



## **Etnobotânica na comunidade quilombola Cavalhada, Flores/PE: conhecimento tradicional sobre plantas alimentícias e seus consumos**

Silva, Everaldo B.<sup>(1)</sup>; Lima, Emanuely O.<sup>(1)</sup>; Silva, Maria Cristina B.<sup>(1)</sup>; Diogo, Ivan J. S.<sup>(1)</sup>;

(1) Instituto Federal da Paraíba- Campus Princesa Isabel; E-mail para correspondência:  
everaldobarbosa6@hotmail.com

Desde os primórdios, os seres humanos saem na natureza em busca de recursos para obter uma melhor qualidade de vida, para aumentar as chances de sobrevivência. Essa, pode ocorrer pela busca por alimentos. O uso tradicional de plantas alimentícias é uma arte que direciona o ser humano desde o início das eras, baseado na junção de ideias e informações repassadas por sucessivas gerações. As plantas alimentícias não convencionais são fontes que se desenvolvem em ambientes naturais sem a necessidade de insumos ou da degradação de áreas florestais. O presente trabalho teve como objetivo registrar o uso e a importância das plantas alimentícias consumidas pela Comunidade Quilombola Cavalhada em Flores/PE. Foi realizada uma pesquisa qualitativa e de campo por meio de coleta de dados e informações por observação direta e entrevista com questionário semiestruturado direcionado às mulheres e idosos da comunidade, utilizando a técnica de bola de neve através da construção de uma conversa utilizando palavras-chave até chegar ao objetivo. As plantas utilizadas na comunidade para fins alimentícios estão entre convencionais e não convencionais e possuem receitas específicas de consumo. O Bredo (*Amaranthus* sp.) é feito refogado com alho e cebola e também cozido no feijão. A folha de maniçoba (*Manihot* sp.) é utilizada em sopas, feijão, refogado e também cozida no leite. O Manjerição (*Ocimum basilicum* L.) é utilizado como tempero. O fruto do Jatobá (*Hymenaea courbaril* L.) é aberto e a sua polpa é consumida como farinha. A folha do Mastruz (*Chenopodium ambrosioides* L.) é utilizada no preparo de caldos. O Mandacaru (*Cereus jamacaru* DC.) e a Palma (*Opuntia stricta* Haw.) são consumidos de diversas formas: em misturas no arroz, cremes, saladas e macarronada. O Capim-santo (*Cymbopogon citratus* (DC.) Stapf) é utilizado para fazer brigadeiro. A Beldroega (*Portulaca oleracea* L.) é utilizada refogada e em saladas. Com as plantas convencionais, são produzidos cuscuz e angu (milho), crueira e tapioca (mandioca), e diferentes raizadas. Cada entrevistado possui uma história e um jeito de contá-la, no entanto, as histórias se entrelaçam, repetindo os nomes das plantas. Concluiu-se que a comunidade mantém as tradições do uso das plantas alimentícias, passando as informações para as novas gerações. O trabalho permitiu um aumento do conhecimento sobre a cultura, a história e as plantas da comunidade e garantiu a possibilidade de interação e estudo entre os envolvidos.

(Agência de Fomento) Pró-Reitoria de Extensão e Cultura do Instituto Federal da Paraíba.

Palavras-chave: alimentos, receitas, qualidade de vida.