

PANC para quem? Um estudo sobre práticas e saberes, envolvendo o consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais¹

Renata Tomaz do Amaral Ribeiro, PGDR-UFRGS/Brasil

Renata Menasche, PPGAnt-UFPel, PGDR-UFRGS/Brasil

Palavras chave: Cultura, Alimentação, PANC

As Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) são, segundo Kinupp (2007), as plantas e partes da planta que, apesar de alimentícias, não são habitualmente consumidas e comercializadas em mercados ou feiras. Essas têm recebido atenção da mídia, especialmente em programações voltadas ao bem estar, saúde e alimentação. As discussões a respeito das PANC também passaram a estar presente, em espaços voltados a questões como biodiversidade, gastronomia e saúde. Nos grandes centros urbanos, não são raras as oportunidades para participação em oficinas sobre Plantas Alimentícias Não Convencionais. Nesse contexto, algumas PANC tornam-se emblemáticas do conceito. Entretanto, quando consideramos a definição anteriormente mencionada, percebemos que estas plantinhas têm se tornado emblemáticas por guardarem um paradoxo: ser ou não ser PANC. O que afinal, faz com que uma espécie seja considerada PANC e outra não? Como este paradoxo constitui algumas dessas plantas representativas da categoria? Os estudos sobre alimentação e cultura trazem contribuições interessantes para essa reflexão.

Segundo Garine (1987), a alimentação possui certas características nutricionais, entretanto estas variam em termos de qualidade e quantidade: cada grupo social define aquilo que é percebido enquanto comida, bem como a quantidade que considera adequada, para suprir a necessidade biológica e cultural de alimentar-se. Fischler (2001), no mesmo sentido, observa que as escolhas alimentares estão intrinsecamente relacionadas ao universo simbólico para ele, o ato de alimentar-se nutre não apenas o corpo, mas também o imaginário compartilhado por uma determinada sociedade. Mintz (2001) observa que as primeiras escolhas alimentares são ensinadas por adultos emocionalmente próximos, como o pai, a mãe, a avó e por

¹ Trabalho apresentado na 31^a Reunião Brasileira de Antropologia, realizada entre os dias 09 e 12 de dezembro de 2018, Brasília/DF.

isso a alimentação está marcada pela afetividade, envolvendo sentimentos que duram e que dificilmente se modificarão completamente.

É a partir dessa abordagem que podemos perceber que o que torna uma planta comestível é justamente a cultura. Isto é, são as percepções de cada grupo que definem entre as plantas classificadas a partir do conhecimento científico como não convencionais, quais serão ou não consideradas, por determinado grupo, PANC.

Kinnup (2007) aponta a importância de pesquisas na área da Etnobotânica, que resgatem saberes de populações tradicionais referentes às PANC, na intenção de garantir o registro desses conhecimentos, bem como valorizar e incentivar a permanência das práticas a elas relacionadas, que envolvem plantio, manejo e produção de alimentos. Contudo, a pesquisa de Kinnup (2007), assim como a desenvolvida pelo Grupo Viveiros Comunitários – GVC – vinculado ao Instituto de Biociências da Universidade Federal do Rio Grande do Sul, centram-se na Botânica, sem dar maior importância a aspectos culturais. O presente estudo não está circunscrito na Etnobotânica, mas se propõe a manter-se em diálogo com as pesquisas dessa área. Tendo em vista estar situado no campo dos estudos socioantropológicos sobre alimentação, associado a uma abordagem para um desenvolvimento rural que não restringe seu foco às potencialidades econômicas, privilegiando os aspectos sociais, culturais e ambientais (KAGEYAMA, 2008).

O conceito de PANC, como proposto por Kinnup (2007), delimita uma série de plantas colocadas à margem pelo mercado, mas que, em diferentes contextos e territórios, são de uso tradicional ou mesmo cotidiano. São justamente os usos tradicionais e/ou cotidianos que tornam algumas dessas plantas representativas do conceito proposto por Kinnup, guardando o paradoxo: ser ou não ser PANC. Ou seja, são os saberes e as práticas, envolvendo o consumo e a confecção de pratos, que colocaram em evidência algumas dessas PANC.

Uma das plantas mais emblemáticas é a ora-pro-nóbis, possivelmente a mais comumente lembrada quando o assunto é PANC. A *Pereskia aculeata*, hortaliça popularmente conhecida em distintas localidades, por diferentes nomes, entre eles ora-pro-nóbis e carne-de-pobre, é *lato sensu* considerada PANC, no Rio Grande do Sul. Todavia, em Sabará, Minas Gerais, realiza-se anualmente o Festival da ora-pro-nóbis, um dos eventos gastronômicos mais tradicionais da região. Ainda assim, seria

precipitado definir que a ora-pro-nóbis é PANC no Rio Grande do Sul, se considerarmos a diversidade cultural e social que um mesmo território pode conservar. Afinal, como ensina Milton Santos (2002), é necessário refletir sobre o território enquanto lugar repleto de heterogeneidades e intersubjetividades.

Assim, a partir das discussões sobre alimentação e cultura, compreendemos que as plantas definidas pela literatura especializada enquanto PANC podem, em distintos territórios e por diferentes grupos, serem percebidas enquanto comida do cotidiano e/ou tradicional e, portanto, nesses contextos, não passíveis de serem consideradas PANC, como é o caso da ora-pro-nóbis. Sugerimos que é esta condição ambígua, ser e não ser PANC, que lhe confere evidência na mídia, em espaços acadêmicos, em eventos gastronômicos, oficinas, assim como nas feiras ecológicas. Tal visibilidade é, desse modo, deflagrada não apenas em virtude de seu potencial nutritivo, mas fundamentalmente por existirem usos tradicionais da planta. Sendo os usos, as práticas e os saberes relativos ao consumo de determinada PANC o que a constitui, no imaginário coletivo de determinado grupo, enquanto comida.

Fluxos de conhecimentos envolvendo o consumo de PANC

Com o destaque que tem sido conferido às PANC, agricultores de diferentes territórios passaram a trazer algumas destas plantas, muitas de uso cotidiano e/ou tradicional destas famílias rurais, para comercialização, nas feiras da Redenção e Tristeza. Neste contexto, buscamos neste estudo etnográfico, refletir sobre os saberes e práticas que envolvem o consumo e a confecção de pratos à base de PANC.

Em Ipê/RS a planta *Taraxacum officinale*, mais conhecida como dente-de-leão, nomeada pelos agricultores *pisacan* (categoria êmica) é consumida tradicional e cotidianamente. Entretanto, para os consumidores das Feiras Ecológicas essa planta é considerada PANC. Outros produtos tradicional e/ou cotidianamente consumidos por essas famílias rurais passaram a ser levados às feiras, impulsionados pelo interesse dos consumidores pelas PANC: batata crem, goiaba serrana, mastruço, caruru.

Também os agricultores do extremo sul de Porto Alegre passaram a diversificar a produção de Plantas Alimentícias Não Convencionais, oferecendo a seus

consumidores, nas feiras: hibiscus, peixinho da horta, capuchinha, ora-pro-nóbis, tomate de árvore, melão de árvore, pepininho, fisális, bertalha, dente-de-leão. Do mesmo modo que as do Município de Ipê, algumas dessas famílias rurais fazem uso tradicional e/ ou cotidiano destas plantas. Outras, todavia, passaram a consumi-las concomitantemente à adoção do cultivo, ou seja, a produção estimulou seu consumo cotidiano. Atualmente são inúmeras as receitas vegetarianas elaboradas por essas famílias com tais plantinhas.

Estamos falando de dois grupos muito distintos de agricultores. Os primeiros vivem na serra gaúcha, percebem-se como colonos, são descendentes de imigrantes italianos e possuem laços profundos com a cultura tradicional do território. Já os agricultores do extremo sul de Porto Alegre apresentam um território mais heterogêneo, onde convivem famílias que ancestralmente lidam na terra com outras que apenas recentemente deixaram a cidade, em busca, como contam, de uma vida simples, autônoma e saudável, junto à natureza.

Contudo, apesar dessa multiplicidade ontológica (Escobar, 2015), é também possível observar uma prática comum a estes agricultores/feirantes: são eles e elas que constroem, entre os consumidores das feiras, a ideia de que determinada planta pode ser considerada comida. Ou seja, mesmo com a diversidade de visões de mundo, trajetórias sociais, formas de interpretar e significar a realidade – observadas em diferentes territórios ou em um mesmo território como é o caso do extremo sul de Porto Alegre, onde existe uma diversidade muito grande – nas feiras percebemos que estes agricultores são os detentores do saber, pois são eles que sabem como converter a planta em comida. Alguns, por meio de saberes ancestrais, outros através da prática cotidiana, há quase uma década inserida junto aos cultivos destinados à comercialização.

Em ambos os casos, há por parte dos agricultores, um estudo subjacente a esses saberes e práticas associados ao consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais. No caso das famílias que fazem uso tradicional e cotidiano de algumas destas plantas, os saberes são passados de geração em geração. O conhecimento é, assim construído ao longo de gerações, transformando-se durante esse processo, em que a avó passa para a mãe, que passa para a filha. Vale lembrar que, segundo Charão (2009), as tradições não são estáticas e imutáveis. Devemos ter em mente que as

culturas tradicionais, além de possuírem heterogeneidades, se transformam, pois as pessoas se relacionam e se deslocam em seus próprios “universos”, mas também “visitam” outras realidades distintas.

Deste modo os saberes e práticas associados ao consumo tradicional de *pisacan*, em Ipê, foram construídos ao longo de um processo que está relacionado ao território (Santos, 2002), à memória coletiva (Halbwachs, 1990) e à paisagem (Simmel, 1996), não como algo estanque. São saberes e práticas que revelam memórias de “um tempo, quando se colhia *pisacan* no mato”, conforme lembra um dos agricultores de Ipê. Outro agricultor, falando sobre a mesma planta, observa que prefere o *pisacan* que nasce naturalmente, no mato, por ser mais amargo do que aquele que ele cultiva para comercializar. Uma agricultora, ao revelar um saber passado através de gerações, conta que para fazer o *pisacan coti* (cozido), é necessário antes escaldá-lo.

Por outro lado, o território que compreende o extremo Sul de Porto Alegre é, como afirmado anteriormente, bem mais heterogêneo, ali se encontrando algumas famílias que costumam fazer uso tradicional do território e das PANC e outras que recém aderiram à vida rural e ao consumo cotidiano das PANC. Ou melhor, existem, nesta localidade, famílias que fazem uso tradicional e cotidiano, ou apenas tradicional de algumas dessas plantas (como no caso de Ipê), assim como há também aquelas que consomem diariamente, mas não o fazem como uso tradicional.

As famílias de agricultores – podemos dizer, neo-rurais – que consomem cotidianamente estas plantas sem fazer delas uso tradicional também desenvolveram um estudo. Entretanto, seu modo de pesquisar não se aproxima daquele desenvolvido pelos que se criaram como agricultores. Atualmente estas famílias possuem suas próprias receitas e, portanto, também têm suas práticas e saberes sobre como preparar uma determinada planta que, a partir dos parâmetros do conhecimento científico, pode ser considerada PANC, mas que para elas é comida do dia a dia. Neste caso, tais conhecimentos não foram passados de geração em geração, mas adquiridos por meio de diferentes maneiras: internet, técnicos, outros agricultores, livros de gastronomia e culinária.

Apesar das diferenças que distinguem os agricultores que fazem uso tradicional de determinada PANC daqueles que apenas fazem uso cotidiano,

percebemos que nas feiras ecológicas de Porto Alegre, em ambos os casos, os agricultores são os detentores do conhecimento. Porque são eles que sabem quais são os usos e como preparar aquele alimento o transformando em comida.

Conforme trecho do diário de campo de outubro de 2018, desenvolvido após observação participante (FOOTE-WHYTE, 1975) na Feira da Tristeza, segue Receita de *pisacan coti* da Vani: “Ferve uma panela de água, coloca o pisacan para ferver junto por dez minutos. Aí, dispensa essa água quente e coloca água fria. Depois pega com as mãos a planta e esmaga ela para tirar a água. Vai apertando, tirando a água e fazendo uma bola de pisacan. Aí, pica essa bola esmagadinha como se fosse couve, refoga, colocando os temperos que tu gosta. Eu ponho de um tudo: cebola, alho, azeite de oliva, pimenta e uma cebolinha verde no final.”

Considerações finais

É assim que as feiras ecológicas estudadas revelam-se como importante espaço de trocas simbólicas entre o rural e o urbano, na medida em que não é a partir dos parâmetros dados pela ciência moderna que, entre os consumidores, é construída a percepção de que uma determinada PANC é comida. A ciência define se uma planta é comestível e nutritiva, mas não a converte em comida. Podemos frequentemente observar um agricultor, quieto e tímido, protagonizar “oficinas” informais no espaço junto a sua banca. Nessas ocasiões, ele ocupa claramente a posição de mestre, ensinando, por meio de sua experiência, trajetória, visão de mundo, um pouco de suas práticas e saberes associados ao consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais.

Referências

CERTEAU, Michel de. **A invenção do cotidiano: cozinhar**. v. I. Rio de Janeiro: Vozes, 2009.

CHARÃO, Marques Flávia. **Velhos conhecimentos, novos desenvolvimentos: transições no regime sociotécnico da agricultura**. A produção de novidades entre agricultores produtores de plantas medicinais no Sul do Brasil. Tese de Doutorado.

Faculdade de Economia. Programa de Pós-Graduação em Desenvolvimento Rural. Universidade Federal do Rio Grande do Sul, 2009.

DA MATTA, Roberto. **Sobre o simbolismo da comida no Brasil**. O Correio da Unesco, v. 15, n. 7. Rio de Janeiro, 1987.

ESCOBAR, Arturo. **Territorios de diferencia: la ontología política de los" derechos al territorio"**. Cuadernos de antropología social. n. 41. Argentina, 2015.

FISCHLER, Claude. **L'homnivore**. Paris: Poche Odile Jacob, 2001.

FOOTE-WHYTE, William. **Treinando a observação participante**. Rio de Janeiro: Francisco Alves, 1975.

GARINE, Igor de. **Alimentação, culturas e sociedades**. O Correio da Unesco, v. 15, n. 7. Rio de Janeiro, 1987.

HALBWACHS, Maurice. **A memória coletiva**. São Paulo: Vértice, 1990.

KAGEYAMA, Ângela. **Desenvolvimento Rural: Conceitos e aplicações ao caso brasileiro**. Porto Alegre: UFRGS, 2008.

KINUPP, Valdely. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. Tese de doutorado. Faculdade de Agronomia. Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia. Universidade Federal do Rio Grande do Sul. Porto Alegre, 2007.

KINUPP, valdely. **Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada**. Manaus: SBPC, 2009.

MINTZ, Sidney. **Comida e antropologia: uma breve revisão**. Revista Brasileira de Ciências Sociais, v. 16, n. 47. São Paulo: 2001.

SANTOS, Milton. **Território, Territórios: ensaios sobre o ordenamento territorial**. 2 ed. Niterói: DP&A, 2002.

SIMMEL, George. **A filosofia da paisagem**, Revista de Ciências Sociais: Política e Trabalho, v 12. Paraíba: 1996.