

# PLANTAS ALIMENTÍCIAS EM QUINTAIS URBANOS: UM INVENTÁRIO EM AREIAS E SÃO JOSÉ DO BARREIRO

*Guilherme Ranieri*  
*Silvia Helena Zanirato*

## RESUMO

Nos municípios de São José do Barreiro e Areias, no Vale do Paraíba Paulista, é possível encontrar, dentro do centro urbano, características associadas à ruralidade, como o cultivo de hortaliças e frutas nos quintais, além da presença de detentores de conhecimento botânico sobre plantas alimentícias. Os quintais, as plantas e os saberes são considerados patrimônio cultural em uma definição integradora, tendo em vista suas formas, histórias e os saberes etnobotânicos da população a respeito do cultivo e dos usos. Dessa forma, o texto, síntese de uma Dissertação de Mestrado apresentada ao Procam, explicita partes do trabalho que teve como objetivo caracterizar o uso de plantas alimentícias nesses quintais, com vistas a identificar as vulnerabilidades nas quais plantas e saberes a elas associados estão sujeitos. Foram entrevistados 67 residentes dos dois municípios e foram encontradas 172 espécies e variedades alimentícias, das quais 31 são consideradas espontâneas. Foram listadas, ainda, 20 espécies que possuem potencial na alimentação, mas que não foram citadas. O conhecimento de plantas alimentícias e seus usos pela população é notável; contudo, o que se verifica é que diversos processos podem

comprometer a transmissão desses saberes, fragilizando a manutenção e a transmissão desses patrimônios.

**Palavras-chave:** Etnobotânica, Patrimônio, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), Quintais Urbanos.

## INTRODUÇÃO

A pesquisa, que partiu da perspectiva de que o cultivo de plantas alimentícias nos quintais e os saberes a elas relacionados são um patrimônio, teve como objetivo identificar e caracterizar o uso de plantas alimentícias em quintais urbanos nos municípios de Areias e São José do Barreiro, com vistas a identificar as vulnerabilidades às quais elas e os saberes a elas associados estão sujeitos. Buscou-se, ainda, inventariar a diversidade de plantas alimentícias nos quintais e os saberes e usos a ela associados; identificar as espécies vegetais alimentícias utilizadas, assim como as com potencial de consumo com ocorrência nos quintais; e identificar os fatores que podem expressar vulnerabilidades que levem ao desaparecimento e/ou ao uso de certas plantas ou de certos preparados alimentares.

A escolha dos municípios de Areias e São José do Barreiro se deu pela lenta renovação do solo urbano na região, que preservou a tipologia das residências, assim como a prática da agricultura dentro do urbano. As dinâmicas socioeconômicas permitiram que quintais fossem mantidos, assim como plantas nele adicionadas, cujos conhecimentos ainda existem.

Os entrevistados são os moradores dos centros urbanos, que ainda cultivam alguns alimentos nos espaços dos quintais. Essa população não tem, contudo, vínculo direto com a agricultura, que é, na maioria dos casos, considerada uma atividade secundária em relação à principal fonte de renda.

## MÉTODO UTILIZADO EM CAMPO

O trabalho foi desenvolvido com base na técnica da documentação direta, com observação participante e trabalho de campo (MARCONI; LAKATOS, 2003). O método de coleta de dados foi realizado por meio da abordagem qualitativa para as entrevistas e os relatos, valendo-se de técnicas de entrevista semiestruturada, seguindo um roteiro-guia-padrão e com observação direta participante. Ambos os processos permitiram a elaboração de um inventário de plantas utilizadas pela comunidade; a abordagem usada para sua elaboração foi a quantitativa (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010).

O método de inventário também permitiu sistematizar, bem como identificar, as principais vulnerabilidades a que as plantas e os saberes estão sujeitos. Para a elaboração do inventário, foram utilizados procedimentos distintos. O primeiro, dividido em duas partes, é oriundo da realização de entrevistas semiestruturadas para delineamento do perfil socioeconômico dos participantes e da realização de turnê guiada, acrescido de uma entrevista semiestruturada específica de etnobotânica (ALBUQUERQUE; LUCENA; ALENCAR, 2010), na qual o entrevistado é convidado a fazer uma caminhada em sua propriedade, indicando o nome das plantas presentes e sua forma de uso. As entrevistas semiestruturadas também se voltaram para a transmissão dos conhecimentos de cultivo e usos de plantas alimentícias. Por fim, foi realizada a coleta botânica, de modo a nos certificarmos da identificação pormenorizada das plantas, feita pelos especialistas Sumiko Honda (PMSP), Simone Justamante de Sardi (PMSP), Eduardo Hortal Pereira Barreto (PMSP) e Ricardo José Francischetti Garcia (PMSP).

A pesquisa contou com um termo de consentimento livre e esclarecido (TCLE), aprovado pelo Comitê de Ética em Pesquisa em Seres Humanos (CEP) da Escola de Artes, Ciências e Humanidades (EACH) da Universidade de São Paulo (USP) (Decisão CAAE: 61426816.7.0000.5390, aprovada em 22/11/2016).

## **CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA**

São José do Barreiro é um município com 4.097 habitantes, com baixa densidade demográfica (7,18 hab./km<sup>2</sup>) (PLANSAN, São José do Barreiro, 2010). A população, no último censo, declarou-se como 67,85% branca (PLANSAN, São José do Barreiro, 2010; SEADE, 2017).

Areias, por sua vez, contava, em 2016, com 3.772 habitantes, o que representava uma densidade populacional de 12,36 hab./km<sup>2</sup>, ocupando uma área de 306,57 km<sup>2</sup>. A população predominante é branca, com 54,1% assim declarados (SEADE, 2017).

O percentual de idosos (residentes acima de 60 anos) em relação ao total da população em Areias ficou em torno de 16,6% em 1980 e 59,1% em 2016. São José do Barreiro também apresentou aumento nessa faixa etária, de 18,2% em 1980 para 74,3% em 2016.

Esses números se explicam pela dificuldade de manutenção da população jovem, que deixa as cidades em busca de trabalho em outros locais. A atenção ao percentual de idosos na pesquisa se explica pelo fato de esse ser o grupo que mais detém os conhecimentos sobre plantas e cultivo em quintais urbanos e que pode, em princípio, transmiti-los aos mais jovens.

## RESULTADOS

Em campo, as entrevistas foram aplicadas em duas amostras diferentes, compondo um total de 67 entrevistados obtidos pelo método bola-de-neve. Elas foram realizadas, em São José do Barreiro, em janeiro e julho de 2017, e em Areias, em julho de 2017. A primeira amostra, contemplou 59 entrevistados e foi direcionada para aqueles que ainda possuem quintal ou cultivo nesse quintal. A segunda, com um total de 8 entrevistados, foi direcionada para aqueles que não possuem mais quintais, buscando determinar suas razões ou motivações.

### OS ENTREVISTADOS QUE PRATICAM A AGRICULTURA URBANA NOS QUINTAIS

Do total de 59 entrevistados que possuíam quintal com cultivo, 59% eram do sexo feminino e 41%, do sexo masculino. A idade do total de entrevistados ficou na faixa entre 32 e 88 anos, dos quais 22% tinham idade entre 32 e 50 anos; 40%, entre 50 e 70 anos, e 37% com idade acima de 70 anos, o que demonstra a predominância de idade avançada de muitos dos entrevistados.

Em relação ao grau de alfabetização, 13,4% dos entrevistados possuíam ensino superior. Do total de entrevistados que possuíam horta no quintal, 22,8% não tinham escolaridade e 45% abandonaram os estudos antes do ensino médio. Foram listadas 19 ocupações, com predominância de aposentados (57,7%), sendo que os demais, 37%, trabalhavam sem carteira assinada ou como autônomos.

### OS QUINTAIS DE AREIAS E SÃO JOSÉ DO BARREIRO: UM PEQUENO INVENTÁRIO

Das diferentes formas de manejo encontradas nos 57 quintais visitados, podemos citar quatro categorias majoritárias. A primeira é o cultivo *apenas de hortaliças*, que compreendeu 30,5% dos quintais (n=18). A segunda tipologia, na mesma proporção de ocorrências, conjugou o *plantio misto de alimentícias e ornamentais* (30,5%) (n=18). A terceira categoria, por sua vez, englobou as residências que possuíam cultivo de *hortaliças separado de ornamentais*, 23,7% (n=14) dos quintais. Na quarta categoria, não havia cultivo de hortaliças, predominando o *cultivo de frutíferas de porte arbóreo* (n=9), representando 15,3% do total. A dimensão dos quintais variou de 6 m<sup>2</sup> a 1.600 m<sup>2</sup>, considerando a área de plantio não impermeabilizada. Por volta de 37,3% (n=22) dos quintais possuía até 50 m<sup>2</sup>; 18,7% (n=11) possuía entre 50 m<sup>2</sup> e 100 m<sup>2</sup>; 23,7% (n=14) possuía dimensões entre 100 m<sup>2</sup> e 500 m<sup>2</sup>; e 20,3% (n=12) possuía dimensões acima de 500 m<sup>2</sup>.

Os resultados a respeito da manutenção de quintais foram categorizados em quatro grupos: “por gostar de mexer com a terra” (n=44 respostas); “para autoconsumo” (n=36), “para aumentar a renda (comercializar excedentes)” (n=12). Durante a ida a campo, foi acrescentada uma quarta categoria, que teve frequência considerável: “por plantar quando morava na roça” (n=19).

## AS PLANTAS ALIMENTÍCIAS NESSE INVENTÁRIO

Foram encontradas 172 espécies e variedades de plantas alimentícias, distribuídas em 40 famílias botânicas, incluindo variedades locais, muitas das quais não eram cultivadas comercialmente nem estavam disponíveis nos mercados da região. Dentro dessa listagem, 28 plantas não eram encontradas à venda nem produzidas em grande escala, sendo consideradas por parte da literatura como plantas alimentícias não convencionais ou, ainda, plantas negligenciadas ou subutilizadas. O uso dessas plantas, segundo entrevistas realizadas, era decrescente. Dentre essas espécies, as mais citadas foram o almeirão (*Lactuca indica* L.) (n=26), a taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç.) (n=24), a serralha (*Sonchus oleraceus* L.) (n=20), o caruru (*Amaranthus viridis* L.) (n=16), a maria-gorda (*Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn.) (n=6) e a beldroega (*Portulaca oleracea* L.) (n=9).

As plantas que possuíam mais variedades são a pimenta (n=7), a couve (n=7), a laranja (n=7), a manga (n=5), a mandioca (n=5), a banana (n=5) e o milho (n=5).

As plantas com maior frequência de citações foram couve (n=56), mandioca (n=33), cebolinha (n=33), mamão (n=28), almeirão (n=27), salsa (n=26), taioba (n=25), hortelã (n=24), manjeriço (n=22), laranja (n=20) e chuchu (n=20), e suas variedades.

Das plantas listadas nos quintais pelos entrevistados, temos 40 famílias, das quais predominam Myrtaceae (n=9), Lamiaceae (n=9), Solanaceae (n=6), Asteraceae (n=6) e Brassicaceae (n=6), Rutaceae (n=5) e Apiaceae (n=5).

Durante as entrevistas, muitas dessas espécies foram reconhecidas como alimento de hoje ou do passado. Dentre as plantas que estão na categoria de espontâneas, ou seja, que eram coletadas e usadas como alimento, predominaram as folhosas como almeirão (n=26), taioba (n=24), serralha (n=20), caruru (n=16), maria-gorda (n=6) e beldroega (n=9).

As plantas reconhecidas, mas não mais usadas são taioba (n=5), serralha (n=5), caruru (n=6), beldroega (n=9) e maria-gorda (n=5). Elas estão presentes, mas caíram em desuso, sendo vistas como “inços” ou “mato” e, assim, sendo

consideradas inferiores aos vegetais não espontâneos, que em geral necessitam de mais cuidado no cultivo.

Para determinar as espécies existentes nos quintais, negligenciadas ou subutilizadas enquanto alimento, foram realizadas 27 amostras de 0,25 m<sup>2</sup>, constituindo um total de 52 espécies. Destas, 65,4% (n=34) possuíam potencial de uso como alimento e 20 espécies não foram identificadas, nem eram consumidas. Essas plantas poderiam representar alimentos frescos a baixo custo, como importante suplemento alimentar, desenvolvendo-se sem grandes cuidados, sendo variadas, abundantes, fáceis de coletar (CARNEIRO, 2004). Não foi possível, contudo, detectar se já houve uso no passado e se ele desapareceu, ou se essas espécies nunca foram utilizadas pela população.

## O CONHECIMENTO E SUAS VULNERABILIDADES

A vulnerabilidade do patrimônio cultural e natural já é algo bastante referido pela literatura sobre o tema, e na pesquisa foi expresso no conhecimento e nos usos da biodiversidade alimentícia encontrada em quintais urbanos nos municípios de São José do Barreiro e Areias. Esses saberes são considerados patrimônio por serem oriundos da transmissão entre gerações; por serem resultantes da interação com a natureza e sua história; e por possuírem materialidade e imaterialidade.

A presença de plantas, de quintais urbanos e de conhecimentos das propriedades alimentícias e das formas de consumo das plantas se explica em face a uma série de transformações sociais e culturais a que os municípios foram sujeitos, o que relegou a eles lentas transformações socioespaciais ao longo do século XX. A lenta transformação permitiu a manutenção desses espaços e dos conhecimentos a eles associados.

Apesar disso, os espaços em análise não escapam das ameaças de cunho ambiental, social, político e/ou cultural, que modificam formas de conceber a moradia, com aproveitamento maior do terreno e termos construtivos e sua impermeabilização. Também constitui ameaça a esse saber a não transmissão para as gerações futuras. Todos esses processos estão ainda associados à globalização e às tendências de homogeneização de práticas e representações, o que gera necessidade de reafirmação das identidades e das heranças culturais. A salvaguarda dessa herança deve ocorrer em consonância com o progresso econômico desejado pelas comunidades (HERNANDES, 2005; ARNAIZ, 2005; PROENÇA, 2010) e daí a importância da sistematização desses saberes, que se confundem com memórias e com o cotidiano, em relação ao conhecimento botânico local.

## DESAFIOS À TRANSMISSÃO DO CONHECIMENTO BOTÂNICO LOCAL

Diversos trabalhos que tratam da transmissão do conhecimento apontam causas para o desaparecimento do conhecimento botânico local. O aprendizado não é unidirecional, mas ocorre em múltiplas direções de forma simultânea (HURRELL, 2014), intensificado por movimentos de migração e também pelo acesso à mídia escrita, à televisão e à internet. Um dos entrevistados, em depoimento, expôs que o conhecimento que traz dos seus pais e da experiência prática no campo foi complementado por informações oriundas da mídia aberta.

Os três mecanismos (HARUYAMA, 2014) mais encontrados nos processos que levam à perda do conhecimento botânico local são: a redução da população (detentora do conhecimento); a redução do conhecimento dessa população; e a redução da transferência desse conhecimento para as populações imaturas (não detentoras do conhecimento).

a) A redução da população detentora dos saberes

O desaparecimento de um saber dentro de uma comunidade associa-se à redução da população madura – há poucos detentores que possam ensinar. Como não houve renovação dessa população, há menos vetores de ensino desse conhecimento. Em geral, o conhecimento botânico local ocorre nas práticas de convivência, no dia a dia, e, com a redução do convívio entre gerações e de oportunidades de aprendizado, esse conhecimento fica vulnerável, e sua transmissão, comprometida.

b) A redução do conhecimento

As habilidades e os conhecimentos que não são relevantes para o cotidiano, que perderam sua utilidade aparente, não são praticados. Dessa forma, a população não detentora de um saber perde a oportunidade de aprender certas práticas pela observação dos mais velhos.

Em entrevistas e conversas informais, moradores citaram, ainda, saber fazer queijo, sabão de cinzas, secar um brejo ou mesmo construir um rancho de barro a partir do zero, mas que, por não terem necessidade da realização dessas práticas, não transmitiram esse saber a seus filhos e netos. O mesmo vale para o consumo de algumas plantas – muitas ainda referidas como pertencentes ao passado, “ao tempo da roça”, “do sertão”, consumidas como plantas da rotina passada ou pela falta de alguma outra.

c) A redução da transferência desse conhecimento

O terceiro mecanismo de desaparecimento é a redução da transferência dos saberes entre gerações. Se faltam oportunidades de transferência do aprendizado, o conhecimento pode se perder, na medida em que a geração detentora vai desaparecendo. Tendo em vista que o conhecimento botânico local depende, em grande parte, do convívio para o aprendizado, pela observação e imitação, os fatores que comprometem o contato entre as gerações e a sociabilidade podem refletir na interrupção da transmissão de saberes. Durante entrevistas com os moradores que ainda possuíam horta ou pomar, de um total de 21 respostas, 2 disseram que os filhos gostam, mas ainda são muito novos para confirmar se aprenderam “a lida” ou se pegaram “o gosto” pelo assunto; um terceiro entrevistado disse que os filhos aprenderam com ele, mas já não tinham mais interesse. Apenas 1 entrevistado disse que os filhos gostavam e ajudam com o quintal, enquanto os demais 17 entrevistados disseram que os filhos não aprenderam com eles tudo o que eles sabiam sobre identificação de plantas, cultivo e consumo e que, ainda que tivessem uma horta ou um pomar em casa, os filhos não se envolviam em sua manutenção.

De acordo com as falas da população entrevistada, é notável a redução da transferência desse conhecimento, assim como o fato de que, nos casos em que tenha havido a transferência, esse conhecimento não tenha sido colocado em prática.

## **DESCARACTERIZAÇÃO DO MODO DE VIDA E PRESSÕES DO URBANO**

A descaracterização do modo de vida associada às pressões do urbano e da modernização da sociedade são fatores que acentuam a vulnerabilidade do conhecimento botânico local. Ela representa o desinteresse dos indivíduos imaturos, em sua grande maioria a população jovem, em relação aos conhecimentos “da roça”.

É marca da condição dos municípios estudados a falta de emprego, que faz com que não seja possível reter os mais novos na cidade. A cidade, como me foi dito, é uma “cidade de velhos”, os jovens saíram em busca de melhores oportunidades. A transmissão do conhecimento fica comprometida tanto pelo desinteresse quanto pela migração dos indivíduos não detentores desse conhecimento. Segundo um dos entrevistados, aqueles que permaneciam na cidade eram os que estavam acostumados com a vida simples do campo e, possivelmente, não conseguiriam outra ocupação em outra cidade devido à baixa escolaridade.



## O ACESSO AOS MERCADOS E O CUSTO-BENEFÍCIO DA PRODUÇÃO PARA AUTOABASTECIMENTO

O aumento de acesso a mercados com ofertas de produtos vegetais reduz a produção para autoconsumo. Dessa forma, qual o papel das hortas quando o abastecimento está associado ao mercado e o consumo, aos gêneros alimentícios, espécies e variedades nele disponíveis? Dentre os entrevistados que possuíam quintal, mas não o cultivavam, foi apontada a facilidade de comprar nos mercados, em um total de 87,5% dos entrevistados. De um total de 61% dos entrevistados que ainda possuíam cultivo no quintal, entre as principais razões para fazê-lo estava o autoabastecimento. Somente 20,4% dos entrevistados tinham foco na produção para comercialização de excedentes.

Nessa produção em microescala, diferente dos mercados locais, as hortaliças estão sempre frescas e a variedade é maior. Nas hortas nos quintais, um entrevistado disse que moradores vinham em busca de hortaliças ausentes no circuito formal, como o caruru, a serralha, a taioba e o tomatinho.

## DESAFIOS PARA A REDUÇÃO DAS VULNERABILIDADES

Diante da constatação da redução dos saberes e dos fazeres sobre o cultivo, do conhecimento sobre plantas em quintais urbanos e da transmissão desse saber, como sugestões de medidas de salvaguarda, apontamos:

- a) Inserção no mercado local e venda direta pelos produtores aos consumidores

A inserção de alimentos oriundos de plantas existentes nos quintais, com diferencial de mercado, em cardápios de restaurantes e pousadas locais reforçaria o valor e a diversidade das práticas de alimentação e da gastronomia da região. Todas as hortaliças e as frutas encontradas possuem grande potencial gastronômico a ser explorado, dentro do contexto da comida “da roça” ou “caipira”, com uma inserção muito mais autêntica e emblemática do que em restaurantes “gourmet” das grandes capitais, como já ocorria com a farofa de formiga içá, iguaria de uma das cidades da região, vizinha aos municípios aqui analisados. Associado a isso estaria o incremento da produção de queijos, aguardente e café, que já existiam no comércio da região, mas que ainda eram pouco explorados para geração de renda.

De forma superficial, foi percebido que algumas das festas locais ainda tinham pouca atratividade para outras cidades, atraindo um público local e sem integrar a cultura alimentar local.

b) Fortalecimento da auto-organização da comunidade (e dos produtores)

Estimular as relações e organizar os produtores de pequena escala para viabilizar o fortalecimento comunitário e do turismo. Como sugestões preliminares, maior ordenação e qualificação dos restaurantes e pousadas locais, assim como dos produtores de queijos, café, compotas de frutas da região, doces, licores e destilados. É possível que a produção dos quintais, em escala artesanal, esteja presente nos balcões das padarias, das pousadas e dos restaurantes, focando nos ingredientes próprios da região. assim como no comércio local, em restaurantes, padarias e lanchonetes ou, ainda, em festivais locais de gastronomia, alinhados com as festividades típicas.

Como sugestão de medida adaptativa, a diversificação das atividades ligadas ao patrimônio que possam gerar emprego e renda, de modo que algumas das plantas usadas na culinária local sejam expandidas ao comércio de restaurantes e lanchonetes. Essa medida, ainda que não represente a salvaguarda do sistema de saberes, gera interesse direto da comunidade, com a valorização e a ativação desse conhecimento para uma finalidade que pode se traduzir em renda.

c) Retenção dos jovens

A migração dos jovens em busca de melhores condições é inerente aos indicadores socioeconômicos dos municípios. A criação de novos postos de trabalho e o desenvolvimento econômico local, fomentados pela valorização do patrimônio botânico local, poderiam gerar oportunidades de emprego e renda, mantendo jovens na cidade. Contudo, não é possível afirmar que isso poderia garantir a continuidade da transmissão dos saberes.

d) Evitar o parcelamento dos quintais.

Dentre as razões para o desaparecimento dos quintais está seu parcelamento e descaracterização, em geral para abrigar novas residências ou

novas formas de conceber os espaços adjacentes à moradia, na expectativa de maior aproveitamento para fins construtivos. É urgente que sejam pensadas medidas de valorização dos quintais, com plantio diversificado de víveres, sobretudo aqueles com propriedades alimentícias pouco inseridas nas formas atuais de alimentação, associadas ao comércio e à geração de renda, para conter esse parcelamento.

e) Apoio à transmissão do conhecimento às gerações mais novas

Estimular a valorização da cultura local pelas instituições, a ponto de que um dia esses saberes e fazeres associados ao conhecimento etnobotânico possam ser inseridos no currículo escolar, considerando as tradições da região e a cultura caipira, com destaque para a valorização do rural e dos usos das plantas na alimentação. Isso poderia ser viabilizado, por exemplo, nas escolas cujo fornecimento de alimentos é oriundo de produção local, associado à inclusão na alimentação escolar das plantas presentes nos quintais locais. A valorização dos saberes pela própria comunidade é uma forma de gerar interesse e relevância para esse sistema de conhecimento, gerando protagonismo para os seus detentores, em geral, os idosos.

## CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os objetivos estabelecidos na dissertação foram alcançados, pois pudemos ter um inventário que aponta os quintais, seus plantios, a diversidade de plantas alimentícias e quais espécies têm o uso restrito a poucos moradores. Também pudemos ver os saberes que estão em risco de desaparecimento, assim como as plantas com potencial de uso que são negligenciadas ou subutilizadas.

Os quintais urbanos analisados mostraram-se locais com grande riqueza vegetal. O inventário realizado em 67 quintais apontou que, dentro do recorte de plantas alimentícias, havia um total de 172 espécies e variedades distribuídas em 40 famílias. A riqueza encontrada era grande, porque inclui também variedades locais, muitas das quais não eram cultivadas comercialmente nem estavam disponíveis nos mercados da região.

Dentro desse inventário, foram listadas 28 espécies que não eram encontradas à venda nem produzidas em grande escala, consideradas por parte da literatura como plantas alimentícias não convencionais ao mercado local, ou ainda plantas negligenciadas ou subutilizadas. O uso dessas plantas, segundo entrevistas

realizadas, é decrescente, decorrente mais de fatores socioculturais e não biológicos, pois havia disponibilidade do recurso, mas havia uma opção por não o utilizar.

Dentre as plantas consideradas espontâneas ou invasivas, encontramos nos quintais um total de 34 espécies e variedades que possuem potencial para a alimentação humana.

A agricultura urbana, manifestada nos quintais, permitia que uma quantidade significativa do conhecimento botânico associado à identificação e ao uso de plantas alimentícias ainda existisse. O sistema de conhecimento encontrado nas cidades de Areias e São José do Barreiro, por ser oriundo da transmissão entre gerações; por ser resultante da interação com a natureza e sua história; por possuir materialidade e imaterialidade; e por estar vulnerável à descaracterização ou ao desaparecimento, pode ser considerado um patrimônio em risco de perda.

O futuro do conhecimento botânico local e dos quintais é incerto, de forma que a contenção das vulnerabilidades pode ajudar a evitar que eles desapareçam.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; ALENCAR, N. L. Métodos e técnicas para a coleta de dados etnobotânicos. ALBUQUERQUE, U. P.; LUCENA, R. F. P.; CUNHA, L. V. F. C. (org.). *Métodos e Técnicas na Pesquisa Etnobiológica e Etnoecológica*. Recife, NUPEEA, 2010.

ARNAIZ, M. G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

CARNEIRO, A. M. Espécies ruderais com potencial alimentício em quatro municípios do Rio Grande do Sul. Tese de Doutorado, Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. Diez (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005.

HURRELL, J. Urban Ethnobotany in Argentina: Theoretical advances and methodological strategies. *Ethnobiology and Conservation*, v. 3, 2014.

HURRELL, J.; POCHETTINO, M. L. Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, pp. 293-309, 2014.

LAKATOS, E. M.; MARCONI, M. A. *Técnicas de pesquisa*. 3. ed. São Paulo: Editora Atlas, 1997.

PLANSAN. Prefeitura Municipal de São José do Barreiro. Plano Municipal Integrado de Saneamento Básico. Disponível em: [http://www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS\\_SAO\\_JOSE\\_DO\\_BARREIRO.pdf](http://www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS_SAO_JOSE_DO_BARREIRO.pdf). Acesso em: fev. 2017.

PLANSAN. Prefeitura Municipal de Areias. Plano Municipal Integrado de Saneamento Básico. Disponível em [www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS\\_AREIAS.pdf](http://www.saneamento.sp.gov.br/PMS/UGRHI02/PMS_AREIAS.pdf). Acesso em: fev. 2017.

PROENÇA, R. P. C. Alimentação e globalização: algumas reflexões. *Ciência e Cultura*, v. 62, n. 4, pp. 43-47, 2010.

SEADE. Informações dos Municípios Paulistas. Disponível em: <http://www.imp.seade.gov.br/frontend/>. Acesso em: 2 fev. 2017.

