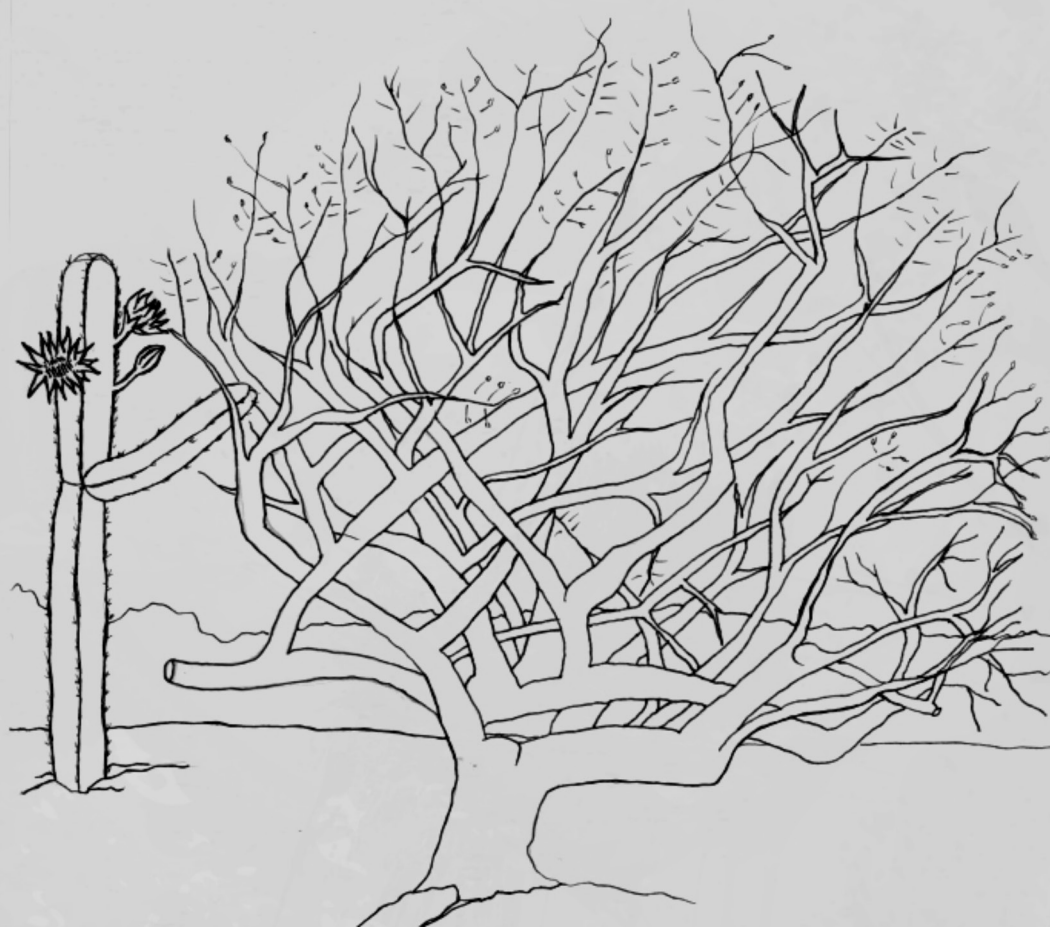


Catálogo de Registro
ETNOBOTÂNICA DAS PLANTAS ALIMENTARES DE QUATRO
COMUNIDADES TRADICIONAIS DO NORTE DE MINAS GERAIS

COLEÇÃO

NORTE

DE MINAS



GARTILHA 9

Elaboração
LIS SOARES PEREIRA
ANA CECÍLIA ROMANO DE MELLO
PABLO ANDRES PENTEADO AGUILAR
LUANA SANTOS DAYRELL
GUSTAVO TABOADA SOLDATI
REINALDO DUQUE BRASIL LANDULFO TEIXEIRA
CARLOS ERNESTO G. R. SCHAEFER
FRANCE MARIA GONTIJO COELHO

Ilustração
LIS SOARES PEREIRA

Agradecemos pelo apoio no trabalho de campo:
CAA - CENTRO DE TECNOLOGIA ALTERNATIVA DO NORTE DE MINAS; VINÍCIUS RENNÓ BUENO DA CUNHA;
RAPHAEL JONAS CYPRIANO; SARA DEAMBROZI COELHO

Projeto gráfico e diagramação: Carlos Joaquim Einloft
Impressão: Gráfica Universitária/UFV. Tiragem: 300 exemplares

Ficha catalográfica preparada pela Seção de Referência e
Atendimento ao Público da Biblioteca Central da UFV

C327
2016 Cartilha 9 : Catálogo de registro : Etnobotânica das plantas alimentares de
quatro comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais / Elaboração Lis Soa-
res Pereira... [et al.]. Viçosa, MG : Universidade Federal de Viçosa, MEC/SESu,
2016. (Coleção Norte de Minas)
51 p. : il. ;

Projeto Etnobotânica e soberania alimentar no norte de Minas Gerais: res-
gate de plantas alimentícias tradicionais entre geraizeiros, caatingueiros,
vazanteiros e quilombolas.

1. Etnobotânica. 2. Plantas alimentícias. Catálogo. 2. Comunidades tradicionais
– Minas Gerais. 4. Etnoecologia. I. Pereira, Lis Soares. II. Universidade Federal de
Viçosa. PróReitoria de Extensão e Cultura. III. Brasil. Ministério da Educação e
Cultura. IV. Brasil. Secretaria de Ensino Superior. V. Norte de Minas. VI. Título.

CDD 22. ed. 581.634

CONTEÚDO

Apresentação	05
Plantas alimentares na comunidade quilombola de Malhada Grande, Catuti – MG	07
Plantas alimentares na comunidade vazanteira do Pau Preto, Matias Cardoso – MG	18
Plantas alimentares na comunidade geraizeira do Sobrado, Rio Pardo de Minas – MG	29
Plantas alimentares na comunidade caatingueira do Touro, Serranópolis de Minas – MG ...	45

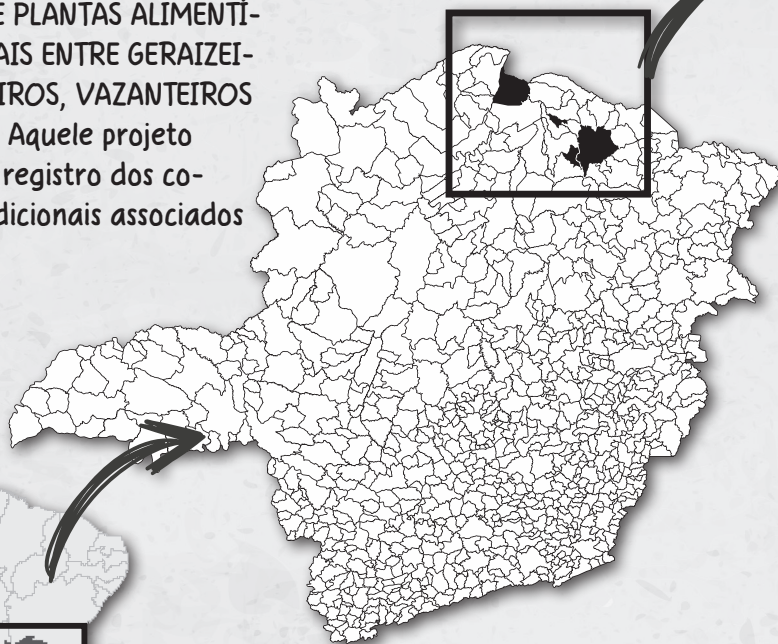


O homem a planta um rebolinho de maniva
Aquela maniva com dez dias tá inchada
Começa a nascer aquela folha orvalhada
Ali vai se criando aquela obra positiva
Muito esverdeada, muito linda e muito viva
Embaixo cria uma batata que engorda e faz crescer
Aquilo dá farinha pra todo mundo comer
E para toda a criatura vai servir de alimento.
(música Grande Poder por Comadre Fulôzinha, composição do Mestre Verdellino)

APRESENTAÇÃO

Este catálogo traz parte dos resultados de um projeto de pesquisa iniciado em 2010 e financiado pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e registrado na UFV com o nome ETNOBOTÂNICA E SOBERANIA ALIMENTAR NO NORTE DE MINAS GERAIS: RESGATE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS ENTRE GERAIZEIROS, CAATINGUEIROS, VAZANTEIROS E QUILOMBOLAS. Aquele projeto visava realizar o registro dos conhecimentos tradicionais associados

ao uso de plantas alimentícias. Essas plantas são obtidas tanto por atividades de cultivo e manejo dessas plantas, quanto por práticas extrativistas realizadas, por esses grupos tradicionais, em terras dos cerrados,



COMUNIDADE QUILOMBOLA

- Malhada Grande -

Município de Catuti: pertence ao quilombo Gututuba. Esses quilombolas habitam a planície San-franciscana, nas margens de lagos, ribeirões e rios que formam a bacia do rio Gorutuba e Verde Grande.

Origens: no final do Sec. XVII a comunidade se formou com negros fugidos do domínio escravocrata.

Principal atividade: agricultura familiar com produção de milho, feijão, mandioca e tantas outras.

COMUNIDADE GERAIZEIRA

- Sobrado -

Município de Rio Pardo de Minas
Localiza-se nos "Gerais" e convive com os cerrados, seus tabuleiros e chapadas no alto da Serra Geral.

Origens: a partir da mistura étnica entre "índios" nativos e negros "cativos", que foram escravizados e depois continuaram a trabalhar nas terras dos fazendeiros como meiros. Posteriormente, no início do século XX, somaram-se ao grupo os imigrantes europeus que chegaram à região como trabalhadores rurais.

Principais atividades: agricultores familiares que vivem do plantio de lavouras diversificadas, em espécies e variedades, chácaras de café, produção de farinha de mandioca e extrativismo local. Considerados como um povo acolhedor e tímido.

COMUNIDADE VAZANTEIRA

- PAU PRETO -

Município de Matias Cardoso: está localizada nos barrancos, ilhas e vazantes do Rio São Francisco.

Origens: influência indígena, negra e de ribeirinhos de todo o rio. Caracterizam-se por um modo de vida específico pelo manejo das vazantes e de diversos ambientes que constituem o seu território.

Principais atividades: pesca, agricultura de vazante e de sequeiro, criação animal e extrativismo.

COMUNIDADE CAATINGUEIRA

- Touro -

Município de Serranópolis de Minas.

O convívio com a caatinga permitiu a comunidade grande conhecimento deste ambiente.

Origem: são descendentes de negros alforriados que habitavam o vale do rio Verde Grande e de migrantes italianos que a partir do século XIX se estabelecem no sopé da Serra Geral.

Principais atividades: Além de uma agricultura com grande biodiversidade, mantém fortes laços com os mercados e feiras locais. Identidade marcada pela espontaneidade expressiva, o que os contrasta com a timidez dos geraizeiros.

caatingas e matas secas da região norte mineira. A partir daquela pesquisa, em 2015, por meio de um projeto de Extensão Universitária, intitulado POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA, SABERES E PRÁTICAS, financiado com recursos do PROEXT, teve início a produção de cartilhas e catálogos para a divulgação e valorização das histórias e dos conhecimentos locais que foram sistematizados com a pesquisa.

A **Coleção Norte de Minas** surge como realização de um compromisso ético de devolução dos resultados às comunidades que foram parceiras nos levantamentos de dados em campo. Acreditamos que as cartilhas e catálogos podem ser instrumento de múltiplas aprendizagens. Os conhecimentos aqui apresentados são parte dos costumes do povo do lugar. Esperamos que os grupos tradicionais possam divulgar, para todos que queiram ler o material produzido, o sentido das lutas e conquistem o reconhecimento social de sua identidade, de seus saberes e de seus direitos. Nossa pretensão é contribuir com a multiplicação deste rico conhecimento, de forma que outras pessoas possam conhecer um pouco mais da história, das características e

dos costumes alimentares, do manejo de ambientes e das plantas que as comunidades coletam, produzem e fazem uso e que, por isso, conhecem tão bem.

As cartilhas e catálogos que compõem esta **Coleção Norte de Minas** podem ser encontrados registros das histórias que nos foram contadas durante a realização das pesquisas e que marcam as identidades das comunidades tradicionais parceiras. Nesses materiais é possível encontrar descrições dos ambientes, dos quintais e das plantas alimentares, além de alguns costumes alimentares e de receitas experimentadas nas quatro comunidades que estão situadas na região norte mineira, que integra o semiárido brasileiro. Buscamos, na medida do possível, reproduzir e respeitar a poética própria das expressões orais manifestas. Esta poética está presente na fala espontânea (*parole*) que é cheia de vida, pois traz um excedente de sentido que, quando partilhado, preenche de sabor local as prosas e as comidas do povo em seu dia-a-dia. Por todo o conhecimento compartilhado, nossos sinceros agradecimentos aos moradores das comunidades elencadas na ilustração da página anterior.

AS PLANTAS E A ALIMENTAÇÃO

As práticas sociais que envolvem a alimentação, como o cultivo e o extrativismo, além de permitir consumir alimentos e matar a fome, religam as tradições, hábitos, costumes e crenças de um povo, constituindo, assim, parte importante para a conservação e mudança em sua cultura e identidade.

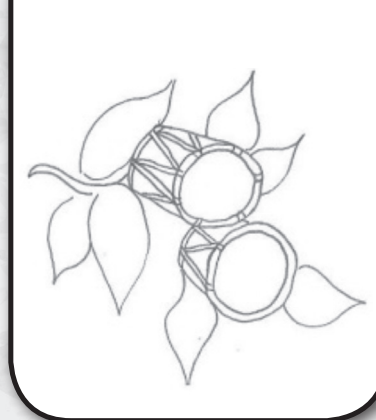
Nos costumes associados às práticas alimentares das comunidades tradicionais, as plantas têm diversos usos: servir de remédio, de alimento, dar água de beber, madeira para construção de casas, sombra e também para enfeitar a casa de cores e cheiros. A partir dos usos dados às plantas, foi possível também identificar diversas formas de preparo e consumo na alimentação. Todas essas informações estão registradas nas cartilhas e catálogos que tratam de cada comunidade, na forma de quadros das plantas.

As plantas alimentares, ou seja, aquelas que servem de alimento, foram divididas em dois tipos: as PLANTAS DE USO COMUM e PLANTAS EMERGENCIAIS. As plantas de uso comum são aquelas am-

plamente conhecidas e utilizadas pelas pessoas da comunidade, por exemplo, o milho, feijão, mandioca, abóbora. Em todas as comunidades pesquisadas foram registradas uma rica agrobiodiversidade, o que impressionou a todos da equipe, evidenciando que os vazanteiros, catingueiros, quilombolas e geraizeiros dominam um rico conhecimento sobre essas plantas alimentícias no semiárido norte mineiro. De outra forma, as plantas emergenciais são aquelas plantas que servem de alimento, mas que não são comumente consumidas. Geralmente são difíceis de serem encontradas, de preparo complicado ou causam algum efeito colateral, como dor de barriga ou cabeça. Este tipo de planta foi muito importante no passado, pois, conforme relatos, elas foram usadas nos tempos de muita dificuldade, como nas grandes secas, no final do século XIX e no ano de 1939. Entretanto, a equipe de pesquisa percebeu que estas plantas emergenciais, apesar de serem, atualmente, mal vistas por algumas pessoas das comunidades, podem ser uma base estratégica para diversificação alimentar e soberania alimentar.

Plantas alimentares na comunidade quilombola de Malhada Grande, Catuti – MG

Lis Soares Pereira
 Ana Cecília Romano de Mello
 Pablo Andres Penteado Aguiar
 Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira
 Gustavo Taboada Soldati



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Abacate (<i>Persea americana</i> Mill., Lauraceae)	Roxo e Verde	Fruto	Come, doce, vitamina, amassado com açúcar. Faz creme para por no cabelo.	Quintal	dez-fev	Depende da temperatura, produz duas vezes próximo às águas.
Abóbora (<i>Cucurbita</i> sp.1, Cucurbitaceae)		Fruto	Cozido, doce, com leite batido, frito, picado e molho.	Quintal e roça.	dez-fev	Tem o ano todo, se tiver água.
Abóbora d'água/verde (<i>Cucurbita</i> sp.2, Cucurbitaceae)	Verde	Fruto	Cozido	Roça	dez-jan	Não aguenta muito tempo, dá duas safras.
Abobrinha (<i>Cucurbita pepo</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Cozido e picado.	Horta e Quintal	Ano todo	Depende de quando planta. Dois meses já tem, se continuar molhando uns atura, outros não, amarela. Tem uma lagarta que acaba com tudo.
Acerola (<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC., Malpighiaceae)		Fruto	Come, doce, suco da polpa, chupa e vitamina.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Alface (<i>Lactuca sativa</i> L., Asteraceae)		Folha	Picado e salada.	Horta	Ano todo	Não há um mês ou época do ano boa para plantio. Planta na horta, normalmente em maio. Precisa sempre molhar. Com dois meses começa a produzir.
Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L., Fabaceae)		Semente	Tira casca e come; paçoca, doce com leite, vitamina, e torrada.	Roça	fev	Depende de quando planta. Não disse ao certo, uns 4 a 6 meses. Novembro planta para ter em fevereiro.
Amora (<i>Morus nigra</i> L., Moraceae)		Fruto	Suco e chupa.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Andu (<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth, Fabaceae)		Semente	Cozinha, café de andu, farofa e comer.	Quintal e Roça	mai-jun	Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Chá para infecção			
Araçá (<i>Psidium</i> sp.1, Myrtaceae)		Fruto	Chupa	Beira do rio e vazante.	dez-jan	
		Semente	Come quando maduro			
Arroz (<i>Oryza sativa</i> L., Poaceae)		Semente	Cozinha, bolo de arroz e arroz de leite.	Brejo, beira de rio, compra, horta, quintal, vage e vazante.	fev-mar	Se quiser, beneficia no pilão. Planta ainda. Planta em outubro e novembro. Dependendo do plantio em três meses pode colher.



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Articum (<i>Annona crassiflora</i> Mart., Annonaceae)		Fruto	Come e chupa.	Mata (carrasco e caatinga)	jan-mar	
Assissi/Assussinha (Indeterminada)		Fruto	Chupa, descasca e come.	Beira do rio e vazante.	dez-fev	Do tempo dos avôs de nós.
Bacupari (<i>Garcinia Gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi, Clusiaceae)		Fruto	Chupar	Vage	jan-fev ago	Do tempo dos avôs de nós.
Banana (<i>Musa x paradisiaca</i> L., Musaceae)	Caturra, D'Água, da Terra, Prata e Maçã.	Fruto	Come, doce e vitamina.	Quintal e terreiro.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
		Umbigo	Come e faz xarope para menino que está com bronquite. Corta e põe numa vasilha com açúcar e depois põe na chapa, soa e vira mel, depois coa.			
Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam., Convolvulaceae)		Raiz	Assada, cozida, doce e frita.	Roça e terreiro.	fev e jun.	Na roça é mais. Planta outubro ou novembro, junto com as roças.
Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> L., Chenopodiaceae)		Raiz	Bolo, cozida e suco.	Horta	jun-jul	Depende de quando planta. Planta em março.
Café (<i>Coffea arabica</i> L., Rubiaceae)		Fruto	Usa o pó.	Compra		
Cagaiteira (<i>Eugenia dysenterica</i> DC., Myrtaceae)		Fruto	Chupa	Gerais, beira de Serra.	mai-ago	É dos Gerais, aqui não tem. Não usa.
Cajá (<i>Spondias mombin</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	dez-fev	
Caju (<i>Anacardium occidentale</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	dez-fev e ago-set	Tem o ano todo, se tiver água.
		Caroço	Óleo			
Cana (<i>Saccharum officinarum</i> L., Poaceae)		Caule	Bagaço para ração de gado e produzir rapadura. Bolo com rapadura, brevidade, café, chupa, garapa, mel, tijolo.	Brejo, quintal e vazante.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., Amaranthaceae)		Folha	Corta a folha e passa na farinha. Bem verde passa na gordura, fermenta ela primeiro e depois faz a farofa.	Roça, beira do terreiro.	out-fev	Tem o ano todo, se tiver água. Bom para vistas, é alimento para vista. Não tem costume, não tem tempo para fazer o cariru, nem o maxixe. O povo ficou tudo preguiçoso.
Caxixa/caxixe (<i>Sechium</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	Cozinha e usa casca para fazer cuia.	Roça	dez-fev	Depende de quando planta. Planta em out.
Cebola (<i>Allium cepa</i> L., Alliaceae)		Folha	Cozida, na comida e picada.	Horta	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L., Alliaceae)		Folha	Na comida e tempero.	Beira do rio, horta e vazante.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. Não há um mês ou época do ano boa. Dá a partir do tempo que foi plantado, precisa sempre molhar.



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Cenoura (<i>Daucus carota</i> L., Apiaceae)		Raiz	Bolo, cozida e suco.	Horta	jul-ago	Não há um mês ou época do ano boa para plantio. Precisa sempre molhar, com dois meses já está no tamanho de colheita. Planta em mai.
Chichá (<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin, Malvaceae)		Semente	Abre a bage, pega as sementes e come. Seca, debulha e põe no pilão com rapadura e faz paçoca. Tira o óleo e torrado.	Capoeira	jan-mai e jul-ago	
Cieba (Indeterminada)		Raiz	Beiju, rapava, relava e tirava a massinha.	Brejo, mato e roça.	nov-jan	Braba, chega até morrer. No tempo das águas.
Ciriguela (<i>Spondias purpurea</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal	out-fev	Tem o ano todo, se tiver água.
Coco (<i>Cocos nucifera</i> L., Arecaceae)		Fruto	Bebe a água, bolo, come, doce, rala o coco e rosca.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L., Apiaceae)		Folha e semente.	Tempero	Horta		Não há um mês ou época do ano boa para plantio. Dá a partir do tempo que foi plantado, precisa sempre molhar.
Coquinho azedo (<i>Butia capitata</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)		Fruto	Suco, bate a massa. Põe na cachaça, cai bem.	Horta	nov-jan	
Corante (<i>Bixa orellana</i> L., Bixaceae)		Semente	Debulha, bota na gordura, leva no pilão com a farinha pra tirar o pó que dá a cor.	Quintal	jun-ago	
Couve (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Folha	Pica	Horta		Tem o ano todo, se tiver água. Depende de quando planta.
		Talo	Suco			
Cuimbá/Quimbá (Indeterminada)		Fruto e semente.	Chupa e come.	Vazante e beira de rio.	dez-fev	
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)		Folha	Tira a folha, lava bem e faz farofa.	Mato e quintal.	dez-fev	Tem o ano todo, se tiver água.
		Semente	Faz café, torra a semente e mói no moinho.			
		Raiz	Raiz é bom para febre, só para cozinhar e beber à noite.			
Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., Fabaceae)	60 dias; baiano; bajão; baje fina; barrigudinho; branquinho; carioca; carioquinha; catador (ou gurutuba); cheia grande; cinquentão; cinquentinha; crespo; curianguzinho; de corda; gurutubinha; manteiga; mulatinho (ou da roça); precoce (não enrama, dá na copa, é mais caro); rosinha; sempre verde; e vinagre.	Semente	Cozido e farofa. Verde faz farinha.	Roça	jan-fev	Época das roças. Planta out-nov. Se chover, dá duas remessas.



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Feijoa (<i>Phaseolus lunatus</i> L., Fabaceae)	Amarela, Branca, Pintadinha e Vermelha.	Semente	Cozinha e farofa.	Gerais	jan-fev	Se plantar dá, é muito tardona. Tem que plantar longe da criação. Costuma comprar.
Gabiropa (<i>Campomanesia</i> sp., Myrtaceae)		Fruto	Chupa	Mata (Carrasco)	jun-ago	
Gergilim (<i>Sesamum indicum</i> L., Pedaliaceae)		Semente/Bage	Doce, paçoca (Pega a bage, corta e leva um pano para soltar as sementes, torra estas pisa coloca açúcar e farinha) e óleo. Pões no cabelo para render mais.	Roça	mar	
		Folha	Para formiga.			
Goiaba (<i>Psidium guajava</i> L., Myrtaceae)	Branca e vermelha.	Fruto	Chupa, come, doce, suco e vitamina.	Quintal	dez-fev	Se tiver molhando, dá várias vezes no ano.
Gravatá (<i>Bromelia balansae</i> Mez, Bromeliaceae)		Fruto	Limpa, cozinha e descasca.	Carrasco	ago	
Graviola (<i>Annona muricata</i> L., Annonaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	Ano todo	
Imbiriçu (<i>Pseudobombax</i> sp., Malvaceae)		Raiz	Pega a raiz, descasca e come.	Carrasco	dez-mar	
		Madeira	Tira casca e do fiapo faz corda. Faz cocho.			
Inhame (<i>Dioscorea</i> sp., Dioscoreaceae)		Raiz	Beiju, cru, descaca e cozinha.	Carrasco	dez-mar	Depende de quando planta.
Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg, Myrtaceae)		Fruto	Chupa	Mato, Capoeira, Carrasco e beira de rio.	jan	
Jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam., Moraceae)		Fruto	Chupa	Quintal	dez	
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)		Fruto, a bage.	Bolo, farinha, quebra a bage, come a massa e joga fora o caroço.	Beira do rio e vazante.	jan e mai-ago	
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)		Fruto e Semente	Chupa, come, licor, suco e vinho (Lava bem pões no tacho com água na altura e ferve. Depois moe ou põe no pano e torce, pega o líquido e espera fermentar, fica com cor escura. Para ficar pronto na hora põe açúcar).	Beira do rio e vazante.	nov-jan	Época das águas.
Júá mirim (<i>Celtis brasiliensis</i> (Gardner) Planch., Cannabaceae)		Fruto	Chupa	Mato	dez-mar	
		Folha	Remédio para criança que está nascendo dente			
Laranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)		Fruto	Chupa e suco	Quintal	jun-ago out-dez	Quase um ano para ela amadurecer.
Laranja da terra (<i>Citrus aurantium</i> L., Rutaceae)	Da Terra	Fruto	Chupa	Quintal	jun-ago	É ruim, amargosa.
Limão (<i>Citrus latifolia</i> Tanaka, Rutaceae)	Maior	Fruto	Chupa e suco.	Beiro do rio, quintal e vazante.	Ano todo	



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Limãozinho (<i>Citrus aurantifolia</i> (Christm.) Swingle, Rutaceae)	Pequeno	Fruto	Na comida para não apertar a gordura. Tira gordura do sangue. Pões na cachaga e faz suco.	Quintal	Ano todo	
		Folha	Chá			
Mamão (<i>Carica papaya</i> L., Caricaceae)		Fruto	Come, doce, suco, vitamina (toma de manhã cedo) e verde dá para cozinhar.	Quintal	Ano todo	Qualquer lugar cresce.
		Semente	Boa para verme.			
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)		Raiz, a batata.	Beiju (arranca, rela e espreme), doce (rapa e rela, leite na panela, água e açúcar), farinha (tirar a casca preta, relar numa maca, lavar, cortar e imprensador).	Capoeira	jun-jul	
Mamãozinho/ Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)		Fruta	Chupa.			Dá um leite que corta a boca se não souber comer.
Mandacaru (<i>Cereus jama-caru</i> DC., Cactaceae)		Fruto	Chupa	Alto, quintal, tem em qualquer lugar.	jan	Não precisa plantar. Não tem mais o costume de usar o broto.
		Semente	Abre e pega a semente.			
		Casca	Faz cocada da casca.			
		Broto	Usa o broto para cozinhar.			
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz, Euphorbiaceae)	Cacau (folha mais vermelha), castelana, mansa, pão (amarelada quando cozida) e serrana (maniba e raiz são mais pretas).	Raiz	Beiju (descasca, rela, coloca na água, espreme e faz o beiju), biscoito com a goma (de sal e brevidade), bolo (usa a crueira, pedaço que sobre quando rela no motor), cozida com carne, crua, farinha, frita, goma, gralão (quando a massa embola na hora de fazer a farinha. É bom para dor de barriga), molho e sopa.	Quintal e roça.	mar-jan	Mais na roça.
Mandioca brava (<i>Manihot</i> sp., Euphorbiaceae)	Brava	Raiz	Faz farinha	Roça	Ano todo	Amarga muito.
Manga (<i>Mangifera indica</i> L., Anacardiaceae)	Embu/Umbú, espada, mamão e rosa.	Fruto	Come, chupa, suco e vitamina.	Quintal	set-jan	
Maracujá do mato (<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth, Passifloraceae)		Fruto	Suco	Carrasco	dez-fev	É pequeno e verde.
Maracujina (<i>Passiflora</i> sp.2, Passifloraceae)		Fruto	Tira a semente e faz suco.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. De casa.
		Folha	Faz remédio da folha, calmante.			
		Casca	Pode tirar fubá para quem tem colesterol.			
Maxixe (<i>Cucumis anguria</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Rapa o espinho, passa na gordura e cozinha. Faz farofa.	Mato/capoeira, roça, quintal e curral.	dez-fev	Tem o ano todo, se tiver água.
Melancia (<i>Citrullus lanatus</i> L., Cucurbitaceae)	Bahiana (branca) e virasca-nhota.	Fruto	Come, chupa, doce e suco.	Roça	dez-fev	Tem o ano todo, se tiver água.
		Casca	Pica, fermenta e passa na gordura.			



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Melão (<i>Cucumis melo</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Bate com açúcar, suco e vitamina.	Roça	dez-jan	
Milho (<i>Zea mays</i> L., Poaceae)		Semente	Angu, assado, bolo, canjica, cozido na espiga, curral (rala, coa e bora na panela com leite para ferver), cusuz (prepara o fubá), farelo, mingau, mucunzã (debulha, cozinha, solta a pele e come), pamonha, pipoca e verde.	Quintal e roça.	jan-fev	Depende de quando planta. A semente planta e guarda também. É plantio de roça.
Moringa (<i>Moringa oleifera</i> Lam., Moringaceae)		Folha	Salada	Quintal	Ano todo	
		Semente	Faz óleo e pões na água para limpar.			
Mucunã (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Mucunã do mato	Semente	Quebra a casca, pisa, lava em 9 águas, rala e faz beiju. Caroço juntava e fazia birro, renda. Antigamente vendia a renda.	Mata, Carrasco.	dez-mar	Nas águas.
		Cipó, o pau.	Cipó corta e toma a água para beber e dor de barriga, é fresquinha.			
Mutamba (<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam., Malvaceae)		Fruto	Come, chupa e pões no cabelo (cozinha casca, vira uma cola e passa com a casca).	Vazante e mata na beira do rio.	dez-fev	Só nas águas.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)	Grande	Folha	Descasca, corta, ferve e come. Ração para gado.	Mata	Ano todo	Não usa.
Palmatória (<i>Brasiliopuntia</i> sp., Cactaceae)	De Chão	Fruto	Come, tira o espinho.	Mato e beira de terreiro.	Ano todo	
Pimenta (<i>Capsicum frutescens</i> L., Solanaceae)	Malagueta	Fruto	Comida e conserva.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Pimenta do reino (<i>Piper nigrum</i> L., Piperaceae)		Semente	Tempero	Compra		Compra a semente em Mato Verde, feira e supermercado.
Pimenta Passarinho (<i>Capsicum</i> sp.2, Solanaceae)		Fruto	Na comida	Quintal e mato.	ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. Passarinho come e distribui.
Pimentão (<i>Capsicum annuum</i> L., Solanaceae)		Fruto	Pica e tempero.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Pimentinha (<i>Capsicum</i> sp.3, Solanaceae)		Fruto	Comida	Horta e quintal.	Ano todo	
Pinha (<i>Annona squamosa</i> L., Annonaceae)		Fruto	Come (não precisa descascar) e chupa.	Quintal	dez-fev	Na época das águas.
Pinha do mato (<i>Annona</i> sp.4, Annonaceae)		Fruto	Chupava	Mata, beira de rio, vazante.		Na época das águas.
Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L., Myrtaceae)		Fruto	Come, chupa e suco.	Quintal	dez-fev	Tem o ano todo, se tiver água. Azedinha que dói.
Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench., Malvaceae)		Fruto e semente	Corta e joga na panela. Pica e cozinha afogado.	Quintal, horta e beira de rio.	dez-fev ago-set	



Quadro 1. Plantas alimentares citadas pela comunidade Quilombola de Malhada Grande (93 etnoespécies)

Plantas alimentícias (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Romã (<i>Punica granatum</i> L., Lythraceae)		Semente	Come e suco.		dez-fev	Na época das águas.
		Casca e flor	Faz remédio.			
Soja (<i>Glycine max</i> (L.) Merr., Fabaceae)		Semente	Tira óleo e comer (tem que ser pouco).	Quintal e horta.		Não usa.
Sombrinha (<i>Ficus</i> sp., Moraceae)		Fruto e semente	Come	Quintal		
Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i> L., Fabaceae)		Fruto, a vagem azedo.	Chupa e suco da polpa.	Quintal	dez-fev jul-set	
Tangerina (<i>Citrus deliciosa</i> Tem., Rutaceae)		Fruto	Chupa	Quintal	jun-jul	
Tanja (<i>Citrus</i> sp.1, Rutaceae)		Fruto	Chupa	Quintal	dez-fev jun-set	
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill., Solanaceae)		Fruto	Come, comida, corta e suco.	Quintal/Horta	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Tomatino/Tomate cereja (<i>Lycopersicon</i> sp.1, Solanaceae)	Cereja	Fruto	Come	Quintal e horta		Tem o ano todo, se tiver água. Não há um mês ou época do ano boa para plantio. Dá a partir do tempo que foi plantado, precisa sempre molhar.
Umbuzeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, com leite, descasca e come, doce, doce de vez, polpa, suco e umbuzada (aperta o umbu no leite para cortar o leite, coloca doce ou não).	Carrasco, mata, quintal, roça e todos os lugares.	dez-mar	
		Raiz	Come (sem nada), cocada (descasca e rala) e doce.			
Uva (<i>Vitis vinifera</i> L., Vitaceae)		Fruto	Chupa	Compra		Não planta, compra na cidade.
Vinagueira (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L., Malvaceae)		Fruto	Suco		dez-fev	De primeira, tinha em qualquer terreiro.



Quadro 2. Principais características das plantas alimentares emergenciais, citadas pela comunidade quilombola de Malhada Grande (28 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Araçá (<i>Psidium</i> sp., Myrtaceae)	Fruta e semente.	Come, chupa e pode bater no liquidificador.	Não, fazia não.	Não.	Não. Beira de rio de vazante, assim, era fresquinho.
Assisí/Assussinha (Indeterminada)	Fruta	Roe, tira a pele, tem massa. Chupa.	Não pode comer com leite, mata velho. Eu não sei não, não comi ela com leite./ Não, faz não.		Ela é docinha, todo mundo gosta dela. Ela é boazinha. Meio enjoadinha.
Bacupari (<i>Garcinia gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi, Clusiaceae)	Fruta, é que nem cajá.	Parte ele e tira os gominhos. Chupar.			É doce.
Cagaiteira (<i>Eugenia dysenterica</i> DC., Myrtaceae)	Fruto e semente.	Descasca e come./ Chupa.	Não./ Se comer muito chumba [deixa tonto].	Não	Doce
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., Amaranthaceae)	Folha	Bem verde passa na gordura, fermenta ela primeiro e depois faz a farofa./ Salada.	Não	Não. É muito fácil.	Não. É gostoso./Tem um cheirinho ruim, ferventava e tirava o cheiro./Normal.
Chichá (<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin, Malvaceae)	Caroço [fruto]	Assa os caroço no forno e ranca a casca dele e come. Come cru, faz paçoca, pisa no pilão. Faz torrado e faz paçoca, que nem amendoim, gergelim.	Cru e muito faz o menino ficar rudo [não aprende muito]. É bestagem deles. Diz que não prende na leitura, fica sonso, professora manda fazer tarefa, não sabe fazer. Filho meu nenhum ficou não.	Não é duro não. Difícil de achar, coisa rara, dá pouquinho. Mas não tem dificuldade de preparar.	Não. É bom.
Cieba (Indeterminada)	Raiz	Povo punha bastante água, depois torcer aquela massinha, fazia o beijuzinho. Tinha que lavar também, era muito margosa./Minha mãe usava cieba. A raiz é braba. De primeiro os povo ranca-va raiz e fazia até beiju.	Se comer muito e não souber fazer direito, que ela é muito margosa, erva [causa irritação no estômago] e morre. Dá pra sentir mal, gomita muito. Tem que beber água de sal pra melhorar, se não morre./Se não cuidar direito mata agente, chumba [deixa tonto]. Tem que saber fazer direito.	Povo relava e fazia o beijuzinho. Só pra não dizer que ficou sem comer. Era muito trabalhoso pra fazer isso.	Ficava sem graça de tanto lavar.
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)	Folha e semente	Corta a foia, passa na gordura e faz farofa. E no tempo da fome, nem gordura tinha, colocava sal mesmo só e tem vez que nem farinha tinha pra fazer a farofinha, comia só a foinha só, com sal só./ Salada, se passa na gordura./Faz café, pega a bage, debulha [as sementes] e põe no pilão. Torra a semente e mói no moinho./ Café misturado com milho.	Não./ Teve uma família que morreu... quem lava não morre./ Perigos adoeecer, não pode tomar água gelada./ Tem, diz que pega doença. Fica estoporado. Não pode tomar banho.	Não.	Amargo, põe pouco pó e mais açúcar./ Ótimo, gostoso./É fraco, diferente do outro.
Feijão Crespo (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., Fabaceae)	Semente	Cozido	Pesa muito o intestino.	Muito duro.	
Gabiroba (<i>Campomanesia</i> sp., Myrtaceae)	Fruto	Chupa			Diz o povo que ela é até muito boa.
Gravatá/Croatá (<i>Bromelia balansae</i> Mez, Bromeliaceae)	Fruta e folha	Só descasca e come. Da folha tirava água pra remédio. Pegava cru./ Limpa, cozinha e descasca.	Comer muito corta a boca. Casca assa [causa irritação na boca], tem que tirar os pelos. Tirando a serra, não tem nada não./ Difícil de pegar, tem espinho na casaca. Só tirar a casca e pegar o fruto.	Problema é só achar. A madeira tem espinho. É que nem banana mesmo quando tá maduro. Era difícil de achar porque os pé dela é pouco e dá muita gente caçando./ A fruta é como banana, se comer muito corta a boca./Cru é adstringente, corta a língua.	Não. Ela é docinha, quase igual banana mesmo, mas era mais dura um pouquinho que banana. Cru é adstringente, corta a língua.



Quadro 2. Principais características das plantas alimentares emergenciais, citadas pela comunidade quilombola de Malhada Grande (28 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Imbiricu (<i>Pseudobombax</i> sp., Malvaceae)	Raiz	Puxa o pezinho e a gente rancia raiz e come crua mesmo. Só quando tá novo que tira a raiz.	Não, não fazia mal não. Só não enchia a barriga, só mesmo pra não morrer.	Não era difícil de achar. Mas era duro de rancar quando fica velho, fica mais grosso.	Não
Inhame (<i>Dioscorea</i> sp., Dioscoreaceae)	Raiz	Comia crua, só descascava ela, rancava a casca e comia./ Descasca e come como mandioca./ Chupa./ Farinha./ Arranca, rela, espreme no pano, porque tem muita água, vira na panela para fazer beiju./ Sopa.	Não, não sentia nada não.	Só descascar./ É fiapuda./ Arranca e rela.	Gosto ruim, come quando tá com fome.
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)	Massa da bage, do caroço, gema [fruto], madeira e casca.	No tempo de fome, pessoal ficava pelejando pra pisar o caroço pra fazer paçoca, mas era duro demais, ficava mesmo com o caroço na boca, só pra envolver. No tempo da fome o povo achava ainda que tava mole esse trem./ Bate o pó, a massa que está dentro da fruta, põe no leite, formando a jacuba. Da madeira, tira o vinho. Se botar de molho a casca, faz vinho e remédio. Quebra as frutas e tira a semente. Faz até bolo. /Caroço pra tirar farinha, botava dentro de água pra amolecer e botava no pilão./ Quebra ele e come./ Doce./ Pra chupar a fruta, a massa. Os de chapada é melhor./ Come seco./ Biscoito./ Dá para o porco./ Suco.	Muito faz mal ao estômago, azia./ Não pode comer jatobá inteiro com semente, entope [causa intestino preso]. Não pode comer muito a massa dá ressecamento e entope também. Dá dor de barriga./ Não.	Era só pegar e comer a massa. Era duro pisar o caroço./ Não, ótimo./ Tem que ralar, bater.	Não. É uma delícia./ Não era muito boa [a farinha do caroço], mas comia./ Ele tem de duas qualidades. O do Gerais não é ruim não. Mas o outro, o branco, da beira do rio não é bom não./ Se tomar com água não dá dor no estômago. Tem não, tem gosto ruim não.
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)	Fruta e semente.	Come a fruta./ Comer com leite. Tira a serrinha, feito uns espinhos e come. O povo faz o vinho também da semente./ Tira a serrria, bate ele todinho, com semente com açúcar, põe leite e açúcar come. Vitamina bem grosso./ Bate e coloca na rapadura, genipapada. Faz suco, licor, batida e chupa./Faz vinho, bom para gastrite. Lava bem põe no tacho com água na altura e ferve. Depois moe ou põe no pano e torce, pega o líquido e espera fermentar, fica com cor escura. Para ficar pronto na hora põe puga e açúcar.	Tem que tirar a serrria, senão entope. A serrria tá dentro. Entupimento, a pessoa não obra [evacua]./ Tipo de exageiro se comer muito./ Se comer muito chumba [fica bêbado], fica meio besta da cabeça, né?	Não. Só tirar a serrria./ Tirava ela na prensa da mandioca, não era difícil, né?	Não. É bom demais./ Ele só tem um ardor na goela da gente.
Juá mirim (<i>Celtis brasiliensis</i> (Gardner) Planch., Cannabaceae)	Fruto	Chupa	Dor de barriga.		
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)	Raiz, batata [raiz]	O povo ralava a raiz fazia doce, farinha. Rancia a raiz, parece um pote e rela. Só rapar e relar e botar o leite, se não tiver o leite coloca água e açúcar e faz o doce./ Ralar, tirava farinha, torrava, tirava goma, dava pra fazer tanta coisa, um beiju, um biscoito frito com a goma./ Liquidificador e engrossa rapadura. /Tirava e partia. Dava pras galinhas./ Rala, lava a massa, joga no mel da cana e faz o tijolo.	Ruim para intestino./ Não sentia nada, nada. Deus que olhava né? Ce já come cismada, mas com precisão./Tinha uns que não sentia muito bem não com esses trem.	Juntava três moça numa pé de mamãozinho, cavucando. Mas a raiz era funda! Pra arrancar a raiz, dava trabalho!	Era boa, assim meio amarela, mas cê sabe a pessoa tando na precisão, vai tudo./ Acho que esses trem não tinha gosto de nada, não./ Não era bom não. Só comia por causa da fome./ Rançosa.
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)	Bananinha, fruta.	Tem que ferventar a fruta./ Comer./Chupar.	Não. Se deixar o leite da fruta, ele assa, queima, tem que ferventar./ Tirava a água senão dava desenteria.	Tem muita água./ A fruta quando comida com a casca corta a boca./ Não.	Não.



Quadro 2. Principais características das plantas alimentares emergenciais, citadas pela comunidade quilombola de Malhada Grande (28 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Mamona (<i>Ricinus communis</i> L., Euphorbiaceae)	Caroço [semente]	Pessoal ia fazer sabão, pisava a mamona no pilão e os meninos aproveitava e comia, tava tudo com fome. Tirava o óleo também, o azeite, pra curar umbigo de menino. Mastigava o carocinho.	Ela é doída pra ervar a gente também, uma desenteria, gomidadeira, é muito perigosa essa mamona, eles comeu mesmo porque tava passando fome, pra não morrer comia esse trem. Saia com desenteria porque tem muito óleo na mamona.		
Mandacaru (<i>Cereus jama-caru</i> DC., Cactaceae)	Fruta; casca e broto [caule].	Come a fruta./ Chupa./ Faz cocada da casca./ Usa o broto para cozinhar.	Febre./ Com pinga e leite enguengrena./ Não.	Passarinho não deixa, quando a gente vai olhar, passarinho já comeu./ Não.	É docinha./ Não.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Cipó, galha, pau [caule].	Os vaqueiros tomam a água dela. Corta a galha e toma a água./ Cipó era bom pra tirar água pra dor de barriga.		Batia o dia inteiro nos mato olhando onde é que tinha os cipozinho dela.	Aperto na boca, tipo banana verde.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Raiz, batata.	Lavava, coava, tirava a goma, fazia mingau. Fazia mingau da goma da raiz. A goma era roxa, mingau ficava roxo. Parecia gelatina, aquele coisa [o mingau] que fica mexendo assim... Preparava ralado e apertado, tirava a farinha./ Cortava a raiz, botava no pilão, pisava e tirava a goma...goma vermelha. Lava em água para tirar a cor vermelha.	Chumbava [deixa tonto], ficava igual cachaceiro ... dava moleza no corpo e provocava vomito./ Chumbava ou morria, a goma é veneno.	A raiz é dura. Lavar, lavar... era difícil, tirar uns cinco quilos disso era um trabalho doído. Tirar goma de pau não é fácil.	Amargo./ Diz que tinha gosto ruim.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Caroço, semente, massa da fruta, bali-nha, fruto [semente].	Quebrar e lavar. Pisava e lavava em nove águas, dura. A gente contava nove águas. Fazia beiju. Torrar, pisar a semente./ Para usar ele, tem que lavar em nove águas para poder fazer beiju, farofa. Trocava a água nove vezes, durante nove dias./ Tirava o fubá pra fazer mingau. Lavar em nove águas, o fubá. Temperava feijão com esse fubá, porque era difícil de achar farinha.	Venenoza a fruta./ Intoxicação./ Forte, pode até matar gente. Margava muito, era venenosa, matava./ Não sentia nada não./ Se não lavasse fazia mal. Até matava.	Difícil de preparar, as frutas são muito pequenas para ralar./ Já tava com fome e ainda tinha que lavar me nove águas!/ Vixe menina! Era um sacrifício doído! Ficar no pilão, pobre das mulher, né?/ Torrar, pisar a semente.	Sem graça. Sem gosto de nada./ Mas era ruim viu? Eu não comia não. Comia porque não tinha jeito, né?/ Eu achava bom, eu comia, mas assim, se não tivesse a natureza e a fome apertasse, eu não comia não./ Era bom, gostoso, porque tava com fome./ Ficava com gosto de palha, porque lavava demais.
Mutamba (<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam., Malvaceae)	Fruta	Descasca e come./ Chupa./ Dá fruta mais não come. Pássaro come, o Jacú.	Se comer muito dá entupimento [causa intestino preso]./ Não.	Dura./ Não.	Docinha./ Meio enjoadinha.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)	Foia grande, folha nova [caule] e fruto.	Descasca as foia dela. Faz que nem abóbora./ Joga para porco e vaca. A madeira é dura./ Descasca, corta, ferve e come./ Chupa [fruta].	Não./ Não, não sei dizer, nunca experimentei.	Difícil de tirar o espinho, tem que ter muito cuidado./ Diz que não é boa pra cuidar, que ela tem uns espinhozinhos, né?/ É não, o problema é que tem uma cola.	Gosto de folha. Não, ela é que nem abobrinha./ Sei que quem come, diz que é muito bom, né?/ É boa. Pra quem gosta é gostosa demais. Gosto ruim não dá não.
Palmatória (<i>Brasiliopuntia</i> sp., Cactaceae)	Fruta	Tem muito espinho na fruta, tira ela, pisa no chão e rela com a sandália pra tirar espinho. E descasca ela./ Limpar os espinhos, comer as sementinhas e o bagoço.		Tirar os espinhos. Se não souber tirar, fica com o dedo cheinho de espinho.	É boazinha.



Quadro 2. Principais características das plantas alimentares emergenciais, citadas pela comunidade quilombola de Malhada Grande (28 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Pinha do mato/ Amor de longe (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)	Fruta	Chupava e comer.	Muito, faz mal ao estômago.	Tinha na beira de rio.	
Umbuzeiro/Imbuzeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)	Batata, casca da raiz e raiz [raiz].	Rancava a raiz do imbuzeiro novo e comia a raiz. Com a casca da raiz, relava e fazia um mingau com leite de cabra./ Umbuzada com leite e farinha./ Ralava e fazia doce./ Ralava, torcia no pano, secava e fazia farinha./ Cocada, descasca e rala./ Rala, espreme e faz beijú.	Não, era até fresquinho, era até bom pra barriga./ Dor de barriga.	Escavar os pés de umbu./ Tirar a batata [raiz]./ Ah! Era... difícil rancá a raiz./ Tem não.	Aperta a língua./ Não, é gostosa.

Plantas alimentares na comunidade vazanteira do Pau Preto, Matias Cardoso – MG

Lis Soares Pereira
 Pablo Andres Penteado Aguilar
 Ana Cecília de Romano de Mello
 Luana Santos Dayrell
 Gustavo Taboada Soldati
 Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Abacate (<i>Persea americana</i> Mill., Lauraceae)		Fruto	Amassado com açúcar, come, salada e vitamina.	Compra, quintal e vazante.	Ano todo	Morre com a cheia. Época certa é a época das frutas. Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Chá			
Abóbora (<i>Cucurbita</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	Afogada, alimento para porco, cozida, doce, madura na carne, picado e verde pica na gordura.	Alto, beira do rio, ilha e vazante, quintal e roça.	mai-jun	Depende de quando planta, costuma plantar em fevereiro e março, com 60 dias vinga e com mais 30 dias amadurece. Se o rio encher, mata. Se plantar no alto, o sol pode matar também. Tem o ano todo, se tiver água.
		Semente	Faz paçoca e torrada. É bom para verme.			
		Casca do fruto.	Para a criação.			
Abóbora moranga (<i>Cucurbita maxima</i> Duchesne, Cucurbitaceae)		Fruto	Cortado, cozido e doce.	Beira do rio, roça e vazante.	Ago	Depende de quando planta, costuma plantar em fevereiro e março, com 60 dias vinga e com mais 30 dias amadurece. Se o rio encher, mata. Se plantar no alto, o sol pode matar também. Tem o ano todo, se tiver água.
		Semente	Paçoca			
Açafrão (<i>Curcuma longa</i> L., Zingiberaceae)		Raiz, a cabeça, a batata.	Corta, passa no moinho e usa o pó na comida.	Quintal		Precisa de muita água. Tem o ano todo, se tiver água.
Acerola (<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC., Malpighiaceae)		Fruto	Alimento para galinhas, chupa, suco e vitamina.	Alto e quintal.		Cada casa tem um pé. Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Chá			
Alface (<i>Lactuca sativa</i> L., Asteraceae)		Folha	Cortado, cru e salada.	Canteiro no alto e vazante.		Tem que molhar todo dia. Tem o ano todo, se tiver água.
Alho (<i>Allium sativum</i> L., Amaryllidaceae)		Folha e caule, o dente.	Tempero	Beira do rio e compra.		Tem que molhar todo dia. Tem o ano todo, se tiver água.
Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L., Fabaceae)		Semente	Come cru, doce, faz com rapadura, junto com beiju, paçoca e torrado.	Areião e vazante.	jan-fev	Tem que plantar assubiando, para poder não comer o amendoim.
Amora (<i>Morus nigra</i> L., Moraceae)		Folha	Chá	Vazante	nov-fev	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
		Fruto	Suco			
Araçá (<i>Psidium</i> sp., Myrtaceae)		Fruto	Come	Beira do Rio Verde Grande e terra firme.	nov	Não usa.
Arroz (<i>Oryza sativa</i> L., Poaceae)		Semente, a massa.	Lava, põe para enxugar e cozinha.	Vazante	jan	Depende de quando planta. De três a quatro meses pode colher.



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Articum do mato (<i>Annona crassiflora</i> Mart., Annonaceae)	Do mato	Fruto	Come maduro.	Lagadiço	out-mar	Colhe quando caí no chão.
Articum (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)	Branco e cagão.	Fruto	Descasca e come.	Branco na caatinga e vazante. Cagão no lagadiço.		O articum cagão é vermelho.
Assissí (Indeterminada)		Fruto	Descasca e roe por cima, tem massa.	Caatinga e lagadiço.	out-mar	
Banana (<i>Musa x paradisiaca</i> L., Musaceae)	Maçã	Fruto	Come madura, com farinha, com feijão, cozinha de vez, doce, com feijão e vitamina.	Compra, ilha, quintal e vazante.	Ano todo	
Banana de macaco (<i>Annona leptopetala</i> (R.E.Fr.) H.Rainier, Annonaceae)		Fruto	Descasca e come.	Gerais	out-fev	Não usa.
Batata (<i>Solanum tuberosum</i> L., Solanaceae)		Caule, a cabeça.	Cozinha	Beira do rio e vazante.	dez-fev	
Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam., Convolvulaceae)	Amarela, branca, penca, roxa e 60 dias.	Raiz, a cabeça.	Amassada, cozida junto com peixe, cozinha verde, frita verde e põe no arroz.	Beira do rio, roça e vazante.		Depende de quando planta. Com 60 dias pode tirar. Quanto mais demora a tirar, por volta de 90 dias, mais doce fica.
		Folha	Alimento para porco.			
Berdoega (<i>Portulaca oleracea</i> L., Portulacaceae)		Folha e pé inteiro.	Alimento para porco; corta as folhas e frita na gordura. Faz farofa também.	Beira do rio e roça.	out-fev	Tem no molhado do rio. Não usa.
Berinjela (<i>Solanum melongena</i> L., Solanaceae)		Fruto	Frita, corta bem fina com ovo.	Beira do rio	Ano todo	Só uma pessoa planta.
Bolinha (<i>Sapindus saponaria</i> L., Sapindaceae)			Come		mai-dez	
Buriti (<i>Mauritia flexuosa</i> L.f., Arecaceae)		Fruto, a massa pronta, o coco.	Come a massa e doce.	Gerais		Igual a coco. Quando começa a dá, dá o tempo todo. Não usa.
Cagaiteira (<i>Eugenia dysenterica</i> DC., Myrtaceae)		Fruto	Chupa, descasca e come.	Gerais	out-mar	Se comer demais chumba, fica bêbado. Nos Gerais tem o cajuí. Usa madeira para carvão.
Cajá (<i>Spondias mombin</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa	Capão e matas.	out-jan	Madeira cresce muito.
Caju (<i>Anacardium occidentale</i> L., Anacardiaceae)	Rosa, vermelho	Fruto	Come e suco.	Quintal	jul-out	
		Castanha	Assa e come.			
Cana (<i>Saccharum officinarum</i> L., Poaceae)		Caule, o bagaço.	Açúcar, cachaça, caldo, garapa, mel, ração para criação e rapadura.	Beira do rio, ilha, quintal, roça e vazante.	Ano todo	Depois que plantou vira nativa.
Carambola (<i>Averrhoa carambola</i> L., Oxalidaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	Ano todo	Aqui na região não tem.
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., Amaranthaceae)	Liso	Folha	Ensapado e ferve, derrete com toucinho e faz a farofa.	Capão e matas.	dez-jan	Primeira planta a nascer depois da chuva. Não usa.



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Caxixa (<i>Sechium</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	cozido cortadinho com carne e verde. Seco faz cuia.	Alto e vazante.	jun-jul	Depende de quando planta. Com 60 dias frutifica. Usa verde, se endurecer vira cabaça. Cabaça tem cheiro forte, de onça. Vende a caxixa também. Tem o ano todo, se tiver água.
Cebola/Cebola de cabeça (<i>Allium cepa</i> L., Alliaceae)	Branca e vermelha.	Caule, a cabeça e a folha.	Corta no macarrão, salada, tempero para carne, comida, feijão e peixe. Tempera e passa na gordura ou corta e pica na comida.	Compra, canteiro e vazante.	jan	Depende de quando planta. Cerca de 4 meses está madura, é quando o pé amolece. A cebola branca faz chá da cabeça para remédio. Tem o ano todo, se tiver água.
Cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L., Alliaceae)		Folha	Cortado na comida, picado no feijão, na galinha e no peixe, e tempero.	Beira do rio, canteiro, quintal e vazante.	ago	Planta para o uso, se for preciso vende. Tem o ano todo, se tiver água.
Cenoura (<i>Daucus carota</i> L., Apiaceae)		Raiz, a cabeça, a fruta.	Come, crua na salada, põe na carne, picado e ralada no arroz.	Compra e vazante.		Tem o ano todo, se tiver água.
Chichá (<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin, Malvaceae)		Fruto	Chupa a massa do fruto.	Caatinga e matas.	out-fev	Não usa.
Chichazinho do mato (<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin, Malvaceae)		Fruto	Chupa a massa do fruto.	Matas		Não usa.
Chuchu (<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw., Cucurbitaceae)		Fruto	Cozido	Roça	Ano todo	
Ciriguela (<i>Spondias purpurea</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Alimento para porco e chupa.	Quintal	fev-mar e set-out	Não usa.
		Folha	Chá para pressão.			
Coco de macaco/Licuri (<i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)		Fruto	Come			
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L., Apiaceae)		Folha e semente.	Tempero para caldo, carne, comida, feijão e peixe.	Beira do rio e vazante.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Coquinho/Coquinho do mato (<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)		Fruto e semente, a massa, o bage.	Come, doce, paçoca, quebra ele e come.	Caatinga e gerais.	mai-out	"Um macaco vigia, se chegar outros macacos, ele mija no coco".
		Folha	Alimento para gado.			
Corante/Urucum (<i>Bixa orellana</i> L., Bixaceae)		Semente, a bage onde tira caroço.	Passa na gordura, pisa no pilão, mistura com farinha e tira a cor. Põe no macarrão.	Alto, beira do rio e quintal.	Ano todo	
Couve (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Folha	Come cru, passa na gordura, põe na comida e faz salada.	Beira do rio		Tem o ano todo, se tiver água.
Croatá (<i>Bromelia balansae</i> Mez, Bromeliaceae)		Fruto	Come	Matas		
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)		Semente	Café misturado com milho.	Na estrada.	dez-jan	Não usa.



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Varietade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., Fabaceae)	Carioca, catador e de arranca.	Semente, o caroço.	Alimento para porco, caldo, come, cozido, farofa com toucinho, tropeiro e tutu.	Alto, baixa, beira do rio, ilha e vazante e roça.		Colheita de feijão carioca é de dezembro a janeiro, e de feijão de arranca é em julho. Tem o ano todo, se tiver água.
Feijão andu (<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth, Fabaceae)		Semente	Cozinha, toucinho, tropeiro e verde frito na farofa.	Quintal	mai-jul	
Gergilim (<i>Sesamum indicum</i> L., Pedaliaceae)		Semente	Doce, farinha e paçoca.	Alto, terreiro e vazante.	jan	
Girassol (<i>Helianthus annuus</i> L., Asteraceae)		Semente	Alimento para galinha.	Vazante	jan	
Goiaba (<i>Psidium guajava</i> L., Myrtaceae)		Fruto	Alimento para porco; come, doce, polpa e suco.	Quintal e vazante.	mar	Tem o ano todo, se tiver água.
Ingazeiro (<i>Inga</i> sp., Fabaceae)		Fruto	Alimento para peixe.	Beira do rio		
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)		Fruto, a massa, o fubá.	Bolo, come seco ou com água, doce, farinha, jacuba (pega a massa, joga no açúcar, bota água e deixa) e vitamina.	Matas, quintal e terra alta.	mai-set	
		Madeira	Vinho			
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)		Fruto	Come a massa, bate e coloca na rapadura, batida, licor, genipapada, polpa, suco, vinho e vitamina. Descasca, bate, põe açúcar e come também.	Beira do rio, lagadiço, matas e vazante.	ago-set e dez-fev	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
Juá mirim (<i>Celtis brasiliensis</i> (Gardner) Planch., Cannabaceae)		Fruto	Alimento para galinha e peixe, chupa e come.	Baixa, quintal e vazante.	nov-mar	
Juazeiro (<i>Ziziphus joazeiro</i> Mart., Rhamnaceae)		Fruto	Natural	Matas e quintal.	jan-fev	
Laranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)		Fruto	Chupa, come, doce e suco.	Compra e quintal.	ago-out	
		Casca e folha.	Chá			
Limão/limão tahiti (<i>Citrus latifolia</i> Tanaka, Rutaceae)	Tahiti	Fruto	Chá, chupa, limonada, no peixe e suco.	Beira do rio, ilha, quintal e vazante.	Ano todo	
	Brabo		Molho			
Limão de boi (Indeterminada)		Fruto	Suco	Matas	out-nov	
Limão rosa/galego (<i>Citrus limonia</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)	Galego e rosa.	Fruto, o caldo.	Limonada, no peixe e suco.	Ilha	Ano todo	
Língua de vaca (<i>Chaptalia nutans</i> (L.) Pol., Asteraceae)		Folha	Corta as folhas e frita na gordura. Ferve, derrete com toucinho e faz a farofa.	Matas e no Rio Verde Grande.	out-fev	Não usa.



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Mamão (<i>Carica papaya</i> L., Caricaceae)		Fruto	Batida com leite, come, doce, tijolo de rapadura e verde faz com abobrinha e com carne moída.	Beira do rio e quintal.		Tem o ano todo, se tiver água.
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)		Fruto	Come	Alto		
Mamãozinho/ Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)		Raiz	Bate no liquidificador e engrossa a rapadura.	Caatinga		
Mandacaru (<i>Cereus jamacaru</i> DC., Cactaceae)		Fruto	Come	Matas	jul	
Mandacaru de boi (<i>Cereus jamacaru</i> DC., Cactaceae)		Fruto	Come		jun-dez	
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz, Euphorbiaceae)	Amarelinha, cacau, castelo branco, castelo preto, catelona branca, castelona preta, doce, guiada, manteiga, por-nunçá, serrana, teixeira e uruçú/urubu.	Raiz	Beiju, biscoito, bolo, com carne, comer, cortado, cozida, crueira, farinha, frita, mingau, molho, puba, tapioca e vaca atolada.	Alto, baixio, quintal, roça e vazante.	mai-jul	Depende de quando planta.
		Casca	Alimento para porco e galinha.			
Mandioca brava (<i>Manihot</i> sp., Euphorbiaceae)	brava	Raiz	Beiju, cozida, crueira, farinha, puba e tapioca.	Roça e vazante.	jun-jul	Depende de quando planta.
Manga (<i>Mangifera indica</i> L., Anacardiaceae)	Espada, grã-dona e maçã.	Fruto	Batida, chupa, doce, geladinho, suco (verde ou madura) e vitamina.	Compra, mata e quintal.	dez-fev	
Manjeriço (<i>Ocimum</i> sp., Lamiaceae)		Folha	Chá e come.	Quintal	Ano todo	
Maracujá (<i>Passiflora edulis</i> Sims, Passifloraceae)		Fruto	Bate no liquidificador, tira o caldo e adoça, come, faz chá e suco.	Beira do rio, ilha e vazante e quintal.		Depende de quando planta. Tem o ano todo, se tiver água.
Maracujá de boi (<i>Passiflora</i> sp., Passifloraceae)		Fruto	Natural e suco.	Alto e capão.		
Maracujá de veado (<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth, Passifloraceae)		Fruto	Natural e suco.	Alto e capão.		
Mari/marizeiro (<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq., Fabaceae)		Fruto	Chupa, cozido e natural.	Baixa, beira de lagoa e mato.	dez-jan	
Maxixe (<i>Cucumis anguria</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto, a casquina sem semente.	Cortadinho e cozido.	Vazante	out-mai	



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Melancia (<i>Citrullus lanatus</i> L., Cucurbitaceae)	Japonesa	Fruto	Chupa, doce e molho para macarrão.	Alto, ilha e vazante e roça.	jan	Vende.
		Casca do fruto.	Alimento para porco, cortadinho como chuchu, doce e ensopado.			
Melão (<i>Cucumis melo</i> L., Cucurbitaceae)	Da vazante	Fruto	Come com açúcar, chupa, salada, suco e vitamina.	Beira do rio, roça e vazante.	ago	Vende na cidade. Tem o ano todo, se tiver água.
Melão abóbora (<i>Cucumis</i> sp., Cucurbitaceae)	Abóbora	Fruto	Come igual mamão.	Beira do rio		Tem o ano todo, se tiver água.
Milho (<i>Zea mays</i> L., Poaceae)	Comum	Semente, o caroço, o grão.	Alimento para galinha e porco, andu, arroz doce, assa maduro, bolo, canjica, come verde, cozido, fuba, mingau, pamonha, puba, rala e faz o cuscuz.	Alto, baixa, beira do rio, ilha e vazante, quintal e roça.	jan	Depende de quando planta.
Mostarda (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Semente	Comida	Beira do rio e vazante.	fev	
		Folha	Come			
Mucunã (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)		Caule, a galha.	Corta a galha e toma a água.	Alto e caatinga.		
		Fruto	Beiju e farinha.			
Mutamba (<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam., Malvaceae)		Fruto	Descasca e come.	Mata e vazante.	mai-set	Não usa.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)		Fruto	Chupa, tira os espinhos e come cortadinho.	Mata	jul	
Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess., Caryocaraceae)		Semente	Castanha e tira o óleo.	Gerais	nov-jan	
		Fruto	Cozinha e roe.			
Pimenta (<i>Capsicum frutescens</i> L., Solanaceae)	Malagueta e malagueta.	Fruto	Conserva na cachaça, no óleo e no vinagre, comer, cozida na comida e tempero.	Beira do rio, quintal no alto e vazante.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Pimenta de Cheiro (<i>Capsicum</i> sp., Solanaceae)	De cheiro					
Pimentão (<i>Capsicum annuum</i> L., Solanaceae)		Fruto	Corta, cozinha e pões no arroz, comida e feijão.	Alto, beira do rio e vazante.		Tem o ano todo, se tiver água.
Pinha (<i>Annona squamosa</i> L., Annonaceae)		Fruto	Chupa e come.	Matas e quintal no alto.	out-jun	Depende de quando planta.
Pinha de macaco (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)			Ranca de vez e come.	Matas		
Pitomba (<i>Talisia esculenta</i> (A. St.-Hil.) Radlk., Sapindaceae)		Fruto	Chupa e comer.	Matas	jan-fev	
Pocã (<i>Citrus reticulata</i> Blanco, Rutaceae)		Fruto	Chupa	Quintal	ago-dez	



Quadro 3. Plantas alimentares citadas pela comunidade Vazanteira de Pau Preto (101 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench, Malvaceae)		Fruto	Cozido, com abóbora, cortado com maxixe, cortado miúdo no arroz, cru, frito com vinagre para secar e salada.	Beira do rio, ilha e vazante e roça.	ago-set	Depende de quando planta. Tem o ano todo, se tiver água.
Quixabeira (<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Humb. ex Hoem. & Schult.) T.D.Penn., Sapotaceae)		Fruto	Alimento para porco, chupa e come.	Matas e ao redor de casa.	set-mar	
Repolho (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Folha, a cabeça.	Corta, passa na gordura e tempera.	Não planta, mas dá em horta.		Tem o ano todo, se tiver água.
Salsa (<i>Petroselinum</i> sp., Apiaceae)		Folha	Come na comida.	Beira do rio		
Salsinha (<i>Petroselinum</i> sp., Apiaceae)		Folha	Põe na carne, no macarrão e no peixe.			Tem o ano todo, se tiver água.
Saputá (<i>Manilkara</i> sp., Sapotaceae)		Fruto	Chupa e rói o caroço.	Beira do rio, lagadiço, matas e vazante.	out-dez	Não usa.
Tamarindo (<i>Tamarindus indica</i> L., Fabaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Matas, quintal e vazante.	jun-out	
		Folha	Chá			
Tangerina (<i>Citrus deliciosa</i> Tem., Rutaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	jun-out	
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill., Solanaceae)		Fruto	Come, põe na comida, no macarrão e no peixe com vinagre e faz salada.	Compra e vazante.	jul-ago	
Tomatinho de rolinha (<i>Lycopersicon</i> sp., Solanaceae)		Fruto, o tomate.	Molho pra temperar o macarrão.	Matas e quintal.	dez-jan	
Umbu maroto (<i>Spondias</i> sp., Anacardiaceae)	Maroto	Fruto	Chupa	Matas		
Umbu-cajá (<i>Spondias mombin</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Matas	mai-set	
Umbuzeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, come, doce, suco e umbuzada.	Matas	nov-jan	
		Raiz	Ralava e fazia doce e beiju.			



Quadro 4. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade vazanteira do Pau Preto (32 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Araçá (<i>Psidium</i> sp., Myrtaceae)	Fruta e semente.	Come, chupa e pode bater no liquidificador.	Não, fazia não.	Não.	Não. Beira de rio de vazante, assim, era fresquinho.
Articum/Araticum do mato/Cabeça de nego (<i>Annona crassiflora</i> Mart., Annonaceae)	Fruto	Come a frutinha.			Meio azedinho.
Articum branco (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)	Fruta	Descasca e come.	Não. Se come demais não se sente bem.	Não	É bom.
Articum cagão (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)	Fruta	Descasca e come.	Não	Não	O gosto é muito forte./ É bom, tem demais.
Assisí/Assussinha (Indeterminada)	Fruta	Roe, tira a pele, tem massa. Chupa.	Não pode comer com leite, mata velho. Eu não sei não, não comi ela com leite./ Não, faz não.		Ela é docinha, todo mundo gosta dela. Ela é boazinha. Meio enjoadinha.
Banana de macaco (<i>Annona leptopetala</i> (R.E.Fr.) H.Rainer, Annonaceae)	Fruta	Descasca e come.	Não faz nada.	Não	Azeda./ É gostoso demais.
Berdoega (<i>Portulaca oleracea</i> L., Portulacaceae)	Folha	Faz farofa. Tem que ferventar [ferver]. Tipo mostarda, pega as folha e corta ela todinha e frita na gordura. Salada. Refogada.	Não	Não	Tem um sumo verde forte demais e amargoso, por isso ferventa. / Não, é gostoso./ Tem um cheirinho ruim, ferventava e tirava o cheiro.
Cagaiteira (<i>Eugenia dysenterica</i> DC., Myrtaceae)	Fruto e semente.	Descasca e come./ Chupa.	Não./ Se comer muito chumba [deixa tonto].	Não	Doce
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., Amaranthaceae)	Folha	Bem verde passa na gordura, fermenta ela primeiro e depois faz a farofa./ Salada.	Não	Não. É muito fácil.	Não. É gostoso./ Tem um cheirinho ruim, ferventava e tirava o cheiro./ Normal.
Chichá (<i>Sterculia striata</i> A. St.-Hil. & Naudin, Malvaceae)	Caroço [fruto]	Assa os caroço no forno e ranca a casca dele e come. Come cru, faz paçoca, pisa no pilão. Faz torrado e faz paçoca, que nem amendoim, gergelim.	Cru e muito faz o menino ficar rudo [não aprende muito]. É bestagem deles. Diz que não prende na leitura, fica sonso, professora manda fazer tarefa, não sabe fazer. Filho meu nenhum ficou não.	Não é duro não. Difícil de achar, coisa rara, dá pouquinho. Mas não tem dificuldade de preparar.	Não. É bom.
Coco de macaco/ Licuri (<i>Syagrus coronata</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)	Coquinho [fruto]	Quebra o coquinho, tira os grãosinhos e come. Tem que cozinhar ou deixar seco para por no pilão. Faz até farofa./ Tirar os coquinho, bota no pilão e fareia ele [jogar a farinha].	Não. Mas se comer ele muito dá disenteria porque ele é gorduroso.	A casca dele é muito dura.	Não
Coquinho/Coquinho do mato (<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)	Balinha e baguinho, massa [fruto].	Vai quebrando com uma pedra o coquinho e come./ Gado come./ Come massinha vermelha. Eles [os meninos] diz que é gostoso é o baguinho dentro. /Paçoca, doce. Ôh moça, mas tem [que ter] tempo para fazer isso./Chupa a casquinha.	Nenhum. Muito sadio, vixe! Ah se toda planta do mato fosse igual o coquinho!	Fácil, muito./ Sim, é duro de quebrar.	Não. É gostoso, moça! / Doce.



Quadro 4. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade vazanteira do Pau Preto (32 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)	Folha e semente	Corta a foia, passa na gordura e faz farofa. E no tempo da fome, nem gordura tinha, colocava sal mesmo só e tem vez que nem farinha tinha pra fazer a farofinha, comia só a foinha só, com sal só./ Salada, se passa na gordura./Faz café, pega a bage, debulha [as sementes] e põe no pilão. Torra a semente e mói no moinho./ Café misturado com milho.	Não./ Teve uma família que morreu... quem lava não morre./ Perigoso adoecer, não pode tomar água gelada./ Tem, diz que pega doença. Fica estoporado. Não pode tomar banho.	Não.	Amargo, põe pouco pó e mais açúcar./ Ótimo, gostoso./É fraco, diferente do outro.
Gravatá/Croatá (<i>Bromelia balansae</i> Mez, Bromeliaceae)	Fruta e folha	Só descasca e come. Da folha tirava água pra remédio. Pegava cru./ Limpa, cozinha e descasca.	Comer muito corta a boca. Casca assa [causa irritação na boca], tem que tirar os pelos. Tirando a serria, não tem nada não./ Difícil de pegar, tem espinho na casaca. Só tirar a casca e pegar o fruto.	Problema é só achar. A madeira tem espinho. É que nem banana mesmo quando tá maduro. Era difícil de achar porque os pé dela é pouco e dá muita gente caçando./ A fruta é como banana, se comer muito corta a boca./Cru é adstringente, corta a língua.	Não. Ela é docinha, quase igual banana mesmo, mas era mais dura um pouquinho que banana. Cru é adstringente, corta a língua.
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)	Massa da bage, do caroço, gema [fruto], madeira e casca.	No tempo de fome, pessoal ficava pelejando pra pisar o caroço pra fazer paçoca, mas era duro demais, ficava mesmo com o caroço na boca, só pra envolver. No tempo da fome o povo achava ainda que tava mole esse trem./ Bate o pó, a massa que está dentro da fruta, põe no leite, formando a jacuba. Da madeira, tira o vinho. Se botar de molho a casca, faz vinho e remédio. Quebra as frutas e tira a semente. Faz até bolo. /Caroço pra tirar farinha, botava dentro de água pra amolecer e botava no pilão./ Quebra ele e come./ Doce./ Pra chupar a fruta, a massa. Os de chapada é melhor./ Come seco./ Biscoito./ Dá para o porco./ Suco.	Muito faz mal ao estômago, azia./ Não pode comer jatobá inteiro com semente, entope [causa intestino preso]. Não pode comer muito a massa dá ressecamento e entope também. Dá dor de barriga./ Não.	Era só pegar e comer a massa. Era duro pisar o caroço./ Não, ótimo./ Tem que ralar, bater.	Não. É uma delícia./ Não era muito boa [a farinha do caroço], mas comia./ Ele tem de duas qualidades. O do Gerais não é ruim não. Mas o outro, o branco, da beira do rio não é bom não./ Se tomar com água não dá dor no estômago. Tem não, tem gosto ruim não.
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)	Fruta e semente.	Come a fruta./ Comer com leite. Tira a serrinha, feito uns espinhos e come. O povo faz o vinho também da semente./ Tira a serria, bate ele todinho, com semente com açúcar, põe leite e açúcar come. Vitamina bem grosso./ Bate e coloca na rapadura, genipapada. Faz suco, licor, batida e chupa./Faz vinho, bom para gastrite. Lava bem põe no tacho com água na altura e ferve. Depois moe ou põe no pano e torce, pega o líquido e espera fermentar, fica com cor escura. Para ficar pronto na hora põe puga e açúcar.	Tem que tirar a serria, senão entope. A serria tá dentro. Entupimento, a pessoa não obra [evacua]./ Tipo de exageiro se comer muito./ Se comer muito chumba [fica bêbado], fica meio besta da cabeça, né?	Não. Só tirar a serria./ Tirava ela na prensa da mandioca, não era difícil, né?	Não. É bom demais./ Ele só tem um ardor na goela da gente.
Juazeiro (<i>Ziziphus joazeiro</i> Mart., Rhamnaceae)	Fruta	Come	Tem que comer pouco. Eu acredito que dá diarreia. Chumba [deixa tonto]./ Come pessoa um ou dois. Se comer muito morre, entope [causa intestino preso], empazina./ Tosse.	Não	Não tem gosto ruim. Só é babosa.
Língua de vaca (<i>Chaptalia nutans</i> (L.) Pol., Asteraceae)	Folha	Tem que ferventar pra fazer salada./ Tipo mostarda, pega as folha e corta ela todinha e frita na gordura./ Ferve, derrete com toucinho e faz a farofa.	Não	Não	Não./ Tem um sumo verde forte demais. Amargo, sumo forte, por isso ferventa.



Quadro 4. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade vazanteira do Pau Preto (32 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)	Raiz, batata [raiz]	O povo ralava a raiz fazia doce, farinha. Ranca a raiz, parece um pote e rela. Só rapar e relar e botar o leite, se não tiver o leite coloca água e açúcar e faz o doce./ Ralar, tirava farinha, torrava, tirava goma, dava pra fazer tanta coisa, um beiju, um biscoito frito com a goma./ Liquidificador e engrossa rapadura. / Tirava e partia. Dava pras galinhas./ Rala, lava a massa, joga no mel da cana e faz o tijolo.	Ruim para intestino./ Não sentia nada, nada. Deus que olhava né? Ce já come cismada, mas com precisão./Tinha uns que não sentia muito bem não com esses trem.	Juntava três moça numa pé de mamãozinho, cavucando. Mas a raiz era funda! Pra arrancar a raiz, dava trabalho!	Era boa, assim meio amarela, mas cê sabe a pessoa tando na precisão, vai tudo./ Acho que esses trem não tinha gosto de nada; não./ Não era bom não. Só comia por causa da fome./ Rançosa.
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)	Bananinha, fruta.	Tem que ferver a fruta./ Comer./Chupar.	Não. Se deixar o leite da fruta, ele assa, queima, tem que ferver./ Tirava a água senão dava desenteria.	Tem muita água./ A fruta quando comida com a casca corta a boca./ Não.	Não.
Mandacaru (<i>Cereus jamacaru</i> DC., Cactaceae)	Fruta; casca e broto [caule].	Come a fruta./ Chupa./ Faz cocada da casca./ Usa o broto para cozinhar.	Febre./ Com pinga e leite enguengrena./ Não.	Passarinho não deixa, quando a gente vai olhar, passarinho já comeu./ Não.	É docinha./ Não.
Maracujá de boi (<i>Passiflora</i> sp., Passifloraceae)	Fruta e folha.	Descasca e come a massa de dentro. Usa pra suco e faz chá pra dormir da folha.	Não. Ele dá sono.	Não	Não
Maracujá de veado (<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth, Passifloraceae)	Fruta	Come e suco.	Não	Não	Doce
Mari/Marizeiro (<i>Geoffroea spinosa</i> Jacq., Fabaceae)	Semente	Semente do marizeiro torre [...].			
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Cipó, galha, pau [caule].	Os vaqueiros tomam a água dela. Corta a galha e toma a água./ Cipó era bom pra tirar água pra dor de barriga.		Batia o dia inteiro nos mato olhando onde é que tinha os cipozinho dela.	Aperto na boca, tipo banana verde.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Raiz, batata.	Lavava, coava, tirava a goma, fazia mingau. Fazia mingau da goma da raiz. A goma era roxa, mingau ficava roxo. Parecia gelatina, aquele coisa [o mingau] que fica mexendo assim... Preparava ralado e apertado, tirava a farinha./ Cortava a raiz, botava no pilão, pisava e tirava a goma...goma vermelha. Lava em água para tirar a cor vermelha.	Chumbava [deixa tonto], ficava igual cachaceiro ... dava moleza no corpo e provocava vomito./ Chumbava ou morria, a goma é veneno.	A raiz é dura. Lavar, lavar... era difícil, tirar uns cinco quilos disso era um trabalho doido. Tirar goma de pau não é fácil.	Amargo./ Diz que tinha gosto ruim.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Caroço, semente, massa da fruta, balinha, fruto [semente].	Quebrar e lavar. Pisava e lavava em nove águas, dura. A gente contava nove águas. Fazia beiju. Torrar, pisar a semente./ Para usar ele, tem que lavar em nove águas para poder fazer beiju, farofa. Trocava a água nove vezes, durante nove dias./ Tirava o fubá pra fazer mingau. Lavar em nove águas, o fubá. Temperava feijão com esse fubá, porque era difícil de achar farinha.	Venenosa a fruta./ Intoxicação./ Forte, pode até matar gente. Margava muito, era venenosa, matava./ Não sentia nada não./ Se não lavasse fazia mal. Até matava.	Difícil de preparar, as frutas são muito pequenas para ralar./ Já tava com fome e ainda tinha que lavar me nove águas!/ Vixe menina! Era um sacrifício doido! Ficar no pilão, pobre das mulher, né?/ Torrar, pisar a semente.	Sem graça. Sem gosto de nada./ Mas era ruim viu? Eu não comia não. Comia porque não tinha jeito, né?/ Eu achava bom, eu comia, mas assim, se não tivesse a natureza e a fome apertasse, eu não comia não./ Era bom, gostoso, porque tava com fome./ Ficava com gosto de palha, porque lavava demais.



Quadro 4. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade vazanteira do Pau Preto (32 etnoespécies)

Plantas alimentares emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Mutamba (<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam., Malvaceae)	Fruta	Descasca e come./ Chupa./ Dá fruta mais não come. Pássaro come, o Jacú.	Se comer muito dá entupimento [causa intestino preso]./ Não.	Dura./ Não.	Docinha./ Meio enjoadinha.
Quixabeira (<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Humb. ex Hoem. & Schult.) T.D.Penn., Sapotaceae)	Fruta	Comer	Não	Tem um leite que gruda, tem que tirar com o dedo. Põe em uma vasilha com água, isso ajuda.	É forte, sustenta./ Não
Saputá (<i>Manilkara</i> sp., Sapotaceae)	Fruta	Come a fruta que tem uma massa dentro e a semente tem um líquido grudado que chupa./ Corta igual ao umbu e chupa. Corta a casca e chupa o caroço./ Descasca e rói o caroço que tem por dentro.	Não	Não	É bom, é azedo.
Tomatinho de rolinha (<i>Lycopersicon</i> sp., Solanaceae)	Raiz	Água para beber e faz doce [raiz].	Não	Não	Não tem gosto ruim.
Umbezeiro/Imbezeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)	Batata, casca da raiz e raiz [raiz].	Rancava a raiz do imbezeiro novo e comia a raiz. Com a casca da raiz, relava e fazia um mingau com leite de cabra./ Umbuzada com leite e farinha./ Ralava e fazia doce./ Ralava, torcia no pano, secava e fazia farinha./ Cocada, descasca e rala./ Rala, espreme e faz beijú.	Não, era até fresquinho, era até bom pra barriga./ Dor de barriga.	Escavar os pés de umbu./ Tirar a batata [raiz]./ Ah! Era... difícil rancá a raiz./ Tem não.	Aperta a língua./ Não, é gostosa.

Plantas alimentares na comunidade geraizeira do Sobrado, Rio Pardo de Minas – MG

Lis Soares Pereira
 Pablo Andres Penteado Aguilar
 Ana Cecília de Romano de Mello
 Luana Santos Dayrell
 Gustavo Taboada Soldati
 Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Abacate (<i>Persea americana</i> Mill., Lauraceae)		Fruto	Come, com açúcar, geladinho, faz salada, suco e vitamina.	Quintal	abr-jun	Frutifica entre dezembro a fevereiro.
Abacaxi (<i>Ananas comosus</i> (L.) Merr., Bromeliaceae)		Fruto	Chupar e suco.	Alto e quintal.	jan-fev e mai-jun	
Abóbora (<i>Cucurbita</i> sp., Cucurbitaceae)	Moranga	Fruto	Corta, joga na gordura, tempera e come. Bolo com abóbora madura, cozinha, come, faz doce e refogada.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Abóbora d'água/verde (<i>Cucurbita</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	Pega, corta fino e passa na gordura.	Quintal	jun-jul e dez	Depende de quando planta. Frutifica com 90 dias. Se deixar, vira cabaça.
Abóbora japonesa (<i>Cucurbita</i> sp., Cucurbitaceae)	Japonesa	Fruto	Pega, corta fino e passa na gordura. Faz vitamina.	Horta e quintal.	mai-jun	Depende de quando planta. Tem que enxertar com outra abóbora ou usa veneno. Aqui faz polinização manual.
Abobrinha (<i>Cucurbita pepo</i> L., Cucurbitaceae)	De horta	Fruto	Corta e passa na gordura.	Horta	mai-jul	Depende de quando planta. Planta em fevereiro e março para colher de 90 a 120 dias. Tem 3 safras. Não gosta de frio. Em 45 dias, já tem abóbora. Tem o ano todo, se tiver água.
Acerola (<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC., Malpighiaceae)		Fruto	Chupa, come, suco e vitamina.	Quintal	dez	Tem o ano todo, se tiver água.
Agrião (<i>Nasturtium officinale</i> W.T. Aiton, Brassicaceae)		Folha	Refoga na gordura e salada.	Horta	mar-mai e set-nov	Planta na horta de março à abril e maio. Setembro planta de novo. Tem até novembro dura uns 90 dias. Tem o ano todo, se tiver água.
Alface (<i>Lactuca sativa</i> L., Asteraceae)		Folha	Comer e salada.	Horta	Ano todo	Depende de quando planta. Dá mais no frio. Tem o ano todo, se tiver água.
Alho (<i>Allium sativum</i> L., Amaryllidaceae)		Caule, o dente.	Tempero. Põe no pilão, pisa e põe sal.	Horta e quintal.	set-out	Depende de quando planta. Planta em abril. Gosta de muita água. No brejo é melhor porque é mais fresco. Tem o ano todo, se tiver água.
Amora (<i>Morus nigra</i> L., Moraceae)		Folha	Chá para diabetes e pressão alta.	Quintal	Ano todo	Na época da chuva dá mais. Tem o ano todo, se tiver água.
		Fruto	Chupa, come, faz doce e suco.			



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Araçá (<i>Psidium</i> sp., Myrtaceae)		Fruto	Chupa madura.	Baixa, beira do rio e córrego.	Out-dez	Floresce em setembro.
Arroz (<i>Oryza sativa</i> L., Poaceae)		Semente, tira a casca.	Come. Pila no pilão.	Compra	mar-abr	Depende de quando planta. Plantava na beira de rio, no brejo. Tem o arroz de 3 meses, de 4 meses e de 6 meses.
Articum (<i>Annona crassiflora</i> Mart., Annonaceae)		Fruto, o pelego.	Chupa e come.	Alto, chapada, cerrado, quintal e tabuleiro.	dez-jan	"No quintal se for plantado e na chapada é onde existe mais".
Bacupari (<i>Garcinia Gardneriana</i> (Planch. & Triana) Zappi, Clusiaceae)		Fruto	Doce, parte ele e tira os gominhos.	Capão e quintal.		"Não existe mais, não tem mais".
Banana (<i>Musa x paradisiaca</i> L., Musaceae)	Caturra, maçã, marmelo, prata e roxa.	Fruto	Assada, bolo, come, cortada, cozida, doce, frita, salada, sopa, suco e vitamina.	Quintal	Ano todo	"Banana maçã não planta mais, marmelo e roxa não tem mais".
Batata/batatinha (<i>Solanum tuberosum</i> L., Solanaceae)		Raiz, a batata.	Cozida, com carne e frita.	Quintal		"Ninguém mexe, não planta".
Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam., Convolvulaceae)		Raiz	Come, cozida e doce.	Quintal	jun	"Plantava muito antigamente".
Berdoega (<i>Portulaca oleracea</i> L., Portulacaceae)		Folha	Refogada, passa na gordura e salada.	Horta, quintal e roça.	out-dez	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
Beterraba (<i>Beta vulgaris</i> L., Chenopodiaceae)		Raiz, o fruto.	Bolo, corta no feijão, maionese, na carne, no arroz para anemia, faz salada e sopa.	Horta	Ano todo	Depende de quando planta. Beterraba não pode plantar no mesmo lugar, não dá duas vezes seguidas. Com 45 dias já tá boa de colher. Planta em janeiro e fevereiro para colher em março ou abril. Tem o ano todo, se tiver água. Só raspar a casquinha.
Cabeluda (<i>Pouteria torta</i> (Mart.) Radlk., Sapotaceae)		Fruto	Chupar e comer.	Chapada	out-mar	Colhida junto com o pequi. Frutifica jan-fev principalmente.
Café (<i>Coffea arabica</i> L., Rubiaceae)		Fruto, o grão.	Bebe. Limpa, torra, moe e tá pronto para fazer o café.	Quintal	mai	"Vende. Hoje mói, mas de primeira pilava no pilão".
Cagaiteira (<i>Eugenia dysenterica</i> DC., Myrtaceae)		Fruto	Alimento para gado, chupa maduro ou verde, come e faz suco.	Chapada, cerrado e tabuleiro.	out-dez	No cerrado tem muito pouco.
Cajá (<i>Spondias mombin</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa	Quintal	mai-jun	Muito difícil encontrar aqui.
Caju (<i>Anacardium occidentale</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	ago-set e jan	
Cana (<i>Saccharum officinarum</i> L., Poaceae)		Caule, a cana, o caldo.	Cachaça, chupa, garapa, ração para gado e rapadura.	Baixa, quintal e roça.	mar-set	Bagaça é depois que mói. No quintal é pouco.



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., <i>Amaranthaceae</i>)		Folha	Alimento para porco, farofa, passado (põe na panela com óleo) e salada.	Quintal e roça.	set-mar	Antigamente comia muito, hoje não. Tem o ano todo, se tiver água.
Caxixe/cabaça (<i>Sechium</i> sp., <i>Cucurbitaceae</i>)		Fruto	Corta, cozinha e come.	Quintal	out-jan	Tem o ano todo, se tiver água.
Cebola de cabeça (<i>Allium cepa</i> L., <i>Alliaceae</i>)		Caule, a cabeça, a raiz.	Corta, limpa e joga na gordura. Faz salada e tempero.	Horta	jul-ago	Depende de quando planta. Planta em março, de 70 a 120 dias é feita a colheita. Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Afoga na gordura e põe no macarrão.			
Cebolinha (<i>Allium fistulosum</i> L., <i>Alliaceae</i>)		Folha	Corta e põe na comida, na carne, na galinha, faz molho e tempero.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Cenoura (<i>Daucus carota</i> L., <i>Apiaceae</i>)		Raiz	Bolo, cozida, crua na salada, corta miúda e joga no arroz, farofa, maionese, põe na comida, na carne e com feijão, na carne, faz sopa e suco.	Horta e quintal.	mar-dez	Depende de quando planta. Planta em março e com 90 dias colhe. No verão sai mais forte. Tem o ano todo, se tiver água.
Cereja (<i>Prunus avium</i> L., <i>Rosaceae</i>)		Fruto	Chupa	Quintal	out	Só tem em uma casa. Boa para criação de passarinho. Tem o ano todo, se tiver água.
Chuchu (<i>Sechium edule</i> (Jacq.) Sw., <i>Cucurbitaceae</i>)		Fruto	Comida, panqueca, refogado e salada.	Quintal	Ano todo	Depende de quando planta. Tem o ano todo, se tiver água.
Ciriguela (<i>Spondias purpurea</i> L., <i>Anacardiaceae</i>)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	dez	
Coco/Coco da Bahia (<i>Cocos nucifera</i> L., <i>Arecaceae</i>)		Fruto, a água e a massa.	Bebe a água, bolo, come a massa (a bala, a gema, a parte branca), doce e recheio de bolacha e de pão.	Quintal	Ano todo	Depende de quando planta. Dá uma vez, se molhar dá direto.
Coco macaúba/Macaúba/Palmeira (<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart., <i>Arecaceae</i>)		Gema apical, o palito, palmito, miolo do pau.	Come, faz farinha e salada.	Matas e tabuleiro.	Ano todo	Coco cheio de espinho. Frutifica em dezembro. Não usa.
		Fruto, o coco.	Come, pisava no pilão e colocava farinha e rapadura. Tirava o óleo e fazia biscoito e remédio para gripe.			
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L., <i>Apiaceae</i>)		Folha e semente, o caroço.	Cortado, põe na carne, salada e tempero.	Horta e quintal.	mar-dez	Planta em janeiro e fevereiro. Tem o ano todo, se tiver água.
Conde (<i>Annona reticulata</i> L., <i>Annonaceae</i>)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal	Ano todo	Época de chuva. Frutifica entre setembro e fevereiro.
Corante/Urucum (<i>Bixa orellana</i> L., <i>Bixaceae</i>)		Semente, o caroço.	Bate ele, sopra e mistura com gordura. Tira o fubá. Pisa ele com farinha de milho. Põe na comida, na carne e no macarrão.	Quintal	mai-jul	"É para tanta coisa. Não tem jeito de ficar sem".
Couve (<i>Brassica oleracea</i> L., <i>Brassicaceae</i>)		Folha	Come crua cortada, farofa com torresmo, pura, refogado, salada, suco para anemia, para menino crescer, é uma vitamina e faz tempero. Lava, rasga e passa na gordura.	Horta e quintal.	Ano todo	Plantas da horta se der água, dá o ano todo.



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Espinafre (<i>Emilia</i> sp., Asteraceae)		Folha	Salada	Horta	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)		Folha	Passa na gordura e faz salada.	Quintal	Ano todo	Dá nas águas, mesma época da berdoega. Não usa.
		Semente, a bage.	Põe no café.			
		Raiz	Chá para gripe. Queima a raiz em pinga para fazer o remédio.			
Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., Fabaceae)	Carioca, cariquinha, de vara, jaula e rosinha.	Semente, a bage, o caroço.	Come, cozida, farofa, feijoada, frita com toucinho e faz a farofa e mexido com ovos.	Roça	mar-abr, ago e nov	Planta em março à maio, junho e setembro. 3 colheitas no ano. A cada 90 dias tem uma colheita. Depende da terra a produção.
Feijão andu (<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth, Fabaceae)		Semente	Cozido, farofa, frita e põe toucinho junto.	Quintal	jul-set	Direto, porém mês de julho-set dá mais. Gosta de seca. Tem o ano todo, se tiver água.
Goiaba (<i>Psidium guajava</i> L., Myrtaceae)		Fruto e semente.	Alimento para passarinho, come com casca e semente, doce da casca e suco.	Quintal	dez-jan	"Na época das águas dá muito inseto. É a festa dos passarinho".
Grão de galo (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul, Moraceae)		Fruto	Come, é muito difícil.	Tabuleiro	nov-jan	Raiz para remédio, para feridas, sangue ruim e usando direto é bom para reumatismo.
		Raiz	Chá e casca da raiz na cachaça.			
Graviola (<i>Annona muricata</i> L., Annonaceae)		Fruta	Chupa e suco.	Quintal	set-dez	Mesma época do conde.
Hortelã pimenta (<i>Plectranthus amboinicus</i> (Lour.) Spreng., Lamiaceae)		Folha	Tempero, pisa com alho. O chá é bom até para derrame.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Ingazeiro (<i>Inga</i> sp., Fabaceae)		Fruto	Chupa e comer.	Beira do rio, matas e quintal.	mar-abr	
Inhame (<i>Dioscorea</i> sp., Dioscoreaceae)	Batata e lisa.	Raiz, a batata.	Sopa	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. A lisa lembra um rim.
Jaboticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg, Myrtaceae)		Fruto	Chupa, come, faz suco e vinho.	Quintal	out	Tem o ano todo, se tiver água.
Jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam., Moraceae)		Fruto, a carne, o caroço.	Chupa, sorvete, suco e vitamina.	Quintal	Ano todo	Frutifica em janeiro.
Jambo (<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L.M. Perry, Myrtaceae)		Fruto	Chupar, comer e suco da massinha.	Beira do rio	ago-set	Frutifica na seca.
Jambre (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels, Myrtaceae)		Fruto	Come	Beira do rio e quintal.		É igual o jambo.
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)	Do campo e do tabuleiro.	Fruto, a gema.	Alimento para porco: biscoito, bolo, chupa e come.	Beira do rio, chapada, horta, quintal e tabuleiro.	jul-set	Não usa. Do campo tem folha maior que o do tabuleiro. Do tabuleiro é doce com madeira cascuda branca.



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)		Fruto	Come e faz vinho.	Beira do rio e quintal.	jan-mar	Beira do rio tem mais.
Jiló (<i>Solanum gilo</i> Raddi, Solanaceae)		Fruto	Corta fino e afoga, e faz salada.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Laranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)		Fruto	Bolo, chupa, doce da casca, salada com banana e suco.	Chácara e quintal.	mai-ago	"Faz tudo até a casca aproveita". Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Chá é remédio.			
Lima (<i>Citrus limettioides</i> Tanaka, Rutaceae)		Fruto	Chupa	Quintal	nov-ago	Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Chá. É calmante e abaixa a pressão.			
Limão Galego (<i>Citrus limonia</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)	Galego	Fruto	Bebida com pinga, chupa, com coca, põe na comida (para aliviar de doença) e faz suco.	Quintal	jul-dez	Tem o ano todo, se tiver água.
Limão Tahiti (<i>Citrus latifolia</i> Tanaka, Rutaceae)	Tahiti					
Maçã (<i>Malus domestica</i> L., Rosaceae)	Verde	Fruto	Come e salada.	Quintal	mar	A terra aqui não é adequada. Na comunidade não tem.
Mamão (<i>Carica papaya</i> L., Caricaceae)		Fruto	Alimento para passarinho, come, doce, picado, salada, vitamina e verde na comida cortadinho.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Mandapuçá (<i>Mouriri</i> sp., Melastomataceae)		Fruto	Alimento para passarinho e jacu, chupa e come.	Chapada	out-mar	
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz, Euphorbiaceae)	Mansa e pandacinha.	Raiz	Alimento para animal e gado, bolo, bolo de puba, biscoito, biscoito de goma e de farinha, come, cortado, cozida, farinha, frita (pode bater ovo e frita junto), goma, polvilho, ração e sopa.	Quintal e roça.	Ano todo	Depende de quando planta. Colhe com um ano e meio. "A mandioca é a mãe, dela tudo se aproveita até a rapa". Na roça tem mais.
		Folha	Cozinha dentro feijão e ração para gado junto com a maniva.			Não usa na comunidade.
		Caule, a rama.	Passa no óleo e faz salada.			
Manga (<i>Mangifera indica</i> L., Anacardiaceae)	Espada e rosa.	Fruto	Chupa, come, doce, salada e suco.	Chácara e quintal.	dez-jan	"Até a casca dela a gente come". Tem o ano todo, se tiver água.
Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i> Gomes, Apocynaceae)		Fruto	Alimento para gado, chupa, come madura e faz suco.	Chapada e cerrado.	nov-dez	Tem no dia de finados.
Maracujá de fazer suco (<i>Passiflora edulis</i> Sims, Passifloraceae)	de fazer suco	Fruto	Mousse e suco.	Quintal	Ano todo	Se molhar dá direto.
Maracujá doce e do mato (<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth, Passifloraceae)	Doce e do mato.	Fruto	Suco	Matas	jun	
Maracujá de soim (<i>Passiflora</i> sp., Passifloraceae)	de soim	Fruto	Suco	Tabuleiro		



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Maxixe (<i>Cucumis anguria</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Corta, passa na gordura e tempera e faz refogado.	Horta, quintal e roça.	Ano todo	Frutifica entre outubro à janeiro. Tem o ano todo, se tiver água.
Melancia (<i>Citrullus lanatus</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Roça	mai-jun	Planta em fevereiro.
Milho (<i>Zea mays</i> L., Poaceae)		Semente, o caroço.	Alimento para cavalo, gado, galinha e porco. Assado, bolo, canjica para comer com leite, cozido, fubá, mingau, pamonha e polenta com molho de feijão.	Roça	mai-jun	Planta out-nov.
Mostarda (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Folha	Farofa e refogada.	Horta	Ano todo	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
Mucunã (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)		Raiz, a batata.	Cortava a raiz, botava no pilão, pisava e tirava a goma vermelha. Lavava em muitas águas para tirar a cor vermelha. Tirava a farinha. Comia essa massa e fazia mingau.	Tabuleiro	Ano todo	Frutifica em jun-jul. Não usa mais.
Mutamba (<i>Guazuma ulmifolia</i> Lam., Malvaceae)		Fruto	Alimento para gado e chupa.	Tabuleiro	jun	Não usa.
Olho de boi (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)		Semente	Comer	Tabuleiro	jul-set	
Ora-pro-nóbis (<i>Pereskia aculeata</i> Mill., Cactaceae)		Folha	Salada	Matas	Ano todo	Não tem na comunidade.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)		Folha	Alimento para gado e cortado.	Quintal	Ano todo	Não usa.
Pepino (<i>Cucumis sativus</i> L., Cucurbitaceae)	Um mais branco e grosso e outro verde comprido.	Fruto	Come, com tomate e salada.	Horta e quintal.	Ano todo	Depende de quando planta. Planta em novembro, com 70 dias frutifica. Tem o ano todo, se tiver água.
Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess., Caryocaraceae)		Fruto, a carne, a massa, a gema.	Come, cozido, no arroz, na comida, na carne e rói.	Alto, cerrado, chapada, matas, quintal e tabuleiro.	dez-jan	Vende. Não usa tirar o óleo.
		Semente, a castanha, o coco.	Tira a água branca e come. Faz gordura. Tira o óleo e com ele faz biscoito e frita peixe.			
Pimenta (<i>Capsicum frutescens</i> L., Solanaceae)	Malagueta	Fruto	Come, machuca na comida, tira a semente e faz a conserva no óleo.	Horta e quintal.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Pimenta de cheiro (<i>Capsicum</i> sp., Solanaceae)	De cheiro	Fruto	No arroz, faz vinagre (coloca na cachaça para curtir), tempero e conserva.	Horta e quintal.	Ano todo	"Vê as estrelas alumiarem de dia". Tem o ano todo, se tiver água.
Pimentão (<i>Capsicum annum</i> L., Solanaceae)		Fruto	Na comida, no molho de carne, salada e tempero.	Horta e quintal.	mar-dez	Tem o ano todo, se tiver água.



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Pinha da caatinga (<i>Annona squamosa</i> L., Annonaceae)	Da caatinga (maior)	Fruto	Chupa e come madura.	Caatinga e quintal.	Ano todo	Depende de quando planta. Tem o ano todo, se tiver água. Da caatinga é maior que do tabuleiro.
Pinha do tabuleiro, do mato (<i>Annona</i> sp., Annonaceae)	Do tabuleiro, do mato	Fruto	Chupa e come madura.	Quintal e tabuleiro.	Dez-fev	
Pinhão (<i>Jatropha</i> sp., Euphorbiaceae)	roxo	Fruto, o caroço.	Ração e remédio para gado.	Quintal	jun	Difícil de encontrar.
Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L., Myrtaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal	nov-fev	Frutifica uma vez por ano.
		Folha	Chá da folha é remédio, baixa o colesterol.			
Pocã (<i>Citrus reticulata</i> Blanco, Rutaceae)		Fruto, os gomos.	Descasca e chupa.	Chácara e quintal.	fev-ago	Mesma época da laranja.
Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench, Malvaceae)	Cumprido e enrugado.	Fruto	Cozido, passa gordura, refogado e salada.	Horta e quintal.	out-jan	Depende de quando planta. Planta de outubro a dezembro.
Repolho (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Folha, a cabeça.	Refogada e salada.	Horta	mai-jun	Depende de quando planta. Planta em fevereiro, colhe de 70 a 90 dias. Tem o ano todo, se tiver água.
		Fruto	Chupa			
Romã (<i>Punica granatum</i> L., Lythraceae)		Casca do fruto	A casca é remédio para doença no corpo da pessoa. Põe na pinga ou faz o chá.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
		Folha	Salada			
Rúcula (<i>Eruca sativa</i> Mill., Brassicaceae)		Folha	Salada	Horta	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Rufão (<i>Peritassa campetris</i> (Cambess.) A.C. Sm., Celastraceae)		Fruto	Chupa, come e tira o óleo, é bom para remédio dor de junta.	Cerrado, chapada e tabuleiro.	Dez-fev	Mesma época do pequi.
Salsa (<i>Petroselinum</i> sp., Apiaceae)		Folha	Salada e tempero.	Horta	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Salsinha (<i>Petroselinum</i> sp., Apiaceae)		Folha	Com alface, com couve, pirão de frango e de peixe.	Horta		Tem o ano todo, se tiver água.
		Raiz	Chá é bom remédio para inflamação.			
Serrage/Serraia (<i>Sonchus</i> sp., Asteraceae)		Folha	Come tipo couve, lava bem lavadinha e passa na gordura quente.	Brejo, horta e terra baixa.	Ano todo	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
Taioba (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> (L.) Schott, Araceae)		Raiz, o fruto.	Cozida, faz goma, refogada e sopa.	Horta e quintal.	Ano todo	"Não é aproveitado a folha não". Tem o ano todo, se tiver água.
Tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill., Solanaceae)		Fruto	Macarrão, molho, no peixe e salada.	Horta	jul-out	Tem o ano todo, se tiver água.
Tomatinho/Tomate cereja (<i>Lycopersicon</i> sp., Solanaceae)	Cereja	Fruto	Cozinha na carne e põe no molho e no peixe.	Quintal		Tem o ano todo, se tiver água.



Quadro 5. Plantas alimentares citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (102 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedade	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Umbuzeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, come e doce.	Quintal	Dez-fev	Tem nas regiões quente, caatingas, em Mato Verde.
Uva (<i>Vitis vinifera</i> L., Vitaceae)		Fruto	Chupa e vinho.	Quintal	dez	Em outubro poda. Poda dois dias antes ou depois da lua cheia, para dar o ano todo.



Quadro 6. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (17 etnoespécies)

Plantas emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Berdoega (<i>Portulaca oleracea</i> L., Portulacaceae)	Folha	Faz farofa. Tem que ferver [ferver]. Tipo mostarda, pega as folhas e corta ela todinha e frita na gordura. Salada. Refogada.	Não	Não	Tem um sumo verde forte demais e amargoso, por isso ferventa. / Não, é gostoso. / Tem um cheirinho ruim, ferventava e tirava o cheiro.
Cariru (<i>Amaranthus</i> sp., Amaranthaceae)	Folha	Bem verde passa na gordura, fermenta ela primeiro e depois faz a farofa. / Salada.	Não	Não. É muito fácil.	Não. É gostoso. / Tem um cheirinho ruim, ferventava e tirava o cheiro. / Normal.
Coco macaúva (<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart., Arecaceae)	Castanha, bala [semente] Palmito [gema apical].	Palmito mole [gema apical] pra fazer farinha. Dá até um óleo da carne dele. É óleo da bala [semente]. / Fazia a salada. / Gema do coco, pisava no pilão, colava farinha e rapadura. / Biscoito.	Dava não, ele é bom.	Buscava longe. É difícil porque tem muito espinho, né? Na casca tinha muito espinho, na árvore. A bala é muito dura. Mas quem tem dente bom, mastiga ele. / Não era tão difícil, né?	Tem não. É gostoso.
Fedegoso (<i>Senna</i> sp., Fabaceae)	Folha e semente	Corta a foia, passa na gordura e faz farofa. E no tempo da fome, nem gordura tinha, colocava sal mesmo só e tem vez que nem farinha tinha pra fazer a farofinha, comia só a foinha só, com sal só. / Salada, se passa na gordura. / Faz café, pega a bage, debulha [as sementes] e põe no pilão. Torra a semente e mói no moinho. / Café misturado com milho.	Não. / Teve uma família que morreu... quem lava não morre. / Perigoso adoecer, não pode tomar água gelada. / Tem, diz que pega doença. Fica estoporado. Não pode tomar banho.	Não.	Amargo, põe pouco pó e mais açúcar. / Ótimo, gostoso. / É fraco, diferente do outro.
Jambre (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels, Myrtaceae)	Fruta	Come com a casca e tudo, em cima do pé e enchia a barriga.	Se comer muito dá uma cheiura ruim, né? Parece que vai inchando.	Não	Não
Jatobá (<i>Hymenaea courbaril</i> L., Fabaceae)	Massa da bage, do caroço, gema [fruto], madeira e casca.	No tempo de fome, pessoal ficava pelejando pra pisar o caroço pra fazer paçoca, mas era duro demais, ficava mesmo com o caroço na boca, só pra envolver. No tempo da fome o povo achava ainda que tava mole esse trem. / Bate o pó, a massa que está dentro da fruta, põe no leite, formando a jacuba. Da madeira, tira o vinho. Se botar de molho a casca, faz vinho e remédio. Quebra as frutas e tira a semente. Faz até bolo. / Caroço pra tirar farinha, botava dentro de água pra amolecer e botava no pilão. / Quebra ele e come. / Doce. / Pra chupar a fruta, a massa. Os de chapada é melhor. / Come seco. / Biscoito. / Dá para o porco. / Suco.	Muito faz mal ao estômago, azia. / Não pode comer jatobá inteiro com semente, entope [causa intestino preso]. Não pode comer muito a massa dá ressecamento e entope também. Dá dor de barriga. / Não.	Era só pegar e comer a massa. Era duro pisar o caroço. / Não, ótimo. / Tem que ralar, bater.	Não. É uma delícia. / Não era muito boa [a farinha do caroço], mas comia. / Ele tem de duas qualidades. O do Gerais não é ruim não. Mas o outro, o branco, da beira do rio não é bom não. / Se tomar com água não dá dor no estômago. Tem não, tem gosto ruim não.
Jenipapo (<i>Genipa americana</i> L., Rubiaceae)	Fruta e semente.	Come a fruta. Come com leite. Tira a serrinha, feito uns espinhos e come. / Tira a serrinha, bate ele todinho, com semente com açúcar, põe leite e açúcar come. Vitamina bem grosso. / Bate e coloca na rapadura, genipapada. Faz suco, licor, batida e chupa. / Faz vinho, bom para gastrite. Lava bem põe no tacho com água na altura e ferve. Depois moe ou põe no pano e torce, pega o líquido e espera fermentar, fica com cor escura. Para ficar pronto na hora põe puga e açúcar.	Tem que tirar a serrinha, senão entope. A serrinha tá dentro. Entupimento, a pessoa não obra [evacua]. / Tipo de exagero se comer muito. / Se comer muito chumba [fica bêbado], fica meio besta da cabeça, né?	Não. Só tirar a serrinha. / Tirava ela na prensa da mandioca, não era difícil, né?	Não. É bom demais. / Ele só tem um ardor na goela da gente.



Quadro 6. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade geraizeira do Sobrado (17 etnoespécies)

Plantas emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Macaúva (<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart., <i>Arecaceae</i>)	Miolo do pau [caule]	Ralava ele e fazia a farinha. Ralava numa roda de mandioca. Farinha vermelha.	Dava não.	É difícil porque tem muito espinho, né? Na casca tinha muito espinho.	Tem não.
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz, <i>Euphorbiaceae</i>)	Folha; rama, casca [caule].	Raspa da casca de mandioca. Ia buscar longe, povo roubava, comprava. Matava uma vaca, meu avô, pra trocar [pela farinha da raiz] em conta de carne./ Passa no óleo [rama]./ Feito salada [rama]./Cozinha dentro do feijão [a folha].	Não./ Dependendo da mandioca, podia matar.	Não. Era difícil de achar, não chovia pra criar nada. Naquela época plantava, mas não dava.	Não./ Gostosa.
Mostarda (<i>Brassica oleracea</i> L., <i>Brassicaceae</i>)	Folha	Farofa e refogada.	Não	Não	Ardida, sai assim pelo nariz.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., <i>Fabaceae</i>)	Cipó, galha, pau [caule].	Os vaqueiros tomam a água dela. Corta a galha e toma a água./ Cipó era bom pra tirar água pra dor de barriga.		Batia o dia inteiro nos mato olhando onde é que tinha os cipozinho dela.	Aperto na boca, tipo banana verde.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., <i>Fabaceae</i>)	Raiz, batata.	Lavava, coava, tirava a goma, fazia mingau. Fazia mingau da goma da raiz. A goma era roxa, mingau ficava roxo. Parecia gelatina, aquele coisa [o mingau] que fica mexendo assim... Preparava ralado e apertado, tirava a farinha./ Cortava a raiz, botava no pilão, pisava e tirava a goma... goma vermelha. Lava em água para tirar a cor vermelha.	Chumbava [deixa tonto], ficava igual cachaceiro ... dava moleza no corpo e provocava vomito./ Chumbava ou morria, a goma é veneno.	A raiz é dura. Lavar, lavar... era difícil, tirar uns cinco quilos disso era um trabalho doido. Tirar goma de pau não é fácil.	Amargo./ Diz que tinha gosto ruim.
Mucunã/ Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., <i>Fabaceae</i>)	Caroço, semente, massa da fruta, balinha, fruto [semente].	Quebrar e lavar. Pisava e lavava em nove águas, dura. A gente contava nove águas. Fazia beiju. Torrar, pisar a semente./ Para usar ele, tem que lavar em nove águas para poder fazer beiju, farofa. Trocava a água nove vezes, durante nove dias./ Tirava o fubá pra fazer mingau. Lavar em nove águas, o fubá. Temperava feijão com esse fubá, porque era difícil de achar farinha.	Venenosa a fruta./ Intoxicação./ Forte, pode até matar gente. Margava muito, era venenosa, matava./ Não sentia nada não./ Se não lavasse fazia mal. Até matava.	Difícil de preparar, as frutas são muito pequenas para ralar./ Já tava com fome e ainda tinha que lavar me nove águas!/ Vixe menina! Era um sacrifício doido! Ficar no pilão, pobre das mulher, né?/ Torrar, pisar a semente.	Sem graça, sem gosto./ Mas era ruim viu? Eu não comia não. Comia porque não tinha jeito, né?/ Eu achava bom, eu comia, mas assim, se não tivesse a natureza e a fome apertasse, eu não comia não./ Era bom, gostoso, porque tava com fome./ Ficava com gosto de palha, porque lavava demais.
Ora-pro-nóbis (<i>Pereskia aculeata</i> Mill., <i>Cactaceae</i>)	Folha	Cortava a saladinha.	Não	Não	Sabor bom.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., <i>Cactaceae</i>)	Folia grande, folha nova [caule] e fruto.	Descasca as foia dela. Faz que nem abóbora./ Joga para porco e vaca. A madeira é dura./ Descasca, corta, ferve e come./ Chupa [fruta].	Não./ Não, não sei dizer, nunca experimentei.	Difícil de tirar o espinho, tem que ter muito cuidado./ É não, o problema é que tem uma cola.	Gosto de folha. Não, ela é que nem abobrinha./ Sei que quem come, diz que é muito bom, né?/ É boa. Pra quem gosta é gostosa demais. Gosto ruim não dá não.
Palmeira/ Palmito de coco (<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd. ex Mart., <i>Arecaceae</i>)	Palmito [gema apical]	Não cheguei a comer. Tira o olho de cima, tem que tirar a árvore.			Diz que era muito bom.
Pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess., <i>Caryocaraceae</i>)	Castanha, coco e bala [semente]	Come a pelezinha e tira óleo da castanha. Também dá pra fazer paçoca com a castanha. Tudo dele é aproveitado, né?/ Tira a água branca e come [castanha].	Não./ Se comer demais, né? Porque ele é muito gordo.	Sim, tem que socar.	Gostoso. Sabor bom.



Quadro 7. Plantas de remédio citadas pelos gerapeiros da comunidade do Sobrado (34 etnoespécies)

Plantas Medicinais (Espécie, Família)	Parte	Indicação	Forma de Uso e Preparo	Dose indicada	Local de Coleta	Aspectos da coleta e armazenagem	Observações
Abacate (<i>Persea americana</i> Mill., Lauraceae)	Caroço (fruto)	Dor de queda.	Passa. Põe no álcool, pisa ele bem pisado. Machuca bem machucadinho. Caroço seco ou fresco, de qualquer modo.	Passa à noite, hora que vai dormir. Melhora bastante. Usa pouco. Não tem restrição, passa em qualquer parte.	Quintal	Quando caí, amadurece, fica muito caroço no chão. Põe no vidro lacrado.	
Alho Bravo (<i>Allium sativum</i> L., Alliaceae)	Raiz	Sangue ruim.	Toma com água fervendo.	Não pode tomar muito continuado. Toma pouco. Dá uma ferruada no corpo da gente.	Carrasco	Ranca o pé todo.	
Assa-peixe (Sem identificação)	Folha	Tirar ferida de olho, inflamação.	Pisa bem pisado, põe um pouco de sal, espreme num pano e põe no olho. Dá para criação, a gente também pode usar.	Põe umas duas vezes.	Nativa. É praga nessas manga.		
Barbatimão (<i>Stryphnodendron adstringens</i> (Mart.) Coville, Fabaceae)	Casca	Lava enfermidade, corte e cicatriza. De repente sara, de um dia pro outro. Usa para bicheira na criação.	Pisa a casca e tira a água. Tira aquele caldo vermelho. Se for para pessoa põe um pano, mas eu uso na criação. Bicheira, seca tira aquele fedor, mosca não senta fácil. Pode por o pó da casca.	Se quiser lavar todo dia, ponhe.	Quintal no Cerrado.	Tira uma galha, não precisa derrubar a árvore. Fazia o litro.	Nos gerais o povo desmatou muito. Tira para curtir couro, estraga muito.
Buti (<i>Aristolochia</i> sp., Aristolochiaceae)	Raiz	Prisão de ventre, ventosidade, dorzinha no umbigo, e cólica de fígado.	Toma. Pisa a raiz, quebra e põe numa água morna. Ferve um pouco.	Uma xícara quando está sentindo a dor. Um pedaço da metade do dedo.	Brejo.	Ranca a planta toda, é uma praga. Não guarda, vai rancando o pé.	É um cipozinho.
Cabará (<i>Eupatorium</i> sp., Asteraceae)	Folha	Banho em criança.	Fervem as folhas, semelhante ao mentrasto, usa junto.	Dava direto, nunca prejudicou nada.	Baixa, manga e roça.	Planta toda. Não guarda.	Essa época seca, o gado come tudo.
		Nascendo dente.	Tira rama e cozinha. Bebida.	Três golinhos para beber. Se não melhorar, toma outro.			
Capebá (Sem identificação)	Raiz	Gripe, tosse seca.	Toma, cozinha a raiz. Dá um chá até bom.	Chá direto.	Grota, gosta de terra molhada.		É difícil achar.
Carqueja (<i>Baccharis trimera</i> (Less.) DC., Asteraceae)	Rama (caule)	Congestão, coisa que a pessoa come e faz mal no intestino, a barriga fofa, rota choco. Aquela coisa ruim sai de dentro. E diabetes.	Curte as galhas na água fria e vai bebendo. Com dois dias já pode beber.	Uma vez no dia que sentiu. Diabetes alta: bebo dia seguido. Bebe até baixar. Bebo uma vez no dia, 3 galinha dela. Não tem restrição, tomo direto.	Manga, dá dentro dos correjo velho.	Só a rama. Num litro descartável e põe na geladeira e espera dois dias para tomar.	A criação estraga, deixa no toco.
Chapéu de Couro (<i>Echinodorus macrophyllus</i> (Kunth.) Mitch., Alismataceae)	Folha	Limpar os rins e urina presa.	Cozinha.	Não pode tomar muito em seguido. Todo dia um pouco. Uma vez de manhã cedo.	Brejo	Ranca as folhas. Pega e usa. Se guardar, acaba o efeito com o tempo.	
Dão Bernado (<i>Paliourea rigida</i> Kunth, Rubiaceae)	Folha, rama.	Pedra no rim.	Água fervendo e põe a folha, pode por doce.	Toma o dia que quiser. Uma vez no dia.	Matas e morros.	Só tira as folhas. Deixava bucado de dia nos litros.	A criação come. Tem rama.



Quadro 7. Plantas de remédio citadas pelos gerapeiros da comunidade do Sobrado (34 etnoespécies)

Plantas Medicinais (Espécie, Família)	Parte	Indicação	Forma de Uso e Preparo	Dose indicada	Local de Coleta	Aspectos da coleta e armazenagem	Observações
Durete (<i>Dorstenia</i> sp., Moraceae)	Raiz	Reumatismo	Rapa ele e põe na pinga ou na água, deixa três dias e toma. Fica vermelhinho.	Uma vez no dia, até melhorar.	Morros	Raiz é fraquinha e casca fina. Ranca dois ou três pé, a casca é pouca. É difícil não brota mais. Fica um bucado de tempo guardado.	O povo já rancou de mais. Na Chapada, o povo tirou tudo.
		Dor no corpo	Passa no corpo, depois do banho, antes de deitar. Passa com pinga.				
Embaúba (<i>Cecropia</i> sp., Urticaceae)	Raiz	Dormência nas mãos.	Faz um buraco, corta a raiz e põe na vasilha em baixo com água, vai pingando. Bebia a água. Da madeira cai, mas é pouco.	Conforme saísse da madeira.	Manga, gosta de lugar fresco.	Tira e toma, não guardei.	
Giniroba (Sem identificação)	Fruto	Estômago, rotando choco.	Machuca uma fruta, parte ela, tem uma gordura. Põe na água morna e bebe daquela água.	Toma uma vez só. Não tome seguido. É ruim para beber. Pessoa não aguenta.	Caatinga, terra alta.	Não tá dando fruta, só uso a raiz.	R\$ 0,50 centavos cada fruta. Mocó come a bage da giniroba.
	Raiz e fruto	Criação para peste, tosse forte, feia e com carrapato.	Seca a raiz, bate no motor com sal e dá para criação. Com a fruta, pisa nove no pilão bem pisado e põe para cozinhar. Dá aquela água, a garrafada.	Criação adulta, uma dose (raiz) ou dá a garrafada (fruto).	Caatinga, terra alta.	Ranco a raiz. Ranca no tempo da chuva.	
Ginobeba (<i>Solanum</i> sp., Solanaceae)	Fruto	Verme	Com matruz, massa a fruta e dá para criança. Amarga um pouco. Fazia um doce da fruta.	Todo dia menino tomava um comprimido do doce na hora de comer.	Manga		Tem espinho.
	Raiz	Abre apetite.	Rapa, cozinha, coa e vai tomando.				
Goiabeira (<i>Psidium guajava</i> L., Myrtaceae)	Casca	Dor de barriga, limpa o intestino da pessoa. É boa para diarreia, prende, corta.	Tirou a casca, põe para ferver e toma o chá.	Toma quando tá sentindo. Tomo hora que cortou o mal. Não pode usar direto, se tomar muito dá problema, resseca muito o intestino.	Quintal na baixa.	Tira coisinha pouca da casca. Não guarda.	Agora tá dando para morrer o pé. Vai ficar pouco, por causa do tempo.
Gonçalo (<i>Astronium fraxinifolium</i> Schott ex Spreng., Anacardiaceae)	Folha	Inchado lugar. Acaba com o sangue roxo.	Pisa com sal, amarra no local com saquinho. Põe folha de banana ou mamona para esquentar e amarra com um pano. Arde muito. Põe na chapa. Pisa em pilão de madeira.	Deixa um pouco na hora de deitar, no outro dia tira. Uma vez só.	Manga, quintal, na região toda.	Folha nova é melhor.	Árvore
Grão de Galo (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul, Moraceae)	Raiz	Sangue grosso. Ferida que não sara. Gafeira, arranhão, inflamação.	Rapa ela e põe num litro, deixa de 2 a 3 dias. Tem que beber pouco. Põe na água fria, pode por na pinga.	Um litro. Um pouco todo dia. Falta pouco para ser veneno.	Quintal e Tabuleiro	Ranca o pé. Abre buraco bem fundo, só dá uma raiz. Põe na geladeira.	Tomar muito com coisa salgada é quase veneno.
Jataipeba, Sucupira (<i>Pterodon emarginatus</i> Vogel, Fabaceae)	Frutinha-Semente	Doença que fica amarelo, amarelão, sangue afina, feito água, hepatite. Doura o corpo. Dá força para criança	Deixa vinha na água. Machuca três frutinhas dentro do vidro do biotônico.	Bebe mais pouco, para usar um bucado de dia. Para criança, todo dia dá uma dose, uma colher.	Baixa, no quintal, vereda e no Carrasco.	Guardava os pacotinhos, mas não aproveitava não.	



Quadro 7. Plantas de remédio citadas pelos gerapeiros da comunidade do Sobrado (34 etnoespécies)

Plantas Medicinais (Espécie, Família)	Parte	Indicação	Forma de Uso e Preparo	Dose indicada	Local de Coleta	Aspectos da coleta e armazenagem	Observações
Malva Branca (<i>Waltheria douradinha</i> A. St.-Hil., Malvaceae)	Rama (caule)	Banho em criança, tira a calouria e gafeira (coceira).	Cozinha e banha criança.	Conforme vai vendo a melhora.	Baixa, terra arenosa e quintal.		Na seca é judiada.
Matruz, Erva de Santa (<i>Chenopodium ambrosioides</i> L., Amaranthaceae)	Folha	Rebentação, de pegar peso, reumatismo. Sangue que está ruim. Para o cérebro da pessoa, sangue que junta na cabeça.	Toma o sumo dele, mais três gotas de iodo dentro.	Uma dose, direto uns três doses.	Quintal na baixa.	Se não cortar é praga de quintal. Usou, acabou.	
Mentrasto (<i>Ageratum conyzoides</i> L., Asteraceae)	Rama	Dá banho em criança, dá febre. Calouria no intestino, diarreia.	Ferve ela com malva-branca. Pode dá um gole para beber.	Uns dois ou três banhos até resolver.	Baixa e Quintal.		
Mercúrio do campo (<i>Miconia ferruginata</i> DC., Melastomataceae)	Casca e raiz	Cura enfermidade, ferida. Cicatriza corte.	Pisa casca. Tira de dentro, rapa ele, põe na água tanto faz fria. Na hora. Na criação ou na gente. Passa no local. Na pinga, lava e põe. Uma dose. Já bebi fervido na água.	Vai pondo, vai fechado. Chega a esculmar.	Morros	Tem que rancar o pé todo. Põe num vidro um bucado de tempo.	Não é muito não, mas encontra. Mesma coisa do Barbatimão.
Pacari (<i>Lafoensia pacari</i> A. St.-Hil., Lythraceae)	Casca	Gastrite e úlcera.	Tira casca e põe na água fria três dias. Fica amarelinho.	Tomava cedo e direto, nem café tomava. Fazia em dois litros. Três ou quatro litros já bebi.	Morros	Tira a galha, é coisa pouca.	Árvore, boa madeira de cerca e poste de arame.
Papaconha (Sem identificação)	Raiz, feito cabeça de alho.	Para criança que tá nascendo dente. Não dá desinteria, dá aquela enxuri (diarréia), corta.	Rela a cabeça e põe na água, pode ser quente. Ferve junto com a água.		Gerais.	Ranca o pé todo.	Criação come.
Pau Ferro (<i>Caesalpinia leiostachya</i> (Benth.) Ducke, Fabaceae)	Casca	Dor na coluna	Põe dentro de cachaça ou vinho, deixa curtir três dias. Depois pode tomar.	Todo dia até melhorar. Faz e bebe tudo.	Quintal e beira de estrada.	Corta o galho, não tira casca.	O povo tá levando até pro Paraná.
Pau Santo (<i>Kielmeyera rubriflora</i> Cambess., Clusiaceae)	Casca	Gastrite	Tira a casca, faz chá e bebe. Põe junto o pacari. Meio ruim de beber que aperta.	Um bucado de dia.	Na região tem.	Pedacinho da casca.	
Picão (<i>Bidens pilosa</i> L., Asteraceae)	Rama	Que a pessoa fica amarela, hepatite.	Pisa, tira o sumo e bebe ele. Põe mais um pouco de água para não ficar forte.	Um bucado de vez.	Baixa e quintal.		
Pimentinha (Sem identificação)	Raiz	Remédio bom. Cura muitos tipos de doença. Sangue e machucado. Porque o sangue é vida, né.	Faz chá.	Direto.	Dá em quintal, chacará.		Vermelha, dá cipó. Tudo para ele fica bom.



Quadro 7. Plantas de remédio citadas pelos gerapeiros da comunidade do Sobrado (34 etnoespécies)

Plantas Medicinais (Espécie, Família)	Parte	Indicação	Forma de Uso e Preparo	Dose indicada	Local de Coleta	Aspectos da coleta e armazenagem	Observações
Rubim, Chá de Tropeiro (Sem identificação)	Folha	Estômago ruim e para mente, para cabeça.	Marga um pouco, pisa junto com o matruz também.		Beira de rio e no quintal da cidade.	Cerquei para galinha não rancar.	Acabou aqui. Eu nunca usei não, povo antigo.
Sete-Dor, Boldo (<i>Plectranthus barbatus</i> Andrews, Lamiaceae)	Folha	Sem apetite para comer, estômago ruim.	É amarga. Esfrega a folha e põe na água morna. Tem uns que machuca e põe na água fria.	Pode tomar direto.	Quintal	Rama se plantar é bom para dar. Achou um molhadinho fica toda vida.	
Tiborna (<i>Himatanthus</i> sp., Apocynaceae)	Raiz	Para intestino desrelugado e dourage no corpo, quando machuca muito.	Bebe pouco. Cozinha, raspa e põe em água.	Se beber muito, dá desintéria terrível. É marvada, se bebe bastante quase mata de desintéria.	Campestre, perto da Igreja, chapada e morro.		
	Leite	Câncer	Em dois litros de água mais colher do leite.	Eu bebi mais vezes, mas não adiantou muito não.			
	Madeira	Para criação com muito verme.	Garrafada. Cozinha ela põe pouco de sal e dá ao animal. Junto com a ração.	Só dei duas vezes. Passou uns dias, torno a dar.			
Unha Danta (Sem identificação)	Casca	Para criação: pêlo ruim, tossindo, corre água para venta.	Tira casca da madeira, deixa secar, passo na máquina. Mistura com sal e dá para criação.	Direto.	Morros	Tem cortar árvore para tirar as cascas.	Não tem bastante.
Vela Branca, Servejinha (Sem identificação)	Raiz	Pedra na vesícula, no rim. É santo remédio.	Rapa, põe na água, ferve e bebe.	Bebe uma vez, chega a espumar.	Roça, nas areia tem tudo e na baixa.	Ranca o pé todo. Não guarda.	Tira pro uma vez.
Velame (<i>Croton</i> sp., Euphorbiaceae)	Raiz	Incômodo, qualquer coisa que sai, inflama. Sangue fica bom.	Cozinha a raiz na água, coa e toma. Pode pôr na pinga, já não é remédio. Põe um docinho e fica bom.		Chapada, Gerais e morros.	Rancou não brotou.	Aqui antigamente tinha, mas povo ranca.

Plantas alimentares na comunidade caatingueira do Touro, Serranópolis de Minas – MG

Pablo Andres Penteado Aguilar
 Ana Cecília de Romano de Mello
 Lis Soares Pereira
 Luana Santos Dayrell
 Gustavo Taboada Soldati
 Reinaldo Duque Brasil Landulfo Teixeira



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Abacate (<i>Persea americana</i> Mill., Lauraceae)	Branco e verde.	Fruto	Come, suco e vitamina.	Quintal	set-jan	O branco dá de ano em ano, na seca.
Abóbora (<i>Cucurbita</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	Abóbora com tumatim pequenininho, bate com leite, biscoito, na comida, cozida, doce, picado e suco.	Quintal e roça.	jan-mar	Depende de quando planta.
Acerola (<i>Malpighia emarginata</i> Sessé & Moc. ex DC., Malpighiaceae)		Fruto	Come, chupa, licor, polpa e suco.	Quintal e terreiro.	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Alface (<i>Lactuca sativa</i> L., Asteraceae)		Folha	Salada	Horta		
Amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L., Fabaceae)	Branco, preto e vermelho.	Semente	Chá, come, doce e paçoca.	Quintal e roça.	out-fev	
Amora (<i>Morus nigra</i> L., Moraceae)		Fruto	Chupa, come, licor e suco.	Quintal	out-fev	Se chover, dá duas vezes no ano.
Araçá (<i>Psidium</i> sp.1, Myrtaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	fev-mar	Tem nos Gerais. Aqui tem que plantar.
Arroz (<i>Oryza sativa</i> L., Poaceae)		Semente	Cozido	Compra	jan-fev	
Atemóia (<i>Annona cherimola</i> Mill. x <i>A. squamosa</i> L., Annonaceae)		Fruto	Come	Quintal	jan-fev	Usava o povo mais velho dos Gerais.
Banana (<i>Musa x paradisiaca</i> L., Musaceae)	Caturra, maçã e prata.	Imbiga	Lava, ferve e comia com feijão e faz farofa.	Quintal	Ano todo	Não usa. Tem o ano todo, se tiver água.
		Fruto	Come, doce, frita, mistura na comida, pura, suco e vitamina.			
Bananinha/Banana do mato (<i>Annona leptopetala</i> (R.E.Fr.) H.Rainer, Annonaceae)		Fruto	Come	Matas		Fruta pequena, compridinha. Florada em jan-fev. Chuva pouca não vinga. Não usa.
Batata (<i>Solanum tuberosum</i> L., Solanaceae)		A parte toda	Assada, cozida e no molho.	Roça	jan-mar	"Ninguém usa de plantar. Não produz".



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Batata doce (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam., Convolvulaceae)			Cozida, doce e frita.	Quintal	Ago	Atura muito tempo na terra.
Boldo (<i>Vernonia condensata</i> Baker, Asteraceae)		Folha	Chá para intestino e come.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. "Aqui tem dois tipo. O outro é assa-peixe, eles fala".
Café (<i>Coffea arabica</i> L., Rubiaceae)		Semente	Toma	Quintal	mai-ago	
Cajá (<i>Spondias mombin</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Come, suco e polpa para guardar.	Quintal	mar-mai e out-nov	Poucas pessoas tem. É temporão, dá fora do tempo.
Caju (<i>Anacardium occidentale</i> L., Anacardiaceae)		Casca da árvore e folhas	Remédio para inflamação	Quintal	nov-jan e jun-jul	Se tiver água para molhar dá duas vezes no ano.
		Fruto	Chupa, come, doce e suco.			
Camará (<i>Eupatorium</i> sp., Asteraceae)		Fruto	Farinha	Matas	Ano todo	
Cana (<i>Saccharum officinarum</i> L., Poaceae)		Caule	Alimentação animal, café de cana "é o mais gostoso que tem", chupa, doce, garapa, mel, ração e rapadura.	Quintal e roça.	fev-mar e mai-set	Tem o ano todo, se tiver água.
Carambola (<i>Averrhoa carambola</i> L., Oxalidaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	nov-jan e mai-ago	Varia da água.
Catarrenta (<i>Cordia</i> sp., Boraginaceae)		Fruto	Chupa	Beira do rio	jan-fev	Qualquer lugar acha.
Caxixa/cabaça (<i>Sechium</i> sp., Cucurbitaceae)		Fruto	Picado, cozinha e come, doce e recheada.	Roça	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Cebolinha/Cebola sempre verde (<i>Allium fistulosum</i> L., Alliaceae)		Folha	Tempero	Horta	Ano todo	
Cenoura (<i>Daucus carota</i> L., Apiaceae)		Raiz	Põe no arroz e faz suco.	Horta	Ago	
Cidra/Limãozão (<i>Citrus medica</i> L., Rutaceae)		Fruto	Doce da casca e suco	Quintal	Ano todo	"Aqui não tem. É mais nos Gerais".
Ciriguela (<i>Spondias purpurea</i> L., Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal	dez-fev	
Coco (<i>Cocos nucifera</i> L., Arecaceae)		Fruto	Biscoito, bolo, come, doce e toma a água.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Coentro (<i>Coriandrum sativum</i> L., Apiaceae)		Folha	Tempero	Horta		
Coquinho/ Coquinho do mato (<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)		Fruto	Chupa a casquinha e come a balinha.	Matas. Cerrado na Serra.	mar-abr	Amarelinha, árvore pequena.



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Coquinho azedo (<i>Butia capitata</i> (Mart.) Becc., <i>Arecaceae</i>)		Fruto	Suco	Cerrado		"Deve dar por agosto, eles vende de ano em ano".
Feijão (<i>Phaseolus vulgaris</i> L., <i>Fabaceae</i>)	Cachinho, carioca, curiango, de corda, farofinha, gorutuba, preto, rosa, rosinha, e roxinho.	Semente	Come, cozido, farofa, feijoada e machucado.	Roça	dez-fev	Quando chuva chega é que planta. Depende de quando planta. Se plantar em janeiro colhe em março. Demora de dois a três meses para colher.
Feijão Andú (<i>Cajanus cajan</i> (L.) Huth, <i>Fabaceae</i>)		Semente	Come e farofa.	Quintal e roça.	mai-set	
Feijoa (<i>Phaseolus lunatus</i> L., <i>Fabaceae</i>)		Semente	Farofa	Roça	jun-jul	Na região não planta.
Figo (<i>Ficus carica</i> L., <i>Moraceae</i>)		Fruto	Doce, come a fruta.	Quintal		Difícil de pegar muda e produzir. Problema é o adubo.
Garoba (Indeterminada)		Rama	Ração para gado e porco.	Quintal		
Gergilim (<i>Sesamum indicum</i> L., <i>Pedaliaceae</i>)		Semente	Põe no bolo.	Quintal e roça.	mar-jun	Muito vendável, porém muito difícil povo plantar.
Girassol (<i>Helianthus annuus</i> L., <i>Asteraceae</i>)		Semente	Óleo e ração.	Quintal e roça.	mai	De vez em quando planta, periquito não deixa.
Goiaba (<i>Psidium guajava</i> L., <i>Myrtaceae</i>)		Casca da árvore	Remédio para dor de dente.	Quintal	dez-fev	Produção varia nos meses. Tem o ano todo, se tiver água.
		Fruto	Chupa, come, doce, licor e suco.			
Graviola (<i>Annona muricata</i> L., <i>Annonaceae</i>)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal		Não produziu ainda. Projeto Terreirão que deu.
Jaboticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> (Mart.) O. Berg, <i>Myrtaceae</i>)		Fruto	Come e licor.	Quintal	jan	
Jaboticaba do mato (<i>Myrciaria</i> sp., <i>Myrtaceae</i>)	Do mato		Chupa	Matas		Antigamente via.
Jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> Lam., <i>Moraceae</i>)		Fruto	Come e suco.	Quintal	ago	Não tem na região.
Jamelão/ameixa (<i>Syzygium cumini</i> (L.) Skeels, <i>Myrtaceae</i>)		Fruto	Chá para diabetes e come.	Quintal	jan-fev e jul	
Jericanhota (Indeterminada)		Fruto	Come	Quintal e roça.	nov-jan	
Juazeiro (<i>Ziziphus joazeiro</i> Mart., <i>Rhamnaceae</i>)		Fruto	Come	Quintal		Nativo.
Laranja (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, <i>Rutaceae</i>)	Comum e enxerto.	Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal	jan-jun	Enxertada dá o ano inteiro se tiver água.



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Laranja Lima (<i>Citrus sinensis</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal	jun-jul	
Leucena (<i>Leucaena leucocephala</i> (Lam.) de Wit, Fabaceae)		Folha	Ração	Quintal	out-mar	"Nas águas que tem folha. Rabo de cavalo cai se der. Cai cabelo de porco também".
Lima (<i>Citrus limettioides</i> Tanaka, Rutaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Quintal		
Limão galego e rosa (<i>Citrus limonia</i> (L.) Osbeck, Rutaceae)	Galego e rosa.	Fruto	Birita (aperitivo) e suco.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. Limão rosa é medicinal também.
Limão Taiti (<i>Citrus latifolia</i> Tanaka, Rutaceae)	Taiti	Fruto	Suco e toma puro.			
Maçã (<i>Malus domestica</i> L., Rosaceae)		Fruto	Come e salada.	Compra e quintal.		"Aqui não dá não, só se jogar gelo no pé dela. Dá mais no frio. Tem que comprar".
Mamão (<i>Carica papaya</i> L., Caricaceae)		Semente	Remédio para verme.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água. Farinha não faz mais. Doce de tijolo ainda faz.
		Fruto	Come, cozido quando está verde, doce, salada, suco e vitamina.			
		Miolo do tronco	Doce de tijolo e farinha.			
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)	Do mato	Raiz, a batata.	Ralava como farinha. Tirava, partia e dava para as galinhas. Rala, lava a massa, joga no mel da cana e faz o tijolo.	Matas	Ano todo	"O pé não morre. Hoje não usa mais".
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)		Fruto	Ralava e ferventava.			
Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> Crantz, Euphorbiaceae)	Amarelinha, branca, castelinha, castelona, jatobazinha, roxa e serrana.	Raiz	Beiju, bolo, cozida (a amarelinha), farinha (usa a mansa), frita, purê, rosca e vaca atolada.	Quintal e roça.	Ano todo	Com um ano produz se tiver água. Com 6 meses pode renascer, mas tem que ter chuva.
Manga (<i>Mangifera indica</i> L., Anacardiaceae)	Espada, lobo, mamão, e rosa.	Fruto	Alimentação animal, chupa, come, doce e suco.	Quintal	dez-jan	
Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i> Gomes, Apocynaceae)		Fruto	Licor e suco.	Quintal		Só tem nos Gerais, na região não tem.
Manjeriço (<i>Ocimum</i> sp., Lamiaceae)		Folha	Remédio para gripe, chá e bater terremoto.	Quintal		
Maracujá de casa (<i>Passiflora edulis</i> Sims, Passifloraceae)	De casa	Fruto	Suco, polpa e remédio para pressão alta e estresse.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Maracujá do mato (<i>Passiflora vitifolia</i> Kunth, Passifloraceae)	Do mato	Fruto	Suco, polpa e remédio para pressão alta e estresse.	Capoeira	Ago	



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Maxixe (<i>Cucumis anguria</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Picado, cozinha e come.	Quintal e roça.	dez-fev	
Melancia (<i>Citrullus lanatus</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Chupa, come picado e suco.	Quintal e roça.	jan-fev	
		Casca do fruto	Doce			
Melão (<i>Cucumis melo</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	jan-fev	
Milho (<i>Zea mays</i> L., Poaceae)		Semente e a espiga.	Alimento para porco e galinha, angu, assado, bolo, canjica, cozido, fubá, mingau, pamonha, polenta e quenquina.	Quintal e roça.	jan-fev	Depende de quando planta. Dependendo da chuva, muda a época de colheita. Colhe em 3 meses, mas tem variedade precoce de 2 meses.
Moringa (<i>Moringa oleifera</i> Lam., Moringaceae)		Semente	Limpa a água	Quintal	jun-ago	
		Folha	Farofa		Ano todo	
Mucunã (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)		Semente e raiz.	Lavar 9 vezes a fruta senão amargava. Fazia mingau. Os avós e pais contavam. "Era coisa da época deles..." A raiz ralava e tirava 9 água dela para se alimentar.	Matas		Antigamente usava. "Isso era obrigado a comer porque a fome era demais".
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)		Folha	Alimento para gado e porco, faz picado, cozinha e come.	Quintal	Ano todo	
Pepino (<i>Cucumis sativus</i> L., Cucurbitaceae)		Fruto	Cru	Quintal	jul-ago	
Pimenta (<i>Capsicum frutescens</i> L., Solanaceae)	Malagueta	Fruto	Curtida (no vinagre e óleo de pequi), molho e tempero.	Quintal	Ano todo	Tem o ano todo, se tiver água.
Pinha (<i>Annona squamosa</i> L., Annonaceae)		Fruto	Chupa, come e suco.	Quintal e ter-reiro.	jan-mar	
Pinhão (<i>Jatropha</i> sp., Euphorbiaceae)	Roxo	Semente	Alimentação animal e óleo.	Quintal		
Pitanga (<i>Eugenia uniflora</i> L., Myrtaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	dez-fev e set	Tem o ano todo, se tiver água.
Pitomba (<i>Talisia esculenta</i> (A. St.-Hil.) Radlk., Sapindaceae)		Fruto	Chupa	Matas na beira do rio.	dez-mar	
Quiabo (<i>Abelmoschus esculentus</i> (L.) Moench, Malvaceae)		Fruto	Cozido	Quintal e roça.	jan-mar	Tem o ano todo, se tiver água.
Quixabeira (<i>Sideroxylon obtusifolium</i> (Humb. ex Hoem. & Schult.) T.D.Penn., Sapotaceae)		Folha	Chá é remédio para gastrite e faz sombra.	Matas na beira do rio e quintal.	jan	"Toma conta de meio mundo".
		Fruto	Alimento para porco.			
Repolho (<i>Brassica oleracea</i> L., Brassicaceae)		Cabeça	Corta fininho, passa na gordura e faz farofa.	Horta	Ago	



Quadro 8. Plantas alimentares citadas pela comunidade caatingueira de Touro (91 etnoespécies)

Plantas alimentares (Espécie, Família)	Variedades	Parte usada	Forma de uso e preparo	Local de coleta	Época de colheita	Observações
Romã/Romana (<i>Punica granatum</i> L., Lythraceae)		Fruto e semente	Chupa e come.	Quintal	jan-mar	Se molhar dá de maio à junho.
Rúcula (<i>Eruca sativa</i> Mill., Brassicaceae)		Folha	Picadinho igual alface.	Horta		ago
Sapotá (<i>Manilkara</i> sp., Sapotaceae)		Fruto	Chupa e suco.	Matas na baixa e vazante.		
Tamarindo/Tumarim (<i>Tamarindus indica</i> L., Fabaceae)		Fruto	Come e suco.	Quintal	ago-set	
Tançagem (<i>Plantago major</i> L., Plantaginaceae)		Folha	Salada e suco do sumo.	Quintal		Tem o ano todo, se tiver água.
Tangerina (<i>Citrus deliciosa</i> Tem., Rutaceae)	Mais pequena	Fruto	Chupa e suco.	Quintal	jul-ago	
Tanja/pocão (<i>Citrus</i> sp., Rutaceae)		Fruto	Chupa e come.	Quintal	nov-jun	
Tomate grande (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill., Solanaceae)	Grande	Fruto	Come e salada.	Hortas e quintais.	jul-set	Tem o ano todo, se tiver água. Não planta o tomate grande.
Tomate grão de galo (<i>Lycopersicon</i> sp., Solanaceae)	Grão de Galo	Fruto	Salada e macarrão.		ago-set	Depende de quando planta, planta em janeiro e fevereiro.
Tomate redondinho (<i>Lycopersicon</i> sp., Solanaceae)	Redondinho	Fruto	Salada			
Umbuzeiro/Imbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)		Fruto	Chupa, come, chá do fruto verde, doce, licor e suco.	Matas e quintal.	dez-fev	"Muito difícil de fazer o doce da batata". "Tijolo de raiz, na época que mexia com cana fazia o tijolo".
		Casca do fruto	Doce			
		Raiz, a batata.	Doce, farinha, frita e ralava e ferventava.			
Urucum/Corante (<i>Bixa orellana</i> L., Bixaceae)		Semente, o caroço.	Faz o fubá e põe na comida, carne, frango, macarrão e peixe.	Quintal	fev e ago	
Veludo (<i>Amaranthus cruentus</i> L., Amaranthaceae)		Folha	Enfeite e salada.	Quintal		
Xarope (Indeterminada)		Fruto	Suco	Quintal		



Quadro 9. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade caatingueira do Touro (12 etnoespécies)

Plantas emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Banana (<i>Musa x paradisiaca</i> L., Musaceae)	Imbiga [gema apical]	Lava, ferve e comia com feijão. Farofa.	Não	Não	Não
Banana do mato/ Bananinha (<i>Annona leptopetala</i> (R.E.Fr.) H.Rainer, Annonaceae)	Fruta	Come	Dá pigarro na garganta.		
Coquinho/Coquinho do mato (<i>Syagrus oleracea</i> (Mart.) Becc., Arecaceae)	Balinha e baguinho, massa [fruto].	Vai quebrando com uma pedra o coquinho e come./ Gado come./ Come massinha vermelha. Eles [os meninos] diz que é gostoso é o baguinho dentro. /Paçoca, doce. Ôh moça, mas tem [que ter] tempo para fazer isso./Chupa a casquinha.	Nenhum. Muito sadio, vixe! Ah se toda planta do mato fosse igual o coquinho!	Fácil, muito./ Sim, é duro de quebrar.	Não. É gostoso, moçal/ Doce.
Feijoa (<i>Phaseolus lunatus</i> L., Fabaceae)	Semente	Farofa	Até mata. Porco mesmo mata. De noite pode comer muito não, chumba [deixa tonto].	Lavar bastante.	Dependendo da terra, terra vermelha e amarela, tinha que lavar pra tirar o amargo.
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Cochlospermum vitifolium</i> (Willd.) Spreng., Caricaceae)	Raiz, batata [raiz]	O povo ralava a raiz fazia doce, farinha. Ranca a raiz, parece um pote e rela. Só rapar e relar e botar o leite, se não tiver o leite coloca água e açúcar e faz o doce./ Ralar, tirava farinha, torrava, tirava goma, dava pra fazer tanta coisa, um beiju, um biscoito frito com a goma./ Liquidificador e engrossa rapadura. / Tirava e partia. Dava pras galinhas./ Rala, lava a massa, joga no mel da cana e faz o tijolo.	Ruim para intestino./ Não sentia nada, nada. Deus que olhava né? Ce já come cismada, mas com precisão./Tinha uns que não sentia muito bem não com esses trem.	Juntava três moça numa pé de mamãozinho, cavucando. Mas a raiz era funda! Pra arrancar a raiz, dava trabalho!	Era boa, assim meio amarela, mas cê sabe a pessoa tando na precisão, vai tudo./ Acho que esses trem não tinha gosto de nada; não./ Não era bom não. Só comia por causa da fome./ Rançosa.
Mamãozinho/Mamãozinho do mato (<i>Jacaratia spinosa</i> (Aubl.) A. DC., Caricaceae)	Bananinha, fruta.	Tem que ferventar a fruta./ Comer./ Chupar.	Não. Se deixar o leite da fruta, ele assa, queima, tem que ferventar./ Tirava a água senão dava desenteria.	Tem muita água./ A fruta quando comida com a casca corta a boca./ Não.	Não.
Mamoeiro (<i>Carica papaya</i> L., Caricaceae)	Miolo do tronco [caule]	Doce de tijolo e farinha.			
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Cipó, galha, pau [caule].	Os vaqueiros tomam a água dela. Corta a galha e toma a água./ Cipó era bom pra tirar água pra dor de barriga.		Batia o dia inteiro nos mato olhando onde é que tinha os cipozinho dela.	Aperto na boca, tipo banana verde.
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Raiz, batata.	Lavava, coava, tirava a goma, fazia mingau. Fazia mingau da goma da raiz. A goma era roxa, mingau ficava roxo. Parecia gelatina, aquele coisa [o mingau] que fica mexendo assim... Preparava ralado e apertado, tirava a farinha./ Cortava a raiz, botava no pilão, pisava e tirava a goma...goma vermelha. Lava em água para tirar a cor vermelha.	Chumbava [deixa tonto], ficava igual cachaceiro ... dava moleza no corpo e provocava vomito./ Chumbava ou morria, a goma é veneno.	A raiz é dura. Lavar, lavar... era difícil, tirar uns cinco quilos disso era um trabalho doido. Tirar goma de pau não é fácil.	Amargo./ Diz que tinha gosto ruim.

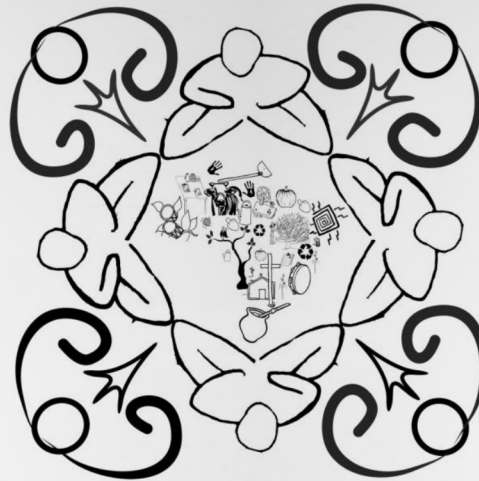


Quadro 9. Principais características das plantas alimentares emergenciais citadas pela comunidade caatingueira do Touro (12 etnoespécies)

Plantas emergenciais (Espécie, Família)	Parte Usada	Forma de preparo	Efeitos colaterais	Dificuldade no preparo	Problemas no sabor
Mucunã/Mucunã do mato (<i>Dioclea grandiflora</i> Mart. ex. Benth., Fabaceae)	Caroço, semente, massa da fruta, balinha, fruto [semente].	Quebrar e lavar. Pisava e lavava em nove águas, dura. A gente contava nove águas. Fazia beiju. Torrar, pisar a semente./ Para usar ele, tem que lavar em nove águas para poder fazer beiju, farofa. Trocava a água nove vezes, durante nove dias./ Tirava o fubá pra fazer mingau. Lavar em nove águas, o fubá. Temperava feijão com esse fubá, porque era difícil de achar farinha.	Venenosa a fruta./ Intoxicação./ Forte, pode até matar gente. Margava muito, era venenosa, matava./ Não sentia nada não./ Se não lavasse fazia mal. Até matava.	Difícil de preparar, as frutas são muito pequenas para ralar./ Já tava com fome e ainda tinha que lavar me nove águas!/ Vixe menina! Era um sacrifício doido! Ficar no pilão, pobre das mulher, né?/ Torrar, pisar a semente.	Sem graça. Sem gosto de nada./ Mas era ruim viu? Eu não comia não. Comia porque não tinha jeito, né?/ Eu achava bom, eu comia, mas assim, se não tivesse a natureza e a fome apertasse, eu não comia não./ Era bom, gostoso, porque tava com fome./ Ficava com gosto de palha, porque lavava demais.
Palma (<i>Opuntia ficus-indica</i> (L.) Mill., Cactaceae)	Foia grande, folha nova [caule] e fruto.	Descasca as foia dela. Faz que nem abóbora./ Joga para porco e vaca. A madeira é dura./ Descasca, corta, ferve e come./ Chupa [fruta].	Não./ Não, não sei dizer, nunca experimentei.	Difícil de tirar o espinho, tem que ter muito cuidado./ Diz que não é boa pra cuidar, que ela tem uns espinhozinhos, né?/ É não, o problema é que tem uma cola.	Gosto de folha. Não, ela é que nem abobrinha./ Sei que quem come, diz que é muito bom, né?/ É boa. Pra quem gosta é gostosa demais. Gosto ruim não dá não.
Umbuzeiro/Imbuzeiro (<i>Spondias tuberosa</i> Arruda, Anacardiaceae)	Batata, casca da raiz e raiz [raiz].	Rancava a raiz do imbuzeiro novo e comia a raiz. Com a casca da raiz, relava e fazia um mingau com leite de cabra./ Umbuzada com leite e farinha./ Ralava e fazia doce./ Ralava, torcia no pano, secava e fazia farinha./ Cocada, descasca e rala./ Rala, espreme e faz beijú.	Não, era até fresquinho, era até bom pra barriga./ Dor de barriga.	Escavar os pés de umbu./ Tirar a batata [raiz]./ Ah! Era... difícil rancá a raiz./ Tem não.	Aperta a língua./ Não, é gostosa.

ANOTAÇÕES

PROJETO POPULARIZAÇÃO DA CIÊNCIA, SABERES E PRÁTICAS – 2015



PROJETO ETNOBOTÂNICA E SOBERANIA ALIMENTAR NO NORTE DE MINAS
GERAIS: RESGATE DE PLANTAS ALIMENTÍCIAS TRADICIONAIS ENTRE
GERAZEIROS, CAATINGUEIROS, VAZANTEIROS E QUILOMBOLAS

A COLEÇÃO NORTE DE MINAS É FORMADA PELOS SEGUINTE VOLUMES:

- Cartilha 1: Ambientes, história, identidade e plantas alimentares
- Cartilha 2: Quilombolas gurutubanos de Malhada Grande:
sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 3: Vazanteiros do Pau Preto: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 4: Geraizeiros do Sobrado: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 5: Caatingueiros do Touro: sua história, saberes e práticas com plantas alimentares
- Cartilha 6: Caderno de receitas de comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais
- Cartilha 7: Seu Mariano: uma homenagem a um lutador de Gurutuba
- Cartilha 8: Catálogo de Registro da Casa de Sementes de Seu Geraldo Gomes,
Touro - Serranópolis de Minas
- Cartilha 9: Catálogo de Registro Etnobotânica das Plantas Alimentares
de quatro comunidades tradicionais do Norte de Minas Gerais