

PLANTAS ALIMENTÍCIAS ALTERNATIVAS NO BRASIL, UMA FONTE COMPLEMENTAR DE ALIMENTO E RENDA

Valdely Ferreira Kinupp¹

RESUMO: A maioria das pessoas não utilizavam espécies vegetais que crescem espontaneamente em suas plantações. Este desuso é devido, sobretudo, à falta informação sobre quais espécies podem ser utilizadas e como prepará-las. O presente trabalho tem como objetivo enfatizar a importância alimentar de plantas consideradas inços nas lavouras, jardins e áreas antrópicas abandonadas no Brasil.

PALAVRAS-CHAVE: Plantas Alimentícias, Plantas Comestíveis, Etnobotânica, Botânica Econômica, Botânica Aplicada, Soberania Alimentar, Nutrição, Fome.

INTRODUÇÃO

Muitas plantas denominadas "daninhas", "inços", "pragas", "invasoras" e/ou "ruderais", pois medram entre as plantas cultivadas, são espécies com grande importância ecológica e econômica. Esses termos são bastante discutíveis e depende muito do ponto de vista e do momento histórico. Mas são usados em idiomas diferentes (em inglês são chamadas de *weed plants*; em espanhol de *malezas* ou *yuyos*) ou em diferentes regiões de um mesmo país para designar plantas sem usos conhecidos ou ao menos difundidos entre a maioria das pessoas. Muitas destas espécies são alimentícias, ou seja, possuem uma ou mais partes que podem ser utilizadas na alimentação humana, sejam elas raízes, caules subterrâneos ou aéreos, folhas, flores, frutos e/ou sementes, mesmo que atualmente em desuso (ou quase) pela maior parte da população.

Na história da alimentação humana mundial também há os modismos temporários e, obviamente, a alimentação sofre influências da mídia e dos interesses econômicos. Assim o Homem acabou optando pela especialização ao invés da diversificação alimentar. Muitas espécies atualmente denominadas "daninhas" por alguns vêm servindo de alimento para populações humanas desde o Paleolítico e outras que atualmente

¹ Professor Assistente, Universidade Federal do Rio Grande do Sul - UFRGS, Departamento de Botânica, Instituto de Biociências, Campus do Vale, Bloco IV, Prédio 43.433, Avenida Bento Gonçalves, 9.500, Bairro Agronomia, CEP. 91.509-900 Porto Alegre/RS, Brasil. vkinupp@hotmail.com

gozam de privilégios no campo, na indústria, nos mercados e nas mesas dos consumidores eram até pouco tempo atrás consideradas "inços". O presente trabalho tem como objetivo resgatar conhecimentos tradicionais e difundi-los entre a população para que passem a fazer uso de espécies até então desprezadas e também entre os produtores rurais e formadores de opinião para que possam comercializar estas espécies aumentando a variedade alimentar oferecida aos consumidores e também sua fonte de renda. Além disso, espera-se fornecer subsídios básicos para que outras áreas do conhecimento incrementem suas pesquisas com este enfoque.

DESENVOLVIMENTO

Com o predomínio dos interesses econômicos e desenvolvimento de monoculturas onde umas poucas espécies melhoradas são cultivadas em diversas regiões do mundo e a globalização dos mercados, conhecimentos tradicionais caíram em desuso. As dificuldades de vida do pequeno produtor no campo sobrepujado também pela mecanização permitida pelas monoculturas levou ao êxodo rural. Atualmente, mesmo as pessoas oriundas do meio rural já perderam muito dos conhecimentos práticos sobre as plantas que poderiam ser usadas como alimento. Muita das aquelas pessoas que ainda têm algum conhecimento do que pode ser utilizado como fonte complementar na alimentação parecem ter vergonha de colher plantas em seus quintais ou sair para colher em terrenos baldios, sítios e outras áreas limitrofes não poluídas ou devem achar que estão regredindo ao Paleolítico. Aquelas que detêm poder financeiro compram nos grandes supermercados, feiras e muitas das pessoas carentes acomodam-se a pedir e ou aproveitar restos das feiras e lixos residenciais. Contudo, os dados disponíveis na literatura específica (Díaz-Betacourt *et al.*, 1999; Rapoport *et al.*, 1995; Rapoport *et al.*, 1997; Rapoport *et al.*, 1998; Rapoport *et al.*, 2001) e observações pessoais mostram que o fator preponderante para falta de uso é o desconhecimento do que pode ser utilizado como alimento e modo de preparo.

No Brasil existem poucos trabalhos sobre plantas comestíveis, sobretudo de fácil acessibilidade, uma vez são obras já esgotadas ou de cunho mais acadêmico. Dentre as referências específicas sobre plantas comestíveis, a obra mais importante é Zurlo & Brandão (1990), porém já esgotada, onde são descritas, ilustradas e dadas as receitas de

cerca 50 espécies comestíveis. Contudo, a quantidade e qualidade das espécies vegetais que podem e deveriam ser usadas como complemento alimentar no Brasil é muito maior.

CONCLUSÕES

Uma listagem de todas as plantas comestíveis não existe. Uma das mais completas é de Kunkel (1984) onde são citadas 12.500 espécies potencialmente alimentícias, perfazendo 3.100 gêneros e cerca de 400 famílias, em sua maioria Pteridophytas e Angiospermas. Rapoport *et al.* (2001) cita cerca de 15.000 espécies. Porém, estes números sofrem alterações constantemente devido ao importante trabalho de etnobotânicos. A quantidade disponível de fitomassa comestível também varia muito em função de fatores climáticos, edáficos e o histórico de ocupação da área. Em trabalho de quantificação em Bariloche (Argentina), Rapoport *et al.* (1998) encontraram 1.3 toneladas/ha de fitomassa comestível. No México uma amostragem similar de Díaz-Betancourt *et al.* (1999) registraram uma média de 2.1 toneladas/ha. Aqui no Rio Grande do Sul espera-se em função da temperatura mais amena encontrar uma média igual ou superior de alimento de boa qualidade por hectare a encontrada em Bariloche. Em outros Estados do Brasil devido à maior tropicalidade acredita-se que a quantidade de fitomassa potencialmente alimentícia e também o número de espécies desperdiçadas pela população sejam ainda maiores.

No que diz respeito a origem das espécies mais importantes utilizadas como alimentos em diferentes regiões do mundo os resultados são bem homogêneos. Logo, além do imperialismo cultural também sofremos com o imperialismo gastronômico-alimentar. Das espécies consumidas em larga escala 52% provêm da Eurásia (Rapoport *et al.*, 1998). Ou seja, aceitamos o que vem de fora e deixamos de aproveitar fontes alimentares alternativas e de boa qualidade por um preço menor, senão de graça, quando colhida nos quintais e terrenos abandonados. Estas espécies desperdiçadas poderiam vir a melhorar a qualidade de vida tanto dos consumidores finais como dos pequenos agricultores, os quais poderiam vender em feiras e mercados plantas até então competidoras com as espécies cultivadas. Atualmente, com o crescimento da consciência ecológica produtos oriundos de atividades menos impactantes e desprovidos de agrotóxicos têm grande aceitação do público consumidor. Em Porto Alegre temos como exemplo de sucesso, a Feira da Cooperativa Ecológica (COOLMEIA), na qual se comercializam vários produtos alternativos. Contudo, a maioria esmagadora das plantas

alimentícias nativas ou subespontâneas presente nas lavouras dos produtores brasileiros ainda são descartadas e tratadas como invasoras devido à ausência de informações sobre as mesmas e da difusão destes conhecimentos.

LITERATURA CITADA

- Díaz-Betancourt, M., Ghermandi, L., Ladio, A., López-Moreno, I.R., Raffaele, E. Rapoport, E.H. Weeds as a source for human consumption. A comparison between tropical and temperate Latin America. *Rev. Biol. Tropical*, v. 47, n. 3, p. 329-338. 1999.
- Kunkel, G. *Plants for Human Consumption*. Koeltz Scientific Books, Koenigsten, Germany. 1984.
- Rapoport, E.H.; Drausal, B. S. Edible plants. In: S. Levin (Ed.). *Encyclopedia of Biodiversity*. Academic Press, 2001. 375-382
- Rapoport, E.H.; Ladio, A.; Raffaele, E.; Ghermandi, L.; Sanz, E.H. Malezas comestibles - Hay Yuyos y Yuyuos...*Ciencia Hoy*, v. 9, n. 49, p. 30-43, nov./dez. 1998.
- Rapoport, E.H.; Margutti, L.; Sanz, E.H. Plantas silvestres comestibles de la Patagonia Andina. Exóticas I. *Univ. Nac. Comahue, INTA-UNICEF*. 1997.
- Rapoport, E.H.; Sanz, E.H.; Ladio, A.H. Plantas silvestres comestibles de la Patagonia Argentino-Chilena. Exóticas II. *Univ. Nac. Comahue, INTA-UNICEF*. 2001.
- Zurlo, C.; Mitzi, B. *As Ervas Comestíveis - Descrição, Ilustração e Receitas*. 2 ed. São Paulo: Editora Globo, 1990.