevaleça o uso e manejo sustentável dos ecossistemas.

Dentre as diversas comunidades tradicionais amazônicas, os estudos dedicados às comunidades quilombolas se mostram necessários, visto que o papel da população africana e seus herdeiros, foi e ainda é fundamental nos processos de transformação das paisagens e na contribuição em geral para a construção das Américas (Carney e Voeks, 2003). Para os autores, essa população faz parte da construção histórica por meio de sistemas de conhecimento, neste caso com foco nas plantas comestíveis, desse modo marcando a cultura brasileira de forma duradoura e firmando sua resistência e identidade cultural negra.

Diante disso, os estudos direcionados à agrobiodiversidade relacionada às plantas úteis nos quilombos devem ser estimulados ao avanço. Assim, no passado, poucos trabalhos eram dedicados a descrever a abrangência do levantamento, nível específico ou infraespecífico, número de colaboradores, tipo de espaços levantados (como os quintais ou as roças), entre outras variantes, mas a partir dos anos 2000 percebe-se um expressivo desenvolvimento de pesquisas de cunho etnobiológico com foco na diversidade das plantas cultivadas e seus mecanismos basilares, além de estudos realizados pelos próprios detentores (Empeaire, 2017).

Espaços de cultivos como quintais e as roças são dedicados à produção para o autoconsumo, como também uma possibilidade de comercialização do excedente para as populações rurais do nordeste paraense, e por isso se faz importantes que sejam valorizados como tal. Ao considerar esse cenário, este estudo pretende inventariar e caracterizar as plantas alimentícias e sua relação com a agrobiodiversidade local na comunidade quilombola do Jacarequara, localizada no município de Santa Luzia do Pará.

MATERIAL E MÉTODOS

Área de estudo. A comunidade quilombola do Jacarequara fica localizada no município de Santa Luzia

do Pará, no estado do Pará, às margens do rio Guamá, sob as coordenadas geográficas 01°34'32,08''S de latitude e 52°57'12,90''O de longitude (Farias, 2018) (Figura 1). Até o último levantamento realizado pela Associação dos moradores (Associação Quilombola Vida Para Sempre Jacarequara - AVPS), a comunidade é constituída por 394 pessoas e 95 famílias. De acordo com relatos de moradores, a comunidade possui mais de 400 anos, pois já existia quando foi criado o município vizinho de Ourém (Figueira, 2009). De acordo com o mesmo autor, o local foi formado por aqueles que fugiram do trabalho escravo, dos conflitos locais e procuravam saída pelo rio Guamá (Figueira, 2009).

Obtenção e análise de dados. No total foram entrevistadas 42 unidades familiares entre diferentes participantes com faixa etária variando de 25 a 80 anos, entre homens e mulheres, sendo estes idosos (as), chefes familiares, líderes comunitários e jovens. A amostragem, que foi obtida pelas entrevistas livres e semiestruturadas e por questionários, seguiu o método não probabilístico denominado como técnica “bola de neve” (*snowball*) (Bailey, 1994), além do uso da observação participante e turnê guiada pela comunidade. Quando possível, as entrevistas foram gravadas com autorização e consentimento dos participantes. A abordagem quantitativa foi constituída pelo uso de um questionário e da técnica da lista livre (*free listing*) (Silveira e Córdova, 2009), uma ferramenta metodológica que possibilita maior acesso à informação sobre as espécies vegetais citadas pelos colaboradores. Por se tratar de um estudo em uma comunidade quilombola e que depende da colaboração dos moradores para sua realização, na fase de apresentação oficial foi solicitado a assinatura do Termo de Anuência Prévia (TAP).

Nenhum tipo de material biológico foi coletado, por questão de recorte da pesquisa. As espécies vegetais tiveram os seus nomes populares registrados conforme foram mencionados no questionário. Além disso, as informações obtidas por meio da observação participante e das entrevistas que foram julgadas pertinentes também foram utilizadas para complementar essas informações. Também como complemento foi elaborado

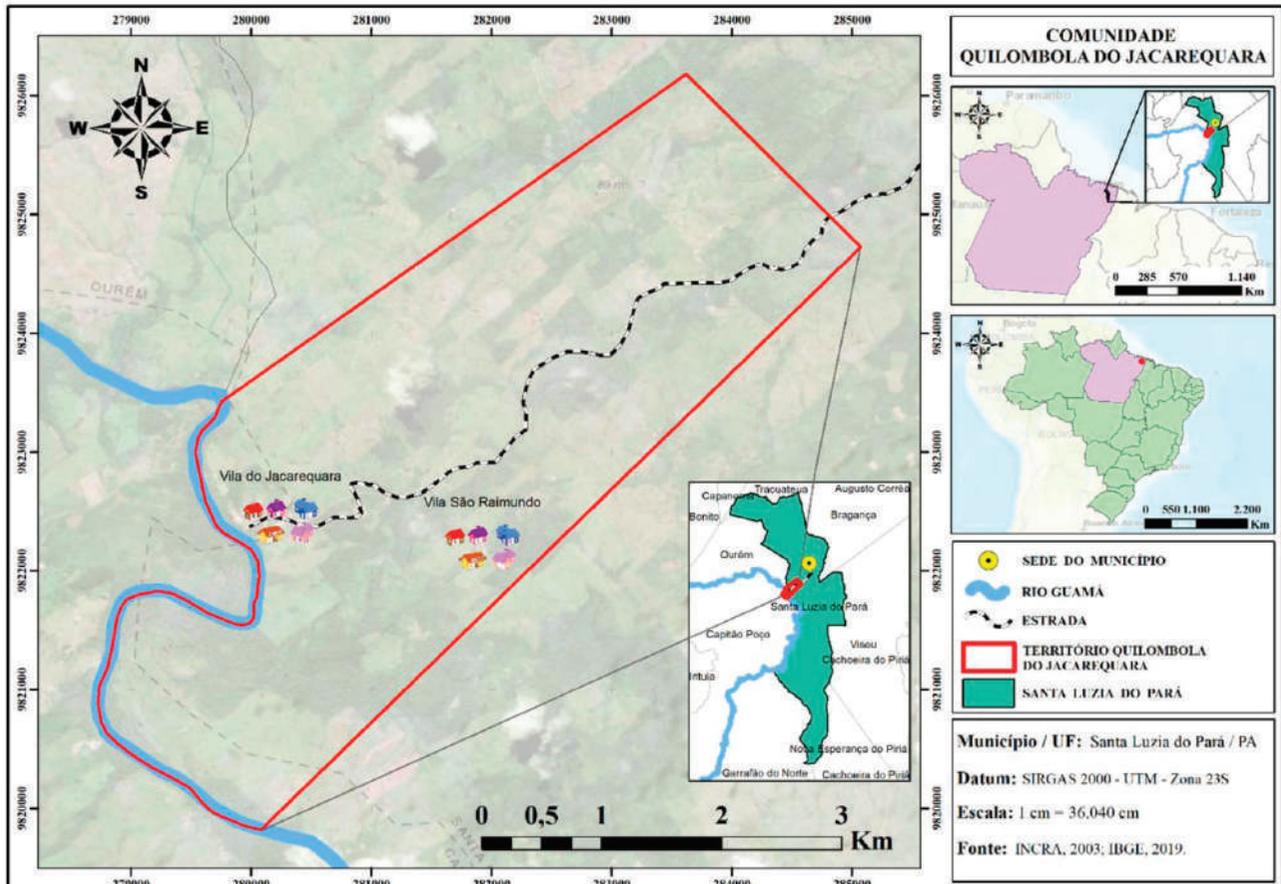


Figura 1. Localização da comunidade quilombola do Jacarequara em relação ao município de Santa Luzia do Pará, Pará.

um inventário botânico das plantas alimentícias, o qual é constituído por informações referentes ao hábito de crescimento, parte utilizada, uso principal, ambiente de procedência, época de produtividade. O nome científico e a origem fitogeográfica foram conferidos junto às bases de dados: Flora do Brasil (Flora e Funga do Brasil, 2020), Tropicos (MOBOT, 2019) e The Plant List (2013). Foram consideradas “nativas” as espécies encontradas naturalmente na Amazônia ou no Brasil e “exóticas” aquelas provenientes de outros locais do mundo.

Para realizar a identificação das plantas inventariadas mais relevantes para a comunidade, foi utilizado o Índice de Saliência Cognitiva (ISC) (Sutrop, 2001) sendo calculado pela fórmula:

$$S = F / (MP \times N)$$

onde a saliência (S) é obtida pelo resultado da frequência de citação de determinada planta alimentícia (F) dividido

pelo produto da posição média (MP) da planta nas listas livre e o número total de entrevistados (N).

O ISC foi calculado pelo *Software Visual Anthropac* versão 1.0 *freelist*. Esse método analisa a relação entre a frequência em que cada espécie vegetal foi mencionada durante as entrevistas, ordenamento das espécies na lista livre de cada entrevistado e a quantidade total de entrevistados e de plantas inventariadas. Para cada espécie foi atribuído um valor de saliência que varia entre 0 e 1, sendo os valores próximos de um (1) os mais salientes e os mais próximos a zero (0) menos importantes.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Inventário das plantas alimentícias. Por meio da realização do inventário botânico no quilombo do Jacarequara foram registradas 140 plantas alimentícias, pertencentes a 42 famílias botânicas (Tabela 1). Das 140 etnoespé-

cies registradas, 18 foram apenas a nível de gênero botânico. Algumas etnoespécies foram reconhecidas apenas durante as turnês guiadas, sendo elas a azeitona (*Syzygium cumini* (L.) Skeels), o bacabi (*Oenocarpus mapora* H.Karst.), o cipó-alho (*Mansoa alliacea* (Lam.) A. H. Gentry) e o guajiru (*Chrysobalanus icaco* L.), sendo que na aplicação das listas livres não foram citadas pelos entrevistados. Outro aspecto que vale ser destacado é que etnoespécies comumente utilizadas no cotidiano dos moradores como alho (*Allium sativum* L.), batata-doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.), cebola (*Allium cepa* L.) ou cenoura (*Daucus carota* L., 1753) não foram citadas para a lista livre e sequer durante as turnês guiadas. Isso pode ser explicado pelo fato de que esses vegetais costumam ser comprados fora da comunidade e não são cultivados no quilombo.

Em relação às famílias botânicas registradas, se destacam com maior número de etnoespécies a família Euphorbiaceae (27), seguido de Arecaceae (12), Musaceae (10), Rutaceae (9), Anacardiaceae e Myrtaceae (sete cada), Cucurbitaceae, Fabaceae, Lamiaceae e Solanaceae (cinco cada) e Moraceae (4). Já Annonaceae, Apiaceae, Caricaceae, Lauraceae, Malpighiaceae, Passifloraceae, Piperaceae, Poaceae, Sapotaceae (duas cada) e as demais famílias são representadas por uma etnoespécie.

A maior representatividade da família Euphorbiaceae (27 etnoespécies) é atribuída às diferentes etnoespécies de mandioca que foram relatadas nas entrevistas por serem consumidas e costumeiramente cultivadas nas áreas de roça do quilombo (ver Tabela 1). Essa família botânica possui ampla e notável distribuição e grande diversidade em todos os tipos de vegetação em diferentes localidades da região tropical, onde se incluem inúmeras espécies de interesse alimentício e econômico, dentre elas a mandioca (Judd *et al.*, 2009). Em estudo sobre o conhecimento popular das plantas cultivadas em quintais de agricultores, povos indígenas e comunidades tradicionais, essa família botânica está elencada entre as três mais citadas (Barbosa *et al.*, 2020).

A família Arecaceae se destaca em seguida (12 etnoes-

pécies) e apresenta espécies de grande importância para a agricultura local como a pupunha (*Bactris gasipaes* Kunth), o tucumã (*Astrocaryum vulgare* Mart.), as diferentes etnovarietades de coco (*Cocos nucifera* L.), o miriti (*Mauritia flexuosa* L.f.), e sobretudo, as palmeiras amazônicas como açai (*Euterpe oleracea* Mart.), o açai branco e a bacaba (*Oenocarpus bacaba* Mart.). Outros estudos sobre as plantas alimentícias inventariadas em terras de povos indígenas no Acre apontaram Arecaceae como a família botânica que mais se destacou entre as demais identificadas (Costa, 2019; Fowler, 2020).

As famílias Euphorbiaceae e Arecaceae que abarcam as plantas alimentícias aqui inventariadas (ver Tabela 1) não são manejadas pelos quilombolas de maneira aleatória. Elas são cultivadas de forma estratégica visando a sua alimentação e geração de renda com a comercialização do excedente. Além disso, as espécies pertencentes a essas famílias, em sua maioria, podem ser cultivadas em diferentes épocas do ano possibilitando o planejamento de acordo com a disponibilidade dessas plantas frente a sazonalidade da região. Esse fato pode ser observado pelas fases de produção das etnoespécies das famílias, onde a mandioca (Euphorbiaceae) pode ser manejada para produzir anualmente sendo mais resistentes à sazonalidade e já as etnoespécies que representam a família Arecaceae, por serem perenes, estão sujeitas a sazonalidade amazônica. O destaque dessas duas famílias botânicas reflete a importância de suas espécies em garantir alimentos de qualidade e proporcionar renda às famílias quilombolas.

Em relação à origem fitogeográfica das etnoespécies catalogadas, das 140 plantas identificadas são consideradas nativas da Amazônia e/ou do Brasil 66 destas (47% das etnoespécies), e as outras 74 proveem de fora (exóticas; 53%). O destaque das etnoespécies de origem exóticas pode ser justificado pela predileção dos moradores em utilizar diferentes plantas que foram naturalizadas e que agora se apresentam como espécies-chave para preencher lacunas em sua alimentação, sendo trocadas entre familiares e amigos, onde proporcionam algum benefício a sua alimentação e renda e não são nativas da região amazônica e/ou do Brasil.

Tabela 1. Inventário botânico das plantas alimentícias da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
AMARYLLIDACEAE								
<i>Allium schoenoprasum</i> L.	Cebolinha	exot	erva	fo	tem	q	71.5	0.464
ANACARDIACEAE								
<i>Anacardium occidentale</i> L.	Caju	nati	arvo	fr, ps	paç, suc	m, q	88.5	0.606
<i>Anacardium giganteum</i> Hanc. Ex Engl.	Cajuí	nati	arvo	fr	inn	m	43	0.266
<i>Mangifera indica</i> L.	Manga	exot	arvo	fr	inn, suc	m, q	52.5	0.295
	Manga miúda	exot	arvo	fr	inn	m, q	24	0.150
	Manga rosa	exot	arvo	fr	inn	m, q	45.5	0.268
<i>Spondias mombin</i> L.	Taperabá	nati	arvo	fr	suc	m, q	52.5	0.156
<i>Spondias dulcis</i> Parkinson	Cajarana	nati	arbu	fr	suc	m	21.5	0.07
ANNONACEAE								
<i>Annona muricata</i> L.	Graviola	exot	arvo	fr	cho, cre, suc	m	31	0.161
<i>Annona mucosa</i> Jacq.	Biribá	nati	arvo	fr	inn, suc	m	36	0.154
APIACEAE								
<i>Coriandrum sativum</i> L.	Cheiro-verde	exot	erva	fo	tem	q	57.5	0.387
<i>Eryngium foetidum</i> L.	Chicória	nati	erva	fo	tem	q	62	0.353
APOACEAE								
<i>Oryza sativa</i> L.	Arroz	exot	erva	gr	coz	r	17	0.094
APOCYNACEAE								
<i>Hancornia speciosa</i> Gomes	Mangaba	nati	arvo	fr	suc	m	2.5	0.009
ARECACEAE								
<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart.	Mucajá	nati	arvo	fr	inn	m	21.5	0.112
<i>Attalea maripa</i> (Aubl.) Mart.	Najá	nati	arvo	fr	inn	m	31	0.13
<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.	Tucumã	nati	arvo	fr	inn	m	36	0.16
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	Pupunha	nati	arvo	fr	coz	m	86	0.435
<i>Cocos nucifera</i> L.	Coco	exot	arvo	fr	agu, chop, coc, inn, lei, min	m, q	83.5	0.622
	Coco ouro	exot	arvo	fr	agu, inn	q	17	0.082
	Coco anão	exot	arvo	fr	agu, chop, coc, inn, lei, min	q	55	0.324
<i>Euterpe oleracea</i> Mart.	Açaí	nati	arvo	fr, pa	inn, caf, vin	m, q, v	98	0.965
	Açaí branco	nati	arvo	fr	inn, vin	m, q	57.5	0.405
<i>Mauritia flexuosa</i> L.f.	Miriti	nati	arvo	fr	coz, vin	m, v	29	0.135
<i>Oenocarpus bacaba</i> Mart.	Bacaba	nati	arvo	fr	vin	m	69	0.499
<i>Oenocarpus mapora</i> H.Karst.	Bacabi	nati	arvo	fr	vin	m	21.5	0.117
ARACEAE								
<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott	Taioba	exot	erva	fo	tem	q	9.5	0.03

Tabela 1. Cont.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
ASTERACEAE								
<i>Acmella kalelii</i> M.M. Campos, C.F. Hall & J.U.M. Santos	Jambu	nati	erva	fo	tem	q	52.5	0.326
<i>Lactuca</i> sp.	Alface	exot	erva	fo	inn	q	14.5	0.053
<i>Gymnanthemum amygdalinum</i> (Delile) Sch.Bip. ex Walp.	Boldo	exot	arvo	fo	cha	q	52.5	0.2
BIGNONIACEAE								
<i>Mansoa alliacea</i> (Lam.) A. H. Gentry	Cipó-alho	nati	trep	fo	tem	q	7.5	0.021
BIXACEAE								
<i>Bixa orellana</i> L.	Urucum	nati	arvo	fr	tem	q	64.5	0.353
BRASSICACEAE								
<i>Brassica oleifera</i> Moench	Couve	exot	erva	fo	tem	q	24	0.099
BROMELIACEAE								
<i>Ananas comosus</i> (L.) Merrill	Abacaxi	nati	arbu	fr	cre, inn, suc	q, r	40.5	0.182
CARICACEAE								
<i>Carica papaya</i> L.	Mamão	exot	arvo	fr	inn, vit	m, q	52.5	0.227
<i>Caryocar villosum</i> (Aubl.) Pers.	Piquiá	nati	arvo	fr	coz	m	29	0.112
CLUSIACEAE								
<i>Platonia insignis</i> Mart.	Bacuri	nati	arvo	fr	chop, cre, suc	m	21.5	0.062
CHRYSOBALANACEAE								
<i>Chrysobalanus icaco</i> L.	Guajiru	nati	arbu	fr	inn	m	29	0.089
CONVOLVULACEAE								
<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.	Batata-doce	exot	lian	tu	coz	r	33.5	0.118
CUCURBITACEAE								
<i>Cucurbita moschata</i> Duchesne	Jerimum	exot	lian	fr	coz	r	45.5	0.292
<i>Cucumis anguria</i> L.	Maxixe	nati	lian	fr	coz	r	45.5	0.297
<i>Cucumis sativus</i> L.	Pepino	exot	lian	fr	inn	q	26.5	0.101
<i>Cucumis melo</i> L.	Melão	exot	lian	fr	inn	r	26.5	0.111
<i>Citrullus lanatus</i> (Thunb.) Matsum. e Nakai	Melancia	exot	lian	fr	inn, suc	r	38.5	0.197
DIOSCOREACEAE								
<i>Dioscorea alata</i> L.	Cará	exot	lian	tu	coz	q, r	48	0.201
EUPHORBIACEAE								
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Macaxeira	nati	arbu	ra	bei, bol, coz, fri	q, r	76.5	0.636
	Mandiocaba	nati	arbu	ra	cru	r	19	0.071
<u>variedades amarela</u>								
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	19	0.024

Tabela 1. Cont.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
	M. Amarelona	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	19	0.099
	M. Bujaru- amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	19	0.091
	M. Dura	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	26.5	0.159
	M. Merí	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc	r	19	0.094
	M. Pecuí- amarela	nati	arbu	fo, ra	fari, mani, tap, tuc		19	0.096
<u>variedades branca</u>								
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	Mandioca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	71.5	0.647
	M. Arrudinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	14.5	0.098
	M. Bujaru- branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	21.5	0.139
	M. Chapéu- de-sol	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	26.5	0.127
	M. Chapéuzinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.089
	M. Chico-vara	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	38.5	0.261
	M. Gigante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	26.5	0.205
	M. Guajiru	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	48	0.324
	M. Mata- galinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.074
	M. Pavulagem	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.076
	M. Pecuí- branca	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.086
	M. Sem- frescura	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	40.5	0.318
	M. Taxizinha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.084
	M. Tareza	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.079
	M. Zé-grande	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.081
<u>variedades creme</u>								
<i>Manihot esculenta</i> Crantz	M. Baiacu	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.069
	M. Imitante	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.064
	M. Pacajá	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.061
	M. Tainha	nati	arbu	fo, ra	bei, cru, far, man, tap, tuc	r	19	0.066

Tabela 1. Cont.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
FABACEAE								
<i>Inga alba</i> (Sw.) Willd	Ingá	nati	arvo	fr	inn	m, q	59.5	0.228
<i>Inga edulis</i> Mart.	Ingá-cipó	nati	arvo	fr	inn	m, q	38.5	0.154
<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq.	Umari	nati	arvo	fr	inn	m	21.5	0.064
<i>Vicia faba</i> L.	Fava	exot	erva	gr	coz	r	19	0.059
<i>Vigna unguiculata</i> (L.) Walp.	Feijão	exot	lian	gr	coz	r	50	0.342
HUMIRIACEAE								
<i>Endopleura uchi</i> (Huber) Cuatrecasas	Uxi	nati	arvo	fr	inn	m	33.5	0.11
LAMIACEAE								
<i>Ocimum basilicum</i> L.	Manjeriçã	exot	erva	fo	tem	q	5	0.013
<i>Ocimum campechianum</i> Mill.	Alfavaca	exot	arbu	fo	tem	q	40.5	0.176
<i>Mentha pulegium</i> L.	Hortelã, menta	exot	erva	fo	cha, tem	q	33.5	0.132
<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng.	Hortelã-grosso	exot	erva	fo	cha	q	19	0.056
<i>Mentha x piperita</i> L.	Hortelãnzinho	exot	arbu	fo	cha	q	26.5	0.085
LAURACEAE								
<i>Persea americana</i> Mill.	Abacate	exot	arbu	fr	inn, vit	m, q	52.5	0.282
<i>Cinnamomum verum</i> J. Presl	Canela	exot	arbu	fo, ga	cha	q	55	0.245
LECYTHIDACEAE								
<i>Bertholletia excelsa</i> Bonpland	Castanha-do- Pará	nati	arbu	fr	inn, paç	m	40.5	0.131
MALPIGHIACEAE								
<i>Malpighia glabra</i> L.	Acerola	exot	arbu	fr	inn, suc	m, q	74	0.511
<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Kunth	Muruci	nati	arbu	fr	inn, suc	m, q	83.5	0.431
MALVACEAE								
<i>Abelmoschus esculentus</i> L.	Quiabo	exot	arbu	fr	coz	q	29	0.17
<i>Theobroma cacao</i> L.	Cacau	exot	arvo	fr, sem	choc, inn	m, q	55	0.251
<i>Theobroma grandiflorum</i> (Willd. Ex Spreng.) K. Schum.	Cupuaçu	nati	arvo	fr	cho, cre, doc, inn, suc	m, q	59.5	0.37
MORACEAE								
<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam.	Jaca	exot	arvo	fr, cç	coz, inn	m, q	38.5	0.208
	Jaquinha	exot	arvo	fr	inn	m, q	21.5	0.069
<i>Artocarpus</i> sp.	Jaca-do-mato	exot	arvo	fr	inn	m, q	19	0.051
<i>Morus nigra</i> L.	Amora	cult	arbu	fr	cha, inn	q	38.5	0.112
MUSACEAE								
<i>Musa paradisiaca</i> L.	Banana	exot	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	93	0.751
<i>Musa</i> sp.	Banana prata	exot	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	64.5	0.468
	Banana maçã	exot	arbu	fr	inn, vit	m, q, r	40.5	0.293
	Banana peroá	exot	arbu	fr	inn	q, m	19	0.044

Tabela 1. Cont.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
	Banana roxa	exot	arbu	fr	inn	q, m	19	0.041
	Banana açú	exot	arbu	fr	ass, far, fri, min	q, m	19	0.039
	Banana branca	exot	arbu	fr	inn, vit	q, m	19	0.036
	Banana jabuti	exot	arbu	fr	inn	q, m	19	0.034
	Banana emissora	exot	arbu	fr	inn	q, m	19	0.031
	Banana unsu	exot	arbu	fr	inn	q, m	19	0.029
MYRTACEAE								
<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels	Azeitona	exot	arvo	fr	inn	q	12	0.046
<i>Psidium cattleyanum</i> Sabine	Araçá	nati	arbu	fr	suc	m	43	0.095
<i>Psidium guajava</i> L.	Goiaba	exot	arvo	fr	cha, inn, suc	m, q	57.5	0.19
<i>Psidium</i> sp.	Goiaba-do- mato	exot	arvo	fr	inn, suc	m	7.5	0.042
	Goiaba branca	exot	arvo	fr	suc	m	26.5	0.063
	Goiaba amarela	exot	arvo	fr	suc	m	19	0.024
<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. e M. Perry	Jambo	exot	arvo	fr	inn	q, m	57.5	0.215
		exot						
OXALIDACEAE								
<i>Averrhoa carambola</i> L.	Carambola	exot	arvo	fr	inn, suc	q, m	31	0.078
PASSIFLORACEAE								
<i>Passiflora edulis</i> Sims	Maracujá	nati	trep	fr	bol, cha, chop, cre, doc, suc	q	7.5	0.023
<i>Passiflora cincinnata</i> Mast.	Maracujá-do- mato	nati	trep	fr	inn	q	48	0.128
PEDALIACEA								
<i>Sesamum indicum</i> L.	Gergilim	exot	erva	gr	paç	q, r	19	0.085
PIPERACEAE								
<i>Piper nigrum</i> L.	Pimenta-do- reino	exot	lian	fr	tem	q, m	59.5	0.331
<i>Peperomia pellucida</i> (L.) Kunth	Erva-de-jabuti	nati	erva	fo	tem	q	21.5	0.025
POACEAE								
<i>Cymbopogon citratus</i> (DC.) Stapf	Capim-santo	exot	erva	fo	cha	q	52.5	0.203
<i>Zea mays</i> L.	Milho	exot	arbu	fr	bol, can, coz, min, pam	r	31	0.169
RUBIACEAE								
<i>Coffea arabica</i> L.	Café	exot	arbu	gr	caf	q	19	0.076
RUTACEAE								
<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbe	Laranja	exot	arvo	fo, fr	bol, cha, inn, suc	m, q, r	71.5	0.482

Tabela 1. Cont.

FAMÍLIA BOTÂNICA/ NOME CIENTÍFICO	ETNO- ESPÉCIES	ORIG	HABI	PARTE UTILIZADA	USO PRINCIPAL	PROC	F.C.	I.S.C.
<i>Citrus aurantium</i> L.	Laranja-da-terra	exot	arvo	fr	inn, suc	q, m	26.5	0.075
<i>Citrus</i> sp.	Laranja lima	exot	arvo	fr	temp	q, m	50	0.182
<i>Citrus limon</i> (L.) Burm. f.	Limão	exot	arvo	fo, fr	inn, suc, tem	m, q, r	76.5	0.461
<i>Citrus</i> sp.	Limão tangerina	exot	arvo	fr	suc, tem	q, m	17	0.042
<i>Citrus</i> sp.	Limãozinho	exot	arvo	fr	inn, suc, tem	q, m	48	0.275
<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm .) Swingle	Limão galego	exot	arvo	fr	tem	q, m	45.5	0.21
<i>Citrus</i> sp.	Limão cidra	exot	arvo	fr	inn, suc	q, m	29	0.036
<i>Citrus reticulata</i> Blanc	Tangerina	exot	arvo	fr	inn, suc	q, m	67	0.335
SOLANACEAE								
<i>Capsicum chinense</i> Jacq.	Pimenta-biquinho, pimenta-de-molho	exot	arbu	fr	inn, tem	q	19	0.012
<i>Capsicum annum</i> L.	Pimenta-de-cheiro, pimentinha	exot	arbu	fr	tem	q	33.5	0.169
<i>Capsicum frutescens</i> L.	Pimenta-malagueta	exot	arbu	fr	tem	q	19	0.009
<i>Solanum lycopersicum</i> L.	Tomate	exot	arbu	fr	inn, tem	q	45.5	0.149
<i>Solanum lycopersicum</i> var. <i>cerasiforme</i>	Tomate-cereja	exot	arbu	fr	inn	q	26.5	0.043
SAPOTACEAE								
<i>Chrysophyllum lucentifolium</i> subsp. <i>pachycarpum</i> Pires & T.D. Penn.	Abiú	nati	arvo	fr	inn	m	31	0.086
<i>Manilkara zapota</i> (L.) P.Royen	Sapotilha	nati	arvo	fr	inn, cha	m	26.5	0.014
TALINACEAE								
<i>Talinum fruticosum</i> (L.) Juss.	Cariru	nati	erva	fo	tem	q	50	0.31
VERBENACEAE								
<i>Lippia alba</i> (Mill.) N. E. Br. Ex P. wilson	Erva-cidreira	nati	arbu	fo	cha	q	45.5	0.166
ZINGIBERACEAE								
<i>Zingiber officinale</i> Roscoe	Gengibre	exot	erva	fo, tu	cha	q	43	0.147

Orig= Origem; Habi= Hábito; Proc= Procedência; F.C.= Frequência de Citação (%); I.S.C.= Índice de Saliência Cognitiva; cult= cultivada; nati= nativa; exot= exótica; arvo= árvore; arbu= arbusto; erva=erva; lian= lianescente; m= mata; q= quintal; r= roça; v= várzea; agu= água; ass= assado; bei= beiju; bol= bolo; caf= café; can= canjica; cha= chá; cho = chocolate; chop= chopp; coc= cocada; coz= cozido; cre= creme; cru= manicueira; doc= doce; far= farinha; fri= frita; lei= leite; man= maniçoba; min= mingau; inn= *in natura*; pam= pamonha; paç= paçoca; suc= suco; tap= tapioca; tem= tempero; tuc= tucupi; vin= vinho; vit= vitamina; am= amêndoa; fl= flor; fo= folha; fr= fruto; ga= galho; gr= grão; pa= palmito; ps= pseudofruto; ra= raiz; se= semente; cç= caroço; tu= tubérculo.

Para Barreto e Spanholi (2019), o conhecimento acerca das plantas nativas e daquelas introduzidas de outras regiões se dá pelo fluxo migratório da população, onde

a interação entre as populações locais e das migrantes de outras localidades proporciona o compartilhamento do conhecimento. Estudos relacionados observam de

maneira frequente a predominância de plantas exóticas em quintais de regiões tropicais úmidas e áridas (p.ex., Rico-Gray *et al.*, 1990; Kumar e Nair, 2004; Albuquerque *et al.*, 2005). Desse modo, Alencar *et al.* (2010) estimam que por conta da versatilidade das espécies exóticas, estas acabam sendo utilizadas para perfazer usos que não são contemplados por espécies nativas.

Ainda assim, por outro lado, é necessário destacar também a importância das espécies de origem nativa, representado pelo número considerável de plantas inventariadas. Esse alto número revela que as espécies nativas estão presentes compondo a alimentação dos quilombolas e mostra que existe uma riqueza de conhecimento no uso e manejo dessas espécies. Isso possibilita uma rica diversidade à agrobiodiversidade local preservada pelos quilombolas, mesmo que atualmente existam inúmeras ameaças que provocam a perda de todo esse conhecimento, como o desinteresse da nova geração acerca dos saberes locais e da não permanência de sua moradia na comunidade (Toledo e Barrera-Bassols, 2015). De acordo com Santilli (2009), a conservação da vegetação nativa e exótica que foram estabelecidas num passado e são utilizadas por populações tradicionais, juntamente a preservação dos saberes tradicionais é importante e necessária visando o resgate de espécie úteis que podem ser fundamentais para o mantimento de agroecossistemas e processos sociais.

Ao considerar a origem fitogeográfica das espécies, foram identificados quatro ambientes que constituem o inventário botânico, sendo eles: mata (23 etnoespécies), quintal (35 etnoespécies), roça (35 etnoespécies) e várzea (duas etnoespécies), além das 45 plantas observadas em mais de um ambiente marcado pelas interações entre estes (Tabela 2).

As interações entre os diferentes ambientes de procedência prevalecem com maior número de etnoespécies e isso mostra que em todos os ambientes pode ser observado uma diversidade considerável de espécies alimentícias. Em seguida, o quintal e a roça se apresentam como os ambientes que apresentam um número de etnoespécies que se destaca. Isso se atribui ao fato de

que nesses ambientes encontram-se espécies que estão amplamente presentes nas refeições dos entrevistados e constituem sua base alimentar. A exemplo, podem ser citadas as frutíferas e as diversas etnoespécies utilizadas como temperos nas refeições muito presentes nos quintais, além da mandioca, maxixe (*Cucumis anguria* L.) e jerimum (*Cucurbita moschata* Duchesne) que marcam os cultivos nas roças da comunidade. Já as áreas de matas são caracterizadas por apresentarem vegetação primária ou os denominados capoeirões ou capoeira, que se encontram em estágio de sucessão da vegetação bastante avançada. Nesse local foram registradas etnoespécies frutíferas e é onde comumente se dá a prática da caça, justamente pela procura das frutas pelos animais.

Ao se fazer uma relação entre a origem fitogeográfica e os ambientes de procedência das etnoespécies, nota-se que no quintal e nas interações entre os diferentes ambientes identificados neste estudo predominam as espécies exóticas. Em ambientes onde a influência humana é acentuada observa-se um número maior de espécies exóticas e ainda assim os quintais contribuem para a diversidade vegetal por ser um espaço de interação entre espécies nativas e exóticas com seus variados usos (Barreto e Spanholi, 2019). Assim, indo além de apenas uma área que compõe o terreno da residência, ambientes como o quintal tornam-se um lugar para convívio cultural e social, onde além de ser um espaço para socializar também são conservadas inúmeras plantas por serem cultivadas de forma sustentável (Guarim-Neto e Novais, 2008).

Já na roça, a presença de etnoespécies nativas se destaca, o que é atribuído ao cultivo das diferentes etnovariiedades de mandioca. Ainda assim, espécies como arroz (*Oryza sativa* L.), feijão (*Vigna unguiculata* (L.) Walp.) e milho (*Zea mays* L.) que em tempos antigos eram abundantemente cultivadas em quase todas as roças do Jacarequara, atualmente tiveram seu cultivo reduzido e entre as motivações estão a diminuição da área disponível para o estabelecimento de roças por conta das fazendas, redução da mão de obra local, mudanças nos fatores climáticos que estão sendo notados

Tabela 2. Agrobiodiversidade das plantas em relação à procedência e origem das etnoespécies inventariadas na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

PROCEDÊNCIA	Nº DE ETNOESPÉCIES	ORIGEM	
		NATIVA	EXÓTICA
Mata	23	19	04
Quintal	35	09	26
Roça	35	27	08
Várzea	02	02	-
Interações	45	09	36
Total	140	66	74

pelos quilombolas e a maior possibilidade de acesso a sede do município para a compra desses alimentos.

Ambientes considerados sistemas agrofloretais como quintais, roçados e capoeiras são vistos como locais de conservação da biodiversidade agrícola e cultural em todas as faixas tropicais do mundo (Machado *et al.*, 2008). Além disso, essas áreas contribuem para a promoção da segurança alimentar, saúde e servem de base para atender as necessidades basilares de famílias agricultoras, além de serem ambientes de socialização e lazer (Ferreira e Sablayrolles, 2009).

Os ambientes de mata e várzea também são marcados pela presença de espécies nativas em maior número. Esses ambientes, por sua vez, caracterizam-se pela atividade extrativista onde a coleta dos frutos das árvores ocorre de forma significativa, sendo essenciais para a alimentação e para a geração de renda da comunidade quilombola. Alguns estudos já vêm traçando um paralelo entre esses ambientes dentro de comunidades tradicionais e sua importância para o extrativismo frente a manutenção da vida e a geração de renda para os locais (p. ex., Martinot *et al.* 2017; Lima e Steward 2020; Silva-Melo *et al.*, 2021).

Ao se fazer uma análise sobre os locais de procedência das etnoespécies aqui inventariadas e suas respectivas origens fitogeográficas é possível perceber que sua composição e estrutura são importantes para a obtenção de alimentos, refletem a agrobiodiversidade local e interferem na geração de renda. Ambientes de

destaque neste estudo como os quintais e a roça, que apresentam como componentes etnoespécies de origem nativas e exóticas, nos levam a crer que a influência da ação humana reflete na multiplicidade das plantas alimentícias, na conservação de variedades vegetais e dos saberes ali existentes e, sobretudo, promovem a soberania alimentar por possibilitarem a autonomia na seleção das espécies ali cultivadas (Almeida, 2013; Barreto e Spanholi, 2019). Diante desse cenário, é fundamental que os ambientes produtivos como os do quilombo do Jacarequara sejam valorizados pois a esses locais está atrelado não somente as atividades produtivas, mas os costumes e toda a cultura relacionada a sua alimentação.

Sobre o hábito de crescimento das plantas inventariadas, foi observado que se destacam os arbustos representados por 58 etnoespécies, seguido das árvores representadas por 53 etnoespécies, além das ervas com 17 etnoespécies, as lianas com nove etnoespécies e trepadeiras representadas por três etnoespécies. Estudos que realizaram o inventário de plantas alimentícias em comunidades tradicionais da Amazônia brasileira também observaram diferentes culturas de hábitos de crescimento, semelhante à esta pesquisa (Almeida, 2013; Costa, 2019).

Os arbustos se destacam nas roças, nos quintais e também na interação entre diferentes ambientes (Figura 2). As roças são marcadas pelas diferentes etnovariiedades de mandioca e pelo cultivo do milho. Etnoespécies como o abacaxi (*Ananas comosus* (L.) Merrill), a banana (*Musa paradisiaca* L.) e suas variedades e o muruci (*Byrsonima crassifolia* (L.) Kunth) fazem com que as interações entre ambientes prevaleçam por serem de procedências distintas e podem ser encontradas nas matas, nos quintais e nas roças.

Em seguida, as árvores se sobressaem principalmente nas áreas de mata, além das interações das diferentes procedências. Esse alto número de espécies arbóreas inventariadas pode ser relacionado com o alto consumo de frutos consumidos (Figura 3), considerando que as árvores acabam sendo mais representadas pelas frutíferas. Além disso, esse ambiente é caracterizado por

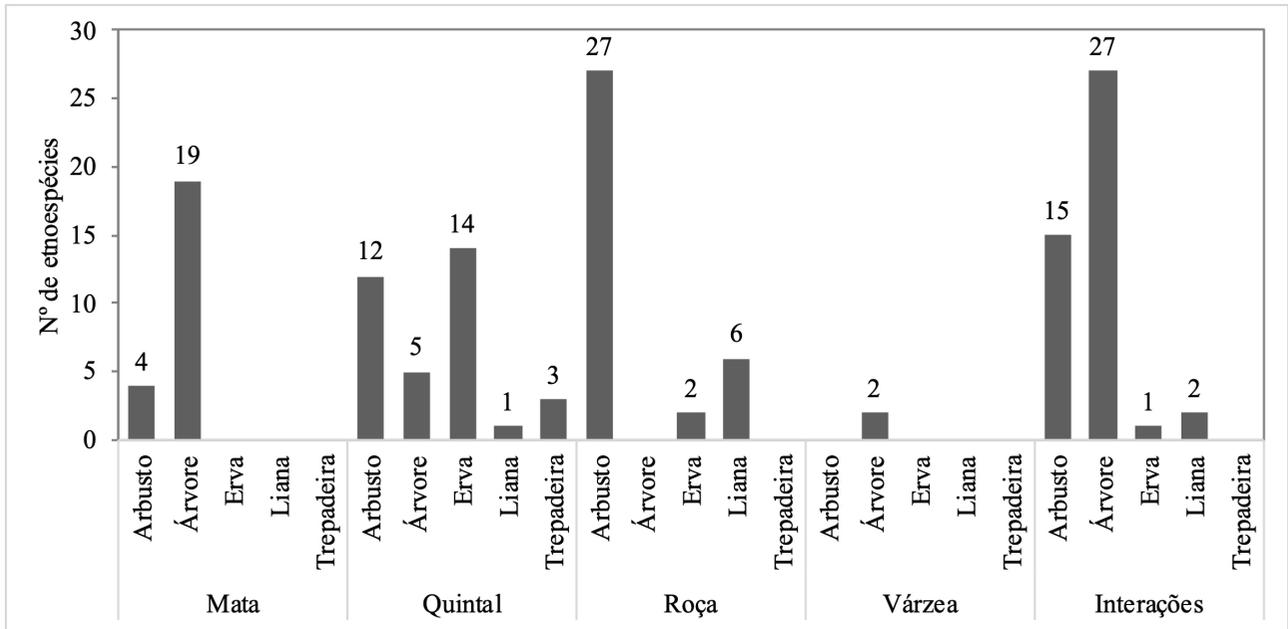


Figura 2. Hábito de crescimento das plantas alimentícias em relação aos ambientes de ocorrência na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

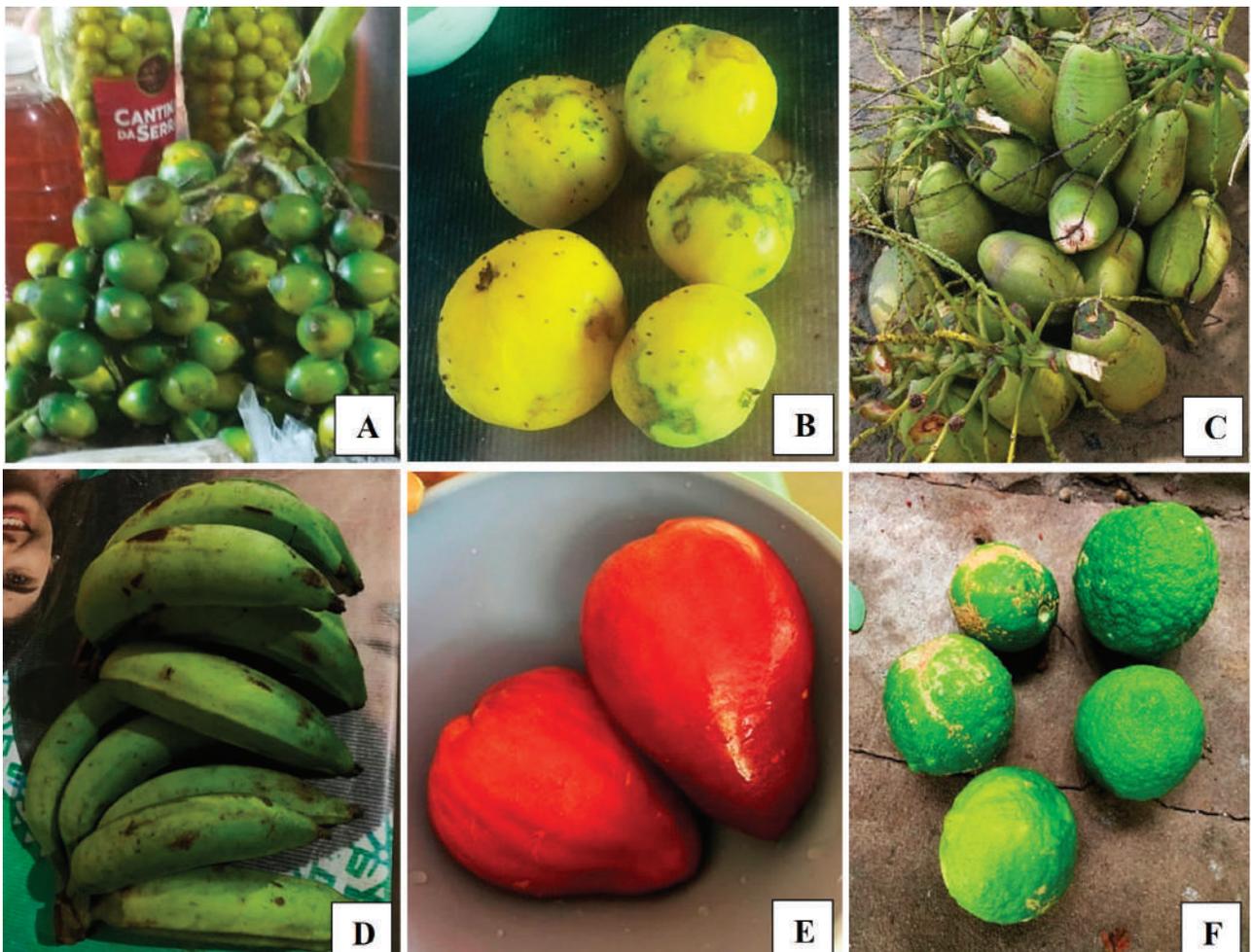


Figura 3. Alguns frutos consumidos na comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará. A) Pupunha e Muruci; B) Goiaba; C) Coco; D) Banana; E) Jambo; F) Limão galego.

grandes árvores que acabam sombreando e dificultam o estabelecimento de plantas de hábito arbustivo e herbáceo em maior número e de relevância para a alimentação.

Um estudo etnobotânico realizado em comunidades rurais da Amazônia meridional verificou que nos quintais estudados se sobressai o plantio de árvores com a finalidade no fornecimento frutas e sombra (Barreto e Spanholi, 2019). Produtores familiares possuem um olhar familiar e doméstico frente às árvores, pois são constituintes permanentes de sistemas produtivos e que cultivam visando manter para gerações futuras (Pompeu *et al.*, 2017). Segundo os mesmos autores, esse valor atribuído ao estrato arbóreo vai além do interesse econômico e prioriza a natureza, a história e a cultura que envolve o estabelecimento e manejo das árvores (Pompeu *et al.*, 2017).

As ervas apresentam-se como o terceiro hábito de crescimento em destaque no inventário, sendo amplamente encontradas nos quintais. Isso pode estar atrelado aos quintais serem constituídos por hortas e canteiros (Figura 4), pois cerca de 64% das residências visitadas possuíam algum tipo de horta ou canteiro. Ervas como cebolinha (*Allium schoenoprasum* L.), cheiro-verde (*Coriandrum sativum* L.), chicória (*Eryngium foetidum* L.), jambu (*Acmella kalelii* M.M. Campos, C.F. Hall & J.U.M. Santos) representam esse estrato, onde são utilizadas em demasia como temperos nas refeições, sendo esta forma de uso também a terceira mais comum.

Ambientes que possuem maior interferência da ação humana costumam ser caracterizados pela presença de ervas, arbustos, lianas e trepadeiras, ou seja, a cobertura florestal que é encontrada nesses locais possibilita a formação de nichos para etnoespécies de porte menor por conta da escolha de seu plantio, seu manejo e de sua finalidade de uso. Estudos que se assemelham a esta pesquisa mostram que a base das espécies cultivadas em quintais agroflorestais do sudoeste paraense é formada por componentes arbóreos e não arbóreos, sendo estes os hábitos arbustivos e herbáceos (Costa *et al.*, 2017).

Bastante consumido pelos quilombolas, os frutos (de 80 etnoespécies) são componentes marcantes de sua alimentação e essenciais para compor as diferentes maneiras da comunidade em assegurar a segurança alimentar com acesso à alimentos de qualidade como são os frutos, além de seu papel fundamental para a autonomia produtiva garantindo a soberania alimentar. Estudos como os de Polesi *et al.* (2017) e Barbosa *et al.* (2020), entre muitos outros, comprovam a relevância atual dos frutos na alimentação local em diferentes regiões do Brasil.

As raízes (de 27 etnoespécies) destacam-se em seguida e seu uso está atrelado ao cultivo, consumo e venda do excedente das etnovarietades de mandioca, atividade produtiva marcante no Jacarequara. Presente em praticamente todas as refeições diárias e com presença marcante nas festividades da comunidade na forma de bolos e outros pratos típicos, a mandioca com sua versatilidade e capacidade de produção em diferentes épocas do ano vem a ser uma fonte nutritiva e de significado histórico-cultural imensurável para os quilombolas. O cultivo organizado em roças de tempo e roças de verão permite que a mandioca esteja disponível para consumo ao longo do ano, sendo a base alimentar local.

Por serem bastante utilizadas não só na alimentação, principalmente as ervas para temperos, mas também como remédios em formas de chás e outros preparos de plantas medicinais, as folhas (de 18 etnoespécies) também se destacam em terceiro lugar neste inventário. Além disso, o uso das folhas de cipó-alho, da erva-de-jabuti (*Peperomia pelúcida* (L.) Kunth) e da taioba (*Colocasia esculenta* (L.) Schott) traz a luz a versatilidade dessas plantas, que para o desconhecimento de leigos podem ser ignoradas, mas frente ao seu vasto conhecimento sobre as plantas, os quilombolas são capazes de reconhecer seu uso de diferentes formas. Elas fazem parte das plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e mesmo sendo comestíveis acabam esquecidas frente à alimentação por serem consideradas matos ou inços, porém apresentam intensa relação com o humano e podem ser domesticadas, cultivadas ou manejadas e, por isso, são consideradas recursos da agrobiodiversidade



Figura 4. Algumas hortas e/ou canteiros nos quintais das residências da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

(Santos *et al.*, 2020).

Frequência de citação das etnoespécies botânicas.

Durante as entrevistas realizadas com os moradores, foi mensurado a frequência de citação das espécies vegetais que compõem a alimentação local. Em relação à frequência (Fr) de citação das espécies botânicas inventariadas, o açaí e a banana foram as etnoespécies que se sobressaíram na menção dos quilombolas entrevistados (Figura 5) (ver Tabela 1). É interessante notar que das 10 espécies mais frequentes citadas, seis espécies são exóticas e quatro são nativas. A presença de plantas nativas que estão em associação com plantas introduzidas pode se assemelhar a sistemas florestais que naturalmente são ambientes ecológicos equilibrados, ainda que esse apontamento seja foco de inúmeros

debates para estudiosos da área (Wiersum, 2004).

Nota-se também que as nove etnoespécies mais citadas são frutíferas. O amplo consumo do vinho do açaí nas refeições, as diferentes etnovarietades de banana, a versatilidade para com o uso do caju (*Anacardium occidentale* L.) como suco, paçoca de sua castanha e o uso das folhas, o consumo regular da pupunha acompanhada do cafezinho como lanche e do coco *in natura*, da sua saborosa água ou em inúmeras receitas influenciam nas suas altas frequências de citação. O limão (*Citrus* sp.), a acerola (*Malpighia glabra* L.) e a laranja (*Citrus* sp.) também são etnoespécies bastante presentes na alimentação dos moradores da comunidade, o que justifica seus altos valores referentes a porcentagem da frequência de citação pelos quilombolas entrevistados.

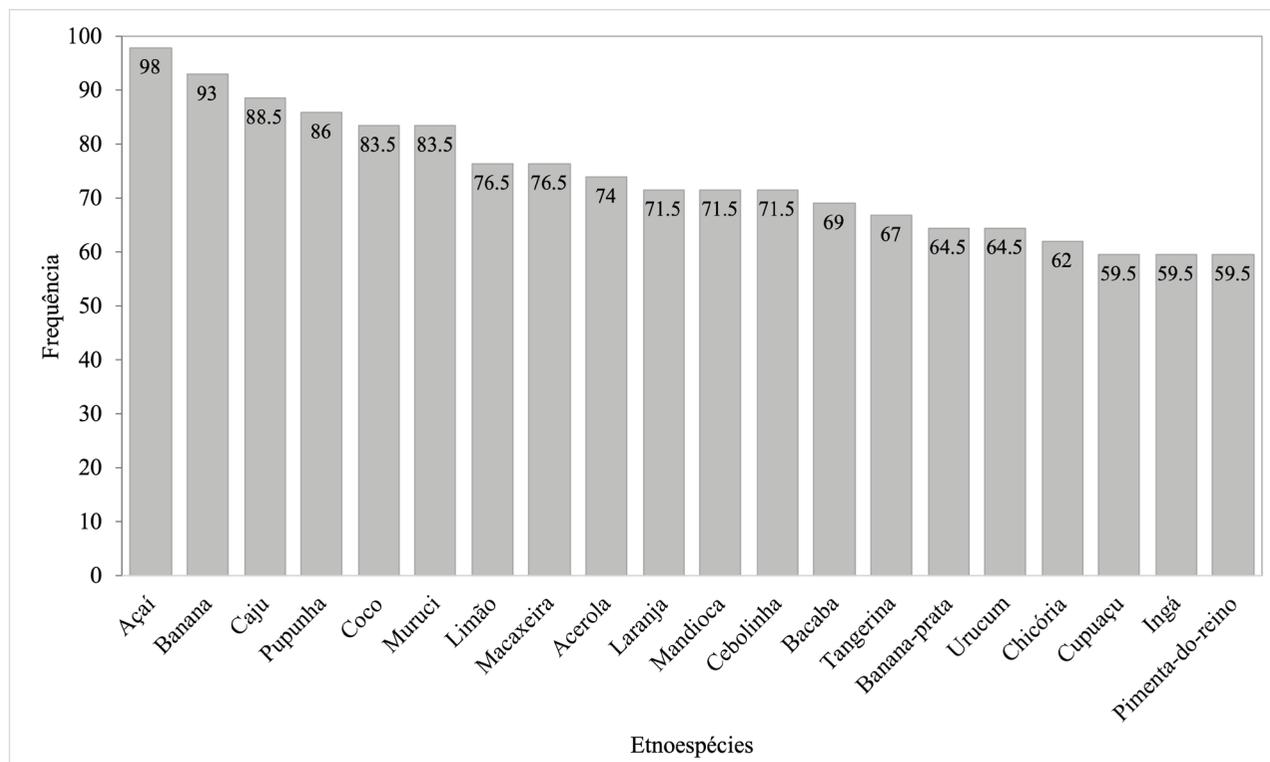


Figura 5. Frequência (Fr) de citação das etnoespécies alimentícias pelos moradores da comunidade quilombola do Jacarequara, Santa Luzia do Pará, Pará.

A mandioca e a macaxeira foram citadas por 76,5% e 71,5% dos participantes da pesquisa, respectivamente. Apesar de serem um dos componentes da base alimentar dos quilombolas, existem núcleos familiares que não se dedicam a atividades produtivas nas roças e talvez, motivados por esse fato, acabam não sendo frequentemente citadas nas listas livres desses moradores, onde acabam prevalecendo as etnoespécies que estão presente em áreas próximas de suas residências e/ou daquelas com as quais trabalham.

Por outro lado, cerca de 43 etnoespécies foram citadas por apenas 19% dos moradores entrevistados. O fato de um número considerável de etnoespécies serem mencionadas por poucos durante as entrevistas aponta que o partilha dos saberes tem se enfraquecido, o que demonstra perda de conhecimento e informações (Shanley e Medina, 2010; Tagliapietra *et al.*, 2021). Estudos apontam a dimensão dessas questões por pertencerem à crise ambiental global onde fatores como redução de área de plantio, envelhecimento dos guardiões das sementes, diminuição da mão-de-obra para o manejo somado ao agravamento de eventos

climáticos inesperados e pela falta de políticas públicas que visem a proteção para os agricultores e suas variedades de crioulas, contribuem para a erosão cultural e da biodiversidade (Burg, 2017).

O índice de frequência de citação das etnoespécies que compõem a alimentação dos moradores do Jacarequara demonstra que o seu plantio e cultivo não se dá de forma ocasional, mas sim de maneira planejada e estabelecida visando a alimentação e o sustento dos quilombolas. Desse modo, os diferentes cultivos e práticas produtivas permitem a manutenção da vida nas unidades familiares, além de complementarem seu sustento financeiro durante o ano. Considerando isso, das 20 espécies mais frequentes, 12 etnoespécies são produtivas tanto no inverno como no verão, quatro são produtivas no inverno e quatro no verão. Ao considerar que no inverno a atividade da pesca é limitada e as roças continuam produzindo e contribuindo para a alimentação e renda, além da suplementação pelas frutíferas como bacaba, ingá (*Inga alba* (Sw.) Willd), pupunha, tangerina (*Citrus reticulata* Blanc); e assim como durante o verão se dá a produção de outras espécies como açai, caju e muruci.

Ainda sobre as etnoespécies que foram citadas de forma mais frequente, o açaí, a macaxeira e a mandioca são componentes fundamentais para a alimentação da comunidade, estando presente em quase todas as refeições. Alimentos como a farinha de mandioca, a farinha de tapioca, a macaxeira cozida, o vinho do açaí, somados ao peixe são a base alimentar local. Além disso, a bacaba, que foi citada por 69% dos entrevistados, por ter sua época de produção no inverno também é fundamental na alimentação da comunidade, principalmente por ser uma alternativa de consumo enquanto a safra do açaí não se inicia e por esse motivo sua alta citação durante a aplicação da técnica da lista livre.

Outras etnoespécies que foram amplamente citadas foram a cebolinha, a chicória, o urucum (*Bixa orellana* L.) e a pimenta-do-reino (*Piper nigrum* L.). Isso pode ser atribuído ao uso indispensável na forma de temperos para o preparo das refeições diárias, como no preparo das proteínas animais nas caldeiras de peixe, na tempera da carne de caça, entre outros e também por serem comumente cultivadas nos quintais das comunidades, sempre encontradas pelas roças e canteiros das residências visitadas. Além disso, motivado pelo uso não só na alimentação como também no uso de remédios produzidos das plantas medicinais, etnoespécies como o caju, o limão e a laranja aparecem como frequentes e essa versatilidade no uso pode justificar sua alta citação.

Índice de Saliência Cognitiva das plantas alimentícias.

No que tange ao Índice de Saliência Cognitiva (ISC) das 140 plantas alimentícias inventariadas neste estudo (ver Tabela 1), os resultados apontam mais uma vez a fundamental importância de todos os ambientes de procedência para a segurança alimentar e manutenção da vida dos quilombolas, além de contribuir para a autonomia produtiva (soberania alimentar) versus a dependência de compra de produtos externos para complementar a alimentação.

O açaí se destaca com o maior ISC (0.965) o que demonstra, mais uma vez, o quão fundamental essa etnoespécie é para a alimentação e geração de renda dos quilombolas, além de ser possível observá-la pelos diferentes

ambientes que compõem a vegetação da comunidade. A banana mostra-se em seguida com o segundo maior ISC (0.751) sendo outra fruta que é bastante consumida entre os moradores, podendo ser facilmente ingerida sem a necessidade de qualquer tipo de procedimento, ou seja, *in natura*. A banana-prata, uma das diversas etnovariiedades da banana, também obteve um dos maiores ISC (0.468) e isso pode ser atribuído ao fato de que alguns moradores entrevistados julgam essa variedade como cognitivamente relevante diante das demais. Além disso, a bananeira é um arbusto amplamente encontrado também em diferentes ambientes, mas sendo marcante nos quintais do Jacarequara.

A mandioca (0.647) e a macaxeira (0.636) também se destacam entre os maiores ISC. Juntamente com a bacaba (0.499), o açaí branco (0.405) e o feijão (0.342), essas etnoespécies fazem parte da rotina dos quilombolas sendo consumidas diariamente em suas refeições, mesmo até daquelas famílias que não as cultivam e por isso necessitam comprá-las. Motivadas por esse cenário, os altos valores de ISC dessas etnoespécies e seu respectivo destaque pode ser justificado por essas plantas alimentícias formarem a base alimentar da comunidade e, conseqüentemente, da cultura alimentar não só dos nortistas como também das refeições dos brasileiros como um todo.

O coco (0.622), o caju (0.606), a acerola (0.511), a laranja (0.482), o limão (0.405), a pupunha (0.435), o muruci (0.431) e o cupuaçu (*Theobroma grandiflorum* (Willd. Ex Spreng.)) (0.370) são outras frutíferas com destaque quanto ao ISC neste estudo. O uso de diferentes partes que podem ser aproveitadas e não somente seus frutos, além de ser possível o seu consumo de diferentes formas e não apenas os frutos *in natura* contribui para esse alto índice de saliência cognitiva entre os entrevistados. Além disso, essas etnoespécies frutíferas são encontradas não somente nos quintais, como também nos demais ambientes de cultivo da comunidade e em diferentes épocas do ano. A avaliação da importância cultural revela que as plantas são fundamentais para a manutenção e continuidade biológica e cultural, além de influenciar a segurança alimentar e práticas de saúde (Silva e Andrade, 2004).

As demais etnoespécies que apresentaram os maiores ISC foram a cebolinha (0.464), o cheiro-verde (0.387), a chicória (0.353) e o urucum (0.353). Uma característica comum entre elas vem a ser sua ampla utilização na forma de temperos, onde agregam e realçam o sabor das refeições diárias. Seja um simples preparo do feijão com arroz, mas também nas sopas, caldeiradas, assados e também nas saladas e inúmeros pratos típicos, essas plantas são amplamente utilizadas e fazem parte da rotina e do costume alimentar local. Pelo uso comum já pontuado, atrelado a facilmente serem encontradas nos cultivos pelas hortas e canteiros nos quintais, explica-se a presença dessas plantas entre os maiores ISC determinados por este estudo.

CONCLUSÕES

A partir da realização do inventário botânico foi possível catalogar 140 plantas alimentícias, onde verificou-se que existe ampla diversidade a essas espécies atreladas. São constituídas, em sua maioria, por espécies exóticas mas também compostas por nativas, com diferentes hábitos de crescimentos, sendo encontradas em ambientes identificados como matas, roças, quintais e várzea, onde diferentes partes são utilizadas de formas distintas na alimentação dos quilombolas.

Além disso, plantas como o açaí, o arroz, o feijão, as diversas variedades de mandioca, a banana, o coco, o caju, a acerola, a bacaba, entre outras se destacaram com alta frequência de citação e alto ISC. Isso demonstra sua importância para os quilombolas, compondo sua base alimentar e geração de renda na comunidade, além de um meio de resistência para a permanência dos quilombolas em seu território e traduzindo a cultura alimentar quilombola que a comunidade manifesta e se identifica.

Faz-se necessário direcionar e incentivar o desenvolvimento de mais estudos tendo as PANCs inventariadas como foco, pois podem estar sendo negligenciadas e correm o risco dos seus usos e saberes associados se perderem. Também é pertinente dar continuidade a estudos desta natureza em outros segmentos botânicos

como inventário das plantas medicinais/ritualísticas, utilitárias, madeireiras, entre outras, que são comumente utilizadas por comunidades tradicionais como o quilombo do Jacarequara.

AGRADECIMENTOS

À comunidade quilombola do Jacarequara e todos os seus moradores. À Universidade Federal do Pará, ao Instituto Amazônico de Agriculturas Familiares (Ineaf). À Capes pela bolsa de mestrado concedida a primeira autora.

LITERATURA CITADA

- Albuquerque, U.D., L.H. Andrade e J. Caballero. 2005. Structure and floristics of homegardens in Northeastern Brazil. *Journal of Arid Environments* 62(3): 491-506.
- Alencar, N.L., T.A. Araújo, E.L.C. Amorim e U.P. Albuquerque. 2010. The inclusion and selection of medicinal plants in traditional pharmacopoeias—evidence in support of the diversification hypothesis. *Economic Botany* 64(1): 68-79.
- Almeida, R.R. 2013. *Escravidão, resistência e a formação de quilombos na Amazônia: Jacarequara em Pauta*. XXVII Simposio Nacional de História – ANAPUH Brasil.
- Amorozo, M.D.M. 2013. *Sistemas agrícolas de pequena escala e a manutenção da agrobiodiversidade—uma revisão e contribuições*. Rio Claro, SP: Edição do autor.
- Arruda, R. 1999. “Populações tradicionais” e a proteção dos recursos naturais em unidades de conservação. *Ambiente & Sociedade* 79-92.
- Bailey, K. 1994. *Methods of Social Research*. Free Press.
- Barbosa, J.S., F.L.P. Castro, V.F. Kinupp e F.P.B. Júnior. 2020. Conhecimento popular sobre plantas cultivadas em quintais: um estudo etnobotânico na comunidade Cristo Rei, Tarumã, Manaus-AM. *Cadernos de Agroecologia* 15(2): 129-138.
- Barreto, M.R. e M.L. Spanholi. 2019. Estudo etnobotânico em comunidades rurais de Sinop, Mato Grosso, Brasil. *Interações (Campo Grande)* 20: 267-282.

- Brasil. Ministério do Meio Ambiente. Bioma Amazônia. 2014. Disponível em: <https://antigo.mma.gov.br/biomas/amaz%C3%B4nia.html>. Acesso em 20 abril 2021.
- Burg, I.C. 2017. *As estratégias de conservação on farm e as ameaças de erosão genética e do conhecimento associado às variedades crioulas de milho de agricultores familiares do município de Novo Horizonte-SC*. Tese (Doutorado em Ciências) - Pós-graduação em Recursos Genéticos Vegetais, Centro de Ciências Agrárias, Universidade Federal de Santa Catarina, Brasil.
- Caldas, E.R., E.M.C. Onofre e S.A. Riscal. 2020. Lâmpada e lamparina: o diálogo entre saberes e a contribuição para a pesquisa em educação na Amazônia brasileira. *Revista Educação e Cultura Contemporânea* 7(48): 325-341.
- Carney, J.A. e R.A. Voeks. 2003. Landscape legacies of the African diaspora in Brazil. *Progress in Human Geography* 27(2): 139-152.
- Costa, G.C., N.D.S. Moura, A.K.D. Farias, E.A. Alho, e G. Oliveira Jucoski. 2017. Caracterização socioeconômica e levantamento de espécies vegetais em quintais agroflorestais da zona rural do município de Parauapebas, Pará. *Revista Agroecossistemas* 9(1): 199-211.
- Costa, N.G. 2019. *Etnobotânica de plantas alimentícias utilizadas pelo povo Shanenawa do município de Feijó, Acre*. Dissertação (Mestrado em Horticultura) - Programa de Pós-Graduação em Agronomia, Faculdade de Ciências Agronômicas, Universidade Estadual Paulista, Brasil.
- Diegues, A.C.S.A. 2001. *O mito moderno da natureza intocada* (Vol. 4). São Paulo: Hucitec.
- Emperaire, L. 2017. Saberes tradicionais e diversidade das plantas cultivadas na Amazônia. *Knowing our Lands and Resources* 1: 41.
- Farias, A.E. 2018. Religiosidade, cultura e identidade: Festividade de São Brás na comunidade quilombola do Jacarequara em Santa Luzia do Pará. *Nova Revista Amazônica* 6(1): 69-82.
- Ferreira, T.B. e M.D.G.P. Sablayrolles. 2009. Quintais agroflorestais como fontes de saúde: plantas medicinais na Comunidade de Vila Franca, Reserva Extrativista Tapajós-Arapiuns, Pará. *Revista Brasileira de Agroecologia* 4(2).
- Figueira, Y.L.V. 2009. *Condições de saúde das crianças de 0 a 5 anos de idade na comunidade quilombola de Jacarequara no Pará-2008*. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável), Universidade Federal do Pará. Brasil.
- Flora e Funga do Brasil. Jardim Botânico do Rio de Janeiro. 2020. Disponível em: <http://floradobrasil.jbrj.gov.br/>. Acesso em: 21 junho 2022.
- Fowler, L. 2020. *Conhecimento, uso e manejo de plantas alimentícias na terra indígena Poyanawa, Alto Juruá, Acre, Brasil*. Dissertação (Mestrado em Agricultura no Trópico Úmido) – Programa de Pós-Graduação em Agricultura no Trópico úmido, Instituto Nacional de Pesquisas na Amazônia, Brasil.
- Freire, L.M.C. 2004. Região Amazônica: Novas Ameaças e Possíveis Respostas. *Revista da Escola Superior de Guerra* (44): 71-127.
- Galluzzi, G., P. Eyzaguirre e V. Negri. 2010. Home gardens: neglected hotspots of agro-biodiversity and cultural diversity. *Biodiversity and conservation* 19(13): 3635-3654.
- Graeub, B. E., M. J. Chappell, H. Wittman, S. Ledermann, R. B. Kerr e B. Gemmill-Herren. 2016. The state of family farms in the world. *World development* 87: 1-15.
- Guarim-Neto, G. e A.M. Novais. 2008. *Composição florística dos quintais da cidade de Castanheira. Quintais mato-grossenses: espaços de conservação e reprodução de saberes*. Cáceres/MT: EDUNEMAT.
- Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Censo Demográfico (IBGE), 2010. Disponível em: <https://www.ibge.gov.br/estatisticas/sociais/saude/9662-censo-demografico-2010.html?=&t=o-que-e>. Acesso em: 5 de fevereiro de 2021.
- Judd, W.S., C.S. Campbell, E. Kellogg, P.F. Stevens e M.J. Donoghue. 2009. *Sistemática Vegetal-: Um Enfoque Filogenético*. Porto Alegre/RS: Artmed Editora.
- Kumar, B.M. e P.R. Nair. 2004. The enigma of tropical homegardens. *Agroforestry systems* 61(1): 135-152.
- Lima, M.G. e A.M. Steward. 2020. Dos bacurizais às roças: Ocupação e uso dos espaços no território do

- quilombo Bairro Alto, Salvaterra, Pará. *Desenvolvimento Rural Interdisciplinar* 3(1): 15-45.
- Machado, A.T., J. Santilli e R. Magalhães. 2008. *A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico: implicações conceituais e jurídicas*. Embrapa Cerrados-Livro científico (ALICE).
- Martinot, J.F., H.D.S. Pereira, e S.C.P.D. Silva. 2017. Coletar ou cultivar: as escolhas dos produtores de açaí-da-mata (*Euterpe precatoria*) do Amazonas. *Revista de Economia e Sociologia Rural* 55: 751-766.
- Missouri Botanical Garden (MOBOT). 2019. Disponível em: <http://www.tropicos.org>. Acesso em 29 de junho 2022.
- Pandolfo, M., E. Pandolfo, J. Ballivián, J. Souza e S. Casol. 2014. Guardiões da Agrobiodiversidade: estratégias e desafios locais para o uso e a conservação das sementes crioulas. *Revista Agriculturas-experiências em agroecologia* 2.
- Polesi, R.G., R. Rolim, C. Zanetti, V. Sant'Anna e E. Biondo. 2017. Agrobiodiversidade e segurança alimentar no vale do taquari/RS: plantas alimentícias não convencionais e frutas nativas. *Revista Científica Rural* 19(2): 118-135.
- Pompeu, G.D.S.D.S., O.R. Kato e R.H.C. Almeida. 2017. Percepção de agricultores familiares e empresariais de Tomé-Açu, Pará, Brasil sobre os Sistemas de Agrofloresta. *Sustentabilidade em Debate* 8:3.
- Rico-Gray, V., J.G. Garcia-Franco, A. Chemas, A. Puc e P. Sima. 1990. Species composition, similarity, and structure of Mayan homegardens in Tixpeual and Tixcaltuyub, Yucatan, Mexico. *Economic Botany* 44(4): 470-487.
- Santilli, J.F. 2009. Agrobiodiversidade e direitos dos agricultores. Tese (Doutorado em Direito) – Pontifícia Universidade Católica do Paraná, Panamá.
- Santos, A.C.A., K.D.S. Rosário, D.J. Santos-Fonseca e J.C.R. Mendes. 2020. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) utilizadas por população rural na Amazônia Oriental, Brasil. *Brazilian Journal of Development* 6(9): 69174-69191.
- Shanley, P. e G. Medina (eds.). 2005. *Frutíferas e plantas úteis na vida amazônica*. Cifor.
- Silva-Melo, G., F.S. Costa e L.C. Silva. 2021. The production scenario of açaí (*Euterpe* spp.) in the state of Amazonas. *Brazilian Journal of Development* 7(7): 71536-49.
- Silva, V.A. e L.D.H.C. Andrade. 2004. O significado cultural das espécies botânicas entre indígenas de Pernambuco: o caso Xucuru. *Biotemas* 17(1): 79-94.
- Silveira, D.T. e F.P. Córdova. 2009. *A pesquisa científica. Métodos de pesquisa*. Porto Alegre: Editora da UFRGS.
- Sutrop, U. 2001. List task and a cognitive salience index. *Field methods* 13(3): 263-276.
- Tagliapietra, O.M., I. Carniatto e G. Bertolini. 2021. A importância do conhecimento local dos agricultores familiares e demais populações rurais para o desenvolvimento rural sustentável. *Revista Gestão e Desenvolvimento* 18(2): 178-199.
- The Plant List. 2013. Version 1.1. Disponível em: <http://www.theplantlist.org/>. Acesso em: 21 junho 2022.
- Toledo, V. e N. Barrera-Bassols. 2015. *A memória biocultural: a importância das sabedorias tradicionais*. São Paulo: Expressão popular.
- Wiersum, K.F. 2004. Forest gardens as an 'intermediate' land-use system in the nature-culture continuum: characteristics and future potential. *Agroforestry Systems* 61(1).