Conhecimento etnobotânico como patrimônio: os quintais urbanos nas pequenas cidades do Vale Histórico Paulista

Ethnobotanical knowledge as heritage: the urban homegardens in the small cities of the Historical Valley of São Paulo

Guilherme Reis RANIERI¹*, Sílvia Helena ZANIRATO¹

¹ Programa de Pós-Graduação em Ciência Ambiental (PROCAM), Universidade de São Paulo (USP), São Paulo, SP, Brasil.

* E-mail de contato: reisrguilherme@gmail.com

Artigo recebido em 3 de março de 2018, versão final aceita em 31 de agosto de 2018.

RESUMO: Nas cidades de São José do Barreiro e Areias, no Vale Histórico Paulista, encontram-se ainda, em pleno centro urbano, espaços onde se veem o cultivo de hortaliças e frutas. São quintais urbanos que abrigam plantas e também pessoas que têm muita familiaridade com seu cultivo, o que nos permite considerar esses espaços detentores de conhecimento botânico sobre plantas alimentícias. Mudanças culturais e socioeconômicas têm alertado que os quintais e os saberes botânicos detidos por parte dessa população estão vulneráveis. O presente trabalho tem como objetivo discutir esses saberes e a relevância da manutenção dos quintais cultivados para a permanência e transmissão desses saberes, aqui considerados patrimônio. Com o propósito de compreender a riqueza e a vulnerabilidade desse conjunto, foram entrevistados moradores que possuem quintais urbanos com cultivo de plantas alimentícias, de forma a caracterizar os quintais e entender as motivações para seu cultivo de alimentos. As entrevistas, associadas a procedimentos recomendados para o entendimento da etnobotânica urbana, permitiram compreender as ações necessárias para que esse patrimônio continue a existir, o que implica em medidas de contenção das vulnerabilidades.

Palavras-chave: agricultura urbana; vulnerabilidade social; desaparecimento de saberes; transmissão do conhecimento; plantas alimentícias.

ABSTRACT: In the cities of São José do Barreiro and Areias, in the Vale Histórico Paulista, it is possible to find, inside the urban center, spaces where the cultivation of vegetables and fruits still exists. In these urban homegardens, there are plants and also people who have familiarity with these plants, which allow us to consider these spaces as holders of botanical knowledge on food plants. Cultural and socioeconomic changes have warned that homegardens and botanical knowledge held by this population have become vulnerable. The present paper aims to discuss the knowledge about plants and the relevance of the maintenance of cultivated homegardens

for the permanence and transmission of this botanical knowledge, here considered as heritage. In order to understand the richness and vulnerability of this group, residents who had urban homegardens with food cultivation plants were interviewed in order to characterize the homegardens and understand their motivations for food cultivation. From the recommended procedures for the understanding of urban ethnobotany, the interviews allowed us to understand the actions required for the maintenance of this heritage's existence, which results in measures to contain its vulnerabilities.

Keywords: urban agriculture; social vulnerability; knowledge dissipation; knowledge transmission; edible plants.

1. Introdução

A abordagem do patrimônio em sua relação com os saberes agrícolas ultrapassa o entendimento da conservação de recursos genéticos, restrita ao campo da jurisdição e do direito de propriedade sobre recursos (Santilli, 2005), ou da biologia e da agronomia, com a caracterização de uma variedade, por exemplo (Jardel & Benzs, 1997). Ela é bem mais complexa, destacando-se a transmissão desses saberes, os espaços da sua materialização e principalmente, sua conexão com o dia-a-dia (Pilla, 2009).

Ainda que grande parte dos trabalhos que vinculam conhecimentos e plantas, na intersecção patrimônio e etnobotânica, sejam voltados para o uso de recursos naturais por comunidades tradicionais, ressaltamos que essa intersecção abriga também os sistemas agrícolas de pequena escala, mesmo aqueles não associados diretamente às comunidades tradicionais, e também os que ocorrem nas áreas urbanas. Em algumas comunidades, como é o caso das pequenas cidades de São José do Barreiro e Areias, no Vale Histórico Paulista, há uma forte presença da agricultura que é praticada em quintais urbanos, nos quais se vê a manutenção

de um conhecimento sobre o cultivo e o consumo de plantas alimentícias.

O presente texto tem como objetivo discutir justamente os saberes sobre plantas, a relevância de quintais cultivados para a manutenção desses saberes aqui considerados patrimônio, e as relações entre tal tipo de patrimônio e o conhecimento etnobotânico e suas vulnerabilidades. Para tanto, trabalha com os quintais urbanos, seus conteúdos e conhecimentos nas pequenas cidades de São José do Barreiro e Areias.

Com esse objetivo, o texto é organizado em duas partes, além desta introdução. Na primeira, trazemos as relações entre etnobotânica e patrimônio, conceituamos a etnobotânica e evidenciamos as relações que permitem considerar esse conhecimento como um patrimônio, assim como discutimos o que temos por patrimônio. Trazemos também uma caracterização da cidade e o processo metodológico da pesquisa. Na segunda parte, analisamos os resultados e discutimos sobre as condições e fatores que determinam a existência desses saberes na região, assim como a vulnerabilidade aos quais esses conhecimentos estão sujeitos. Por fim, trazemos o que consideramos possibilidades de manutenção, por um tempo maior, de tais saberes e dos locais de suas ocorrências.

2. As relações entre patrimônio e etnobotânica

Os estudos sobre como certos grupos relacionam-se com os recursos vegetais, considerando a influência desse processo nas atividades da comunidade (Davis, 1995; Alexiades, 1996; Albuquerque & Hurrell, 2010) estão dentro da ciência da etnobotânica. Com viés interdisciplinar, utilizam-se de aspectos, métodos e conceitos das ciências biológicas e das ciências sociais, com um enfoque especial sobre a antropologia (Oliveira *et al.*, 2009). A etnobotânica, dessa forma, estuda as mais diversas relações entre populações e plantas, representando importante campo para o desenvolvimento e compreensão de espécies úteis (Ming, 2009).

Estudos etnobotânicos permitem obter informações que fortalecem o conhecimento e uso de espécies vegetais, podendo atuar como instrumento de salvaguarda face à degradação ambiental e às mudanças culturais, à desagregação de modos de vida, ao saber fazer, a conhecimentos populares e mesmo à perda de patrimônio genético (Amorozo & Gely, 1988).

Na América do Sul, segundo a sistematização feita por Oliveira *et al.* (2009), os temas mais abordados no campo da etnobotânica, em ordem decrescente de ocorrência, são plantas medicinais, a domesticação e origem da agricultura, a arqueobotânica, as plantas comestíveis, os sistemas agroflorestais e de quintais e ainda, estudos cognitivos e históricos. O enfoque não é restrito apenas às “sociedades tradicionais”, mas também às sociedades industrializadas e não-industrializadas, assim como a populações não tradicionais (Begossi, 2001). Há

trabalhos que tratam especificamente da etnobotânica urbana (Albuquerque & Hurrell, 2010).

Em Santilli (2015), observam-se as conexões entre a agricultura (e a alimentação dela decorrente) e patrimônio. Essa aproximação se dá na medida em que a alimentação, com suas representações e imaginários, envolve distintas formas de produzir e consumir alimentos, como os vegetais, frutas e legumes, sendo estes identificados como elementos culturais, capazes de portar tanto a história, quanto a identidade de um grupo social.

A culinária e o comer se inserem como práticas dinâmicas e, portanto, sujeitas a modificações. As transformações advindas da urbanização, da massificação da cultura alimentar e da industrialização vão influenciar tanto as técnicas quanto as ferramentas utilizadas e os ingredientes (Canclini, 1990).

Os conhecimentos botânicos, transmitidos de geração em geração, mantidos como práticas culturais e valorados pela história, pela memória, pela salvaguarda de modos de plantar, colher, reconhecer plantas, empregá-las no consumo alimentar ou como medicamento, são tidos como um patrimônio cultural.

O patrimônio é um conceito chave, de pluralidade interpretativa que, neste texto, emprega ao menos dois significados distintos. Pode tratar-se de algo sentido, vivido, fruto de significações construídas com base no tempo, nos sentimentos, na transmissão geracional e pode ser o patrimônio instituído, ativado, resultado de uma ação institucional que passou a considerar, uma prática, uma representação como patrimônio, cuja sobrevivência é assunto de políticas instituídas especificamente para esse fim (Zanirato, 2017). O patrimônio diz respeito à primeira definição, que, segundo Cunha (2005, p. 15) um processo, muito mais do que um

produto, não é algo fixo, estanque, mas “uma recriação permanente que tem a ver com um sentimento de continuidade em relação às gerações anteriores”. Em outras palavras, o patrimônio sentido traz à tona a percepção do passar do tempo, do que existiu, existe e que pode não se manter, pois, sendo dinâmico, está sujeito ao desaparecimento, vulnerável à perda (Gonçalves, 2015; Zanirato, 2016). Estar vulnerável, por definição, é ser passível de perda, estar exposto a riscos com pouca probabilidade de recuperação (Cutter, 2011).

Os estudos etnobotânicos não necessariamente objetivam classificar um conjunto de saberes, práticas e plantas como patrimônio. Contudo, os inventários etnobotânicos assemelham-se aos inventários empregados para o patrimônio instituído, pois incluem o contexto sociocultural de sua ocorrência, os fatores para sua existência e as vulnerabilidades que podem levar ao seu desaparecimento. Essa interface, contudo, ainda é pouco explorada. Por isso nos detemos nela.

2.1. As plantas e seus saberes como um tipo de patrimônio

Segundo Santilli (2015, p. 586), os saberes e práticas alimentares de certas comunidades, tornaram-se “resistências culturais contra a homogeneização”, o que explica saberes e plantas, por diversas razões, estarem sob risco de desaparecimento, de enfraquecimento ou de descaracterização perante uma força que leva à homogeneização e que tem como elemento desencadeador a aceleração da urbanização e a globalização:

Se os sistemas alimentares diferentes correspondem

a sistemas culturais distintos, os produtos, práticas e saberes alimentares locais se tornaram símbolo de resistências culturais contra a homogeneização. Afinal, os alimentos expressam tradições e práticas culturais das comunidades que os produzem e consomem, e estão inseridos em sistemas sociais e culturais específicos, que atribuem distintos significados ao que se come, como, quando e com quem se come. Sistemas alimentares locais portam referências culturais que devem ser preservadas (Santilli, 2015, p. 586).

As plantas espontâneas e também as não convencionais, como visto em Reyes-García *et al.* (2015) e em Eichemberg *et al.* (2009) estão em risco de desaparecimento pelas influências do urbano, da industrialização e do estilo de vida pós-industrial, que leva tais tipos de plantas a perderem sua importância histórica como alimento. Há autores que são enfáticos em dizer que a coleta e consumo de plantas não cultivadas tem significativa importância na manutenção da cultura local (Pardo-de-Santayana & Gómez-Pellón, 2003).

Há relatos da redução do consumo de certas espécies e variedades de vegetais em diversos países, e como consequência da adoção de dietas e estilos de vida globalizados (Reyes-García *et al.*, 2015), cujo conhecimento e uso dessas espécies está em vias de desaparecimento. Contudo, algumas espécies incomuns aos grandes mercados, sem produção em grande escala, ainda são consumidas por algumas comunidades, seja no uso cotidiano ou em situações de emergência ou escassez.

As plantas que se encontram nesse tipo, dependendo da região e do interlocutor, podem ser classificadas como não convencionais, negligenciadas ou subutilizadas (Kinupp, 2007). Segundo Reyes-García *et al.* (2015), o uso de plantas alimentícias não cultivadas (*wild edible plants*),

a redução do conhecimento sobre sua utilização na alimentação, assim como o seu uso, ocorre em concomitância com a urbanização, com o êxodo do campo, com a modernização dos estilos de vida e a industrialização.

Em um momento em que a diversidade de espécies e produtos alimentícios vêm diminuindo, e, conseqüentemente, aumentando nossa dependência de algumas poucas espécies, adquire importância (re)conhecer e proteger a biodiversidade e os conhecimentos sobre a diversidade existente e seus usos. O conhecimento da diversidade cultural e biológica do Brasil, na qual se destaca o uso e manejo de plantas comestíveis, pode contribuir para sua salvaguarda. Nos quintais das pequenas cidades de São José do Barreiro e Areias há plantas alimentícias, de uso oriundo da coleta ou cultivo, cujos conhecedores se encontram na população idosa, que detêm a capacidade de identificá-las e empregá-las. Esses grupos trazem lembranças de outros tempos onde o acesso a mercados era restrito, e mantém um sortimento de plantas que atualmente não são mais consumidas e pouco comercializadas.

Ainda que se trate de municípios com dinâmicas específicas, lentas em relação às cidades de médio e grande porte ao seu redor, não é impossível que algumas das plantas encontradas nos quintais, consideradas não convencionais, tenham o seu uso tão restrito ao ponto de não serem mais utilizadas. Algumas podem desaparecer do cultivo, outras continuarão como plantas espontâneas, mas os saberes a elas atrelados podem desaparecer na comunidade. Para entender um pouco mais essa questão, passemos a dizer desses municípios.

2.2. As pequenas cidades de São José do Barreiro e Areias – SP

Os municípios referidos localizam-se às margens da Serra da Bocaina, sub-região do médio Vale do Paraíba do Sul, no trecho paulista, e têm como vizinhança os municípios de Silveiras, Arapeí, Queluz e Bananal (Gagliardi, 2005; Antonio Filho, 2011; Zanirato, 2017).

São os que se definem como pequenas cidades (Corrêa, 2011): a matriz cultural da área; a antiguidade do povoamento e sua estrutura agrária; a sua baixa densidade demográfica e sua relação de dependência de mercado a municípios do entorno; o baixo nível de renda per capita. Corrêa (2003) ainda diz que as pequenas cidades podem ser explicadas com base em sua origem, seu tamanho e função. Em relação a sua origem, os dois municípios originam-se de pequenos povoados de tropeiros, que experimentaram no século XIX um período de extrema prosperidade com o cultivo do café e que entraram em depressão econômica no começo do século XX.

Pensando no seu tamanho e forma, ambos os municípios possuem populações reduzidas, por volta de quatro mil habitantes (SEADE, 2018), com predominância da população rural, perda demográfica e uma população majoritariamente idosa. Os dados populacionais para município apontam a constante redução da população jovem e o aumento da população idosa. Areias, por exemplo, teve um índice de redução de 16,6% em 1980 para 59,1% em 2016. São José do Barreiro também apresentou essa tendência: de 18,2% em 1980 para 74,3% em 2016. Esses números também se explicam em face

à queda das taxas de natalidade, assim como a processos migratórios negativos na região.

Por fim, tratando de sua função e contexto socioeconômico, é possível afirmar que as atividades econômicas dos municípios baseiam-se no comércio, na produção agropecuária e nos serviços, com grande dependência do setor público, com uma dinâmica econômica mais lenta em relação aos municípios do entorno. Por volta de 68,6% das “Pessoas Responsáveis pelos Domicílios Particulares Permanentes” vivem com dois salários mínimos ou menos em Areias e, em São José do Barreiro, esse valor é um pouco menor, 63% (SEADE, 2018).

O conceito de pequenas cidades também é atrelado a uma característica importante, a da ruralidade. Esse termo se refere à expressão do campo na cidade, as manifestações diluem os limites do urbano na sua interface com o rural (Maia, 2010). Ao percorrer as pequenas cidades de Areias e São José do Barreiro, mesmo estando em pleno centro, as hortas chamam a atenção, as plantações que ocorrem não só no âmbito privado dos fundos das casas, mas muitas vezes nas fachadas e jardins.

Os espaços *rururbanos*, ou de ruralidade dentro do urbano, se explicam por duas vias: uma delas, pelo fato de que essas áreas são residuais de antigas áreas agrícolas, que foram lentamente abraçadas pela urbanização; outra, por serem espaços rurais recriados na malha urbana. Nos municípios citados, os dois processos ocorrem simultaneamente. Neles se veem as pressões da urbanização, como a mudança do estilo de vida e o aumento do valor do solo urbano, mas há também uma população que ainda trabalha no rural, assim como espaços

onde a produção de alimentos é uma atividade de autossustento ou comercialização.

2.3. O saber e a memória: metodologia de pesquisa usada em campo

Para sabermos quais as plantas, dentro da categoria de uso alimentício, que ainda são identificadas e cultivadas nos quintais de Areias e São José do Barreiro, nos valem da técnica da documentação direta, realizada por meio da observação participante e de trabalho de campo (Lakatos & Marconi, 1997). A metodologia de coleta de dados foi a abordagem qualitativa para as entrevistas e relatos, utilizando técnicas de entrevista semiestruturada, seguindo um roteiro-guia padrão.

A seleção dos entrevistados foi feita pelo método bola-de-neve, intencional e não probabilístico, através de cadeias de referência (Vinuto, 2016). Obtivemos um total de 38 entrevistas em São José do Barreiro (jan-fev/2017) e em Areias, 21 entrevistas (jul/2017)¹.

Foram selecionados para as entrevistas, sempre que possível, idosos oriundos do meio rural, de longa residência no município, com conhecimento sobre o uso dos recursos naturais, com a “lida” com a terra, que puderam testemunhar outros tempos e também confrontá-los com aquilo que vivenciam no presente. A pertinência da escolha dos idosos, segundo Bosi (1994, p. 22) deve-se ao fato de que nessa escolha “é possível verificar uma história social bem desenvolvida”. Isso definido, utilizamos um roteiro voltado para o cultivo de plantas

¹ 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).

alimentícias, em busca de informações sobre a sua aquisição e transmissão.

As entrevistas cujo áudio foi gravado e transcrito embasam a maior parte do trabalho, e também o recurso ao caderno de campo, onde contaram informações trazidas informalmente pelos entrevistados ou nossas observações da entrevista em si.

3. Os quintais, saberes e plantas

Dos resultados das entrevistas aplicadas aos moradores que possuíam cultivo no quintal, de um total de 59 entrevistados, 57,6% eram do sexo feminino e 42,4% do sexo masculino. Esses eram majoritariamente adultos, na faixa entre 32 a 88 anos, dos quais 22% tinham entre 32 e 50 anos; 40% entre 50 e 70 anos e 37% mais de 70 anos. Dentre as principais ocupações 57,7% se disseram aposentados, sendo que os demais 47,3% ou trabalhavam sem registro em carteira profissional, ou como autônomo.

Os quintais visitados foram agrupados em categorias. Foram encontradas cinco tipologias de cultivo: cultivo *apenas de hortaliças*, com 30,5% dos quintais; horta com cultivo de hortaliças e medicinais, associada ou não ao cultivo de frutíferas e espécies arbóreas; cultivo *misto de alimentícias e ornamentais* (30,5%), nos quais a área ajardinada confundia-se com a área de fins alimentícios ou medicinais; cultivo de *hortaliças separado de ornamentais* (23,7%), com distinção clara na intencionalidade do cultivo, havendo uma parte considerada

“jardim” e a outra “horta”, e o “pomar”, *cultivo de frutíferas de porte arbóreo* (15,3%), predominando o cultivo de frutíferas arbóreas, considerando as árvores já adultas e reprodutivas, com uso eventual de alguma hortaliça.

Foram encontradas nos quintais urbanos 172 espécies e variedades distribuídas em 40 famílias botânicas, incluindo variedades locais, muitas das quais não são cultivadas comercialmente nem estão disponíveis nos mercados da região. Dentro dessa listagem, 28 plantas não são encontradas à venda nem produzidas em grande escala, e são consideradas por parte da literatura como plantas alimentícias não convencionais, ou ainda plantas negligenciadas ou subutilizadas. O uso dessas plantas, segundo entrevistas realizadas, é decrescente. Dentre essas espécies, as mais citadas² foram almeirão (*Lactuca indica* L.) (n=26), taioba (*Xanthosoma taioba* E.G.Gonç.) (n=24), serralha (*Sonchus oleraceus* L.) (n=20), caruru (*Amaranthus viridis* L.) (n=16), maria-gorda (*Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn.) (n=6) e beldroega (*Portulaca oleracea* L.) (n=9).

Com o objetivo de identificar as motivações pelas quais os moradores mantêm quintal com cultivo de alimentos nas suas casas, foi perguntado “qual a razão para a lida com o quintal?”, da qual obtivemos um total de 117 respostas³. Os resultados foram divididos em cinco grupos: “gostar de mexer com a terra” (n=44 respostas); “para aumentar renda (comercializar excedentes)” (n=12) e “para auto-consumo” (n=36) e “por plantar quando morava na roça” (n=19). Recebemos ainda respostas (“outros”) que não foram categorizadas dentro dos critérios

² O n representa o número total de citações de cultivo de cada uma dessas espécies, apontadas pelos entrevistados em visitas as hortas pela metodologia da turnê-guiada.

³ Alguns entrevistados deram mais do que uma resposta, de forma que o número de respostas é maior do que o de entrevistados.

pré-estabelecidos no roteiro de entrevista, como “manter o jardim da casa” (n=2), “ajuda a manter a casa bonita” (n=1), “ter remédios frescos” (n=1) e “manter a tradição da casa” (n=1).

As respostas nos permitem inferir que o cultivo para autoconsumo tinha importância para os entrevistados, e que o cuidado com a terra era visto como fonte de prazer ou entretenimento. Também foi significativo o número de moradores que ainda possuíam a prática do cultivo de frutas, hortaliças e ervas medicinais como forma de manutenção dos conhecimentos que adquiriram “na roça” e que ainda mantêm de forma prática. Não deixa de ser, contudo, um “gostar de mexer na terra”, mas com a diferença de ser uma prática exógena ao urbano, que persiste. A razão para que eles ainda plantem alimentos no espaço do quintal foi vista como uma continuidade da vida “na roça”, do rural, da experiência diária da atividade agrícola, incorporada no cotidiano, mesmo quando há menos espaço e mais acesso a mercados.

Notou-se também que apenas uma pequena parcela das residências comercializa os excedentes com regularidade (n=12), nas quais essa é a razão prioritária para a manutenção da “horta”. A regularidade, contudo, varia de entrevistado para entrevistado. Algumas coisas da horta são só para consumo próprio, seja pela dificuldade de cultivo ou pela baixa produção, enquanto outras são especificamente para venda. A comercialização desses excedentes ocorre na porta de casa, aonde os vizinhos “chegados” aparecem para comprar verduras.

3.1. Conhecimento botânico: determinantes e vulnerabilidades

Da pesquisa aplicada, identificamos alguns determinantes para que ainda existam as hortas e pomares dentro do espaço dos quintais, o que envolve também saberes e práticas. O primeiro é o relativo isolamento e a configuração dessas pequenas cidades. A oferta de produtos é pequena, e ocorre nos mercadinhos locais e, quando precisam de algo diferente do encontrado nas cidades, têm que ir a Resende, no Rio de Janeiro, ou a Lorena, em São Paulo.

Um segundo determinante é a condição econômica dos habitantes das cidades e a falta de emprego aliada à renda baixa do conjunto, o que torna menos custoso manter o cultivo, ao invés de comprar os produtos. Observamos ainda a prática de escambo, onde a troca ocorre pela necessidade de produtos, independente do preço que cada um possa ter.

Um terceiro determinante para que essas práticas ainda existam nas cidades estudadas é a existência de quintais, determinada pela lenta renovação dos usos do solo urbano, permitindo que espaços destinados a quintais ainda existam. Os quintais, enquanto espaços ao redor ou aos fundos da casa, são de fácil acesso e dedicados ao cultivo de plantas com finalidades ornamentais, alimentícias ou medicinais, e representam diversos aspectos culturais da vida local, como economia, vida familiar, manifestações culturais e religiosas, etc (Van Holthe, 2003). São espaços da materialização de conhecimentos sobre plantas cultivadas e seus usos. Sem esses quintais, reduz-se a prática do uso de certas plantas, que não se encontram à venda no mercado local.

O acesso a mercados, pela pouca oferta de alimentos e pela restrição econômica que inviabiliza o consumo, também é visto como um determinante para a existência de hortas e quintais, sendo impor-

tantes para auto-abastecimento (Calvet-Mir *et al.*, 2012; Reyes-García *et al.*, 2012).

A produção local, restrita ao autoconsumo ou ao pequeno comércio, é uma forma, ainda que pontual, de manutenção da diversidade. Um total de 61% dos entrevistados que ainda possuem cultivo no quintal assumem como uma das principais razões para fazê-lo o auto-abastecimento. Desses, 20,4% têm foco na produção para comercialização de excedentes. Dentre os entrevistados que possuem quintal, mas não possuem cultivo, foi apontada a facilidade de comprar nos mercados; isso se viu em 87,5% das entrevistas.

Na produção caseira, diferente dos mercados locais, as hortaliças estão sempre frescas e a variedade é maior. Há uma peculiaridade considerada importante nas cidades de São José do Barreiro e Areias: os mercados, quitandas, vendas e mercearias locais não possuem refrigeração para as hortaliças e frutas, o que faz com que ao menos parte das hortaliças folhosas sejam adquiridas diretamente com o produtor. Outro diferencial é o acesso que moradores têm a hortaliças que não se encontram nos mercados locais, a exemplo do caruru, da serralha, da taioba e do tomatinho.

Para uma entrevistada, o cultivo, além de um passa-tempo, é considerado mais prático, mais fácil do que ir à feira ou ao mercado, além de fornecer ingredientes que os mercados locais não suprem. Ela também se referiu à preocupação em evitar alimentos que possam conter agrotóxicos (veneno), pois não cultivados de forma orgânica:

Ah, pra esquece a cabeça, né? Esclarece a mente, a gente aprende muita coisa. As verduras que a gente não tem, a gente acha, a gente planta. Porque é mais fácil, né? (...) Mas é melhor mesmo... não tem tóxico,

não tem nada, só tem o cocô da vaca lá, o esterco, né? Que a gente vai, compra, bota ali, a terra é da gente mesmo, não tem veneno, não tem nada (I. 65, Areias, 07/2017).

O quinto determinante é a presença de detentores de saberes sobre usos alimentícios de plantas. Nas cidades estudadas, em geral, esses detentores são idosos, aposentados, herdaram seu aprendizado pelo convívio no campo ou com seus antepassados, compondo um sistema de saberes e práticas sobre plantas alimentícias, um conhecimento botânico local (Hurrell & Pochettino, 2014). Esse conhecimento botânico não é, contudo, unidirecional, mas ocorre em múltiplas direções de forma simultânea (Hurrell & Pochettino, 2014), intensificado por movimentos de migração e também pelo acesso à mídia escrita, à televisão e à internet, que fazem a experiência prática no campo ser complementada por informações oriundas da mídia aberta:

Eu sou filho de (agricultor)... meu pai sempre trabalhou nesse... daí aprendi com ele e a gente sempre aproveita para aprender, fazendo curso, assistindo televisão, esse “globo rural” que a gente assiste todo dia, todo domingo. (...) Sempre tem algo que aprendo, a mexer com a terra, né? Continua sempre, né? (J. 61 anos, Areias, 07/2017)

A casa de agricultura da cidade oferece diversos tipos de cursos e vivências a respeito da produção animal, cultivo de frutas, hortaliças, e do processamento de alimentos, como doces e queijos, compondo mais uma fonte de saber que se confunde com o conhecimento local vindo do campo.

Ainda que o conhecimento sobre plantas sofra transformação, qualitativamente um saber tradicional pode ser muito distinto de um saber

não-tradicional, adquirido por outras fontes que não a transmissão oral. Por exemplo, o consumo de algumas plantas entrou em desuso, mas, em oposição, alguns entrevistados citaram consumir outras que não pertencem à esfera do “antigamente” nem “da roça”, como o arroz integral, a “biomassa” da banana verde, o “suco-verde” da couve.

Dentre os entrevistados que foram questionados sobre onde aprenderam a lidar com a terra, a identificar as plantas, cultivá-las e consumi-las (n=19), um total de 78% apontou ter aprendido desde criança por observação com os pais e avós durante o dia-a-dia, com a “vida”. Os demais apontaram ter aprendido com vizinhos, ou na universidade, ou ainda pelo trabalho no campo. Isso sugere que esse conhecimento, ainda que possa vir de muitas vias, vem principalmente da sua vivência no dia-a-dia, de forma majoritariamente intergeracional, desde a infância.

Esse conjunto de experiências permite dizer que os saberes acerca do cultivo e dos usos das plantas em quintais urbanos dessas pequenas cidades constituem um patrimônio vivido, sentido, transmitido, não necessariamente ativado.

3.2. As vulnerabilidades desse conjunto de determinantes

Identificados os determinantes, não deixamos de ver a vulnerabilidade desses. Entre os fatores que associamos para esse argumento estão as dificuldades em reter os filhos mais novos nas cidades. Dos entrevistados que possuem filhos, 71,5% têm um ou mais residindo em outras cidades. Dentre as justificativas alegadas para a migração destacam-se a busca por novos postos de trabalho, melhor

remuneração e ocupação em atividades não-rurais; pela maior qualificação, como o ensino técnico ou superior. Com a saída de casa, a transmissão do conhecimento fica comprometida e intensifica pelo desinteresse dos jovens ou pela impossibilidade de continuar a prática apreendida em outro lugar. Essas contingências interrompem a transmissão do conhecimento. Segundo Pilgrim *et al.* (2008), o conhecimento ecológico, um dos principais fatores para um manejo adequado do ambiente, é reduzido em associação com o crescimento econômico, seja pela hibridização ou pela interrupção na sua transmissão.

Para uma entrevistada, a maior escolaridade também é antagonista ao trabalho no campo e influencia no pouco interesse no cultivo de alimentos em casa. Quando questionada sobre o interesse dos netos em cultivar alimentos ou ter atividades agrícolas, foi respondido:

Ah, não sei, o povo parece que não quer saber mais nada de roça, essas coisas assim, né? Acho que isso. Trabalhando com outras coisas... E vai deixando a lavoura pra trás (M.G.; 72, Areias, 07/2017)

Segundo outro entrevistado (H.; 65, São José do Barreiro, 07/2017), aqueles que permanecem na cidade são os que estão acostumados com a vida simples do campo e, possivelmente, não conseguiriam outra ocupação em outras cidades devido à baixa escolaridade. Os que buscam trabalho fora da cidade não desejam ocupações associadas com a atividade agrícola.

Muitos dos entrevistados que possuem filhos fora do município relataram que estes não possuem interesse em retornar devido à pouca atratividade em relação a outros municípios com mais oportu-

nidades de emprego e renda, como Caçapava, Resende, Cruzeiro, São José dos Campos, São Paulo e Rio de Janeiro.

A homogeneização cultural e o desejo por modernização também são fatores apontados pela literatura como favoráveis ao declínio do conhecimento sobre o uso das plantas (Vandebroek & Balick, 2012). Esses fatores afetam, além da transmissão do conhecimento, a forma como nos alimentamos, tendendo para a alimentação massificada, baseada em gêneros específicos e poucas espécies vegetais (Bleil, 1998; Arnaiz, 2005). Em outras palavras, as transformações urbanas e a globalização, enquanto forças homogeneizadoras, são capazes de desvincular do local a dimensão simbólica de certos hábitos, desenraizando a matriz cultural local, e resultando em modificações nos modos de produção, hábitos e valores dos residentes. Uma das moradoras, cujos filhos moram em outra cidade, narrou que algumas das verduras espontâneas do quintal são apenas identificadas por ela - as gerações seguintes não identificam e também não consomem.

O povo de hoje não quer saber de comer mais nada dessas coisas. Só quer comer coisa chique. Mas eu faço caruru aqui em casa, faço até aquele confrei, é um remédio, cozinha, pra beber, para passar, aquelas folhinhas novas, a gente apanha, corta junto com a couve assim, faz refogadinho (IS.; 70, Areias, 07/2017).

Outro entrevistado também fez referência à existência de plantas que ele associa à roça, a ter aprendido a comer quando criança e traz esse conhecimento de uso com ele. Ele também comenta que as pessoas já não sabem mais identificar esse tipo de alimento.

Ah, praticamente, acho que não, viu? Acho que encontra [...] só que existia, antes existia certas coisas na roça, natural, que hoje as pessoas não sabem mais o que que é isso. Tipo, por exemplo, você vai numa área rural, que a gente tem desde moleque essas coisas, tipo [...] esse, esse, como chama [...] que não acha mais, esse tal de berdoégua, berdoega, né? O pessoal comia esses negócios, caruru, a turma comia, hoje em dia não conhece mais, mas isso aí não é troço [...] hortaliça, é essas coisas assim, que já dá no natural, no mato (J.; 61 anos, Areias, 07/2017).

Durante as entrevistas, afloravam informações a respeito do passado, lembranças de conhecedores dos usos das plantas que já faleceram ou estão adontados demais para uma entrevista. Houve relatos de como, há algumas décadas, o centro das pequenas cidades era repleto de hortas, de como era intensa a troca de frutas e hortaliças entre os vizinhos, o quanto a alimentação era mais diversa, de como eram doces as frutas do quintal. Observou-se nessas falas a percepção da transformação dos usos dos quintais: um grupo de casas que agora é erguido sobre o que foi um grande e antigo quintal, das árvores que foram derrubadas para construir essas residências, das hortas impermeabilizadas para a construção de anexos. Ainda que a dinâmica de transformação dessas cidades seja mais lenta, nelas também se veem as oscilações do preço da terra, a especulação do solo urbano, o que leva ao aumento no número de residências num mesmo espaço e, consequentemente, à redução ou inexistência de quintais.

A experiência de venda e transformação de quintais e imóveis parece ser uma tendência na cidade. Em conversas informais com moradores de imóveis mais recentes, foi relatada a tendência de que os imóveis antigos sejam vendidos e tenham

novos usos. Os quintais estão sujeitos às alterações e usos que não o de manutenção de jardim, horta e produção de alimentos. A desconfiguração dos quintais ou o fim das atividades de cultivo podem comprometer a continuidade da prática do plantio de plantas e saberes sobre os usos, uma vez que os quintais “servem para manter o conhecimento de variedades e usos da diversidade cultural vivos, de geração a geração”⁴ (Watson & Eyzaguirre, 2002, p. 10).

No trabalho realizado por Salami (2009), por exemplo, apontou-se que mesmo em populações rurais tradicionais e relativamente isoladas dos centros urbanos, há perdas da biodiversidade cultivada, redução na riqueza de espécies, maior dependência de compra de alimentos e “transformações nos hábitos alimentares, do hibridismo dos cardápios e do estreitamento da base alimentar” (p. 83).

Em concordância com Cultrera (2008), apontamos que a redução da diversidade nos cultivos domésticos para autoconsumo está atrelada às mudanças na estrutura familiar; à idade avançada dos idosos e à redução do cultivo de plantas anuais; ao desinteresse dos jovens em cultivar novas plantas; ao acesso a mercados e ao exercício de atividades não agrícolas pelos integrantes mais jovens das famílias.

Destacamos a importância dos entendimentos elaborados por Haruyama (2004) sobre os três mecanismos de perda de conhecimento: no primeiro, a redução da população detentora do conhecimento, por não haver renovação dessa população, há menos vetores de ensino desse conhecimento para as gerações não-detentoras (independentemente da

idade desses indivíduos). Em geral, o conhecimento botânico local, por ser não escolarizado, ocorre nas práticas de convivência. Com a migração dos jovens para outras cidades, há redução do convívio entre gerações e de oportunidades de aprendizado, assim o conhecimento botânico local fica vulnerável e sua transmissão comprometida.

O segundo mecanismo apontado por Haruyama (2004) é a redução do conhecimento dessa população e a redução da transferência desse conhecimento para as populações não detentoras do conhecimento. Em outras palavras, as habilidades e conhecimentos que não são relevantes para o cotidiano, que perderam sua utilidade aparente, não são praticados por esses indivíduos. Dessa forma, a população imatura perde a oportunidade de aprender certas práticas pela observação com essa população, porque elas deixaram de ser praticadas.

O consumo de algumas plantas foi referido por alguns moradores como pertencentes ao passado, “ao tempo da roça”, “do sertão”, consumidas fora da rotina ou pela falta de alguma outra. Outro fato que merece destaque é o acesso dos entrevistados a essas plantas - mais comum no passado, mas escasso hoje em dia. O conhecimento da mata, que se fez na roça, e distante do urbano, muitas vezes tem como premissa o contato diferenciado com a natureza e a sua diversidade. Muitas das plantas referidas nas entrevistas nem mesmo nome tinham, eram plantas “do mato”, pequenas frutas, alguns tipos de palmito, raízes comestíveis, frutos de palmeira. Os relatos permitiram a percepção de que, afastados do rural, essas plantas não são mais consumidas. São sabores de memória, do passado, não do presente - ainda que

⁴ "Homegardens are often the focal point of a household's social interactions within the family and with visitors and serve to keep knowledge of varieties and uses of cultural diversity alive from generation to generation" (Watson & Eyzaguirre, 2002, p. 10).

se saiba identificá-las e possam vir a ser consumidas em algum momento.

Outro fator de desaparecimento, segundo Haruyama (2004), é a redução da transferência dos saberes entre gerações. Se faltarem oportunidades de aprendizado, o conhecimento pode se perder na medida em que a geração detentora desse conhecimento 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 sua transmissão. Segundo Turreira-Garcia *et al.* (2015), as primeiras etapas desse processo incluem a familiarização com o recurso, observar, brincar e ajudar os adultos. Vale ressaltar que esse aspecto foi recorrente nas entrevistas, nas narrativas que afirmaram o desinteresse dos jovens (e dos indivíduos não-maduros) nos conhecimentos da roça.

Sobre esse mecanismo, durante as entrevistas, apenas um entrevistado disse que os filhos gostam e ajudam com o quintal, enquanto os demais disseram que os filhos não aprenderam com eles tudo que eles sabem sobre identificação de plantas, cultivo e consumo e, ainda que tenham uma horta ou pomar em casa, não se envolvem com sua manutenção.

A perda de interesse dessa parcela da população foi apontada pelas facilidades da vida moderna. Em pelo menos sete dessas falas a falta de interesse foi relacionada com o morar fora da cidade, em casas sem espaço para a prática agrícola e de que a rotina de trabalho em cidades grandes não permite tempo para esse tipo de atividade. De acordo com essas falas dentro da população entrevistada, foi notável a redução da transferência do conhecimento dos indivíduos detentores para os não detentores,

assim como casos em que mesmo tendo havido a transferência, o conhecimento não foi colocado em prática.

4. Considerações finais

O cultivo nos quintais permite que uma quantidade significativa do conhecimento botânico associado à identificação e uso de plantas alimentícias seja preservado. Ainda que se trate de um ambiente urbano, cujo conhecimento botânico é em geral proveniente de muitas fontes, ressalta-se a grande influência de um conhecimento intergeracional, oriundo “da roça”, a respeito dos usos dessas plantas.

O sistema de conhecimento encontrado nas cidades de Areias e São José do Barreiro, por ser originário da roça, que ainda mantém proximidade física e sentimental, pode ser transmitido por gerações; na interação com a natureza e sua história; por possuir materialidade e imaterialidade. Todavia, atualmente esse conhecimento parece estar vulnerável à descaracterização ou ao desaparecimento. Esse conhecimento é tido como um patrimônio, o que inclui, dentro dessa definição, a dimensão natural e a cultural, a integração não só de saberes, mas de plantas, suas formas de manejo e os espaços onde eles se manifestam - os quintais. A conservação desse patrimônio, por sua vez, depende da parceria com as gerações futuras, para que possa ser efetiva.

Baseado em observações em campo e na percepção dos moradores mais idosos detentores desse patrimônio, destacou-se a vulnerabilidade do conhecimento botânico local por alguns fatores, como o acesso aos mercados, que implica na regressão do cultivo para o autoconsumo; o desaparecimento

dos quintais devido às transformações dos espaços urbanos; a descaracterização do modo de vida associado ao rural, aliado às pressões do urbano e às condições socioeconômicas da região, pouco atrativas à permanência dos jovens nos municípios.

Moradores expressaram, durante os relatos, sua percepção a respeito dos conhecimentos que detêm, adquiridos em geral na convivência com o campo e com seus antepassados, e que não têm sido passados adiante por desinteresse dos mais jovens, de modo que a geração detentora do conhecimento botânico local está desaparecendo sem que seus saberes e práticas sejam transmitidos. A urbanização, em especial associada ao aumento do valor do solo urbano, ao seu parcelamento e à transformação dos quintais (ou o seu desaparecimento), pode aumentar a vulnerabilidade desse patrimônio.

O futuro do conhecimento botânico local e dos quintais é incerto, de forma que a contenção das vulnerabilidades poderia ajudar a evitar que eles desapareçam do urbano. Dessa forma, como reflexão, pensamos: quais medidas adaptativas poderiam ser aplicadas?

Como primeira possibilidade, a inserção no mercado local e venda direta pelos produtores aos usuários, aproveitando o diferencial dos alimentos, como as hortaliças, frutas e legumes existentes nos quintais, consideradas não convencionais ao grande mercado. Esses produtos podem ser inclusos nos cardápios de restaurantes das poucas pousadas locais, reforçando o valor e o diferencial das práticas de alimentação e da gastronomia da região.

Outra sugestão é direcionada para medidas de fortalecimento da auto-organização da comunidade (e dos produtores), começando pelo estímulo às relações de vizinhança e proximidade entre pro-

dutores de pequena escala, para que se conheçam e possam viabilizar o fortalecimento comunitário para que seus produtos sejam consumidos por um público maior.

A diversificação das atividades ligadas ao patrimônio (cultural, arquitetônico e natural) que esses municípios têm é uma das poucas formas de gerar emprego e renda. A associação dos saberes sobre plantas de quintais e seus usos alimentícios podem vir a integrar a culinária local, serem 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 valorização e ativação desse conhecimento para uma finalidade que se traduz em renda, mas que, ainda que submetida à fragilidade da dependência de sistemas econômicos, pode ser um estímulo à continuidade da prática.

A retenção dos jovens também deve ser estimulada, pela criação de novos postos de trabalho e desenvolvimento econômico da cidade. Mas isso poderia, de alguma forma, garantir a continuidade da transmissão dos saberes?

Em campo, dentre as razões encontradas para o desaparecimento dos quintais, estava o seu parcelamento e descaracterização, em geral para abrigar novas residências. O seu desaparecimento está sujeito à valorização do solo urbano, seja pela edificação dos terrenos que atualmente comportam hortas urbanas, ou pelo aproveitamento de fundos para novas residências para uma família em expansão. É necessário que, em conjunto com a comunidade, sejam pensadas medidas de valorização dos quintais e dos seus produtos, ainda que associadas ao comércio e à geração de renda, para conter esse parcelamento. Não há uma resposta definitiva, mas

medidas nesse sentido seriam fundamentais para a preservação dos quintais, das plantas e dos saberes a elas associados.

Por fim, são importantes as medidas de apoio à transmissão do conhecimento às gerações mais novas, estimulando a valorização da cultura local, de forma que talvez um dia ela possa ser inserida no currículo escolar, considerando as tradições da região, 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. Ainda, defendemos a ocorrência de atividades que permitam que haja mais espaços de troca entre as gerações mais idosas e os mais jovens, como convidá-las para contar como eram as coisas no passado, ou ainda, em atividades de cozinha conjunta, a “memória das avós e avôs”. Atividades pedagógicas que envolvam o reconhecimento da história de vida dos moradores, a sua proximidade com o rural, a história das cidades e das festividades, que estimulem que as crianças entrevistem e conversem com os idosos da região, são formas possíveis de começar esse processo e é o que esperamos para que o conhecimento aqui tratado não se perca.

Referências

- Alexiades, M. (Ed.). *Selected guidelines for ethnobotanical research: a field manual*. New York: The New York Botanical Garden, 1996.
- Amorozo, M. C. M.; Gély, A. Uso de plantas medicinais por caboclos do baixo Amazonas, Barcarena, PA, Brasil. *Boletim do Museu Paraense Emílio Goeldi, Série Botânica*, 4(1), 47-131, 1988. Disponível em: < <http://repositorio.museu-goeldi.br:8080/handle/mgoeldi/310>>
- Albuquerque, U. P.; Hurrell, J. A. Ethnobotany: one concept and many interpretations. *Recent developments and case studies in Ethnobotany*, 87-99, 2010.
- Antonio Filho, F. D. Os “caminhos” dos tropeiros e o Vale Histórico da Serra da Bocaina (SP): um espaço geográfico “Deprimido”. *Revista Geográfica de América Central*, 2(47E), 2011. Disponível em: < <http://www.revistas.una.ac.cr/index.php/geografica/article/viewFile/2757/2636>>
- Arnaiz, M. G. Em direção a uma nova ordem alimentar? In: Canesqui, A. M.; Garcia A, R. W. D. (Org.). *Antropologia e nutrição: um diálogo possível*. Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005
- Begossi, A. Resiliência e populações neotradicionais: Os caiçaras (Mata Atlântica) e os caboclos (Amazônia, Brasil). In: Diegues, A. C.; Moreira, A. de C. C. *Espaços e recursos de uso comum*. São Paulo, Nupaub, USP, 2001, p. 205-236.
- Bleil, S. I. O padrão alimentar ocidental: considerações sobre a mudança de hábitos no Brasil. *Cadernos de Debate*, 6(1), p. 1-25, 1998.
- Bosi, E. *Memória e Sociedade: Lembranças dos Velhos*. 3º ed. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.
- Calvet-Mir, L.; Gómez-Baggethun, E.; Reyes-Garcia, V. Beyond food production: Ecosystem services provided by home gardens. A case study in Vall Fosca, Catalan Pyrenees, Northeastern Spain. *Ecological Economics*, 74, 153-160, 2012. doi: 10.1016/j.ecolecon.2011.12.011.
- Canclini, N. G. O patrimônio cultural e a Construção imaginária do Nacional. *Revista de Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, 2, 95-115, 1990.
- Corrêa, R. L. Uma nota sobre o urbano e a escala. *Revista Território*, 7(11, 12 e 13), 2003. Disponível em: < http://www.revistaterritorio.com.br/pdf/11_12_13_10_uma_nota.pdf>
- Corrêa, R. L. As pequenas cidades na confluência do urbano e do rural. *Geosp*, 30, 5-12, 2011. doi: 10.11606/issn.2179-0892.geosp.2011.74228.
- Cultrera, M. *Estudo etnobotânico de plantas alimentares cultivadas por moradores da periferia de Santo Antonio de Leverger, MT*. Faculdade de Ciências Agronômicas da Unesp - Campus de Botucatu, 2008.

- Cunha, M. C. Patrimônio imaterial e biodiversidade. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, nº 32, Brasília, DF: Iphan, 2005.
- Cutter, S. L. A ciência da vulnerabilidade: modelos, métodos e indicadores. *Revista Crítica de Ciências Sociais*, 93, 59-69, 2011. doi: 10.4000/rccs.165
- Davis, E. W. Ethnobotany: An old practice, A new discipline. In: Schultes, R. E.; Reis, S. V. (Eds.). *Ethnobotany: evolution of a discipline*. Portland: Discorides Press, p. 40-51, 1995.
- Eichemberg, M. T.; Amorozo, M. C. de M.; Moura, L. C. Species composition and plant use in old urban homegardens in Rio Claro, Southeast of Brazil. *Acta botanica brasileira*, 23(4), 1057-1075, 2009. doi: 10.1590/S0102-33062009000400016
- Gagliardi, C. M. R. *As cidades do meu tempo: turismo, história e patrimônio em Bananal*. São Paulo: Annablume; Fapesp, 2005.
- Gonçalves, J. R. S. O mal-estar no patrimônio: identidade, tempo e destruição. *Estudos Históricos*, 28(55), 211-228, 2015. doi: 10.1590/S0103-21862015000100012
- Haruyama, T. Nature of traditional ecological knowledge loss: a quantitative approach. *Policy Science*, 11(2), 147-156, 2004. Disponível em: <http://www.ps.ritsumei.ac.jp/assoc/policy_science/112/112_13_haruyama.pdf>
- Hurrell, J.; Pochettino, M. L. Urban Ethnobotany: theoretical and methodological contributions. *Methods and Techniques in Ethnobiology and Ethnoecology*, 293-309, 2014.
- Jardel, H. J. F.; Benz, B. B. El conocimiento tradicional del manejo de los recursos naturales y la diversidad biológica. In: Florescano, E. *El patrimonio nacional de México*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1997.
- Kinupp, V. F. *Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS*. (Tese de Doutorado). Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2007.
- Lakatos, E. M.; Marconi, M. A. *Técnicas de pesquisa*. 3a edição. São Paulo: Editora Atlas, 1997.
- Maia, D. S. Cidades médias e pequenas no Nordeste. In: Lopes, D. M. F.; Henrique, W. (Orgs.). *Cidades médias e pequenas*. Teorias, conceitos e estudos de caso. Salvador, SEI, 2010.
- Ming, L. C. *A etnobotânica na recuperação do conhecimento popular*. Departamento de Produção Vegetal. Faculdade de Ciências Agrônomicas. UNESP, 2009. Disponível em: <http://www.winbr.com/abc/medicina.htm>
- Oliveira, F. C.; Albuquerque, U. P.; Fonseca-Kruel, V. S.; Hanazaki, N. Avanços nas pesquisas etnobotânicas no Brasil. *Acta Botanica Brasileira*, 23(2), 590-605, 2009. doi: 10.1590/S0102-33062009000200031
- Pardo de Santayana, M.; Gómez Pellón, E. Etnobotânica: aprovechamiento tradicional de plantas y patrimonio cultural. *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, 60(1). Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2003. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10261/2488>
- Pilgrim, S.; Cullen, L.; Smith, D. J.; Pretty, J. Ecological knowledge is lost in wealthier communities and countries. *Environmental Science & Technology*, 42, 1004-1009, 2008. doi: 10.1021/es070837v
- Pilla, M. O conhecimento sobre os recursos vegetais alimentares em bairros rurais no Vale do Paraíba, SP, Brasil. *Acta Botanica Brasileira*, 23(4), 1190-1201, 2009. doi: 10.1590/S0102-33062009000400030.
- Reyes-García, V.; Aceituno, L.; Vila, S.; Calvet-Mir, L.; Garnatje, T.; Jesch, A.; Lastra, J. J.; Parada, M.; Rigat, R.; Vallès, J.; Pardo-De-Santayana, M. Home Gardens in Three Mountain Regions of the Iberian Peninsula: Description, Motivation for Gardening, and Gross Financial Benefits. *Journal of Sustainable Agriculture*, 36(2), 249-270, 2012. doi: 10.1080/10440046.2011.627987
- Reyes-García, V.; Menendez-Baceta, G.; Aceituno-Mata, L.; Acosta-Naranjo, R.; Calvet-Mir, L.; Domínguez, P.; Garnatje, T.; Baggethun, E. G.; Bustamante, M. M.; Molina M.; Franco R. R.; Serrasolses, G.; Valles J.; Pardo-De-Santayana, M. From famine foods to delicatessen: Interpreting trends in the use of wild edible plants through cultural ecosystem services. *Ecological Economics*, 120, 303-311, 2015. doi: 10.1016/j.ecolecon.2015.11.003
- Salami, A. M. *Hábitos alimentares de agricultores familiares assentados de Abelardo Luz - SC*. Florianópolis, Dissertação (Mestrado em Agroecossistemas), Universidade

Federal de Santa Catarina, 2009.

Santilli, J. Patrimônio imaterial e direitos intelectuais coletivos. Proteção aos conhecimentos das sociedades tradicionais. *Revista do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*, 32, 62-80, 2005.

Santilli, J. O reconhecimento de comidas, saberes e práticas alimentares como patrimônio cultural imaterial. *DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde*, 10(3), 585-606, 2015. doi: 10.12957/demetra.2015.16054

SEADE. Informações dos Municípios Paulistas. 2018. Disponível em: <<http://www.imp.seade.gov.br/frontend/>>

Turreira-García N.; Theilade, I.; Meilby, H.; Sorensen, M. Wild edible plant knowledge, distribution and transmission: a case study of the Achi Mayans of Guatemala. *Journal of Ethnobiol Ethnomed*, 11(52), 2015. doi: 10.1186/s13002-015-0024-4

Van Hoelthe, J. M. A. Quintais urbanos de Salvador: realidades, usos e vivências no século XIX. *Cadernos PPG-AU/UFBA*, 2(1), 2003. Disponível em: <<https://repositorio.ufba.br/ri/bitstream/ri/1246/1/887.pdf>>

Watson, J.; Eyzaguirre, P. Home gardens and agrobiodiversity: an overview across regions In: Watson, J.; Eyzaguirre, P. (Orgs.). Homegardens and in situ conservation of plant genetic resources in farming systems. *Proceedings of the Second International Homegardens Workshop*, 17-19 July 2001, Witzenhausen, Federal Republic of Germany, 2002.

Vandebroek, I.; Balick, M. J. Globalization and loss of plant knowledge: challenging the paradigm. *PloS one*, 7(5), e37643, 2012.

Vinuto, J. A amostragem em bola de neve na pesquisa qualitativa: um debate em aberto. *Temáticas*, 44, 2016.

Zanirato, S. H. Patrimônio cultural e sustentabilidade: uma associação plausível? *Revista Confluências Culturais*, 5(2), 200-211, 2016. doi: 10.21726/rccult.v5i2.321

Zanirato, S. H. *Estratégias de adaptação para as vulnerabilidades do patrimônio cultural edificado dos municípios do Vale Histórico Paulista*. Tese (Livre Docência, Ciências Ambientais, especialidade: Patrimônio, ambiente e sociedade). Escola de Artes, Ciências e Humanidades da Universidade de São, Brasil, 2017.