

**UNIVERSIDADE DO VALE DO RIO DOS SINOS (UNISINOS)
UNIDADE ACADÊMICA DE PESQUISA E PÓS-GRADUAÇÃO
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS SOCIAIS
NÍVEL MESTRADO**

BRUNA PEDROSO THOMAZ DE OLIVEIRA

**Não convencionais para quem? Uma crítica contracolonialista às Plantas
Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil.**

**São Leopoldo
2023**

BRUNA PEDROSO THOMAZ DE OLIVEIRA

**Não convencionais para quem? Uma crítica contracolonialista às Plantas
Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestra em Ciências Sociais, pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do Vale do Rio dos Sinos. (UNISINOS).

Orientadora: Prof.^a Dra. Marília Veríssimo Veronese

São Leopoldo

2023

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)

O48n Oliveira, Bruna Pedroso Thomaz de

Não convencionais para quem? Uma crítica contracolonialista às Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil./Bruna Pedroso Thomaz de Oliveira; orientadora Marília Veríssimo Veronese. – São Leopoldo: Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais, 2023.

207 f.

Dissertação (mestrado) - Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS) - Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais. São Leopoldo, 2023

1. Plantas Alimentícias Não Convencionais. 2. Antropologia da Alimentação. 3. Escrivência. 3. Contracolonização. 4. Afroetnografia. 5. Plantas Alimentícias Não Colonizadas. 6. PANC. 7. Ancestrais. I, Veronese, Marília Veríssimo, orientadora. II. Título

CDU 633

Bibliotecária responsável: Dandara Baça de Jesus Lima
CRB 1- 2553

BRUNA PEDROSO THOMAZ DE OLIVEIRA

**Não convencionais para quem? Uma crítica contracolonialista às Plantas
Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil**

Dissertação apresentada como requisito parcial para obtenção do título de Mestre em Ciências Sociais pelo Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS).

Aprovado em 10 de agosto de 2023.

BANCA EXAMINADORA

Marília Veríssimo Veronese (Orientadora)

Célia Maria Patriarca Lisboa – Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ)

Vera Regina Rodrigues da Silva – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (Unilab)

Laura Cecilia Lopez – Universidade do Vale do Rio dos Sinos (UNISINOS)

Dedico este trabalho ao mestre Nêgo Bispo que semeou em mim as sementes crioulas necessárias para as palavras que germino aqui. Também dedico a minha mãe e a todas as mulheres que me inspiram e fazem parte da minha trajetória. Eu sou porque nós somos e esse 'nós' é forjado no amor e na ancestralidade.

AGRADECIMENTOS

São tempos difíceis para sonhadores e pesquisadores. Meus agradecimentos emergem da incompreensão ainda doída pela descontinuidade do Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais da Universidade do Vale do Rio dos Sinos – Unisinos. Pertencço ao grupo de pessoas que está vivenciando o último ato de um espaço de notória relevância para a ciência deste país. Em meio as lágrimas de despedida, agradeço e celebro as porções que ainda existem das políticas públicas de fomento à ciência e assistência estudantil que permitiu que o presente trabalho esteja sendo realizado com apoio da Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior – Brasil (CAPES) – Código de Financiamento 001.

Ao contrário do que se apresenta para boa parte das pessoas que ingressam em programas de pós-graduação, pode haver vida em meio a esse momento e o PPG em Ciências Sociais da Unisinos foi o lugar que me permitiu viver de maneira digna esse processo, considerando todas as especificidades da minha história. Tanto tendo vivido excelentes experiências enquanto bolsista de iniciação científica na linha de pesquisa sobre Economia Solidária durante a graduação quanto ao reingresso no PPGCS como mestranda, presentes dos quais sou imensamente agradecida.

Parece óbvio que um ambiente de estudos deve ser saudável para a formação de sujeitos pensantes, mas essa não é a realidade encontrada em muitos programas de pós-graduação. Recebi acolhimento enquanto ainda enfrentava os desafios do tratamento de um profundo adoecimento mental, assim como, na surpresa de gestar meu primeiro filho. Nesse sentido, registro meus agradecimentos mais sinceros à minha orientadora Marília Veríssimo Veronese e a todo o corpo docente e secretaria do PPGCS. De maneira humana e comprometida, trabalharam para me dar suporte e apoio material no andamento desse percurso formativo, que, espero, me tornará uma pesquisadora potente.

Sou grata por fazer parte dos 27 anos de história do PPGCS, especialmente após a notícia institucional do seu encerramento. Aspiro concluir minha caminhada neste programa com uma contribuição científica que honre o legado desse canteiro fértil de produção de conhecimento e práticas de cidadania em favor de uma sociedade inclusiva e democrática. Não há palavras que descrevam a tristeza de saber que não haverá mais seleção para que mais pessoas vivenciem o que tenho experienciado aqui. Toda a sociedade brasileira perde com essa descontinuidade.

Expresso minha gratidão a todas as mulheres pretas, irmãs de vida e ancestralidade que fortalecem minha caminhada cotidiana e me inspiram a seguir nesse percurso de reconhecimento e compromisso ético, estético e político com as epistemologias e matrizes de conhecimento afro orientadas. Torno-me negra a cada instante que rompo com as algemas emocionais, cognitivas e comportamentais regidas pela branquitude.

Por fim, mas não menos importante, agradeço ao meu filho Inácio e meu esposo André pelo carinho, cuidado e amor demonstrados no cotidiano da nossa vida partilhada. O meu amor por vocês faz com que eu me torne alguém melhor todos os dias. Vocês são a materialização do que significa lar, família, aconchego. Sou abençoada demais por esse amor inédito que nos permite sonhar e realizar juntos.

Nossas trajetórias nos movem...
Nossa ancestralidade nos guia!

Nêgo Bispo

RESUMO

O presente estudo caracteriza-se como qualitativo, com viés descritivo exploratório, tendo como fundamentação teórico-metodológica a escrevivência de Conceição Evaristo numa chave afroetnográfica, a partir da obra de Zora Neal Hurston. Teve o objetivo de analisar o conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil, à luz das Ciências Sociais, num debate afro-orientado. Emergente no Brasil, PANC pode ser considerado mais do que um conceito que tipifica uma parcela de plantas comestíveis no país. É um conceito que mobiliza práticas coletivas, formando um tecido social passível de ser observado pelas teorias compreensivas. Contudo, esse conceito, assim como seus desdobramentos sociais, possui impactos étnico raciais que merecem atenção. Nesse sentido, apresentamos as incompletudes nele percebidas, bem como na sua mobilização social como está posta na sociedade brasileira hoje, em um diálogo com a contracolônização proposta por Antônio Bispo dos Santos. Essa jornada de escurecimento da compreensão sobre as PANC é estruturada em ciclos vivenciais, através dos quais faz-se uma articulação empírica e teórica, revisando a sociogênese do conceito. Tudo é feito em diálogo com a história da autora, em espelhamentos com histórias de outras mulheres pretas. Realiza-se também a caracterização do campo social mobilizado por ele, assim como uma análise dos limites de sua aplicação, para avançar nos debates da área de um ponto de vista negro, defendendo o emprego do termo Plantas Alimentícias Não Colonizadas.

Palavras-chave: Plantas Alimentícias Não Convencionais, PANC, Antropologia da Alimentação, Escrevivência, Contracolônização, Afroetnografia, Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais.

ABSTRACT

This study is characterized as qualitative, with an exploratory descriptive approach, having as a theoretical-methodological foundation Conceição Evaristo's *Escrevivência*, in an Afro-ethnographic key, based on the work of Zora Neal Hurston. It aimed to analyze the concept of Non-Conventional Food Plants (PANC, acronym in Portuguese) in Brazil, through social sciences, in an Afro-oriented debate. Emerging in Brazil, PANC can be considered more than a concept that typifies a portion of edible plants in the country. It mobilizes collective practices, forming a social fabric that can be understood by comprehensive theories. However, this concept, as well as its social consequences, has ethnic-racial impacts that deserve attention. In this sense, we show the incompleteness perceived in it, as well as in its social mobilization as it is placed in Brazilian society today, in a dialogue with the countercolonization proposed by Antônio Bispo dos Santos. This journey of darkening the understanding of PANC is presented in experiential cycles, through which an empirical and theoretical articulation is made, revising the sociogenesis of the concept. Everything is done in dialogue with the author's story, together with the stories of other black women. The characterization of the social field mobilized by the concept is also carried out, as well as an analysis of the limits of its application, to advance in the debates from a black point of view, defending the use of the term Non-Colonized Food Plants.

Key-words: Unconventional Food Plants, PANC, Anthropology of Food, Writing about Living Over, Counter-colonization, Afroethnography, Non-Colonized Food Plants, Ancestral PANC.

LISTA DE FIGURAS

FIGURA 1 - LINHA DO TEMPO COM MARCOS HISTÓRICOS DAS PANC NO BRASIL ENTRE OS ANOS DE 2007 E 2021	88
---	----

LISTA DE GRÁFICOS

GRÁFICO 1 - FORMATO DOS TRABALHOS PUBLICADOS SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021	90
GRÁFICO 2 - QUANTIDADE DE TRABALHOS PUBLICADOS POR ANO SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021	91
GRÁFICO 3 - CATEGORIAS TEMÁTICAS DOS TRABALHOS PUBLICADOS SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021	93

LISTA DE QUADROS

QUADRO 1 – A MOSTRA DO CRUZAMENTO ETNOBOTÂNICO: O AIYÉ BOTÂNICO	146
--	-----

LISTA DE CONTOS

COMBINEI NÃO MORRER	20
EU VEJO COMIDA EM TODO LUGAR	65
EU TENHO UM SONHO.....	77
MATO É COMIDA.....	94
PALAVRAS QUE EU NÃO DISSE.....	113
BERTALHA, MINHA MÁQUINA DO TEMPO	137
A BELEZA DO BARATO.....	168
GUANDU NA PANELA, HISTÓRIA NA BOCA	170
ARROZ DE CUXÁ DA FAMÍLIA RIBEIRO.....	172
BANHO DE COMER.....	174

LISTA DE SIGLAS

BDTD	Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações
CAPES	Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
DHHA	Direito Humano à Alimentação Adequada
EAF	Entidades de Apoio, Assessoria e Fomento
ECOSOL	Economia Solidária
ESS	Empreendimentos Econômicos Solidários
Embrapa	Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária
HortPANC	Encontro Nacional das Hortaliças Não Convencionais
INCTI	Instituto Nacional de Ciência e Tecnologia de Inclusão no Ensino Superior e na Pesquisa
MMA	Ministério do Meio Ambiente
MST	Movimento de Trabalhadores e Trabalhadoras sem Terra
NUS	Neglected and Underutilized Species (Espécies Negligenciadas e Subutilizadas)
PANC	Plantas Alimentícias Não Convencionais
PNUD	Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento
PPGCS	Programa de Pós-Graduação em Ciências Sociais
SAN	Segurança Alimentar e Nutricional
SBPC	Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência
SIES	Sistema Nacional de Informações em Economia Solidária
TCC	Trabalho de Conclusão de Curso
TCLE	Termo Consentimento Livre e Esclarecido
UFP	Unconventional Food Plants
UFMG	Universidade Federal de Minas Gerais
UFRGS	Universidade Federal do Rio Grande do Sul
UFRJ	Universidade Federal do Rio de Janeiro
UnB	Universidade de Brasília
UNILAB	Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira
UNISINOS	Universidade do Vale do Rio dos Sinos

SUMÁRIO

PRÓLOGO ESCOLHENDO UMA ROTA NA ENCRUZILHADA	17
NOTAS AUTOBIOGRÁFICAS	21
COMBINEI NÃO MORRER	21
POR QUE(M) ESCREVO?	22
INTRODUÇÃO UMA DISSERTAÇÃO COSTURADA A FIOS DE FERRO NA CORDA BAMBA DO TEMPO	27
NOTA DE ORIENTAÇÃO CONCEITUAL: VOCABULÁRIO E ESCOPO DE USO ...	34
MICROGLOSSÁRIO DE OPERADORES DE LEITURA	34
CICLO VIVENCIAL 1 ROTA TEÓRICO METODOLÓGICA	37
1.1 SIGNIFICADOS DE UMA ESCRIVÊNCIA NUMA CHAVE AFROETNOGRÁFICA	38
1.1.1 Etnografia de Zora	43
1.1.2 Escrivência de Conceição.....	47
1.2 IRMÃS INTERLOCUTORAS	52
1.2.1 Lourence Alves	54
1.2.2 Renata Sirimarco	55
1.3 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA E ÉTICA.....	56
1.3.1 Desenho geral e composição do corpus.....	56
1.3.2 Procedimentos por ciclo vivencial.....	57
1.3.3 Procedimento analítico: costura, cenas e tratamento das transcrições... 58	
1.3.4 Ética, consentimento e gestão de riscos	59
1.3.5 Limites e alcance do estudo	60
1.4 ESCURECER E AFROCONSCIENTIZAR MEUS SABERES E SABORES	60
CICLO VIVENCIAL 2 O ENCANTAMENTO	66
EU VEJO COMIDA EM TODO LUGAR	66
2.1 DEFINIÇÃO E DISCUSSÃO DO ESTADO DA ARTE SOBRE AS PANC OU: PARA NÃO DIZER QUE NÃO FALEI DO CÂNONE	68
2.2 ENCANTAMENTO: QUANDO O CONCEITO ENCONTRA NOSSAS MEMÓRIAS	75
2.3 QUANDO A NOVIDADE TEM COR: BRANQUITUDE, NOMEAÇÃO E “DESCOBERTA” DAS PANC	76
CICLO VIVENCIAL 3 MOBILIZAÇÃO E ATIVISMO	78

EU TENHO UM SONHO.....	78
3.1 PANC COMO FATO SOCIAL: DIFUSÃO, REPERTÓRIOS DO COTIDIANO	79
3.2 A SOCIOGÊNESE EMPÍRICA DAS PANC NO BRASIL: LINHAS, EVENTOS E INCORPORAÇÕES	85
FIGURA 1 - LINHA DO TEMPO COM MARCOS HISTÓRICOS DAS PANC NO BRASIL ENTRE OS ANOS DE 2007 E 2021	88
GRÁFICO 1 - FORMATO DOS TRABALHOS PUBLICADOS SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021.....	90
GRÁFICO 2 - QUANTIDADE DE TRABALHOS PUBLICADOS POR ANO SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021	91
GRÁFICO 3 - CATEGORIAS TEMÁTICAS DOS TRABALHOS PUBLICADOS SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021	93
CICLO VIVENCIAL 4 PONTOS DE INFLEXÃO	95
MATO É COMIDA.....	95
4.1 EU TAMBÉM ERA “NÓS”: CENAS DE CAMPO NO VÃO DO MOLEQUE	97
4.2 A POLÍTICA DO CONCEITO: O CUSTO DE IGUALAR O QUE NÃO É IGUAL.....	103
4.3 A MONOCULTURA DO SABER E CACOFONIA ACADÊMICA.....	105
4.4 O NÚCLEO DE SENTIDO: O QUE O CONCEITO ENDOSSA	107
4.5 A MODA NÃO ALIMENTA A MEMÓRIA	110
CICLO VIVENCIAL 5 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO COLONIZADAS.....	114
PALAVRAS QUE EU NÃO DISSE.....	114
5.1 GIRA DE REEXISTÊNCIA: VOZES QUE RECUSAM A NOMEAÇÃO	117
5.2 COLONIALIDADE ALIMENTAR E MIRAGEM EUROCÊNTRICA.....	123
5.3 GUERRA DAS DENOMINAÇÕES E CONTRACOLONIZAÇÃO NO CAMPO ALIMENTAR	128
5.4 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO COLONIZADAS: A TESE GERMINANTE	134
CICLO VIVENCIAL 6 RE[ORI]ENTANDO O CAMINHO	138
BERTALHA, MINHA MÁQUINA DO TEMPO	138
6.1 CONVENCIONALIDADE ANCESTRAL.....	141
6.1.2 Aiyê Botânico: anterioridade, autoria e régua de validação.....	145
QUADRO 1 – A MOSTRA DO CRUZAMENTO ETNOBOTÂNICO: O AIYÊ BOTÂNICO	147
6.2 QUANDO O “CONVENCIONAL” MUDA DE CENTRO: LEITURAS AFRO-ORIENTADAS.....	149

6.2.1 A Convenção do Terreiro vs. a Convenção do Mercado	150
6.2.2 O analfabetismo botânico e a disputa por espaço	151
6.2.3 A planta como elo entre técnica e mito	153
6.2.4 Epistemicídio e a falsa ideia de “descoberta”	154
6.2.5 Ajeum e fundamento: o alimento como propósito de axé	155
6.3 BOTÂNICA DA DIÁSPORA: CIRCULAÇÃO DE ESPÉCIES, SEQUESTRO DE SABERES E INSISTÊNCIA COMUNITÁRIA	156
6.3.1 Rotas, equivalências e reterritorializações: a planta como tecnologia de continuidade	156
6.3.2 Apagamentos, apropriações e permanências: disputa de autoria e regimes de legitimidade	158
6.4 O MATO QUE NOS CRIA: BIOINTERAÇÃO, ORALITURA E A POTÊNCIA DAS PLANTAS ANCESTRAIS	160
6.5 COZINHA COMO FUNDAMENTO	164
6.6 HISTÓRIAS DE FAMÍLIA	167
A BELEZA DO BARATO	168
GUANDU NA PANELA, HISTÓRIA NA BOCA	170
ARROZ DE CUXÁ DA FAMÍLIA RIBEIRO	172
BANHO DE COMER	174
6.7 SEM FOLHA, NÃO TEM CAMINHO	176
CONFLUÊNCIAS FINAIS	179
REFERÊNCIAS	183
APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA	195
APÊNDICE B – O AIYÊ BOTÂNICO: 50 PLANTAS DE RESISTÊNCIA E FUNDAMENTO	197

PRÓLOGO | ESCOLHENDO UMA ROTA NA ENCRUZILHADA

Parafraseando o mestre quilombola Antônio Bispo dos Santos, popularmente conhecido como Nêgo Bispo, afirmo que minha trajetória me trouxe até aqui. Porém, tenho certeza de que eu não chegaria até este momento da vida sem a ancestralidade que me guiou pelas encruzilhadas da existência. Ancestralidade que tardei em compreender, assimilar e assumir como minha. Adoro começos e tenho muita dificuldade em fechar ciclos; talvez por isso a noção de “começo, meio, começo” também transmitida por Nêgo Bispo, faça tanto sentido para mim. Segundo ele, nossa ancestralidade não assume um final porque nela só existem fluxos circulares e giras que não tem fim.

Mesmo adiando términos, esta dissertação precisa de um ponto final. Lamento, porque ela demonstra estar a ponto de florir nos últimos dias que tenho para escrevê-la. Na verdade, tenho dúvidas se estou falando deste trabalho específico ou da minha própria jornada de enegrecer minha consciência, e assim minha caminhada. Afro-orientar minha vida tem sido um acontecimento profundo demais para trazê-lo integralmente espelhado aqui. Afinal, como dar conta de sintetizar uma jornada que está recém começando? Considerando que tenho mais anos de aprendizagens postas pela ciência moderna e colonialista do que pontos de axé memorizados para serem cantados. Percebo um descompasso eminente entre minhas ambições reflexivas e capacidades de colocá-las em palavras referenciadas e potencialmente aceitas pelas regras acadêmicas.

De qualquer maneira, é preciso sair das encruzilhadas e escolher uma rota de pesquisa (GOMES, 2009). A ciência moderna tem seus métodos e ritos a serem seguidos no processo de construção de conhecimento. Assumirei o compromisso de segui-los sem, contudo, me furtar de executá-los do jeito próprio de uma mente literária e criativa. E é por reconhecer a importância de um desenho de pesquisa para a modernidade científica que elaboro este breve prólogo, onde caracterizo os elementos que constituem essa investigação, minhas escolhas teórico-metodológicas, meu objeto de pesquisa e os ângulos por onde o analisarei. Também caracterizo as dimensões que dão forma a esse estudo, assim como delimito as fronteiras que fundamentam teoricamente as ideias e observações que serão concatenadas na discussão em torno do enfoque que recorta este trabalho.

No caso desta dissertação, o entendimento do desenho da pesquisa, por parte de quem me lê, é fundamental para compreensão do que a autora escreve, no que diz respeito à elaboração de uma crítica contracolonialista ao conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) e ao fenômeno social gerado pelas práticas coletivas mobilizadas pelo conceito no Brasil. Isso é realizado por meio de uma escrita escreviente (EVARISTO, 2020; FELISBERTO, 2020) a partir de experiências de mulheres negras inseridas nesse campo interacional, numa chave afroetnográfica (HURSTON, 2006; HURSTON, 2008).

Para essa seção de anúncio, percebo ser relevante informar e explicar os núcleos semânticos que organizam a síntese supracitada. Quanto aos conceitos de escrevivência e afroetnografia, eles serão aprofundados no Ciclo Vivencial 1 - Rota Teórico Metodológica; enquanto isso, no Ciclo Vivencial 5 – Plantas Alimentícias Não Colonizadas trarei a perspectiva contracolonialista, a partir de onde desenvolverei a crítica proposta neste trabalho.

Em linhas gerais, estamos falando de uma pesquisa qualitativa interdisciplinar, de natureza descritiva e exploratória. A sustentação analítica atravessa todo o trabalho no diálogo entre a escrevivência de Conceição Evaristo e a chave afroetnográfica mobilizada a partir de Zora Neale Hurston. Tanto Zora quanto Conceição são matriarcas negras escolhidas para compor as bases desse estudo, dentre outros atributos, por serem ambas intelectuais e escritoras que inscrevem histórias de mulheres negras no mundo.

Apoiada nessa convergência, projeto construir um arco narrativo literário que inicia com minha própria jornada enquanto uma nutricionista preta africana em diáspora no Brasil que afro-orientou sua maneira de compreender a abordagem construída pela noção originária das PANC, num diálogo com depoimentos de outras duas mulheres negras, que me concederam entrevistas e que estou chamando de interlocutoras irmãs. As defino assim por conta do vínculo afetivo que construímos ao identificarmos o compromisso ancestral que nos une por linhas de pensamento similares, no que tange a pensar alimentação e cozinha brasileira numa afroperspectiva. Assim, nossa aposta é elaborar uma escrita que evidencie as experiências de mulheres negras a partir de suas próprias palavras e vozes, com seus diferentes níveis de inserção no campo social que emerge a partir do conceito das PANC no país.

Sem adiantar discussões, apenas faço a menção sobre a necessidade de racializar os debates em torno do pensamento alimentar brasileiro, e o caso das PANC é um bom exemplo para esse exercício. A capacidade que este conceito mostra de movimentar a sociedade nos últimos 15 anos foi vertiginosa e, com essa expansão de popularidade pelas regiões brasileiras, levanta controvérsias que serão debatidas nesta investigação. Aclamar desde o título que estamos elaborando aqui uma crítica, também faz parte das escolhas pelas rotas que precisaram ser traçadas frente às encruzilhadas que foram se apresentando. Decidir por qual direção dar o próximo passo é extremamente difícil quando sabemos que os meios são tão relevantes quanto os fins. E por discernir os limites para elaboração dessa obra, decidi por circunscrever essa crítica a partir dos saberes oralizados e escriturados de Nêgo Bispo, atribuindo a essa análise o prisma da contracolonização (MARTINS et al., 2019; SANTOS, 2023b).

Para que seja possível esse nível de reflexão, torna-se necessário que eu descreva esse campo social criado, não sem antes localizar a sociogênese deste conceito para que, mesmo quem se aproxime da temática pela primeira vez, não sinta prejuízo para acompanhar esta narrativa escreviente. Logo, para que a escrevivência faça sentido, serão desenvolvidos e nomeados, no lugar de capítulos temáticos, “Ciclos Vivenciais” que caracterizam os momentos das experiências que comungam de episódios vividos. Eles se articulam e narram uma constelação de aprendizagens, que se conduzem não num progresso cronológico de contar uma história, mas pelo tempo lógico da vida em que passado, presente e futuro se conectam para sedimentar sentidos e significados associados, buscando alcançar os objetivos geral e específicos do presente estudo.

Por esta razão, é que uma informação pode ser citada num ciclo vivencial e explicada no seguinte, ou que eu anuncie uma síntese que pode parecer prematura - não se preocupe - ela será desdobrada mais adiante. É importante dizer que cada ciclo é desvelado por um conto que ilustra e provoca um cenário imaginativo por onde as análises e caracterizações serão desenvolvidas.

Este texto abre a primeira seção textual, que, diferente de outras dissertações, não é uma introdução formal, mas sim notas autobiográficas, nas quais ofereço reflexões necessárias que compõem meu lugar de fala e consolidam questões que estão diretamente relacionadas à articulação que estabeleço entre etnografia e literatura no decorrer da dissertação. Seguir por essa rota foi a guisa pensada para

não comprometer a licença poética e literária, bem como o fio condutor dos ciclos vivenciais e os ensinamentos que eles se propõem a partilhar na roda circular dos estudos afro-orientados. Acomodem-se confortavelmente em seus assentos com um refresco, chá ou café e desfrutem dessa jornada academicamente literária. Boa leitura.

NOTAS AUTOBIOGRÁFICAS

COMBINEI NÃO MORRER

Precisava fazer as pazes comigo. Precisava lembrar quem eu sou. Precisava me encarar em frente ao espelho fazendo valer algumas certezas. Certezas que são como nuvens, algodão doce. Eu espicho minhas mãos até o céu para comê-las antes que derretam, levando com elas meus sonhos. Quem inspira não somente estas palavras iniciais, mas toda a dissertação que se apresenta é a escritora Conceição Evaristo. E mais do que uma inspiração, é a ela a quem recorro como fundamento teórico-metodológico para conduzir as reflexões e análises que emergem das vivências que aqui serão escritas. Mas antes de tudo, vamos falar da nuvem menos doce que já comi.

Um dia me disseram que tenho uma escrita muito literária e pouco acadêmica: “quem sabe numa pós de Letras caiba, mas aqui não”. Essa fala tão incisiva foi como uma nuvem densa que desceu sobre mim. Um breu acinzentado me envolveu e eu perdi o prumo do meu caminho. Em meio à aparente cegueira me perguntei: não há ciência na literatura? Não há conhecimento científico que se produza por meio da literatura? O que significa, então, escrever a partir do cotidiano da vida? Quais vocábulos são permitidos e/ou autorizados para a gramática acadêmica? Será impossível estruturar um desenho de pesquisa com uma escrita literária? Por que restringir alguns tipos de gêneros textuais a objetos de análise e outros como vocalizadores de conhecimento?

As tentativas de responder academicamente essas questões me colocaram no centro de um imenso labirinto cognitivo que abalou estruturalmente minha autoestima intelectual. Em meio a esse cenário, essa nuvem se fez tempestade, arrastando meus pensamentos com o vento, espalhando minhas ideias, calando minhas palavras. Chorei tantas vezes um choro tão molhado quanto a tormenta que me ensopava. Era tanto deságue interno e externo que pensei que iria sucumbir, desintegrar... o silêncio para o mundo não foi capaz de calar minha mente e fui me afogando em meio a palavras não ditas (ou escritas) de dentro para fora, num desalento que parecia não ter fim.

Achei que ia morrer.

Felizmente... não tem tormenta que não termine.

Toda nuvem, por mais compacta que pareça, se dissipa. E essa se foi, dando fim ao pesadelo que me impedia de viver, dentre tantas coisas, a minha jornada investigativa de pesquisadora. Se existe algo pior do que o presságio da morte quando se quer viver, eu desconheço. Mesmo as mortes simbólicas podem ser rupturas profundas que deixam marcas dolorosas.

Eu não morri... Eu não morri? Não, eu não morri!

E ao olhar para o céu limpinho, foi chegando uma brisa e com ela uma nuvem no formato de uma senhora. Ela sussurrou no meu ouvido: “a gente combinamos de não morrer”. É por isso que este trabalho existe.

POR QUE(M) ESCRIVO?

O que me motiva a escrever é o amor. Expressar meus afetos a todos, todas e todes que recebem minhas cartas. As pequenas frases foram habitando novos contextos, formando parágrafos e dando corpo e cor a tudo que minha imaginação permitisse. (...) Eu escrevo porque amo e amo porque escrevo. Escrevo sentidos, afetos, angústias, reflexões, TUDO com um imenso coração de presença em cada palavra, por menor que ela seja. (OLIVEIRA, 2022).¹

Escrever está dentre as minhas atividades favoritas desde a infância. Já completei todas as páginas de muitos cadernos sobre todo o tipo de assunto. Narrando os cotidianos da adolescência em diários, refletindo minha espiritualidade em devocionais após leituras bíblicas, contando causos em blogs, fazendo “textões” de análise de conjuntura política no Facebook ou usando todos os caracteres permitidos em legendas poéticas que acompanham fotos postadas no Instagram. Esse amor pela escrita ganhou novos contornos (e uma generosa quantia de ansiedade) com meu ingresso no ensino superior. Em 2017, publiquei um texto na plataforma *Medium* sobre escrita, ansiedade e vida acadêmica onde desabafei acerca dos desafios e exigências em torno do modo de escrever ‘autorizado’ dentro das universidades e centros de pesquisa.

Se eu fui uma criança rodeada de livros, foi porque meus pais apostaram na educação como a principal ferramenta para que eu tivesse oportunidades de viver bem. Vem deles o protagonismo de criar uma ambiência familiar que me permitisse ser amiga das palavras. O reconhecimento que eu escrevo porque outras mulheres

¹ OLIVEIRA, B. P. T. Por que eu escrevo? [texto online]. Medium, 2022. Disponível em: <https://brunacrioula.medium.com/por-que-eu-escrevo-9b6269cc2cde>. Acesso em: 25 jun. 2023.

negras da minha linhagem escreveram antes de mim é inspirador. Essa minha paixão ganhou mais força e por isso dedico a tessitura formada por este estudo a essas mulheres. Honro minha mãe, Zena Ribeiro Pedroso e minha tia Diná Ribeiro Pedroso que desde suas juventudes trocavam cartas com seus segredos e confidências. Felizmente, esse amor e companheirismo alcançou a mim num momento importante da vida com suas bênçãos e bons desejos, registrados em folhas de caderno. Retratos de instantes que serão revividos a cada leitura que eu fizer no futuro.

Relembrar quem me trouxe até aqui é formar uma fotografia de como a escrita me fez gestar bons futuros e dá conta de manter viva essa memória biográfica que, de algum modo, fez com que eu adentrasse com muita disposição e encantamento ao campo da antropologia pelo método etnográfico, mesmo sendo uma aluna oriunda do curso da nutrição. E essa é a porta de entrada para partilhar motivos e afetos que carregam tantos de sentidos à minha trajetória acadêmica, profissional e ativista. Desse modo, essa seção destina-se a uma breve apresentação dos porquês e por quem essa dissertação se constrói.

Nesses oito anos de formada, percebo que escrevo na busca de aproximar significados, sugerir conexões e, principalmente, mostrar para outras nutricionistas a inspiradora oportunidade de romper a “bolha” biologicista e médico-centrada do campo científico e profissional da nutrição. Escrevo pelos arrebatamentos que fui vivenciando em cada disciplina complementar que participei durante a graduação, por tudo que me ensinou a ser uma nutricionista fora do jaleco. Mesmo que em muitos momentos eu me sentisse totalmente descaracterizada, sozinha, questionando os motivos pelos quais eu permanecia no curso. Eu subsisti pela razão que me fez entrar: o fenômeno da fome. A fome que foi tema de um trabalho que fiz no ensino médio, concomitante com o ensino técnico em nutrição. O trabalho que me parou e, como se estivesse em câmera lenta, me revelou a grande mazela que habita este mundo. Um divisor de águas na minha escolha profissional pelas expectativas de aprender como combater essa ferida aberta. A fome que circulou tão pouco nos debates das aulas, assim como as discussões sobre Segurança Alimentar e Nutricional (SAN), Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e Agroecologia. Entrei na nutrição querendo respostas a respeito das estratégias de combate a essa doença social e percebi logo de cara que precisava ultrapassar as fronteiras curriculares se quisesse esse tipo de formação. Foram por esses assuntos marginais que continuei numa graduação extremamente embranquecida que falava somente no tocante à

importância dos antioxidantes na saúde da pele e sobre como calcular calorias por quilo de peso para definir um plano alimentar “saudável”.

Escrevo para tentar iluminar caminhos que para mim foram obscuros. Escrevo para registrar a existência da possibilidade de ser diferente enquanto nutricionista e pesquisadora alimentar. Meu Trabalho de Conclusão de Curso (TCC) foi um exemplo disso. Uma pesquisa quantitativa e qualitativa sobre o potencial social de hortas urbanas na interface com a Economia Solidária (ECOSOL). O trabalho foi desenvolvido em duas partes: na primeira, uma caracterização desses espaços coletivos de produção de alimentos a partir do **II Mapeamento Nacional de Empreendimentos de Economia Solidária**²; e na segunda, minha primeira tentativa de propor uma narrativa numa abordagem etnográfica sobre a dinâmica social de uma horta integrante da política pública de desenvolvimento social de um município na Região Metropolitana de Porto Alegre. Ao final desse processo, organizei uma banca aberta³ para apresentar meu trabalho e, nesta ocasião, ouvi de uma das professoras mais relevantes na minha jornada, Signorá Peres Konrad, de que meu trabalho abria portas para futuros trabalhos da nutrição em diálogo com as ciências sociais. Esta realização teórico reflexiva só foi possível graças à minha orientadora da época, a antropóloga Sinara Robin, bem como a coorientação do professor Luiz Inácio Germany Gaiger, coordenador na época do Grupo de Pesquisa ECOSOL, onde atuei como bolsista de iniciação científica no Programa de Pós-graduação em Ciências Sociais da Unisinos (PPGCS).

A nutrição, enquanto ciência dos alimentos, precisa reconhecer que eles são muito mais do que veículos de nutrientes; que os alimentos são parte de uma constelação constituída por pessoas, organizações, empresas, governos, biomas, territórios, que se articulam de diversas maneiras, formando sistemas alimentares; que tão importante quanto o alimento são os caminhos e as relações que ele estabelece na existência humana. Comida é um elo social e biológico que nos une enquanto espécie, bem como nos conecta com a Terra, nos fazendo pertencer a este

² O Projeto SIES significa Sistema Nacional de Informações em Economia Solidária. É o resultado das duas edições de Mapeamentos da Economia Solidária no Brasil, é um banco de dados dos empreendimentos de economia solidária de todo o país. Ele é composto por informações de Empreendimentos Econômicos Solidários (EES) e de Entidades de Apoio, Assessoria e Fomento (EAF).

³ Na época em que entreguei meu trabalho de conclusão de curso (2014) não havia, no curso de nutrição, banca examinadora dos trabalhos de conclusão de curso. Em função disso eu convidei algumas professoras para compartilharem seus pontos de vista sobre minha pesquisa, chamei o evento de banca aberta. Meu pai e algumas colegas participaram da atividade.

organismo vivo que também se alimenta a partir do que somos, das sementes que semeamos e das refeições que desperdiçamos. Ah! Se tivéssemos essa consciência ecológica e social da alimentação fazendo parte da nossa formação, quantas revoluções faríamos?! É por todas as alunas da nutrição famintas por uma formação que ainda é escassa nos currículos universitários que não me eximo de continuar evidenciando as pontes que podem ser edificadas entre o campo da nutrição e as teorias compreensivas das ciências humanas e sociais.

Por fim, mas não menos importante, eu escrevo pela minha ancestralidade africana. Se hoje eu me auto identifico enquanto uma mulher africana em diáspora no Brasil é porque entendi que precisava fugir do monólogo colonizador que vocaliza os discursos hegemônicos nas universidades que são espaços embranquecidos e eurocentrados para pensar, refletir e compreender a vida. Foi nessa fuga epistêmica que enegreci minha consciência e encontrei acolhida nas obras de homens e mulheres negros que com seus estudos afro-orientados ajustaram minhas lentes para entender a necessidade de racializar e contracolonizar as noções, conceitos e explicações sobre o comer e o nutrir no Brasil.

Me aquilombei e precisei dar incontáveis passos atrás para mergulhar fundo em referências que nem sabia que existiam para compreender sobre o genocídio alimentar da população negra (seja oriunda do continente africano ou em sua diáspora compulsória nas américas) que decorre dos processos de colonização e escravização de povos africanos. Também nessa travessia, me conectei com toda a história de resistência e luta de pessoas que edificaram os contextos sociais que permitiram meu letramento racial. Minha implicação política, social e ambiental se amalgamou com o compromisso étnico que firmei com o apoio e suporte de outras mulheres negras que fui me envolvendo nessa jornada de Sankofa⁴, que significa dizer: voltar aos conhecimentos de origem afroancestral e construir a partir desse retorno os próximos passos para meu futuro. Hoje, sou convicta que participo de um movimento de mulheres negras que pavimentam um caminho ancestral para o enfrentamento às

⁴ Esta palavra é proveniente da língua twi ou axante, sendo composta pelos termos san, que é “retornar; para retornar”, ko, que significa “ir”, e fa, que quer dizer “buscar; procurar”. Pode ser traduzida como “Volte e pegue”. Ela surgiu com o provérbio ganês “Se wo were fi na wo sankofa a yenkyi”, que significa “Não é tabu voltar para trás e recuperar o que você esqueceu (perdeu)”. Dicionário de Símbolos. Sankofa: significado desse símbolo africano. Disponível em: <https://www.dicionariodesimbolos.com.br/sankofa-significado-desse-simbolo-africano/>. Acesso em: 27 jun. 2023.

mudanças climáticas e as diferentes faces do racismo que adoecem e matam o povo negro brasileiro pela boca.

Dessa forma, a categoria raça é um parâmetro central neste trabalho, não enquanto um recorte que engessa, mas como um eixo transversal por onde minhas reflexões serão elaboradas e aprofundadas. Para essa empreitada, me cerco de duas expoentes matriarcas para estruturar o presente desenho de pesquisa.

A escritora Conceição Evaristo, com o método da escrevivência, me escancarou as portas para uma escrita reflexiva e científica costurada pelas vivências e experiências de quem constrói conhecimento a partir do processo reflexivo de enegrecer e se reconhecer mulher preta inscrita no mundo. Por meio da literatura, Conceição anuncia a potência criadora que emerge das narrativas de mulheres pretas escritas por elas mesmas. Escrever o viver, para depor e inventar realidades pretas nas realidades do mundo.

Assim como Zora Neale Hurston, antropóloga, uma mulher à frente de seu tempo que entre os anos 1930 e meados de 1950 deu importantes contribuições ao campo da antropologia numa interface com a literatura. Infelizmente, ainda que tendo sido orientanda de Franz Boas (considerado o “pai” da antropologia produzida nos Estados Unidos), sua história e obra foram brutalmente invisibilizadas com sua morte. Se hoje foi possível que eu a trouxesse como referência fundamental para os meus escritos, foi graças ao curso de extensão “Vozes Negras na Antropologia” ministrado pelo professor Messias Basques que tive a oportunidade de participar em 2021.

Ao me encontrar com a vida e obra dessas mulheres, deixei de me sentir solitária em função da minha escrita que já foi julgada como pouco acadêmica e muito literária, e por isso invalidada. Evaristo e Hurston me “pegam pela mão”, sustentando esse novo modo de performar como pesquisadora. É a partir desse ponto epistêmico que proponho o avanço no debate interdisciplinar que surge do conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no país. Este trabalho só está sendo escrito sem medo, inseguranças ou hesitações por tudo que fui capaz de registrar aqui, porque mulheres negras referendam em mim a possibilidade de falar sobre as minhas experiências nesse sistema de crenças e práticas coletivas mobilizado pelo conceito das PANC, nos últimos treze anos. Nesse longo caminho, identifico ciclos de compreensão que foram se formando, especialmente após eu ter o colocado como um objetivo de análise à luz das ciências sociais na qualidade de uma categoria social emergente no país passível de ser investigada e discutida.

INTRODUÇÃO | UMA DISSERTAÇÃO COSTURADA A FIOS DE FERRO NA CORDA BAMBA DO TEMPO

Uno minhas mãos neste momento... silêncio meu coração pedindo licença aos meus mais velhos e aos meus mais novos para assentar as ideias na roda... porque é a partir dessa espiral de gerações que *lavrarei minhas palavras* (SANTOS, 2023b). Esta é uma dissertação permeada de toda a liberdade lírica e poética que um livro de contos permite ter. Todavia, este não é um texto ficcional, é uma arquitetura acadêmica que ousa um tanto, em sua caracterização.

Quem me acompanha do início ao fim dessa jornada são duas matriarcas e um lavrador quilombola: Conceição Evaristo (EVARISTO, 2010; EVARISTO, 2016; EVARISTO, 2020; FELISBERTO, 2020) e Zora Neale Hurston (BASQUES, 2019; BÖSCHEMEIER et al., 2020; BEMERGUY, 2021) estruturando o desenho de pesquisa desta escrita escreviente numa chave afroetnográfica; e Antônio Bispo dos Santos⁵ (SANTOS, 2015; 2022; 2023a; SILVA, 2019), enquanto o autor que concatena teoricamente as ideias que aqui serão registradas.

De qualquer forma, este trabalho é uma triangulação entre experiências, memórias e inquietações que minhas ideias organizam a hipótese que aqui defendo. Há uma tese que motiva esse processo de esquadrihar o conceito que conduziu boa parte da minha atuação profissional e ativista. E são essas experiências e memórias transformadas em palavras que darão corpo às reflexões trazidas nestas páginas. Ainda que eu esteja no mestrado, esta pesquisa não se limita a descrever. Ela apresenta uma hipótese, e é com ela que sigo. Vou chamá-la de *tese germinante* (SANTOS, 2023a, 2023b), que precisa ser cuidada, uma ideia que é necessária para o tempo presente e, por isso, germina, rompendo a densidade da terra para alcançar fonte solar e seguir crescendo e se tornando a planta que na natureza lhe couber ser.

Essa tese germinante conflui como um rio, segundo seu fluxo pelas margens de uma crítica contracolonialista (MARTINS et al., 2019) ao conceito e à mobilização social em torno das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil. Minha tese é que **essa nova nomeação com natureza totalizante, para determinação de uma tipologia de plantas, é uma atualização colonizadora sobre o conjunto**

⁵ Antônio Bispo dos Santos é um mestre quilombola, popularmente conhecido como Nêgo Bispo. Nesta dissertação ele pode ser mencionado de ambas as formas.

sistematicamente organizado de saberes originários em torno de plantas comestíveis. Neste estudo, nossa crítica enfoca os conhecimentos africanos diaspóricos sobre essas plantas.

Destaco a noção de que essa tese, além de germinante, é coletiva e não é inédita fora das fronteiras universitárias. Nesse sentido, o que intento com essa pesquisa é me colocar enquanto uma interlocutora das vozes dissidentes que não legitimam o discurso que vem se hegemonizando com a criação e desenvolvimento desse campo social que se constitui a partir desse conceito. Mas, afinal, o que são as PANC e como elas têm se desdobrado socialmente no Brasil?

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC)⁶ é um conceito que propõe uma nova tipologia para circunscrever uma parcela significativa de plantas comestíveis (KINUPP, 2007; LORENZI; KINUPP, 2014). Uma formulação que emergiu a partir da área da botânica, buscando diálogos interdisciplinares que apresentam a vasta quantidade de biodiversidade alimentar disponível para consumo humano, que é negligenciada por boa parte da sociedade brasileira urbano-contemporânea. As PANC alcançaram uma notoriedade ímpar fora das fronteiras universitárias, diferente de outras proposições acadêmicas similares como, por exemplo, *Neglected and Underutilized Species* (Espécies Negligenciadas ou Subutilizadas)⁷, conceito utilizado por pesquisadores internacionalmente. O lançamento do livro “Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas” em 2014 e sua constante aparição nos meios de comunicação, oportunizou a apropriação popular desta definição, construindo novos contextos sociais a este sistema de significações que nascem e se constituem por, pelo menos, duas dimensões primárias: científica e empírica.

⁶ Ao longo desta dissertação, utilizo as expressões “Plantas Alimentícias Não Convencionais” e o acrônimo “PANC” para me referir ao conceito tal como formulado e difundido no campo acadêmico brasileiro, bem como ao fenômeno social que se estrutura em torno dele. Quando emprego a expressão “Plantas Alimentícias Não Colonizadas” e o acrônimo “PANC ancestrais”, refiro-me a uma proposição conceitual distinta, desenvolvida nesta pesquisa a partir de uma perspectiva contracolonialista. A expressão “PANC ancestrais” aparece de modo sistemático apenas a partir do Ciclo Vivencial 5, para evitar confusões entre o conceito hegemônico das PANC e a formulação dissidente aqui proposta.

⁷ O termo *Neglected and Underutilized Species* - NUS (Espécies Negligenciadas ou Subutilizadas) foi escolhido por se tratar de conceito trabalhado numa plataforma internacional que reúne trabalhos, resultados e diretrizes para o desenvolvimento de políticas públicas que promovam essas plantas comestíveis. É o principal conceito colocado em perspectiva para evidenciar as diferenças de abordagem com relação ao conceito das PANC. Há uma comunidade que pode ser acessada no site da *Bioversity International*: <http://www.nuscommunity.org/about-us/the-nus-community/>.

Esse movimento permitiu a mobilização social em torno do termo que contribuiu para sua difusão e popularização na gastronomia, nutrição, agronomia, agroecologia etc., não somente do ponto de vista de pesquisas científicas, mas da extensão universitária e suas aplicabilidades possíveis nos setores econômicos e ativistas vividas nas realidades cotidianas de pessoas e seus coletivos. Nesse sentido, PANC podem ser caracterizadas para além de uma definição que tipifica espécies vegetais comestíveis, configurando-se também como uma categoria social mobilizadora de experiências com diversos sentidos, significados e representações atribuídos a elas. Por esta razão, é possível realizar a inferência de que as PANC têm ocupado um lugar relevante na cena alimentar brasileira, gerando um tecido social complexo e plural com diversidade de agentes, relações, representações e discursos.

PANC, que sonoramente é homófono ao movimento de contracultura “PUNK”, traz uma associação que se espelha também pela resiliência de muitas das plantas inseridas nesse grupo; um número considerável dessas plantas pode nascer nos lugares mais inóspitos e revelam a força e a potência da natureza frente às imposições colocadas pelos sistemas alimentares hegemônicos ou (seguindo a lógica do nosso objeto de análise) convencionais. Para muitos e muitas, pensar em PANC é abrir caminhos para o combate à fome (MONTEIRO, 2016; DUARTE, 2017; LIBERALESSO, 2019; AQUINO; FLORES, 2021); para outros é um ato revolucionário por seu potencial econômico (BIONDO et al., 2017); ou estratégia de promoção à soberania e segurança alimentar (PAULA FILHO, 2015; CHAVES, 2016; JACOB, 2020; CUNHA et al., 2021; LEMES; FERRAZ, 2020). Ademais, as PANC também são vistas como um instrumento de resgate das práticas alimentares tradicionais (ABRAS, 2018; RANIERI, 2018; GRALHA, 2020) que precisam ser recuperadas para promoção da saúde da população. A literatura existente sobre o tema, contudo, não discorre a respeito dos prováveis motivos que explicam a emergência e a potente aderência por parte da sociedade civil em relação a essa terminologia.

A definição dessa categoria social, de suas articulações e de seus desdobramentos étnico-raciais como objeto empírico desta pesquisa resulta do meu encontro com elas. Foi a partir desse instante, e da história que ali se inaugurou, que os rumos da investigação se delinearam.

A defesa dessa dissertação celebra 13 anos pertencendo ao universo construído socialmente por pessoas (organizadas coletivamente ou não) nos mais diferentes segmentos da sociedade brasileira, mobilizadas pelas representações

constituídas a partir dessa definição que agrupa uma grande parcela desses vegetais. E justamente por esse lugar de fala é que sinalizo desde já que, ao contrário da maioria dos estudos da literatura acadêmica nessa temática, este trabalho não centra seu olhar nas plantas propriamente ditas ou nos saberes alimentares e culinários associados a elas (BARREIRA, et al, 2015; RAUBER, 2016; DUARTE, 2017; CALDAS, 2018; PESSOA, 2018; BORGES; SILVA; GONÇALVES, 2019; TERRA; FERREIRA, 2020; SOARES, 2020; AQUINO; FLORES, 2021; MEDEIROS et al., 2022), mas sobre as relações sociais e étnico-raciais que lhes conferem valor e legitimidade como fato social.

Considerando o exposto até aqui, não é equivocado propor que esse fenômeno possui elementos relevantes o suficiente para ser compreendido como um objeto de estudo pelo prisma das Ciências Sociais. As práticas sociais arquitetadas por meio das PANC ainda não foram descritas e analisadas no escopo de estudos qualitativos elaborados nesse assunto. É necessário avançar em alguns pontos nesse panorama, e tenho entendido que esse avanço está na ordem de racializar o debate. E quando evocamos falas ancestrais como a da ativista, cozinheira e pensadora indígena Tainá Marajoara, do mestre quilombola Nêgo Bispo ou da atriz, cozinheira e pesquisadora afro-mineira Zora Santos, assim como outros atores dissidentes, destaca-se um questionamento contemporâneo acerca da gênese do conceito das PANC no país: elas são “não convencionais para quem”?

Essa é uma questão que desloca as PANC para uma arena de disputa das narrativas elaboradas a partir delas. Uma interrogação que anuncia outras camadas de compreensão que precisam ser consideradas em torno da categorização da diversidade alimentar que nos rodeia. As respostas formuladas pelos defensores do termo PANC parecem ser insuficientes para responder a essa indagação, que também se revela como uma denúncia das intenções que, ainda que pareçam disruptivas, possuem limites visíveis quando percebidas promovendo soluções paradoxais e contraditórias quando colocadas vis-à-vis a paradigmas decoloniais (QUIJANO, 2005) e contracolonialistas (SANTOS, 2019; 2022; 2023a; SILVA, 2019).

As PANC têm sido utilizadas como referência nos debates sobre plantas comestíveis, no recorte de recursos alimentares alternativos. Utilizo a noção de referência no sentido de dar tendências, pautar as agendas da sociedade civil e até diretrizes governamentais. Existem assimetrias nas narrativas acerca dos saberes associados às plantas tipificadas como não convencionais? E mesmo que elas

possam ser não convencionais, o que isso significa para quem não produziu esse discurso? Quais as consequências dos desdobramentos gerados pelo fenômeno social das PANC para a população negra brasileira, seja ela urbana ou rural?

“Não convencionais para quem?” é a pergunta disparadora de inúmeras outras inquietações que arquitetam o conjunto de dúvidas que sugerem as trilhas a serem exploradas no presente estudo: quais os lugares de fala de quem promove as PANC no país? Quais as vozes autorizadas para difundir e criar as narrativas desse movimento social? Em que medida as PANC ocupam um papel de emancipação e ruptura social? Como teorizar o que Tainá Marajoara e Nêgo Bispo defenderam em 2016 numa roda de conversa⁸ a noção de Plantas Alimentícias Não Colonizadas?

É evidente que uma dissertação não será o bastante para elaborar todas as respostas ou elencar todos os aspectos levantados por cada questionamento. É uma tentativa de teorizar em cima do tensionamento dos possíveis sentidos de “convencional” e a desvelar as relações de poder que definem quem pode nomear, narrar e comer.

Nesse sentido, a presente dissertação tem como principal objetivo **racializar o debate em torno das PANC no Brasil por meio da identificação de possíveis lacunas epistêmicas a partir de uma perspectiva contracolonialista**. Desejo ao final dessa empreitada, 1) caracterizar as práticas coletivas em torno do conceito das PANC; 2) compreender como as lacunas epistêmicas percebidas no conceito se materializam em práticas coletivas; e 3) discutir os usos e apreensões sobre as PANC no país a partir das percepções de mulheres negras.

“Sim. Nós concordamos que vocês sabem ler. Sim... e assim como nós concordamos, nós acreditamos que vocês concordam que nós sabemos falar. Nós também concordamos que vocês podem e devem escrever, mas... nós os provocamos a crer que nós também podemos palavrear. E assim, escrevendo e palavreando nós podemos estabelecer não um limite, mas uma fronteira entre os saberes. O saber escriturado e o saber oralizado, nenhum mais necessário e ambos compartilhantes.” (SANTOS, 2023b, s.p.).

Não se preocupe caso você não compreenda todos os conceitos que estão sendo dispostos nesta introdução, especialmente se você não fizer parte “dos nossos”. Eu entendo bem esse sentimento de não entender uma sentença, um

⁸ A roda de conversa mencionada foi uma atividade que aconteceu em Porto Alegre, na Casa de Cultura Mário Quintana, inserida na programação do Fórum Social Mundial Temático no ano de 2016. O tema orientador da roda era cultura alimentar.

argumento ou um capítulo inteiro de uma obra intelectual escrita por autores brancos. Faz parte dos limites epistêmicos entre as cosmopercepções afro-orientadas e as cosmovisões universalizantes que a colonização construiu. Eu precisei ler páginas e páginas de autores e autoras brancas para chegar até esse lugar de prosa e decidir não as usar. Foram anos de educação escriturada e, somente depois que eu entendi que eu era a “outra” na noção trazida pelo conceito de alteridade⁹, foi que deixei a ancestralidade me guiar. Como na sazonalidade das estações, tudo ao seu tempo, mas me adiantando um pouquinho, recordo da minha segunda incursão “a campo” nos anos de 2017 e 2018 no território quilombola Kalunga, mais precisamente no Vão do Moleque – Cavalcante/Goiás, onde ouvi de uma senhora: “Você [eu] me entende né? Nós mulheres negras sabemos que muitos dos nossos não são estudados”¹⁰. O que ela queria dizer com “dos nossos”? O que ela queria que eu entendesse?

Hoje, cinco anos depois, eu entendo. Essa lembrança permanece viva dentro de mim. Parafraseando Victoria Santa Cruz (1978): eu tinha vinte e sete anos quando “o campo” me gritou: *negra! ‘¿Qué cosa es ser negra?’ ¡Negra!’*¹¹ Eu já era mestranda em um programa de pós-graduação, já tinha as PANC como objeto de análise da minha investigação, mas era como se eu fosse uma criança de cinco anos percebendo os contornos de ser uma pessoa negra no mundo. Claro, eu sabia que era negra... da pele para fora. Da mente para dentro eu estava permeada de palavras, conceitos e definições brancas para explicar o mundo. Eu estava tentando explicar uma realidade africana diaspórica com um cânone de autores brancos.

Sem sombra de dúvida, essa trama social que se formou foi mais que um divisor de águas, foi um processo profundo de reorientação que invadiu minha subjetividade e a forma com que eu compreendia e percebia, não somente as PANC, mas o mundo como um todo. Fui transmutada profundamente e em todas as dimensões possíveis. Sou grata à ancestralidade que bagunçou minha mente naquele dia, tirou o Norte dos meus horizontes e reorientou meu caminho para que eu encontrasse novas camadas significativas e representações para conceber tessituras sociais.

⁹ Alteridade é um termo muito utilizado pela filosofia e pelas ciências sociais. Uma palavra que define a qualidade ou estado do que é o outro ou diferente. Está associado com a capacidade de perceber a si mesmo ou o próprio grupo social, não como o padrão, mas como o outro. MENEZES, P. Alteridade. Significados. Disponível em: <https://www.significados.com.br/alteridade/>. Acesso em: 28 jun. 2023.

¹⁰ Diário de Campo de Bruna Oliveira, março de 2018

¹¹ Referência ao poema “Me Gritaron Negra” de Victoria Santa Cruz, publicado em 1978. Disponível em: <http://www.emdialogo.uff.br/content/gritaram-me-negra>. Acesso em: 28 jun. 2023.

Da pele ao prato, minha ancestralidade africana se evidenciou, assim como as contradições geradas pela colonização e o racismo estrutural, entranhado em todas as dinâmicas sociais que vivenciamos na contemporaneidade, inclusive as alimentares. Desde então, foram muitos os (des)encontros, estranhamentos, inquietações e inspirações que se apresentaram desafiando minhas capacidades de construir uma narrativa que fizesse sentido. Era eu uma nutricionista aventurando-se pelos caminhos das Ciências Sociais, especialmente da antropologia; uma aprendiz de pesquisadora urbana conhecendo as realidades formadas em territórios rurais; uma jovem mulher negra reconhecendo todo o seu embranquecimento ao olhar seu passado pelo presente de irmãos e irmãs quilombolas. Criou-se um incômodo ao me perceber sem instrumentos para seguir como pesquisadora, eu não queria seguir estudando as PANC na mesma perspectiva que a maior parte dos trabalhos produzidos na área até aquele momento.

Minhas inquietações ao reconhecer quão branco, urbano e acadêmico são os atributos que caracterizam a abordagem trazida pelas PANC me convencem sobre a possibilidade da existência de fissuras teóricas e incompletudes epistêmicas. Lacunas de diferentes ordens que não estão sendo debatidas academicamente. O caminho que se apresenta aqui é uma trilha inexplorada e desafiadora de ser elaborada. Certamente, foi no processo de enegrecer a minha vida que equalizou minha forma de compreender esse conceito e minhas práticas em relação a ele.

Tudo mudou e quanto mais eu fui enegrecendo minhas referências, mais nítidas foram ficando para mim os rasgos sobre a abordagem tecida na conceituação das PANC, assim como o quê o seu acrônimo quer comunicar. Considerando este giro epistêmico afrocentrado (MAIA, 2022) na minha história desde o momento em que comecei a colocar esse termo em perspectiva, não consigo mais exercer as mesmas atividades que fazia com tanto entusiasmo entre os anos de 2010 e 2016. Por tudo que foi possível introduzir e contextualizar aqui, o presente estudo intitulado “Não convencionais para quem? Uma crítica contracolonialista sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil” é o convite possível numa dissertação costurada a fios de ferro na corda bamba do tempo.

NOTA DE ORIENTAÇÃO CONCEITUAL: VOCABULÁRIO E ESCOPO DE USO

Nesta dissertação, alguns termos são utilizados de forma situada e com funções distintas. Registro esta nota para que as pessoas que a lerem acompanhem o argumento sem que o texto precise interromper seu fluxo a cada novo deslocamento de linguagem. Em grande parte do trabalho, PANC aparece como categoria social em circulação, isto é, como palavra que organiza redes, práticas, legitimidades e disputas (para além de uma tipologia botânica). Assim, quando escrevo “PANC”, muitas vezes estou me referindo ao campo social que se forma em torno do termo: seus usos, seus regimes de validação e seus efeitos de visibilidade.

A partir do Ciclo Vivencial 5, passo a nomear uma dissidência conceitual: **Plantas Alimentícias Não Colonizadas (PANC ancestrais)**. Esta escolha não pretende substituir a literatura existente por “um novo rótulo”, mas explicitar que há disputa de linguagem e de poder: quem nomeia, com quais critérios, e com quais consequências para experiências negras, sobretudo quando práticas alimentares são reconhecidas apenas depois de atravessarem filtros acadêmicos, urbanos e brancos.

Ao longo de todo o trabalho, a escolha pela utilização de conceitos como colonialidade e contracolonialidade, sociogênese, biointeração, escrevivência e afrografias é deliberada e não exaustiva. Racializar o debate, aqui, exige mais do que incorporar estudiosos e estudiosas negras. Exige deslocar o que o campo reconhece como conhecimento, evidência e autoria, e de fazer essas visões atravessarem a leitura dos sistemas alimentares. Chamo esse conjunto de operadores de leitura no sentido de ferramentas analíticas e metodológicas que orientam a interpretação de cenas, trajetórias e materiais documentais, e o modo de escrever e produzir conhecimento em chave afroetnográfica. Sempre que esses termos aparecerem, devem ser lidos como chaves que mantêm ativa a pergunta-motriz. Não convencionais para quem?

MICROGLOSSÁRIO DE OPERADORES DE LEITURA

1. PANC: categoria em circulação pública e acadêmica que, nesta pesquisa, é analisada como fenômeno social (mobiliza redes, práticas, reconhecimento, mercado e autoridade), não apenas como nomenclatura de plantas.

2. Não convencionalidade/condição relacional: algo é “não convencional” para alguém, em determinados contextos. No argumento, a noção é interrogada por sua capacidade de universalizar uma experiência urbana/branca como referência neutra.
3. Plantas Alimentícias Não Colonizadas (PANC ancestrais): nomeação dissidente mobilizada no Ciclo 5 para marcar práticas e conhecimentos alimentares que não cabem na “não convencionalidade” quando ela apaga linhagens negras, territórios e regimes próprios de legitimidade.
4. Giro decolonial (no campo das PANC): deslocamento analítico que recusa tratar a categoria apenas como inovação técnica; implica observar quem produz conhecimento, quem é reconhecido como referência e quais saberes são convertidos em “descoberta” após mediações hegemônicas.
5. Contracolonial: operador voltado à disputa concreta por linguagem, território, memória e autoridade, reposicionando sujeitos historicamente subalternizados como produtores de mundo e teoria.
6. Colonialidade dos sabores: nomeia formas de ordenamento do comer e do nutrir que hierarquizam paladares, técnicas e legitimidades; orienta a leitura de desqualificações e revalidações no campo alimentar.
7. Sociogênese do conceito: processo de formação social do termo (circulação, estabilização provisória, disputas internas, usos estratégicos).
8. Fato social: indicador de que um conceito passou a produzir efeitos coletivos observáveis (linguagem, práticas, redes, políticas de visibilidade e controvérsias).
9. Escrivivência: procedimento de escrita e análise em que memória, experiência e elaboração crítica se articulam sem exigir neutralidade como condição de conhecimento.
10. Afroetnografia (chave afroetnográfica): orientação que reconhece corpo, memória, gesto e voz como documentos e tecnologias de produção de mundo; sustenta a recusa do distanciamento como único modelo de rigor.
11. Afrografias/oralitura: inscrições não reduzidas ao arquivo escrito, preservadas por corpo, rito, voz e performance, com implicações diretas para o que conta como evidência.

12. Irmãs interlocutoras: categoria relacional adotada para nomear interlocutoras como sujeitas de pensamento, e não como “fontes” neutras; sinaliza pacto ético e político de produção de conhecimento em relação.
13. Biointeração: referencial teórico-relacional para ler práticas alimentares como relações entre corpo, território, memória e transmissão geracional, evitando separar “uso culinário”, “cuidado” e “vida social” como esferas independentes.

Nota final: quando o texto alterna entre “PANC” e “PANC ancestrais”, não se trata de sinônimos. Trata-se de uma mudança de chave: de observar a circulação do termo para disputar o que ele apaga e o que ele não consegue nomear.

CICLO VIVENCIAL 1 | ROTA TEÓRICO METODOLÓGICA

Como já mencionado no prólogo, esta dissertação foge aos moldes convencionais para a estruturação de um trabalho acadêmico. Entretanto, isso não significa que ela não seja teoricamente referenciada ou que não se insira numa lógica científica de produção de conhecimento. Por esta razão, após uma introdução que dá pistas sobre o que essa narrativa acadêmico-literária reserva, discorro neste primeiro ciclo vivencial acerca da *rota teórico-metodológica* (GOMES, 2009) escolhida para elaboração desta pesquisa.

Ao adotar a expressão *rota teórico-metodológica*, aproximo-me da formulação de Angela Maria da Silva Gomes (2009), para quem a rota de pesquisa não se reduz a um conjunto de técnicas, mas é um caminho que articula experiência de vida, territorialidades e modos de conhecer. Em sua proposta, rota é um gesto autobiográfico e metodológico que nasce das aprendizagens nos quintais, nas plantas e nas curas, e se desdobra em percursos entre terreiros, quilombos e quintais urbanos, mediados pelos saberes vegetais. Ao mesmo tempo, é um movimento histórico-simbólico ancorado no Atlântico Negro¹², que acompanha fluxos de saberes etnobotânicos forjados na diáspora africana. Nesse sentido, seguir uma rota de pesquisa implica também uma tomada de posição epistemológica, que reconhece as memórias guardadas nas plantas e tensiona os limites da ciência moderna ao dialogar com sistemas de cura integrais que articulam sagrado e profano.

Assim, este é um estudo qualitativo, interdisciplinar, de caráter descritivo-exploratório que busca estabelecer diálogos entre as áreas da Nutrição e das Ciências Sociais num debate afro referenciado. A rota teórico-metodológica que o orienta é uma proposição autoral de natureza afroetnográfica e escreviente, organizada a partir da apreensão da proposta de Gomes (2009) e do ensinamento de Nêgo Bispo sobre a necessidade de nominar o mundo a partir de nossas próprias experiências. Esse gesto

¹² O “Atlântico Negro” é uma proposição de Paul Gilroy para compreender a diáspora negra a partir do Atlântico como espaço histórico-cultural de circulação, contato e produção de mundo, no qual ideias, práticas, estéticas e formas políticas se movem entre África, Américas, Caribe e Europa. A noção desloca leituras que tomam a nação como unidade principal e enfatiza a formação de identidades, memórias e tradições em trânsito, marcadas por redes transnacionais e por uma modernidade atravessada pela experiência negra. No contexto desta dissertação, o conceito funciona como referência de horizonte para pensar deslocamentos, conexões e regimes de legitimidade do conhecimento, sem operar como chave analítica central em todos os capítulos (GILROY, 1993). GILROY, Paul. **The Black Atlantic: Modernity and Double Consciousness**. Cambridge, MA: Harvard University Press, 1993.

se concretiza, entre outros movimentos, na escolha por nomear os capítulos como Ciclos Vivenciais. Não se trata de mera variação terminológica, mas da afirmação de que forma e conteúdo carregam mundos e de que a escrita acadêmica pode reivindicar a plasticidade necessária para acolher outras ontologias.

Nesta rota, a noção de oralitura de Leda Maria Martins (1997) torna-se o elo que permite converter a fala das irmãs interlocutoras em documento científico de autoridade. A presença de Hurston (2008) aqui reafirma que a etnografia pode nascer de dentro, em implicação, sem exigir distanciamento como selo de rigor. Pensar desde uma cosmopercepção negra, aqui, é reconhecer que memória e voz não são ornamento narrativo, mas fundamento de conhecimento. Se a escrevivência de Evaristo (2020) é o ato de dar corpo à letra, a oralitura é a percepção de que o saber negro se grafa na voz e no gesto, desafiando o epistemicídio entendido como desqualificação sistemática dos saberes negros e, com eles, a deslegitimação de sujeitos negros como produtores de conhecimento (CARNEIRO, 2005; MARTINS, 1997). Assim, os Ciclos Vivenciais aqui propostos não são meras divisões temáticas, mas afrografias que tentam capturar o fulgor da memória botânica que pulsa nos corpos e quintais de nossas matriarcas (MARTINS, 1997; EVARISTO, 2020).

Tão logo, apresentarei as intelectuais que legitimam minha organização textual, estilo de escrita e lógica analítica, bem como as irmãs interlocutoras desta pesquisa. Em seguida, discutirei brevemente as significações de propor um debate racializado para pensar alimentação no contexto brasileiro a partir do recorte estabelecido pelo objeto deste estudo. Ademais, evidencio aqui os elementos que fazem parte do conjunto de dados coletados para o desenvolvimento do trabalho.

1.1 SIGNIFICADOS DE UMA ESCRIVIVÊNCIA NUMA CHAVE AFROETNOGRÁFICA

Na minha formação em Nutrição, minha trajetória sempre se desenhou pelas margens do que é tomado como eixo hegemônico da área. As escolhas que fui fazendo ao longo do caminho - do interesse pelas chamadas Plantas Alimentícias Não Convencionais ao encontro com a pesquisa qualitativa - já indicavam que minhas perguntas não estavam centradas apenas no potencial nutricional dos alimentos nem num olhar estritamente tecnicista, tão valorizado na formação em saúde. Eram buscas orientadas por outros campos de sentido, atentos às dimensões sociais, simbólicas e

políticas da alimentação, e é nesse deslocamento que começam a se insinuar os significados de uma escrevivência numa chave afroetnográfica na minha própria história.

A etnografia integra minhas investigações desde a graduação, quando elaborei meu trabalho de conclusão de curso, como apontei no texto “Por que(m) escrevo?”. Hoje percebo que, desde aquela época, mesmo que de maneira intuitiva, minha escrita já era atravessada por um estilo literário, e a etnografia foi o método que acolheu essa capacidade de analisar o mundo a partir do esforço de, mais do que descrever, narrar fenômenos sociais e, assim, compreender melhor realidades construídas no mundo.

Por algum tempo, me aportei nos ensinamentos clássicos de Geertz (1989). Aventurando-me por outras referências, fui aprendendo, pouco a pouco, sobre as múltiplas possibilidades de conceber a etnografia. Essa trilha de apreensões foi me colocando em estado de encantamento ao encontrar, nas palavras de Marcio Goldman (2005), a experiência de Jeanne Favret-Saada, que evidencia a relevância dos afetos para a prática etnográfica. Somam-se a isso as explicações generosas e pedagógicas de Urpi Montoya Uriarte (2012) sobre o fazer etnográfico e seus diferentes mergulhos na teoria e na vida cotidiana, que resultam numa escrita interpretativa. Ainda assim, por mais que eu vasculhasse a etnografia no campo antropológico, permanecia em mim uma insegurança sobre o que seria, afinal, uma “boa etnografia”. Essa inquietação encontra eco na reflexão de Mariza Peirano (2008, p. 3), para quem:

“(...) a (boa) etnografia de inspiração antropológica não é apenas uma metodologia e/ou uma prática de pesquisa, mas a própria teoria vivida. Uma referência teórica não apenas informa a pesquisa, mas é o par inseparável da etnografia. É o diálogo íntimo entre ambas, teoria e etnografia, que cria as condições indispensáveis para a renovação e sofisticação da disciplina - a “eterna juventude” de que falou Weber. No fazer etnográfico, a teoria está, assim, de maneira óbvia, em ação, emaranhada nas evidências empíricas e nos nossos dados.”

Entre os anos de 2017 e 2018, vivi um período de estudos num programa de pós-graduação em que pretendia desenvolver uma etnografia junto a famílias quilombolas no território Kalunga, no estado de Goiás. Na introdução, citei parte dessa experiência, que foi meu ponto de inflexão para os novos rumos que minha jornada enquanto pesquisadora tomou. Durante esses dois anos, achava que minhas

incursões junto às famílias quilombolas não poderiam ser consideradas “fatos etnográficos” (PEIRANO, 2008) por terem ocorrido em momentos rápidos, ainda que constantes no território.

Contudo, essas aproximações me provocaram muitos afetamentos, estranhamentos e inquietações, todos elementos potentes para o desenvolvimento de uma boa etnografia. Essas conjunções e memórias permaneceram vivas e pulsantes quando ingressei no atual programa de pesquisa do qual faço parte. Questionando quais contribuições eu poderia dar às Ciências Sociais com o meu trabalho, percebi que, enquanto participante ativa no universo social mobilizado em torno do conceito das PANC, eu possuía muitos anos de vivência, e por que não dizer “de campo”, a serem analisados pelas lentes da etnografia. Aquelas memórias ainda latentes, que despertaram questões pouco teorizadas, poderiam fazer parte dessa longa história que eu tinha para contar, teorizar e escrever.

Como discutirei na seção “Escurecer e conscientizar meus saberes e sabores”, racializar minhas práticas dentro e fora da dimensão acadêmica tornou-se um imperativo, e comecei a buscar quais seriam minhas referências teóricas que se alinhavam aos meus intentos de estudo. Nesse momento, a escrevivência de Conceição Evaristo se apresenta como a escolha metodológica negra mais adequada para traçar minha metodologia.

Num contexto mais panorâmico em torno da noção de literatura afro-brasileira, Conceição discute o fazer da escrita como uma prática emancipatória para o povo negro brasileiro, especialmente para mulheres negras (EVARISTO, 2009). A partir de um confronto a discursos que negam a possibilidade de existir uma literatura afro-brasileira, Evaristo (2009) reflete sobre a relevância de reconhecer a existência de uma escola literária negra que expõe a subjetividade construída, experimentada e vivenciada na condição de mulheres negras na sociedade brasileira. A autora defende que um texto não é gerado de maneira espontânea ou descontextualizada de um “corpo-mulher-negra em vivência”, e essa é a base peculiar de narrativas que um corpo sem esses atravessamentos jamais seria capaz de produzir.

A escrevivência está intrincada a essa percepção sustentada por ela ao dizer que a etnicidade de mulheres negras atravessa sua textualidade (EVARISTO, 2009) e, desse modo, a escrevivência se inicia não como um método de escrita, mas como uma prática de depoimento da vida, com suas adversidades próprias de uma mulher negra brasileira, mas também com toda a potência subjetiva que essa mesma mulher

pode ser (EVARISTO, 2020). Ao mesmo tempo, escrever é um ato de transgressão, uma forma de reivindicar toda a capacidade inventiva que mulheres negras possuíam de criar histórias que ninaram crianças brancas no período da escravização.

“Escrevivência, em sua concepção inicial, se realiza como um ato de escrita das mulheres negras, como uma ação que pretende borrar, desfazer uma imagem do passado, em que o corpo-voz de mulheres negras escravizadas tinha sua potência de emissão também sob o controle dos escravocratas, homens, mulheres e até crianças. E se ontem nem a voz pertencia às mulheres escravizadas, hoje a letra, a escrita, nos pertencem também. Pertencem, pois nos apropriamos desses signos gráficos, do valor da escrita, sem esquecer a pujança da oralidade de nossas e de nossos ancestrais.” (EVARISTO, 2020. p. 30)

A escrita pertence a mulheres negras, e Conceição Evaristo é importante para abrir portas e permitir que mulheres como eu nutram coragem de oralizar e escrever suas próprias histórias. É nesse lugar de pertencimento que a escrevivência se coloca na minha vida e na escrita desta pesquisa, afastando a necessidade de acionar referências que a classificariam como autoetnografia.

Ao mesmo tempo em que fui me entrosando com esse método, surge a questão: não existem referências negras para pensar uma etnografia afro-orientada? A etnografia seria um campo eminentemente próprio da branquitude? Foi aí que a ancestralidade confluiu com minhas intenções e encontrei o curso online “Vozes Negras na Antropologia”, ministrado pelo professor doutor Messias Basques. Zora Neale Hurston foi uma das intelectuais apresentadas no programa da formação, e a aula sobre sua vida e obra foi um momento catártico.

Havia em mim um cansaço corporal e emocional de uma trajetória que fazia minhas mãos tremerem, os olhos marejavam e a ansiedade parecia bloquear o menor gesto de rabiscar o caderno sobre o objeto de pesquisa. Como apresentado no conto “Combinei não morrer”, um questionamento me perseguia: “Qual seria ‘o problema’ de uma escrita que se aproxima do romance, que é amorosa com as experiências de campo e recusa os limites estreitos do que muitas instituições consideram ciência?” Encontrar Zora, essa mulher negra, antropóloga e romancista que percorreu um trajeto dialógico entre etnografia e poesia, foi como me conectar com uma mentora que já tinha atravessado esse conflito. Sua vida e obra reacenderam em mim a possibilidade de uma escrita científica, etnográfica, poética e negra, capaz de honrar meus afetos e minha história.

Basques (2019) questiona a ausência de referências negras nos clássicos teóricos das Ciências Sociais, especialmente no campo da antropologia. Esse incômodo pode ser considerado uma reverberação dos entendimentos de Hurston em 1950, publicados em seu texto traduzido “O que os editores brancos não publicarão”. Autora de inúmeros estudos etnográficos sobre experiências negras no sul dos Estados Unidos, Zora teve sua pesquisa estigmatizada enquanto “folclore” e lhe foram negadas oportunidades de publicação por tratarem de emoções de negros e, como denuncia nesse texto, as emoções e afetos da negritude não têm interesse público, logo não recebem atenção de editores (HURSTON, 2019 [1950]).

O curso “Vozes Negras na Antropologia” abriu meus olhos para a existência de um processo etnográfico realizado por pessoas negras, com pessoas negras, para pessoas negras. Zora foi uma no grupo de treze intelectuais apresentados por suas vidas e obras invisibilizadas pelo racismo e colonialismo, que não somente não legitima como marginaliza e subalterniza a produção de conhecimento negro. Enquanto antropóloga, Hurston realizou suas pesquisas sob orientação de Franz Boas, considerado o “pai” da antropologia estadunidense, ou seja, na gênese do campo antropológico, e ainda assim não é conhecida entre o cânone da área, especialmente no Brasil (BASQUES, 2019).

Por desejar honrar essa mulher que me tirou “do fundo do poço” no que diz respeito à autoestima intelectual, advogo a utilização do termo afroetnografia. Considero que ela se coloca como referência para a maneira como passo a compreender e legitimar a prática etnográfica e os “fatos etnográficos” que atravessam minha história. Olhar para minha trajetória acadêmica e intenções de estudo é perceber que meu desejo de fazer coro à intelectualidade que herdo pelo trabalho de Zora. Coloco-me enquanto pesquisadora negra a analisar fenômenos que atravessam a vida de outras mulheres negras numa lógica etnográfica, sem a noção pejorativa de folclore. Zora Neale Hurston usou técnicas próprias da etnografia, com notas de inovação por ser pioneira em uma forma de conceber a etnografia que viria a ser anunciada por Geertz décadas depois (BEMERGUY, 2021).

Também, a decisão por utilizar o termo dessa maneira - afroetnografia - é por admitir que esta é uma pesquisa que se faz sem a noção de alteridade. Não existe “o outro” quando todos são iguais entre si: pessoas negras africanas em diáspora no Brasil. Me aproximar de Zora e Conceição foi um fôlego para reorientar a rota e não desistir do sonho de me tornar mestra, doutora e tudo mais que fizer parte da

caminhada de uma pesquisadora negra. Quando assumo uma abordagem escreviente numa chave afroetnográfica, estou lançando mão das trajetórias de vida e de academia dessas mulheres negras, que trazem importantes contribuições afro-orientadas para estudos nas Ciências Sociais.

Existem mulheres negras contando histórias (suas ou de outras mulheres negras) a partir da literatura, como os diários de Carolina Maria de Jesus ou os romances de Chimamanda Ngozi Adichie, apenas para citar dois exemplos. Também existem mulheres negras pesquisadoras contando histórias de outras mulheres negras a partir da academia (SOARES; MACHADO, 2017; FELISBERTO, 2020). Eu sou uma mulher negra pesquisadora que contará a própria história na intersecção possível entre literatura e academia. A intersecção intelectual entre Conceição e Zora faz com que possamos assumir uma abordagem teórico-metodológica coesa e propositiva, que permite aproximar minha observação participante no universo das PANC, concomitante a um campo exploratório junto a famílias quilombolas no estado de Goiás e aos relatos feitos por mulheres negras, aqui chamadas de irmãs interlocutoras, construindo assim uma teia de vidas, memórias e representações mediadas pela noção das PANC.

1.1.1 Etnografia de Zora

Nesta subseção, apresento Zora Neale Hurston como fundamento central da chave afroetnográfica desta dissertação, isto é, da maneira como concebo e pratico a etnografia a partir de uma posição de mulher negra. É a partir dessa chave que se delineia a dimensão “afroetnográfica” da afroetnografia escreviente proposta neste trabalho, em diálogo com a escrevivência de Conceição Evaristo desenvolvida na subseção seguinte.

Minha intenção não é arquitetar uma extensa discussão sobre os primórdios da antropologia e o racismo que, inevitavelmente, invisibiliza e apaga a existência de pessoas pretas na construção de realidades. A demanda está posta: a antropologia precisa ser revista e reconsiderar a diversidade de pesquisadores e pesquisadoras que não fazem parte das referências consideradas fundamentais (HURSTON, 2019; BASQUES, 2019; BEMERGUY, 2021). Considerando estas razões, o que me parece importante aqui é incorporar Zora Neale Hurston como a principal referência deste

trabalho, compondo sua estrutura teórico-metodológica no que tange à abordagem afroetnográfica intencionada para este estudo, já defendida no texto anterior.

Onde estão os/as pesquisadores/as negras na antropologia? Basques (2019) questiona o embranquecimento do cânone da antropologia, como se não tivéssemos pessoas pretas que fizeram parte do nascimento dessa ciência com contribuições relevantes à área. Segundo o autor, as Ciências Sociais no Brasil desconhecem nomes importantes como o do antropólogo haitiano Joseph-Anténor Firmin (1850-1911) e o da antropóloga norte-americana Zora Neale Hurston (1861-1960), que não somente existiram no surgimento da antropologia enquanto campo de conhecimento, como também participaram ativamente dos processos de concepção. Bemerguy (2021) também discute o fato de a antropologia brasileira evidenciar como “clássicos” a serem lidos e compreendidos, majoritariamente homens brancos. É nesse cenário de apagamentos que a trajetória de Zora ganha centralidade para a rota afroetnográfica que proponho.

No contexto brasileiro, reconheço em Leda Maria Martins um precedente importante para essa rota afroetnográfica. Em *Afrografias da memória*, a autora narra e analisa a festa do Reinado não a partir de um olhar externo, mas como alguém atravessada pelo rito, pela música e pela circulação dos corpos. Ao escrever, Leda performa o que teoriza: a memória negra como grafia que se atualiza na cena, no canto, na dança, nos gestos, recusando a separação rígida entre sujeito pesquisador e sujeito pesquisado (MARTINS, 1997). Essa postura ressoa na minha intenção de fazer etnografia a partir de um nós, mulheres negras implicadas nas práticas e nos mundos que investigo, e não a partir de um distanciamento que me colocaria fora das experiências que pretendo compreender.

Como antropóloga, Zora escreveu obras em seu período de formação sob orientação de Franz Boas, a partir de suas pesquisas junto a comunidades negras nos Estados Unidos e em ilhas do Caribe. Segundo Basques (2019), publicações como *Barracoön* (1931), *Mules and Men* (1935) e *Tell my Hourse: Voodoo ens Life in Haiti and Jamaica* (1938) continham os ensinamentos de seu orientador em considerar que cada cultura precisa, necessariamente, ser compreendida a partir de seus próprios termos. Para além disso, Basques segue sua argumentação afirmando:

[Zora] (...) foi além, ao desenvolver uma forma de escrita que, ainda na década de 1930, apresentava uma solução original às críticas que os pós-modernistas enunciariam somente cinquenta anos mais tarde. Os “grandes

divisores” cedem lugar a um processo de correspondência, de polifonia e autoconhecimento, para além da convencional (o)posição Nós x Eles. (BASQUES, 2019, p. 102-103).

Zora também foi escritora e roteirista. Seu livro *Their eyes were watching God* (Seus olhos viram Deus, em livre tradução), publicado em 1937, passou a ser reconhecido como a primeira obra feminista publicada por uma mulher negra nos Estados Unidos (BEMERGUY, 2021). Por muitos anos, seus escritos foram “aprisionados” num entendimento de “folclore de negros” ou gênero literário, como forma de distanciar sua obra de uma legitimação como produção científica. Telma de Souza Bemerguy (2021), em seu artigo “Lendo Zora Hurston: a obra *Mules and Men* e sua relação com a teoria e a história da antropologia”, correlaciona uma das obras de Zora com as orientações de Franz Boas na tentativa de inferir como, de fato, a produção de Hurston não pode ser restringida a uma natureza ficcional, meramente.

Telma analisa sua autobiografia *Dust Tracks on the road: an autobiography* (2010 [1942]), em que Hurston partilha como desenvolveu sua performance em campo a partir de acertos e erros. Zora aponta como sua primeira viagem para coletar dados foi decepcionante e que essa frustração não se deu por falta de talento para realizar a pesquisa, mas sim pela forma como a abordagem junto aos interlocutores foi realizada a partir das condutas orientadas pela instituição em que estava se formando (BEMERGUY, 2021). Em *Mules and Men*, Hurston demonstra sua preocupação em criar estratégias de aproximação não intimidadoras em relação às pessoas com quem iria pesquisar. O “distanciamento” necessário para a condução objetiva do pesquisador, segundo Boas, não se mostrou uma ferramenta eficiente para as realidades que Hurston estava implicada em compreender.

Essa é apenas uma das questões abordadas no artigo de Bemerguy (2021), que aponta como Zora estava à frente de seu tempo propondo uma escrita etnográfica autoral e subjetiva. À época, não lhe foi dado o reconhecimento de uma produção científica, o que pode ser percebido a partir da década de 1980 com a virada pós-moderna, segundo autores importantes na antropologia. Percebo como minha trajetória nas Ciências Sociais se aproxima da trajetória de Zora, e é nesse espelhamento que encontro elementos para sustentar a afroetnografia que proponho nesta dissertação.

Zora assume a linguagem falada/oralidade de seus interlocutores em sua complexidade de um estrangeiro falando outra língua, o que Lélia Gonzalez chamou

no Brasil de pretuguês (RIOS; LIMA, 2020). Esse é o reconhecimento da diversidade de existências negras e suas apropriações em relação às opressões que atravessam essas vivências. Era um inglês (ou aqui um “pretuguês”¹³) carregado de africanidade. Percebi isso lendo o livro *Barracoön* (traduzido para o português como *Olualê Kossola: as palavras do último homem negro escravizado*), publicado pela editora Record no Brasil em 2022.

Os afetamentos e estranhamentos vividos por mulheres pretas em suas incursões etnográficas se colocam como cenários que precisam ser considerados, especialmente quando observamos o quanto instituições de ensino embranquecidas imprimem em pesquisadoras pretas condutas que não necessariamente farão sentido para elas nas etapas de coleta e análise de dados. Quando nos propomos a analisar populações e realidades negras, não estamos falando “do outro” e, sim, de um nós que pode ser pouco conhecido, mas ainda assim faz parte da nossa existência.

Nesse momento, reforço a necessidade de desarmar a expectativa de que este trabalho se debruça sobre um 'outro' distante. O grande campo desta pesquisa é a minha própria trajetória de 13 anos de imersão, crença, crise e ruptura com o conceito de PANC. Como preconiza a escrevivência e a afroetnografia, meu corpo-arquivo é o território onde o fenômeno social das PANC se inscreveu e onde, agora, ele é dissecado. O Vão do Moleque e as conversas com minhas irmãs interlocutoras não são estudos de caso, mas sim os marcos afrobiográficos que tornaram visível a colonialidade que eu performava. Portanto, analisar minha trajetória de afro referenciar a noção de PANC não se caracteriza enquanto egocentrismo acadêmico; é uma forma honesta de desmontar o que tenho chamado, a partir dos ensinamentos de Aimé Césaire (2020) e Grada Kilomba (2019) como “*monólogo da branquitude*” de dentro para fora.

Essa ressonância se materializa de forma nítida no Ciclo Vivencial 4 - Ponto de Inflexão, onde narro as incursões ao território quilombola Kalunga não como uma visita ao 'outro', mas como o momento em que me reconheci parte do 'nós'. Desse modo, a etnografia de Zora Neale Hurston comparece aqui para oferecer muito mais

¹³ O conceito de Pretuguês, formulado por Lélia Gonzalez nos anos 1980, nomeia a presença e a influência de línguas africanas, especialmente de matrizes bantas, na constituição do português brasileiro. Nessa perspectiva, trata-se de uma forma de resistência cultural e de um modo de funcionamento linguístico próprio, e não de um “desvio” ou “erro” gramatical. Gonzalez destaca que elementos como a entonação, o ritmo e certas construções sintáticas (como marcas de plural) expressam processos de africanização da língua. GONZALEZ, Lélia. **Por um feminismo afro-latino-americano**. Organização: Flavia Rios e Márcia Lima. Rio de Janeiro: Zahar, 2020.

do que um reparo histórico ao cânone antropológico; ela fundamenta uma prática de pesquisa onde a distância entre sujeito e objeto se dissolve. Ao validar a experiência de uma mulher negra em diálogo com outras pessoas negras como lugar legítimo de produção de conhecimento, Hurston me entrega a chave afroetnográfica que encaminha esta dissertação, uma aposta que, como discutirei a seguir, encontra na escrevivência de Conceição Evaristo a sua forma mais coerente de expressão.

Para sustentar essa proposição é indispensável o diálogo com o que Leda Martins denomina performance. Assim como Hurston (2010) percebeu que o distanciamento do pesquisador era uma 'camisa apertada' que impedia a compreensão da vida negra; Martins (1997) nos ensina que a memória negra é documento vivo. Na chave afroetnográfica, a pesquisadora não apenas 'coleta dados' sobre as PANC; ela participa de uma performance de reexistência onde o ato de narrar o uso de uma folha no terreiro ou na cozinha é um movimento prospectivo que reterritorializa saberes africanos no solo brasileiro, recusando a condição de objeto de estudo para assumir o lugar de escriba da própria história (HURSTON, 2010; MARTINS, 1997).

1.1.2 Escrevivência de Conceição

Se Zora Neale Hurston me oferece a chave afroetnográfica para pensar o fazer de campo, é com Conceição Evaristo que encontro a chave da escrevivência para pensar a forma da escrita que emerge desse campo.

A escrevivência é um fenômeno diaspórico e abrangente, que possui um sentido gerador dinâmico e plástico no desenvolvimento de narrativas das experiências das vidas pretas. Escrevivência é um termo cunhado por Conceição Evaristo para nomear uma escrita que articula a sua vivência enquanto mulher preta, mãe, escritora, pesquisadora e tantos outros atributos, com o relato de suas memórias e das do povo preto brasileiro. Para Gomes (2019), a escrevivência é:

Um conceito-crítico que dilata a teoria literária, estética e semioticamente: a plasticidade é levada ao extremo interior da vivência, que é também o mundo exterior, transcende a imagem e alcança a dor, transcende a dor para rasurar a imagem. Cria uma nova forma de "contar história" literária, pois propõe uma perspectiva de dentro da vivência, que é diferente do discurso interior, subjetivo, monológico e ensimesmado, a escrevivência é ancestralmente coletiva. (GOMES, 2019. p. 22).

Evaristo (2021, s.p.) informa que trabalha com esse termo desde 1994, quando o usou em sua dissertação de mestrado a partir de um jogo de palavras: “entre escrever-viver, escrever-se-ver, escrever-se-vendo, escrevendo-se, até chegar ao termo *escrevivência*”. Em sua concepção inicial, a *escrevivência* se caracteriza como uma prática de escrita das mulheres negras que visa borrar e desfazer as imagens construídas no passado, em que o “corpo-voz” dessas mulheres em situação de escravização tinha sua potência de realização sob o controle dos escravocratas, fossem essas pessoas homens, mulheres ou crianças (EVARISTO, 2020). No período colonial, a capacidade das mulheres negras de elaborar e contar histórias foi capturada e redirecionada para os filhos das casas grandes. Propor uma escrita a partir das experiências de mulheres pretas é, portanto, uma estratégia de restabelecer a autonomia e o protagonismo dessas pessoas como plataforma de impulsionamento para a construção de realidades fora do eixo branco hegemônico.

Em diálogo com Conceição, as contribuições de Leda Maria Martins em *Afrografias da memória* (1997) aprofundam essa compreensão de corpo e escrita. Ao acompanhar o Reinado do Rosário no Jatobá, Leda argumenta que, nas culturas de matriz africana, a memória não se limita ao arquivo escrito: ela se inscreve no corpo, no gesto, na voz e no rito, como uma afrografia como uma grafia da memória que antecede e excede a letra. A oralidade, nesse sentido, não é ausência de escrita, mas outra tecnologia de registro, em que performance e narrativa funcionam como “documentos vivos” da experiência negra. Essa perspectiva me autoriza a entender que a *escrevivência* que pratico nesta dissertação não começa na página em branco, mas nas afrografias inscritas no meu corpo e no corpo das mulheres com quem dialogo, nos modos de cozinhar, cultivar, colher e nomear as plantas que atravessam nossas vidas.

Essa intersecção entre corpo, planta e memória é o que Leda Martins (1997) define como o palimpsesto da memória negra. Ao escrever a relação com os 'matos de comer', realizo uma rasura no texto colonial que rotulou esses saberes como 'não convencionais' ou 'subutilizados'. A *escrevivência*, em confluência com as afrografias da memória, permite que a tese germinante deste trabalho não seja apenas uma análise fria do conceito PANC, mas um ritual de restituição e reversibilidade simbólica, onde a autoridade botânica retorna às mãos de quem sempre preservou a vida nos vãos e quintais (MARTINS, 1997; EVARISTO, 2020; SANTOS, 2019).

Voltando ao conceito, com o tempo, houve uma apropriação desse neologismo como ferramenta metodológica para diferentes estudos (SOARES; MACHADO, 2017; FELISBERTO, 2020). À medida que a escrevivência é notada pela comunidade acadêmica e escolhida como pavimento para o desenvolvimento de narrativas e análises, vai deixando de ser apenas um termo que classifica para se afirmar como uma episteme que nasce a partir das experiências negras (EVARISTO, 2021). Gomes (2019) corrobora esse entendimento ao mencionar que ela se presta a uma subversão no que tange à produção de conhecimento, inserindo espaços que permitem o reconhecimento de uma natureza artística na escrita científica, tanto pela inserção das vozes de mulheres colocadas em lugar de subalternização quanto pela capacidade de direcionar narrativas a partir das próprias experiências do cotidiano. É nesse horizonte que assumo a escrevivência como fundamento teórico-metodológico desta pesquisa, em diálogo com a chave afroetnográfica discutida a partir de Zora Neale Hurston.

Por meio da escrevivência é possível construir narrativas que apresentem pessoas negras na sua máxima potência e dignidade, rompendo os limites postos pelo racismo, seja no ambiente acadêmico ou na construção de personagens negros na literatura (EVARISTO, 2020). É importante destacar que a escrita escreviente não é uma ação contemplativa ou meramente descritiva: ela registra um profundo incômodo com o estado das coisas. Partindo do pressuposto de que as experiências brancas têm orientado o cotidiano do mundo acadêmico, faz-se necessário interromper esse contínuo processo de exclusão das experiências negras, indígenas e de demais grupamentos humanos subalternizados, para pensar e propor um mundo justo e inclusivo, e a escrita pode ser um caminho para esse outro horizonte.

Outra autora negra que inspira a buscar na escrita da vivência sua análise e autoconsciência, uma forma de desvelar os sentidos do mundo, é bell hooks (1995, p. 465). Nas palavras dela:

Na adolescência passei por um processo de conversão que me impeliu para a vida intelectual. Constantemente perseguida e castigada na família, as tentativas de entender meu destino me empurraram para o pensamento analítico-crítico. Manter-me à distância de minha experiência de infância, vê-la com um distanciado desligamento foi para mim uma estratégia de sobrevivência. Para usar o termo psicanalítico de Alice Miller, tornei-me minha própria testemunha esclarecida capaz de analisar as forças que atuavam sobre mim e através dessa compreensão, manter um senso separado de mim mesma.

bell hooks ainda refere que os conceitos ocidentais, sexistas e racistas ditam quem pode e quem não pode ser produtor/a de um trabalho intelectual relevante. Assim, poucas de suas alunas negras sabiam citar intelectuais afrodescendentes e, quando o faziam, geralmente citavam homens. O patriarcado capitalista e a supremacia branca atuam para negar às mulheres negras a oportunidade de “(...) seguir uma vida da mente, e assim torna o domínio intelectual um lugar interdito para nós” (HOOKS, 1995, p. 466).

Inspiração também vem de Patricia Hill Collins (2016, p. 99), quando ela escreve que “(...) sociólogos iriam se beneficiar ao depositarem mais confiança no potencial criativo de suas próprias biografias pessoais e culturais”, em seu texto sobre o outsider within, originalmente de 1986, republicado em um dossiê de 2016 sobre decolonialidade na perspectiva negra. Nesse texto, a autora cita o romance de Zora Neale Hurston, de 1937, *Their eyes were watching God*. Afirma que ele reflete sua habilidade em usar seus pontos fortes oriundos tanto da formação acadêmica quanto do histórico em comunidades afro-americanas tradicionais.

Escrever, portanto, não é produzir uma abstração do mundo, mas sim abrir possibilidade de existência para um mundo vivo, fora das algemas dessas opressões sociais e limitações impostas. Conceição Evaristo sinaliza que, por meio de escrever a vida e a vivência, busca apreender sua inserção nas realidades sociais, compreendendo que esse exercício é muito mais que uma auto inscrição: é posicionamento coletivo de um povo.

Porque o mundo que crio na escrita compensa o que o mundo real não me dá. No escrever coloco ordem no mundo, coloco nele uma alça para poder segurá-lo. Escrevo porque a vida não aplaca meus apetites e minha fome. Escrevo para registrar o que os outros apagam quando falo, para reescrever as histórias mal escritas sobre mim, sobre você. (EVARISTO, 2020. p. 36)

Talvez muitas pessoas tenham conhecido Conceição Evaristo por seus livros e, na sequência, se aproximado da escrevivência enquanto método acadêmico. No meu caso, o movimento foi outro: cheguei primeiro aos artigos que utilizavam a escrevivência como caminho metodológico e, na sequência, senti a necessidade de encontrar a escritora por trás do conceito. A leitura de “Olhos D’Água” (EVARISTO, 2016), “Ponciá Vivência” (EVARISTO, 2017) e “Insubmissa às lágrimas de mulheres” (EVARISTO, 2020) se tornou um ponto de virada. Esses livros me apresentaram mulheres com nome, sobrenome, histórias localizadas, destinos atravessados pelo

racismo e, ao mesmo tempo, cheios de brechas de dignidade e invenção. Foi a partir desses contos e romances que pude perceber, na prática, o que significa uma escrita que não fala sobre mulheres negras em abstrato, mas inscreve vidas concretas no papel.

Não bastava, para mim, consultar textos acadêmicos que acionassem a escrevivência como sinônimo de “contar histórias de mulheres negras”. Eu precisava compreender a lógica dessa escrita, seus ritmos, o modo como o ponto de vista se posicionam e como as personagens são construídas. A escolha por acompanhar Conceição Evaristo, assim como Zora Neale Hurston, passa por esse compromisso: caminhar com autoras cujas obras pude ler com o corpo inteiro, e não apenas citar à distância. Esse critério ético-metodológico atravessa também a decisão de apresentar as mulheres que aqui chamo de irmãs interlocutoras com seus nomes próprios, e não como sujeitos anônimos dissolvidos em categorias genéricas de “entrevistadas”.

Os contos de Olhos D’Água, em especial, provocaram em mim uma pergunta metodológica: como criar uma estrutura de breves narrativas que acolhesse experiências situadas do meu universo de análise? A resposta foi se desenhando na medida em que eu compreendia que o formato de conto poderia funcionar como um dispositivo de ambientação sensível para a leitura da dissertação. Foi assim que passei a conceber os contos que abrem os seis ciclos vivenciais que organizam este trabalho. Como explicado no prólogo, os contos são ganchos imagéticos que instigam o leitor a imaginar sentidos para as reflexões e argumentações que serão desenvolvidas, aproximando-o das ideias consteladas por afetos provocados a partir da poética que os caracteriza. A descrição dos assuntos propostos em cada ciclo, assim como a maneira como realizei a coleta de dados e suas devidas associações teóricas na escrita interpretativa do estudo, é apresentada na seção “Buscando formas de surfar na correnteza”.

Ao articular a afroetnografia de Zora Neale Hurston com a escrevivência de Conceição Evaristo, proponho o que venho chamando, ao longo desta dissertação, de afroetnografia escreviente. Com isso, refiro-me a um modo de produzir conhecimento que assume, desde o início, que a pesquisa é feita por uma mulher negra, com mulheres negras e sobre experiências negras, em que o trabalho de campo e a escrita não se separam. A afroetnografia escreviente toma o cotidiano, as memórias, as emoções e os deslocamentos como matéria-prima legítima de análise, sem renunciar o rigor teórico, e compreende que teoria e narrativa caminham juntas:

a primeira ajuda a dar nome aos mundos que habitamos; a segunda sustenta a densidade das vidas que esses nomes procuram acolher.

Essa proposta teórico-metodológica também se ancora em uma percepção de tempo e movimento afinada com a cosmopercepção africana e com as formulações de Nêgo Bispo sobre circularidade, em que não há “começo, meio e fim”, mas “começo, meio e começo”. Organizar a dissertação em Ciclos Vivenciais é, portanto, mais do que uma escolha estética: é afirmar que a experiência não se deixa aprisionar em uma linha reta e que nossas vidas giram, retornam, recomeçam em outros pontos. A afroetnografia escreviente que assumo aqui dialoga com essa gira, porque reconhece que narrar essa jornada de racializar o debate em torno das PANC e seus mundos não é apenas descrever um objeto, mas participar de um movimento contínuo de reorientar caminhos, escurecer conceitos e reinscrever memórias que foram silenciadas. É nesse entrelaçamento de campo, escrita e circularidade que esta rota teórico-metodológica se firma e oferece seus contornos à comunidade científica.

1.2 IRMÃS INTERLOCUTORAS

Nesta subseção, apresento as irmãs interlocutoras desta pesquisa, Lourence Alves e Renata Sirimarco. Assim como eu, elas são mulheres negras de uma mesma geração que chega à universidade como primeiras de suas famílias a ocupar esse espaço, trazendo consigo mundos formados em quintais, terreiros, cozinhas, periferias urbanas e rurais. Ao atravessarmos os portões da universidade, não encontramos um lugar neutro, mas uma instituição majoritariamente branca, eurocentrada e urbana, em que o conhecimento é referenciado quase exclusivamente por autores e autoras brancos e por uma cosmopercepção ocidental tomada como universal. É nesse ambiente, e sob a tensão entre os repertórios ancestrais que nos constituem e uma ciência que tende a ignorá-los, que somos apresentadas ao conceito de Plantas Alimentícias Não Convencionais, formulado como novidade acadêmica justamente em um espaço que historicamente deslegitima os saberes de onde essas plantas nunca deixaram de ser comida, remédio e fundamento.

Lourence possui uma formação que congrega os campos da gastronomia, da história, da alimentação e saúde; enquanto Renata transita pelas áreas da biologia, da etnobotânica e da educação. Em ambas as histórias, foi possível apreender que o conceito de PANC aparece primeiro como categoria técnica, acompanhada de listas,

manuals, oficinas e materiais didáticos que falam em “resgate” de espécies “esquecidas” ou “subutilizadas”. Os impasses se colocam quando essas aprendizagens são socializadas junta as nossas famílias, comunidades e terreiros. É nesse encontro que a narrativa não se encaixa: mães, tias, avós, vizinhas e pessoas de axé relatam usos cotidianos de folhas, flores, frutos e raízes que sempre estiveram presentes nas panelas, nos quintais, nas roças, nos chás e nos banhos.

Beldroega, taioba, ora-pro-nóbis, feijão guandu, breo, caruru e tantas outras espécies nunca foram “não convencionais” nesses contextos; foram, e seguem sendo, parte da convenção alimentar e terapêutica de povos negros e de matriz africana. Nesse âmbito, Lourence sintetiza:

“Eu cresci numa casa de quintal em que [...] a gente tinha um quintal de fato que se plantava de fato o que tinha no almoço, desde a abobrinha que você comia a flor, você comia as folhas. [...] Então sempre muito mato, muita planta no meu quintal, eu cresci fazendo comidinha com planta”.

De modo semelhante, Renata Sirimarco narra a importância das receitas de família e da vinagreira ao lembrar que:

“a história que está me vindo na cabeça é quando eu tava conversando com o meu tio presencialmente sobre comida e sobre o mestrado [...] ele começa a falar do arroz de cuxá da minha família [...] falou da vinagreira e aí eu fiquei pirada né? De como que essas plantas atravessam os tempos, esse conhecimento atravessa os tempos [...] porque a minha família tem a receita dela do arroz de cuxá”.

É justamente essa dissonância entre o discurso acadêmico da novidade e a continuidade das experiências negras com as plantas que me leva de volta às contribuições de Angela Maria da Silva Gomes (2009) como lastro teórico para compreender o lugar das irmãs interlocutoras na rota desta pesquisa. Ao acompanhar terreiros de candomblé, quilombos e quintais urbanos na Região Metropolitana de Belo Horizonte, Gomes mostra que aquilo que a etnobotânica e a botânica hegemônicas classificam como “não convencional”, “subutilizado” ou “espontâneo” compõe, na verdade, uma etnobotânica negro-africana transatlântica, tecida pelos fluxos de plantas, pessoas e saberes entre África e Américas. Na rota que ela descreve, as folhas mantêm a vida, curam corpos, fundamentam rituais e alimentam famílias, conservando memórias de escravização, migração e resistência. Essa leitura me autoriza a tomar as trajetórias de Lourence, Renata e a minha própria como parte

de um mesmo mapa de saberes em que as PANC aparecem menos como invenção contemporânea e mais como renomeação tardia daquilo que nossas comunidades já sabiam e faziam.

Chamá-las de irmãs interlocutoras é, portanto, um gesto político e metodológico. Não se trata de “entrevistadas” anônimas, mas de mulheres negras que compartilham comigo um campo de experiências, afetos e compromissos ético-políticos em torno da alimentação e das plantas. Em diálogo com a afroetnografia escreviente discutida na seção anterior, nomear Lourence e Renata é inscrevê-las como parte da autoria desta pesquisa. São elas que, ao narrar suas histórias com as folhas, os terreiros, os restaurantes, as roças e os quintais, ajudam a desestabilizar a ideia de não convencionalidade das plantas e a adensar a crítica ao conceito de PANC tal como vem sendo difundido em espaços técnicos e acadêmicos. Nas subseções a seguir, apresento brevemente quem são essas mulheres e como se colocam no mundo, para que o/a leitor/a possa reconhecê-las como copensadoras da tese germinante que aqui se desenha.

1.2.1 Lourence Alves

Lourence Alves é gastrônoma, historiadora e doutora em Alimentação, Nutrição e Saúde. Desde a graduação em Gastronomia, a ausência de disciplinas e pesquisas que considerassem os comeres a partir de uma perspectiva preta a incomodava profundamente, mobilizando-a a construir uma linha de investigação própria sobre afrobrasilidades alimentares. Em sua trajetória acadêmica, a cozinha de santo no candomblé se torna um eixo central: é nesse campo que ela compreende a comida de terreiro como lugar de elaboração de sentidos, pedagogias e cosmopercepções que desafiam a lógica hegemônica dos sistemas alimentares e da nutrição. A partir dessa rota, Lourence assume a alimentação afrocentrada não apenas como tema de pesquisa, mas como projeto de vida, articulando docência universitária, pesquisa e atuação em restaurante, onde propõe cardápios que materializam, no prato, a categoria conceitual de afrobrasilidades.

Embora sua atuação não esteja diretamente circunscrita ao movimento das PANC tal como aparece em manuais técnicos e projetos de extensão, o modo como Lourence pensa as comidas de matriz africana tensiona a mesma chave: o que o discurso dominante trata como “acompanhamento”, “guarnição” ou “tempero” - folhas,

raízes, preparos - é, para ela, fundamento de mundos, não detalhe marginal. Ao trazer para o centro da cena ingredientes, técnicas e narrativas construídas em territórios negros, Lourence contribui para deslocar o olhar da “redescoberta” de plantas e preparos para a pergunta sobre quem sustentou, ao longo de séculos, a continuidade dessas práticas, apesar do racismo, da fome e da precarização da vida.

1.2.2 Renata Sirimarco

Renata Sirimarco se apresenta como uma estudiosa das folhas, expressão que sintetiza sua forma de perceber o mundo a partir da relação com o universo vegetal. Bióloga de formação, encontrou na etnobotânica o campo a partir do qual pesquisa plantas comestíveis desde 2012, em diálogo com a botânica econômica, com a educação e com abordagens interdisciplinares sobre alimentação. Nascida no Rio de Janeiro e residente há anos em Itacaré (BA), Renata construiu sua atuação em torno de consultorias, formações, projetos e cozinhas que articulam plantas afrodiaspóricas, espiritualidade de matriz africana e territorialidade, entendendo que sem as folhas muita gente não vive, não se cura, não se alimenta.

Em suas reflexões, o conceito de PANC aparece explicitamente como encruzilhada. De um lado, ele chama atenção para plantas que foram empurradas para as margens do sistema alimentar dominante; de outro, corre o risco de se tornar uma categoria simplificadora, que apaga a complexidade dos processos históricos de apagamento, desterritorialização, racismo e epistemicídio que marcaram esses alimentos em comunidades negras. Ao falar dessas plantas, Renata defende em que não se trata de “ingredientes alternativos”, mas da manutenção da sua própria vida e da sua comunidade e que o conhecimento sobre elas tem autoria, memória e lugares específicos. É nessa chave que sua trajetória se conflui enquanto uma mulher negra de axé que lê o mundo pelas folhas, problematiza os silenciamentos produzidos pela ciência moderna e reivindica que as pessoas que cunharam e conservaram os saberes sobre plantas comestíveis sejam reconhecidas como sujeitos centrais do debate.

Ao longo dos ciclos vivenciais seguintes, as vozes de Lourence e Renata reaparecem entrelaçadas às minhas, ora em contos, ora em excertos de entrevistas, ora em análises que retomam suas experiências. Desse modo, a presença das irmãs interlocutoras não se limita a esta apresentação inicial: elas atravessam a narrativa

como parte constitutiva da afroetnografia escreviente que proponho, tensionando continuamente o conceito hegemônico de PANC e afirmando as plantas como eixo de continuidade de saberes negros sobre alimentação, cuidado e futuro.

O arco narrativo que construo nesta dissertação para demonstrar a jornada de afro referenciar o conceito de PANC é, ele próprio, um achado etnográfico que emerge das entrevistas com as irmãs interlocutoras. É a partir do encantamento inicial, dos pontos de inflexão provocados pelos retornos às histórias de família, da elaboração de uma concepção afrocentrada da relação entre povo negro e plantas comestíveis e do reconhecimento da necessidade de reorientar o pensar e o fazer com essas espécies que ganham forma os ciclos vivenciais e a maneira como esta história é contada. Em outras palavras, não se trata apenas de organizar dados em capítulos, mas de assumir que a própria narrativa e suas características como ordem, contornos e ênfases são resultado de um processo afroetnográfico escreviente que toma as PANC como chave para reler, com mais nitidez, as continuidades e rupturas dos mundos negros que nos alimentam.

1.3 PROCEDIMENTOS DE PESQUISA E ÉTICA

Esta dissertação é uma pesquisa qualitativa e interdisciplinar que se organiza em ciclos vivenciais, assumindo a escrevivência como fundamento teórico-metodológico e articulando essa escolha à chave afroetnográfica discutida a partir de Zora Neale Hurston, bem como ao precedente brasileiro formulado por Leda Maria Martins em *Afrografias da memória* (1997). A opção pelos ciclos não cumpre apenas uma função de forma: ela também descreve um modo de aproximação do fenômeno, reconhecendo que o conceito de PANC, ao circular entre universidades, cozinhas, mídia e políticas de visibilidade, exige diferentes gestos de observação e interpretação.

1.3.1 Desenho geral e composição do corpus

O corpus desta pesquisa é deliberadamente plural e foi composto por três núcleos de materiais, mobilizados de maneira complementar:

Entrevistas (online, gravadas em vídeo e transcritas): Foram realizadas duas entrevistas com mulheres negras pesquisadoras e trabalhadoras do campo da

alimentação e nutrição, escolhidas por conveniência: interlocutoras com alguma relação com o universo social das PANC e que aceitaram participar após convite. A conveniência, aqui, não é entendida como improviso, mas como reconhecimento de um campo em que autorização, disponibilidade e disposição para falar também são atravessadas pela própria estrutura racializada de circulação do conhecimento.

Pesquisa documental e revisão da literatura (incluindo revisão bibliométrica e revisão narrativa): No eixo bibliométrico, o texto descreve busca em três bases (SciELO, BDTD e Google Acadêmico), realizada em setembro de 2021, com os descritores “Plantas Alimentícias Não Convencionais” e “PANC”, excluindo duplicações e determinados tipos de publicação (resumos de eventos, cartilhas e e-books). A partir dessa decisão, foi construído um banco de dados que contemplou 105 trabalhos, com recorte temporal de 2007 a 2021.

Memorial vivencial e cenas de experiência: Este trabalho assume que a produção de inteligibilidade sobre o campo das PANC não se reduz a 'dados externos' e incorpora um memorial vivencial que compreende um recorte temporal de 13 anos (2010–2023). Esse período abarca desde o meu encontro inicial com o conceito e as primeiras práticas de coleta urbana (fase de encantamento), passando pelas incursões ao território Kalunga (ponto de inflexão), até a elaboração da crítica contracolonial que culmina na escrita desta dissertação.

1.3.2 Procedimentos por ciclo vivencial

Os ciclos organizam a pesquisa por função analítica, e não por uma cronologia rígida. Em termos de procedimentos, cada ciclo demanda uma ênfase específica:

Ciclo Vivencial 1 (Rota teórico-metodológica): explicita as escolhas epistemológicas e a posição de escrita, aproximando escrevivência e afroetnografia e reconhecendo precedentes que recusam a separação rígida entre sujeito pesquisador e sujeito pesquisado (com destaque para Leda Martins).

Ciclos Vivenciais 2 e 3 (caracterização do campo e circulação do conceito): operam a sistematização documental e bibliométrica, descrevendo o crescimento do tema na literatura acadêmica e identificando seus principais eixos de produção. O texto registra que as categorias temáticas foram definidas a partir da leitura de resumos, considerando objetivo principal e metodologia dos trabalhos, o que

permitiu construir um mapa de tendências do campo (por exemplo, concentração em etnobotânica, bromatologia, pesquisas bibliográficas etc.).

Ciclos Vivenciais 4, 5 e 6 (cenais, disputa conceitual e reorientações): deslocam o foco da caracterização do campo para a disputa de linguagem, de autoridade e de nomeação. Aqui, as cenas funcionam como unidades de interpretação, e as interlocuções (entrevistas e memorial vivencial) operam como costura que revela convergências, divergências e pontos de atrito do conceito no cotidiano.

Com esse arranjo é possível estabelecer combinações entre procedimentos de sistematização (bibliometria e análise documental) com procedimentos interpretativos (cenais, memória, entrevistas), sem subordinar a escrita a um modelo único de evidência.

1.3.3 Procedimento analítico: costura, cenas e tratamento das transcrições

O procedimento analítico desta pesquisa se define menos pela aplicação de uma técnica única e mais por uma lógica de costura: uma triangulação interpretativa entre (a) entrevistas; (b) materiais documentais e bibliométricos; e (c) memorial vivencial da autora. Essa triangulação foi conduzida por três operações principais:

Leitura situada do campo (documentos e bibliometria): o banco bibliométrico foi utilizado para observar o campo das PANC como fenômeno social em expansão, identificando formas de publicação, áreas de concentração e tendências temáticas; as categorias foram organizadas a partir dos resumos, objetivos e metodologias descritos nos trabalhos, permitindo tratar o campo como linguagem e como regime de produção de autoridade.

Cenais como dispositivos interpretativos: em vez de reduzir o material a fragmentos descontextualizados, as cenas são tratadas como “unidades densas”, situações que condensam relações (corpo, território, circulação, validação, pertencimento) e tornam legível o custo de igualar experiências que não são equivalentes.

Tratamento das entrevistas e das transcrições: as entrevistas foram transcritas e lidas integralmente, e o material foi trabalhado por recorrências e tensões que se repetem como problema (por exemplo: quem nomeia, quem valida, quem circula, quem fica de fora), bem como por passagens que condensam deslocamentos

de sentido. Em vez de operar como “provas isoladas”, trechos selecionados foram acionados como linhas de força em diálogo com as cenas e com a crítica contracolonial, preservando o encadeamento narrativo que dá contexto às falas e evitando o recorte que esvazia a densidade do dito.

Do ponto de vista teórico-metodológico, essa forma de análise se apoia na compreensão de que, em culturas negras, memória e experiência não se limitam ao arquivo escrito: inscrevem-se também no corpo, na voz e no rito, como afrografias e como formas de elaboração que não cabem no molde da neutralidade como requisito de verdade. Em diálogo com o que o texto registra sobre Hurston (polifonia e deslocamento da oposição “Nós x Eles”), esse procedimento recusa um ponto de vista exterior como condição de cientificidade e assume a correspondência como caminho de compreensão, sem abandonar a tarefa interpretativa.

1.3.4 Ética, consentimento e gestão de riscos

Do ponto de vista ético, a pesquisa foi conduzida com consentimento informado das participantes, conforme indicado no protocolo de entrevistas anexado em apêndice, que inclui: leitura do Termo de Consentimento Livre e Esclarecido (TCLE), solicitação de autorização para gravação e assinatura do termo, além de etapas de convite e agendamento. O mesmo apêndice registra parâmetros de condução (entrevista prevista entre 40 e 60 minutos) e um conjunto de materiais de apoio ao procedimento (roteiro, bloco de notas, gravador etc.).

Quanto à identificação das interlocutoras, esta dissertação opta por reconhecê-las como sujeitas de pensamento e produção, evitando tratá-las como mera extração de fala. Essa decisão é coerente com uma rota afroetnográfica que recusa a separação rígida entre pesquisadora e pesquisadas e com a compreensão de que, em culturas negras, voz, memória e corpo constituem tecnologia de registro e elaboração de mundo. Quando necessário, a gestão de riscos foi orientada pelo princípio de proteção das participantes e dos contextos citados, evitando exposição indevida de práticas, territórios e vínculos.

1.3.5 Limites e alcance do estudo

Os procedimentos adotados não pretendem produzir generalizações estatísticas. A opção por duas entrevistas por conveniência, a heterogeneidade do corpus e a centralidade de cenas e memórias configuram uma pesquisa voltada a compreender sentidos, disputas e regimes de reconhecimento em torno do conceito de PANC, especialmente quando se desloca o eixo hegemônico e se racializa a leitura do campo. Nesse desenho, cada ciclo funciona como uma forma de observação ajustada ao que ele precisa tornar visível: ora o campo como arquivo, ora o campo como circulação, ora o campo como conflito e é dessa alternância, conduzida com método, que o argumento ganha corpo.

1.4 ESCURECER E AFROCONSCIENTIZAR MEUS SABERES E SABORES

Neusa Santos Souza (1983) foi uma leitura fundamental para que eu entendesse a necessidade de buscar referências negras para balizar meu olhar sobre o cenário alimentar brasileiro. Eu sou uma dentre tantas outras pessoas negras que, ao serem atravessadas pelo racismo, são tolhidas de entender o funcionamento das relações sociais, seus simbolismos, contextos políticos, históricos, culturais a partir de referências próprias das subjetividades, da cognição e das epistemes negras. Justamente por compreender que essa “consciência negra”, o tornar-se negra (SOUZA, 1983), não está dado, não é automático: exige um trabalho reflexivo, intersubjetivo.

Não é porque eu sou uma mulher preta retinta e formada numa graduação em nutrição que a minha consciência está escurecida a tal ponto de conceber de maneira espontânea os processos que envolvem a reflexão em torno do binômio raça e alimentação. Em outras palavras, não é porque eu sou uma nutricionista preta que isso é o suficiente para que eu enxergue, compreenda e debata sobre os impactos da colonização em torno das práticas alimentares da população negra.

Atualmente, reconheço os efeitos transformadores e disruptivos do meu encontro com famílias quilombolas. Considero que, não somente a cena descrita na introdução, onde fui lida como uma integrante daquela comunidade, como as demais vivências que questionaram as bases teóricas que me levaram até aquele “campo”, são “fatos etnográficos” (PEIRANO, 2008) que por si só poderiam gerar discussões

para uma dissertação específica. No entanto, na época em que essas situações aconteceram, eu estava repleta de noções, conceitos e fundamentos teóricos produzidos pelo que Bispo define como saber sintético, o saber produzido na lógica euro cristã colonialista, que, segundo o autor, é definida pelos próprios colonialistas como “ciência” (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023b).

Minha intenção aqui é fazer um compartilhamento das encruzilhadas que passei para construção deste corpus de pesquisa. Uma rota que afro-orienta sentidos vis-à-vis a um objeto de análise que também se transformou ao longo do tempo. Vejo como complexo, desafiador, mas extremamente necessário o exercício de contornar os limites do meu trabalho. Por vezes, parece que estou andando em círculos, talvez seja exatamente isso que eu esteja fazendo - e tudo bem -, entendendo a natureza circular e circulante da oralidade e do saber orgânico e oralizado próprios da ancestralidade africana. Nesse sentido, a cada texto vamos demonstrando as múltiplas camadas e porteiras que tenho percorrido para chegar até aqui. É como se eu estivesse deixando lembretes numa trilha fechada para não perder o rumo e apoiar quem desejar seguir as fitas coloridas que vão sendo amarradas nos galhos das árvores que condensam essa mata.

A partir dos ensinamentos do mestre Nêgo Bispo eu percebo, de maneira ampla e profunda, como tudo o que tenho para dizer, analisar e sistematizar está localizado num contexto euro cristão colonialista. A partir dessa percepção, me cabe a tarefa de reconhecer que, mesmo buscando afro-orientar meus saberes, eu também estou produzindo conhecimento sintético aqui. O que pode me diferenciar nesse processo de construção de conhecimento numa lógica científica moderna é o desejo de criar diálogos na fronteira entre os saberes sintético e orgânico (SANTOS, 2019; ANZALDÚA, 1987), entendendo a fronteira, tal como propõe Gloria Anzaldúa, como um espaço tenso e criador em que mundos, línguas e epistemes em conflito se tocam, se ferem e se reinventam. Penso que somente assim eu alcançarei o principal objetivo dessa investigação, que é estabelecer uma crítica contracolonialista ao conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais. O que me parece razoável: fazer uso de uma perspectiva quilombola a uma concepção que, na sua natureza branca, urbana e acadêmica, me levou até os longínquos lugares do vasto território quilombola Kalunga.

E se antes eu me via sem ferramentas para descrever tudo o que vivenciei, não somente junto aos estranhamentos etnográficos com famílias quilombolas, numa

tentativa frustrada de elaborar uma discussão sobre as PANC em território quilombola, hoje, graças a Conceição Evaristo, Zora Neale Hurston e Antônio Bispo dos Santos, eu me sinto capaz e confiante de manifestar essa escrita, evidenciando a decisão de afro-orientar e contracolonizar esta empreitada como pesquisadora alimentar preta. A interpolação entre as referências teórico-metodológicas escolhidas e minhas vivências enquanto ativista e pesquisadora me levam a reconhecer o quão marginal ainda é esta proposta.

Marginal, pela ideia de margem. Estar à margem dos campos de conhecimento e fazer o exercício de atravessar fronteiras para me aproximar cada vez mais do saber orgânico, proposto por Nêgo Bispo enquanto “o saber que se desenvolve desenvolvendo o ser” (SANTOS, 2015, p. 48). O saber orgânico é o que a ciência moderna define como saber “popular”, “empírico”, “tradicional”; para o autor, os saberes advindos dos povos africanos em diáspora e indígenas, que são operadores dos saberes orgânicos, versam sobre a vida e sua manutenção de maneira harmônica com o cosmos, numa lógica de confluência e biointeração.

Para o mestre quilombola Antônio Bispo, os saberes orgânicos respeitam fronteiras. Fronteiras são espaços que podem ser alargados por meio de diálogos e compartilhamento de aprendizagens; nelas, o encontro entre modos distintos de conhecer não busca assimilação, mas correspondência. O saber sintético, ao contrário, não reconhece fronteiras, apenas limites: tende a avançar sobre outros territórios, classificando-os, ordenando-os e, muitas vezes, produzindo conflito em vez de diálogo.

Em confluência com essa noção, Gloria Anzaldúa (2016), ao escrever desde a *borderland* entre México e Estados Unidos, compreende a fronteira como ferida histórica e, simultaneamente, como lugar de uma consciência fronteiriça, em que sujeitos mestiços e racializados aprendem a habitar o entre-lugar e a negociar códigos, línguas e cosmopercepções em disputa. Aproximar Bispo e Anzaldúa me permite pensar as fronteiras de conhecimento que atravessam esta pesquisa - entre ciência moderna e saberes orgânicos afro-indígenas, entre universidade e quintal, entre Nutrição branca e cozinhar negro - como lugares de possibilidade, em que a abertura à pluralidade de vozes e experiências pode levar a compreensões mais profundas e comprometidas com a justiça epistêmica.

Por isso, evidenciar a decisão de afro-orientar esta escrita vem ao encontro do reconhecimento da inexistência de neutralidade na ciência. Não somente pela

desconstrução da assimetria de poder entre produção de conhecimento científico e popular, mas pela necessária relevância de autorizar vozes plurais (a começar pela minha) no protagonismo da construção de saberes e fazeres para compreender, explicar e concretizar o mundo. Neste sentido, a chave raça é central na elaboração deste trabalho em todas as suas etapas de desenvolvimento. Tanto trazendo autores e autoras negras para articular teorias e reflexões, quanto na busca por explicitar os contrastes e dinâmicas sociais a partir das relações étnico-raciais que estão sempre presentes nas sociabilidades brasileiras, mas que em poucos momentos são apresentadas e analisadas de forma corrente na literatura. Racializar debates para além das denúncias de racismo e violação de direitos humanos é uma intencionalidade proposta nesta pesquisa.

Enquanto nutricionista, partilho do entendimento que este campo de saber, que também é uma categoria profissional, está centrado numa lógica biologicista, médico-centrada e extremamente embranquecida. Não há no currículo acadêmico do curso de nutrição quaisquer eixos pedagógicos que trabalhem as dimensões políticas, econômicas e simbólico-culturais da alimentação; e muito menos evidentes são discussões racializadas em torno desses fenômenos sociais alimentares.

O percurso formativo da nutrição, no que tange às áreas mais humanizadas ou compreensivas, segundo Freitas e colaboradoras (2011), ocorre majoritariamente na pós-graduação, em programas de ciências sociais ou outros ligados aos temas da sociologia, antropologia ou psicologia. Nesse sentido, considero que ultrapassar uma primeira fronteira para o estabelecimento de conexões que ampliem os olhares de profissionais nutricionistas na grandeza da alimentação coloca-se como uma abordagem que oferece novas teorias e práticas deste campo de saber e seu exercício profissional. Nesse cenário, enegrecer o campo da alimentação e da nutrição não é um adendo identitário ou um tema “setorial”, mas uma condição para que a própria formação e a prática profissional sejam capazes de responder de modo responsável às desigualdades alimentares que atravessam a população negra no Brasil.

É importante reconhecer que essa travessia não é individual nem isolada. No campo da alimentação e da nutrição, o CulinAfro, projeto de extensão e grupo de pesquisa criado em 2014 na UFRJ Macaé, sob coordenação de Rute Ramos da Silva Costa, com foco em alimentação e nutrição em afroperspectiva, vem articulando escola pública, comunidades quilombolas e culinária afro-brasileira como eixo de promoção de saúde e de enfrentamento ao racismo alimentar. A Rede Ajeum, por sua

vez, é uma rede auto-organizada de nutricionistas e estudantes de Nutrição negros e negras que incidem sobre conselhos profissionais, políticas públicas e espaços de formação, denunciando o racismo na alimentação e produzindo referenciais para uma nutrição antirracista. É nesse caldo político e afetivo que se inscrevem também esta dissertação e as trajetórias de Lourence Alves e Renata Sirimarco, apresentadas aqui como irmãs interlocutoras: mulheres negras que atuam em diferentes frentes da cozinha, da pesquisa e da educação alimentar e que, ao narrar suas experiências com plantas comestíveis, ajudam a consolidar uma rede de saberes que tensiona o embranquecimento do campo e afirma outras possibilidades de pensar e praticar a alimentação.

Racializar os debates no campo de alimentação e nutrição é um processo emergente no país. Ainda precisa ir além dos números apresentados sobre a prevalência de doenças crônicas não transmissíveis na população negra em estudos epidemiológicos; da inclusão de corpos negros como “objetos” de pesquisas antropológicas; e de evidenciar as “contribuições” negras na formação da sociedade brasileira, centrando os discursos e teorias racializadas apenas a partir do racismo e da exotização.

Pensar a alimentação numa perspectiva vinda do berço civilizatório africano que, ainda que de maneira compulsória e violenta, radicou-se nas Américas pode ser considerado o avanço numa segunda fronteira. Isso significa reconhecer que todos os ensinamentos e princípios de existência negra não estão presentes na ciência ocidentalizada e colonizada em que estamos imersos. Nessa perspectiva, enegrecer os debates em alimentação e nutrição deixa de ser um gesto periférico ou meramente denunciativo para se afirmar como exigência epistemológica e política. Sem colocar no centro os modos de existência e as cosmopercepções negras, continuaremos produzindo diagnósticos, políticas e práticas que ignoram justamente aqueles corpos que mais sofrem com a fome, a má alimentação e as violências institucionais.

Entendo que esses avanços em fronteiras são esforços que não descrevem apenas a minha vivência enquanto uma jovem mulher negra que se coloca como ativista e pesquisadora alimentar do seu tempo. Percebo as dificuldades e complexidades postas para estabelecer tantas articulações que demandam imersões profundas e reconhecimentos densos. Ao me tornar (ainda estou nessa caminhada) uma negra pesquisadora da cultura alimentar brasileira, não consigo me contentar com a história que vem sendo contada e assumida por autores brancos. Refletir e falar

sobre as insuficiências do conceito de PANC só foi possível a partir desse escurecimento. Escurecer e afro conscientizar o que ainda há de colonialidade no interior de uma conceituação supostamente alternativa, como as PANC, é o que me permite propor aqui uma crítica contracolonial a esse conceito.

CICLO VIVENCIAL 2 | O ENCANTAMENTO

EU VEJO COMIDA EM TODO LUGAR

Na infância, eu adorava sair com meu pai nas épocas próprias para coletar amoras e pitangas. Nas primeiras semanas do final do inverno era o momento das amoras. “Peguem somente as roxas, as vermelhas estarão prontas na próxima vez que viermos e as verdes, não comam... dá caganeira”, dizia meu pai. Eu era uma criança que sempre “pagava para ver”, um dia resolvi comer somente amoras verdes, me fiz de escondida no meio das árvores, botava as amoras roxas no pote e as verdes mandava pra dentro... deu no que deu, passei um dia indo ao banheiro várias vezes. Eu não precisava confessar minha travessura, meu pai sabia o que tinha acontecido e ria por dentro. Levávamos potes de sorvete cheio de frutinhas para que se transformassem em suco, mousse, picolé e enfeite de salada do final de semana. Ah, eu amava. Eu gostava das pitangas também... mas as amoras eram mais docinhas, deixavam a boca colorida e eram escurinhas. Como eu amava as amoras. Também gostava porque elas pareciam muitas frutinhas numa só, eu que sempre gostei de brincar com outras crianças, ficava imaginando como aquelas pequenas bolinhas conviviam juntas toda uma estação... ou até eu coletá-las.

As amoras e pitangas foram a porta de entrada para coletas mais fortes, especialmente depois que eu conheci as Plantas Alimentícias Não Convencionais. Além das amoras e das pitangas, eu comecei a identificar as mangas, os mamões verdes, as laranjas de suco ou doce, os limões-bergamotas, os maracujás, as goiabas, os abacates... até pera eu encontrava nas ruas, conforme a sazonalidade do ano. E não foram só as frutas que se apresentaram: pequenas folhas mais escuras entre a grama – alface-silvestre ou crepe-japonês..., as folhas que se alastram nas grades como a bortalha.

Não acredito ainda como eu consigo decorar tantos nomes.

Eu me sinto muito feliz com esse conhecimento. Imagina quando eu tiver a Bíblia das PANC? Ainda não tenho dinheiro... acho que vou pedir de presente de formatura. Alguém há de me dar, né? É um momento importante... Olha ali! Que baita taioba! Isso que nem falei que eu enxerguei os lírios-do-brejo logo ali atrás. Todo dia eu vejo coisa nova no caminho de ônibus indo para o centro pegar o trem para chegar na faculdade... ah, tem o circular depois do

trem. Além do trajeto do ônibus eu vou dormindo ou lendo artigos, aí as plantas ficam para outro momento... mas bem breve!

Chego no Centro 2 da faculdade e enxergo lá no 5 todas aquelas taiobas margeando o laguinho. Eu queria tanto ser sem vergonha o suficiente e arrancar uma haste só para experimentar o salgado da ponta submersa. Como elas são enormes, acabo desistindo do plano. Lá no prédio B tem um canteiro todinho de peixinho-da-horta, acredita? Já peguei várias folhas e fiz em casa, gosto de peixe é que não têm! Essa gente encontra gosto de peixe onde não tem só pode ser maluca. Logo na sequência tem um caramanchão de mini jasmim – são tão cheirosas, eu fico na dúvida se como ou sinto o cheiro! E entre os prédios E e D tem uma ora-pro-nóbis, queriiiiida ora-pro-nóbis. Aprendi que ela se reproduz por estaca, aí onde eu vejo uma, corto um pedaço do caule fino para dar para a algum sortudo, afinal, ela tem quase 43% de proteína em 100 gramas de folhas secas.

Eu acho que estou ficando louca. Eu vejo comida em todo o lugar.

O conto que inaugura este ciclo, “Eu vejo comida em todo lugar”, anuncia um deslocamento do olhar que não se dá apenas no plano cognitivo, mas no corpo, na memória e na relação com o território. Ver comida em todo lugar é perceber que o mundo vegetal deixa de ser pano de fundo e passa a se apresentar como possibilidade concreta de alimento, cuidado e relação. Esse encantamento não se constitui de forma isolada, mas emerge como experiência compartilhada, como também aparece nas narrativas das irmãs interlocutoras, que relatam trajetórias semelhantes de aproximação com o universo das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC).

O encantamento, aqui, não é tratado como ingenuidade ou adesão acrítica, mas como um momento inaugural do percurso analítico. Ele marca o encontro entre um conceito legitimado pela academia e práticas alimentares que já habitavam quintais, roças, cozinhas e memórias familiares, mas que passam a ser vistas sob uma nova lente quando atravessadas pela nomeação científica. É nesse ponto que o encantamento ganha densidade etnográfica e se torna chave para compreender os movimentos que se desdobram nos ciclos seguintes.

Sem dúvida, é um tema encantador! Quando você se depara com as grandezas estimadas para a existência de plantas comestíveis no mundo, emerge a vontade de sair comendo todo o vegetal que aparece na sua frente. É como se alguém te contasse que você ganhou um novo poder que

reconhece comida na rua. Esse sentimento descrito no conto é corroborado com as falas das nossas irmãs interlocutoras:

“conheci o termo quando eu tava ainda como estagiária no laboratório de botânica e etnobotânica (...) a gente foi participar [uma] jornada e aí a minha antiga orientadora falou: ‘olha vai ter uma aula prática com o Valdely Kinupp que é o autor do livro etc.’ (...) a gente andou pelo campus, mapeou as consideradas PANC, coletou e foi para a cozinha do campus. (...) todo mundo, aquela coisa de laboratório/biologia/botânica, muita gente não sabia o que fazer porque eram plantas novas, cada pessoa de um lugar diferente, um bando de novidades em grupo ainda. A gente ficou junto tempo na cozinha. E eu sou cozinheira, então desde aquele momento eu gostei da prática, gostei de encontrar plantas novas, de saber de plantas novas. E foi um **encantamento** nesse sentido de conhecer vegetais novos que eu poderia pensar em coletar, levantar perto da minha casa etc.” [Renata Sirimarco – grifo nosso]

“Eu acho que eu compartilho do **encantamento** que você teve com as PANC. Eu conheci o conceito numa palestra que o Valdely Kinupp fez (...) início de 2016 e eu fiquei muito encantada com a ideia de pensar que os saberes em torno daquilo que a gente come vem se perdendo e que a gente precisa fazer um movimento de resgate disso. Inclusive eu saí da palestra olhando planta na rua **como quem caça pokémon**, né? Eu ficava tipo, enlouquecida” [Lourence Alves – grifo nosso]

Comigo o encantamento aconteceu da seguinte forma: eu era uma jovem desejosa de trabalhar com o combate à fome, que conhece o conceito das PANC e vê nele um universo de possibilidades. Diante da realidade da fome, sabendo que temos pelo menos 300 mil espécies vegetais no mundo, das quais 10% são comestíveis, ou seja 30 mil, e que de fato utilizamos cerca de 200 espécies que representam 50% da alimentação global, descobrir as 351 espécies catalogadas no livro Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil gera um encantamento. Eu comecei a identificar essas plantas por toda parte, e isso gera um sentimento de autonomia e emancipação. Mas vamos por partes...

2.1 DEFINIÇÃO E DISCUSSÃO DO ESTADO DA ARTE SOBRE AS PANC OU: PARA NÃO DIZER QUE NÃO FALEI DO CÂNONE

A literatura que conforma o estado da arte das PANC apresenta o conceito como resposta a processos de erosão da agrobiodiversidade, homogeneização das dietas e empobrecimento dos sistemas alimentares contemporâneos. Autores como Kinupp (2007) e Kinupp e Lorenzi (2014) definem as PANC como espécies com potencial alimentício pouco explorado comercialmente, mas com ampla possibilidade de uso culinário, nutricional e econômico. Nesse enquadramento, o conceito se

apresenta como ferramenta promissora para ampliar repertórios alimentares, fortalecer sistemas locais de produção e promover segurança alimentar e nutricional.

Ao longo das últimas décadas, as PANC passaram a compor um campo social em expansão, envolvendo universidades, projetos de extensão, iniciativas gastronômicas, políticas públicas e movimentos sociais. Esse conjunto de produções e práticas consolidou o termo no debate acadêmico e técnico, conferindo-lhe legitimidade e visibilidade. É nesse cenário que muitas pessoas - inclusive eu e as irmãs interlocutoras - entram em contato com o conceito, frequentemente mediadas por espaços institucionais de formação e divulgação científica.

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) é um dos conceitos utilizados para categorizar recursos alimentares vegetais disponíveis no mundo. Reconhece-se pelo menos duas motivações primordiais para os esforços acadêmicos de sistematizar essa oferta de fitomassa vegetal para consumo: a constante questão que se apresenta à humanidade, periodicamente, de como alimentar a população mundial frente seu intenso crescimento; assim como, o fenômeno da erosão da agrobiodiversidade, fruto da ação deletéria da industrialização sobre os modos de produção de alimentos das populações ao redor do planeta.

Nesse contexto, surge no Brasil, há quinze anos, o conceito das PANC, a partir das contribuições de Valdely Ferreira Kinupp e colaboradores/as, no âmbito de estudos da botânica e taxonomia, propondo um diálogo com outras áreas de conhecimento como a nutrição, a gastronomia e a agronomia. A publicação mais recente deste autor é um livro de 2014 que cataloga 351 espécies de plantas ou parte delas com funcionalidade alimentícia, de flores a caules ou rizomas. São muito diversas as variedades vegetais identificadas por Kinupp como fitomassa alimentar em potencial.

Essa organização sistemática da flora alimentícia, todavia, não ocorre em um vácuo de poder. Ela se insere no que Sueli Carneiro (2005) define como epistemicídio: um dispositivo de racialidade que opera através da negação da racionalidade do 'outro' para consolidar a supremacia intelectual branca. Ao categorizar plantas ancestrais como 'subutilizadas' ou 'não convencionais', a academia brasileira promove um sequestro da razão, transformando tecnologias seculares de nossos quintais e vãos em 'novidades' científicas descontextualizadas. O conceito PANC, sob esta lente crítica, atua como uma função de existência técnica que rebaixa o saber orgânico à

condição de mera curiosidade, enquanto a chancela acadêmica assume o protagonismo da verdade sobre o que é digno de ser comido (CARNEIRO, 2005).

Nesse sentido, PANC pode ser considerado um conceito (o autor não faz essa afirmação, o colocando como um acrônimo que categoriza um conjunto de plantas) que surge no campo acadêmico em 2007 a partir da tese de doutorado intitulada “*Plantas Alimentícias Não-Convencionais da Região Metropolitana de Porto Alegre, RS*” defendida no Programa de Pós-Graduação em Fitotecnia na Faculdade de Agronomia da Universidade Federal do Rio Grande do Sul – UFRGS (KINUPP, 2007). Neste estudo, é possível apreender do autor uma proposta de construção conceitual das PANC a partir de discussões estabelecidas no campo da biologia, especialmente na área da taxonomia, onde pesquisadores elaboram listagens botânicas que evidenciam a utilidade alimentícia do reino vegetal para o consumo humano. Num sentido amplo, o autor exemplifica em sua tese que *plantas alimentícias*:

são aquelas que possuem uma ou mais partes (e/ou derivados destas) que podem ser utilizadas na alimentação humana, tais como: raízes, tuberosas, tubérculos, bulbos, rizomas, cornos, ramos tenros, folhas, brotos, flores, frutos e sementes ou ainda látex, resina e goma, ou que são usadas para obtenção de óleos e gorduras comestíveis. Inclui-se neste conceito também as especiarias, substâncias condimentares e aromáticas assim como plantas que são utilizadas como substitutas do sal, como edulcorantes alimentares e no fabrico de bebidas, tonificantes e infusões. (KINUPP, 2007, p. 16).

No que diz respeito às plantas alimentícias não convencionais, o autor desenvolve a ideia de que há uma subutilização de espécies nativas com potencialidade alimentícia no incremento alimentar das populações e que essa pouca utilização compromete a diversificação alimentar e o desenvolvimento econômico de famílias. Dessa forma, plantas vulgarmente reconhecidas como “mato”, “inço” ou “daninhas”, assim como “silvestres” ou “ruderais” podem conter funcionalidades alimentares importantes para a alimentação humana e são negligenciadas por grande parte da população (KINUPP, 2007; KINUPP e LORENZI, 2014). Logo, segundo o autor, a tentativa de categorizar este grupo de plantas subutilizadas ou negligenciadas apresenta a definição das PANC como: “*plantas que possuem uma ou mais das categorias de uso alimentício (...) que **não sejam comuns, não sejam corriqueiras, não sejam do dia a dia** da grande maioria da população de uma região, de um país ou mesmo do planeta.*” (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 14, grifo nosso); ou:

“todas as plantas que têm uma ou mais partes ou porções que podem ser consumidas na alimentação humana, sendo elas exóticas, nativas, silvestres, espontâneas ou cultivadas (...) partes ou porções ou produtos alimentícios não convencionais.” (KINUPP; LORENZI, 2014, p. 15, grifo nosso).

As definições que compõem o processo de conceituação das PANC são amplas e estão situadas no debate acerca de alternativas alimentares para a alimentação humana. A literatura acadêmica em torno das PANC ainda é recente no país; mesmo assim, a discussão científica que a antecede é mais antiga. Em linhas gerais, ao longo do século XX, pesquisadores alertavam sobre o desaparecimento de diversas plantas alimentícias e variedades outrora convencionais, resultando em uma grande perda dessa agrobiodiversidade (THRUPP, 2000). Esse desaparecimento de recursos alimentares vegetais pode ser entendido a partir de estudos como erosão da agrobiodiversidade (MACHADO; SANTILLI; MAGALHÃES, 2008), desdobramento do imperialismo agroalimentar (BRACK; KÖHLER, 2019) que implica numa alimentação básica muito homogênea, monótona e globalizada segundo Lorenzi e Kinupp (2014).

As contribuições de Kinupp e colaboradores (KINUPP; BARROS, 2004; KINUPP, 2007; KINUPP, 2009; e KINUPP; LORENZI, 2014) corroboram com estudos que, no âmbito da temática de agrobiodiversidade, apresentam o potencial de oferta/produção de recursos alimentares no planeta (HOEHME, 1946; KUNKEL, 1984; TANGLEY; MILLER, 1991; WILSON, 1994; RAPOPORT; DRAUSAL, 2001), assim como alertam para a preocupante e contínua redução da utilização desses recursos pela humanidade (DAM, 1984; RAPOPORT e LADIO, 1999; CARNEIRO, 2004).

Numa breve contextualização, a partir do advento da Revolução Verde¹⁴ surgiram as bases para a difusão da agricultura atualmente chamada de convencional e houve um grande aumento nas perdas de variedades tradicionais (também chamadas crioulas, porque desenvolvidas, adaptadas ou produzidas por populações indígenas, quilombolas e/ou camponeses) devido à adoção de variedades modernas (ou seja, sementes resultantes de ‘melhoramento genético’ em bases laboratoriais) e da industrialização da agricultura (CLEVELAND; SOLERI; SMITH, 1994;). Assim, plantas como milho, banana, trigo, soja e arroz tiveram sua base genética reduzida, sendo consideradas as variedades “melhoradas” mais produtivas, dentro dos sistemas

¹⁴ Processo que teve início na década de 1950 no Estados Unidos e na Europa, estendendo-se sobre outros países nas décadas seguintes. Refere-se a mudanças significativas na agricultura, por meio do uso intensivo de insumos industriais, mecanização e redução do custo de manejo, que resultaram em aumentos exponenciais no volume da produção agrícola.

de produção que se tornaram hegemônicos. Muitas variedades e espécies, por serem consideradas menos viáveis economicamente nesse modelo, foram negligenciadas, de forma que os sistemas agrícolas tendem a uma simplificação do ambiente e à baixa biodiversidade (ALTIERI, 2002).

Essas mudanças na agricultura têm implicado em uma alimentação homogeneizada, com predomínio de variedades comerciais. São subutilizadas não apenas as variedades tradicionais de cultivos atualmente produzidos em grande escala (a exemplo do trigo, do milho e do arroz), mas também há redução no cultivo e consumo de outras espécies, que ficaram às margens das atuais matrizes produtivas e não possuem interesse econômico para a indústria agrícola (ALTIERI, 2002).

Estudos estimam que há pelo menos 300 mil espécies de vegetais de plantas no mundo e que pelo menos 10% desse montante tem alguma funcionalidade alimentícia. Então há pelo menos 30 mil espécies em todos os biomas do mundo que podemos comer. Em perspectiva, as plantas alimentícias consumidas ao longo da história, segundo apontam estudos arqueológicos, nós utilizamos pelo menos 6 mil espécies de plantas ao longo de todos os milhões de anos que existimos no mundo. Por outro lado, há 200 espécies de plantas que o mundo moderno hoje utiliza na alimentação seja como alimento principal ou ingrediente culinário. Mais de 50% da alimentação global é composta por nove dessas 200 plantas, incluindo batata, arroz, feijão, soja e milho.

Trata-se de um processo que alguns autores chamam de erosão da agrobiodiversidade, que tenta explicar por que não consumimos essas 6 mil espécies que já fizeram parte da alimentação da humanidade. Por que apenas só 200 delas fazem parte do repertório alimentar global e ocupam mais de 50% das fontes alimentares da nossa das nossas práticas cotidianas.

Os motivos listados pelos autores já referenciados para a redução do uso da biodiversidade vegetal na alimentação humana estão relacionados às dimensões econômica e social. Econômica porque houve uma especialização alimentar a partir do cultivo e manejo de cultivares consumidas culturalmente por povos colonizadores em países colonizados; mas também, a associação entre o desenvolvimento da agricultura - a partir do pacote tecnológico trazido pela Revolução Verde e a industrialização na produção de alimentos (HAWKES; O'CONNELL; ROGERS, 1997; CARNEIRO, 2004). Na dimensão social, destaca-se a valorização das práticas

alimentares urbanas com forte incentivo da mídia, em favor da indústria de alimentos, de um lado, e de outro, em detrimento dos saberes passados oralmente entre gerações que vivem no campo (RAPOPORT; LADIO, 1999; GROSSMAN, 1998; CARNEIRO, 2004; HERNÁNDEZ, 2005).

Esses processos perpassam as relações de vida das pessoas no campo e na cidade, já que o que não se vê (ou se reconhece) como alimento no campo, possivelmente não é visto (ou reconhecido) como alimento na cidade. Esse encadeamento de múltiplas causalidades resulta, afinal, na redução da demanda por certas plantas ou variedades, levando o agricultor a deixar de produzir essas plantas e variedades porque não há demanda e, na cidade, o consumidor/a não identifica ou rejeita determinado tipo de alimento de forma que, em ambas as pontas da cadeia, existe um desestímulo à continuidade de sua produção e de seu consumo (KINUPP; LORENZI, 2014). Pressupõe-se assim que o que é esquecido no campo, possivelmente será esquecido na cidade e, em contraposição, o que não é consumido na cidade, tampouco será produzido pelo campo, gerando um ciclo vicioso de monotonia e redução da biodiversidade alimentar.

Em uma dimensão nacional, há estudos que abrangem a percepção dessas plantas a partir de suas naturezas espontâneas ou ruderais, referindo-se em sua maioria a vegetais coletados e não cultivados, especialmente aqueles que possuem um ciclo curto de desenvolvimento e, muitas vezes, sendo essas plantas vistas como infestantes ou invasivas (ZURLO; BRANDÃO, 1989; CARNEIRO 2004). Há definições muito alinhadas com outras terminologias presentes na literatura internacional, além dos termos “ruderal” e “ervas comestíveis”, como o termo *edible weeds* (DÍAZ-BETTANCOURT et al., 1999) e *malezas comestibles* (RAPOPORT et al., 2009), que podem ser traduzidos de forma livre como “matos comestíveis” ou “erva daninha comestível” respectivamente.

No Brasil, as PANC vêm ganhando notoriedade dentro e fora da academia se apresentando como uma categoria em evidência para pesquisas científicas e ações coletivas. Especialmente a partir de 2014, com a publicação do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas* (KINUPP; LORENZI, 2014), as temáticas mediadas pelas PANC são amplificadas, rompendo as fronteiras das universidades brasileiras e recebendo atenção de segmentos da sociedade, sobretudo em áreas urbanas.

É possível perceber a formação de um campo social que se revela por meio das PANC. Seja por suas possibilidades de produção agrícola, suas aplicabilidades culinárias e alimentares de reconhecimento e consumo, assim como estratégias e construções acadêmicas ou empíricas de difusão. Observa-se o desencadeamento de inúmeras relações que se estabelecem a partir destas plantas. As sociabilidades construídas em torno das PANC no Brasil incluem culinaristas, cozinheiros/as, professores/as universitários, alunos/as de graduação, ativistas alimentares, feirantes, permacultores/as, agroflorestores, entre outros segmentos sociais. Ao que parece, as PANC alcançaram um lugar transdisciplinar que perpassa inúmeros espaços e dialoga com diferentes campos.

As PANC vêm sendo analisadas enquanto uma tipologia de plantas com potencial alimentício partindo da premissa que um número significativo delas faz parte de saberes populares associados à alimentação e saúde. Existe um reconhecimento geral que a popularização das PANC é uma estratégia de mitigação da perda da agrobiodiversidade, fenômeno deletério aos ecossistemas e sistemas alimentares humanos. Não esgotando os possíveis consensos dentre as pesquisas sobre as PANC, mas buscando dar destaque a alguns elementos que formam as fronteiras do presente trabalho: observa-se uma incongruência epistemológica no uso equiparado de conceitos, mesmo que correlatos, não possuem perspectivas similares a conceituação proposta por Kinupp em suas contribuições acadêmicas sobre o tema.

Barros (2012) nos mostra a relevância dos conceitos para percepção e construção de um conhecimento das realidades que existem na sociedade. Segundo o autor, um conceito pode ser entendido “como uma formulação abstrata e geral, ou pelo menos uma formulação passível de generalização, que o indivíduo pensante utiliza para tornar alguma coisa inteligível nos seus aspectos essenciais ou fundamentais, para si mesmo e para outros” (BARROS, 2012, p. 31). Para as Ciências Sociais é extremamente relevante que a formulação de um conceito seja clara e precisa o suficiente para compor a edificação de fenômenos sociais. Entendendo a compreensão de conceito e seu processo de construção nas Ciências Sociais como uma mediação entre sujeitos pensantes e sua realidade (BARROS, 2012), não é leviano considerar equivocado a utilização de forma aleatória de diferentes conceitos, sejam eles nacionais ou internacionais, como sinônimo ou numa relação direta sem suas devidas caracterizações.

Na última década, as PANC se tornaram um termo emergente no país ganhando notoriedade no campo acadêmico. Na mesma medida, apresenta características polissêmicas por sua capacidade plástica de promover articulações com variadas matrizes de conhecimento. Ao mesmo tempo que isso possa parecer uma potencialidade, ao que tudo indica, não há clareza entre os atores que criam as realidades mediadas pelas PANC dentro e fora das universidades. Oliveira e Ranieri (2017) já apontavam a necessidade de uma construção epistemológica na conceituação das PANC, haja visto a existência de outras nomenclaturas no mundo (bem como perspectivas) no amplo debate sobre os recursos alimentares alternativos que já foram apresentados nesta seção textual.

2.2 ENCANTAMENTO: QUANDO O CONCEITO ENCONTRA NOSSAS MEMÓRIAS

O primeiro contato com as PANC costuma ser atravessado por uma sensação de descoberta. Renata relata que, ao conhecer o termo ainda no laboratório, durante atividades práticas, viveu um processo marcado pela experimentação e pela surpresa: um contato com “um bando de novidades”, novas receitas e plantas que até então não faziam parte do seu repertório acadêmico. O encantamento, nesse caso, surge associado ao ambiente universitário, à cozinha experimental e à linguagem científica que apresenta essas espécies como algo a ser revelado.

Lourence, por sua vez, afirma compartilhar desse encantamento, reconhecendo nele uma força mobilizadora. Ao se deparar com o conceito, percebeu que os “matos” do seu quintal, antes desvalorizados, ganhavam outro estatuto quando nomeados e ensinados dentro da universidade, espaço onde “se reverberam verdades”. Essa experiência evidencia como o encantamento é também efeito de um deslocamento simbólico: aquilo que era cotidiano e familiar passa a ser visto como conhecimento válido quando atravessa o crivo institucional.

É nesse mesmo impulso que reconheço meus primeiros movimentos de difusão e partilha. Antes mesmo de nomear minhas ações como ativismo ou situá-las num campo social específico, o encantamento me levou a criar espaços para circulação dessas descobertas. Projetos como Other Food e Refazenda nasceram desse desejo de compartilhar, de reunir pessoas em torno do que eu via brotar no chão e no imaginário. Naquele momento, ainda sem plena consciência das disputas raciais e epistemológicas implicadas, o encantamento já vinha acompanhado de uma urgência

de fazer junto, de socializar o que parecia novo e potente. Essas experiências serão aprofundadas no Ciclo Vivencial 3 - Mobilização e Ativismo, mas mencioná-las aqui ajuda a compreender como o encantamento já carrega em si uma dimensão prática.

2.3 QUANDO A NOVIDADE TEM COR: BRANQUITUDE, NOMEAÇÃO E “DESCOBERTA” DAS PANC

A sensação de novidade que acompanha o encantamento começa a ser tensionada quando esse conhecimento retorna aos espaços familiares e comunitários. Ao dialogar com mães, tias, avós, vizinhas e pessoas de axé, o que emerge não é desconhecimento, mas reconhecimento. As plantas apresentadas como “não convencionais” aparecem como parte constitutiva da prática alimentar, medicinal e ritual dessas pessoas. O estranhamento não está nas plantas, mas na surpresa de vê-las transformadas em objeto de interesse acadêmico.

Lourence nomeia esse processo ao afirmar que a universidade atribui um “selo branco de qualidade” a saberes que já existiam, mas que só passam a ser legitimados quando enquadrados por uma linguagem científica e por instituições historicamente embranquecidas. Nesse sentido, a novidade não é inerente às plantas, mas produzida por um dispositivo de nomeação que retira esses saberes de seus contextos negros e os reinsere como campo emergente, tendência ou inovação.

Esse encantamento não é neutro. Ele se inscreve num processo mais amplo de produção de consciência, atravessado pelo racismo e pelas formas como a branquitude organiza o acesso ao conhecimento. Como nos alerta Neusa Santos Souza (1983), tornar-se negro não é um dado imediato, mas um processo marcado por rupturas, deslocamentos e enfrentamentos simbólicos, especialmente quando a validação da própria realidade passa a depender do olhar legitimador de instituições embranquecidas. Nesse enquadramento, o encantamento pelas PANC pode ser lido como a face subjetiva de um conflito: o “mato” que sempre compôs a paisagem afetiva de nossas infâncias só ganha estatuto de “saber” quando recebe um selo universitário que o autoriza. Reconhecer que o que se apresenta como “novidade” acadêmica já fazia parte das práticas negras integra esse movimento de desvelamento e reposiciona a memória botânica como fundamento, e não como descoberta tardia.

Em suma, o encantamento descrito neste ciclo não deve ser lido apenas como uma epifania botânica, mas como uma faceta do dispositivo de racialidade que produz

um vitalismo seletivo sobre quais saberes devem permanecer vivos ou ser 'redescobertos' pelo biopoder (CARNEIRO, 2005). Se, por um lado, o acesso a esse saber acadêmico oferece ferramentas de trânsito social, por outro, ele nos confronta com a necessidade de uma ética de resistência que vá além da simples assimilação cultural. A 'descoberta' das PANC é, portanto, o ponto onde o epistemicídio encontra a possibilidade do resgate, exigindo que a caminhada de volta aos quintais seja, antes de tudo, um ato de libertação da mente e do paladar de quem decidiu, finalmente, deixar de ser o 'outro' para constituir-se como fundamento de si mesmo (SOUZA, 1983).

Essa dinâmica revela como a branquitude opera na produção do encantamento: ao mesmo tempo em que invisibiliza saberes negros, reapresenta-os como descoberta quando passam por seus próprios filtros. Reconhecer esse movimento não significa negar a potência do conceito das PANC, mas questionar quem tem o poder de nomear, legitimar e definir o que conta como conhecimento válido sobre o mundo vegetal.

É a partir dessa tensão entre encantamento e desconfiança; entre descoberta e apagamento que este ciclo se encerra. O encantamento inaugura o percurso, mas não o esgota. Ele se desdobra em mobilização, ativismo e, posteriormente, em pontos de inflexão que exigem reorientar o olhar. No Ciclo Vivencial 3 - Mobilização e Ativismo, acompanho como esse primeiro encontro com as PANC se traduz em práticas concretas e como, nas trajetórias de mulheres negras, o entusiasmo inicial passa a conviver com a necessidade de tensionar os limites do próprio conceito. Síntese do ciclo: o encantamento não nasce nas plantas, mas no modo como a branquitude reordena o reconhecimento invisibilizando saberes negros e reapresentando-os como descoberta quando passam pelos seus filtros. Ao acompanhar essa engrenagem, este ciclo já desloca a pergunta: menos “o que são as PANC?” e mais “quem tem poder de nomear, legitimar e definir o que conta como conhecimento?”. É essa contradição: entre a alegria da descoberta e o incômodo do apagamento que empurra o texto para observar o termo em circulação pública, isto é, quando “PANC” vira linguagem que convoca práticas, organiza redes e produz disputa.

CICLO VIVENCIAL 3 | MOBILIZAÇÃO E ATIVISMO

EU TENHO UM SONHO

Digo-lhes hoje, meus amigos, que, apesar do analfabetismo botânico e pelo desconhecimento das pessoas sobre plantas comestíveis, eu ainda tenho um sonho. Um sonho profundamente enraizado nas Plantas Alimentícias Não Convencionais.

Eu tenho um sonho que um dia, as pessoas viverão os verdadeiros significados dessa crença: “precisamos resgatar os conhecimentos perdidos sobre nossa biodiversidade alimentar no país.”

Eu tenho um sonho que um dia as pessoas em São Paulo deixarão de pagar grandes quantias por chás que podem ser encontrados nos quintais das nossas avós como a erva de santa-maria ou temperos para alta confeitaria que crescem nas árvores que compõem o paisagismo urbano nas cidades, como a aroeira.

Eu tenho um sonho que um dia ninguém passará fome porque terá o conhecimento sobre todas as 351 plantas catalogadas na Bíblia das PANC e poderá coletá-las nas calçadas, cercas, canteiros ou terrenos baldios.

Eu tenho um sonho que um dia ninguém acusará outra pessoa de roubo quando estiver coletando plantas comestíveis nas calçadas, cercas ou canteiros.

Eu tenho um sonho que um dia será possível ganhar dinheiro trabalhando com as PANC para o bem-estar das pessoas na promoção da agroecologia e da soberania e segurança alimentar e nutricional.

Eu tenho um sonho de que alimentos não convencionais ao ingressarem nas cadeias de produção de alimentos convencionais, não virarão iguarias da alta gastronomia, ficando inacessíveis para a maioria da população brasileira.

Essa é a minha esperança. Essa é a fé com a qual eu trabalho para a popularização das PANC. Com essa determinação criaremos um amplo movimento que transformará a vida de populações tradicionais que não veem mais valor em plantas tão potenciais, inseridas nos seus territórios.

Eu acredito! E você? Já conhece as PANC?

Esse conto abre o ciclo porque ele guarda o chamado público que a sigla passou a produzir, não descrevendo somente as plantas, mas as expectativas sociais, promessas, fronteiras de acesso e a crença de que a cidade (e seus quintais) podem voltar a ser lidos como território comestível. Ele é, portanto, documento de circulação: uma peça de mobilização que revela o período do encantamento, antes que a crítica peça outras ferramentas.

Este Ciclo Vivencial acompanha o ponto em que “PANC” deixa de operar apenas como terminologia e passa a circular como linguagem pública: convoca práticas, organiza redes, abre frentes de trabalho, cria visibilidade e produz disputa. O objetivo aqui é mostrar esses fluxos que vão dando corpo a esse conceito no cotidiano da vida, ao mesmo tempo em que se fortalece no campo acadêmico. E, por isso, escolho começar pelas falas de Renata Sirimarco e Lourence Alves como primeira camada analítica deste Ciclo Vivencial: os achados etnográficos que evidenciam a circulação do termo em práticas concretas referente a ofício, rotina, renda e sala de aula. A sessão 3.1, na sequência funciona como segunda camada, onde essa o fato social é reconstituído por marcos empíricos, iniciativas e rastros institucionais. A relevância está justamente no entre: os achados etnográficos mostram o termo acontecendo; a sociogênese mostra como esse acontecimento se fixa, se expande e se torna mensurável.

3.1 PANC COMO FATO SOCIAL: DIFUSÃO, REPERTÓRIOS DO COTIDIANO

Neste momento do Ciclo Vivencial 3, eu acompanho a circulação do termo “PANC” onde ela costuma ficar mais nítida: no trabalho, na pesquisa e nas práticas de mobilização. A sigla deixa de ser apenas nome e passa a organizar um nicho profissional na constituição de empreendimentos, projetos, consultorias, cursos e serviços. Ao mesmo tempo, entra e retorna à universidade como tema de extensão e de curiosidade científica, e sustenta ativismos que não são só discurso, mas prática cotidiana. É nesse terreno que as nossas histórias se encontram como evidência empírica situada, e é a partir das práticas, dos arranjos e das condições de sustentação do fazer que o fenômeno se torna observável.

Nas experiências partilhadas por Renata Sirimarco, esse movimento aparece primeiro como ponte institucional. Ela localiza a entrada das PANC em um circuito de extensão e levantamento em laboratório e, nesse gesto, a sigla já se mostra capaz de

atravessar o dentro e o fora, como método que se mistura com território. Mas o que me interessa, como achado etnográfico, é a mudança de registro: quando Renata diz que “respiro isso” e que “todo dia eu tô trabalhando sobre isso”, o termo deixa de ser tema e passa a ser ofício. A vida cotidiana vira lugar de sistematização: uma repetição que produz prática, repertório, decisão. E há uma imagem que não depende de solenidade: o aprendizado que acontece na rua, por encontro e gesto, por planta dada, por muda compartilhada, por comida oferecida. Eu leio essa cena como indicador de aderência: quando um conceito vira linguagem comum, ele não precisa ser explicado toda vez, ele “pega” no corpo do cotidiano e passa adiante por troca.

Renata também nomeia uma dimensão que costuma ser varrida para fora dos debates “bonitos”: o sustento. Quando afirma que sua principal fonte de renda é a Auêra, ela torna explícito que mobilização e ativismo podem virar arranjos de trabalho: curso, consultoria, serviço, economia de circulação. Aqui eu não romantizo e não desqualifico: o fluxo que abre oportunidades também produz fronteiras e disputas de legitimidade, de acesso, de autoridade, de quem pode dizer e de quem pode cobrar.

A Auêra, empreendimento de Renata Sirimarco, aparece aqui como evidência concreta de como “PANC” circula para além da universidade, tomando forma de ofício e de arranjo profissional. Criada em 2017 e formalizada em 2018, a Auêra se reorganiza quando Renata se muda para Itacaré, deixando de ter como eixo exclusivo a venda de comida e passando a se estruturar sobretudo em educação e consultoria. No período da entrevista, Renata descreve um cotidiano composto por consultorias gastronômicas, botânicas e acadêmicas, além de curso online e oficinas presenciais, isto é, um repertório de serviços que torna observável a profissionalização do termo nas práticas de mobilização.

No entanto, reduzir a Auêra a “empresa” seria perder o que ela significa na fala de Renata. Ela a nomeia como sua principal fonte de renda e, ao mesmo tempo, como propósito de vida, manutenção e compromisso com a própria comunidade, numa gramática em que trabalho e identidade não se separam. A Auêra também aparece como resposta a uma ruptura: a pergunta sobre por que certos saberes vegetais, tão presentes em memórias negras, passaram a ser tratados como novidade apenas quando atravessam mediações acadêmicas e embranquecidas. Por isso, o empreendimento se torna também ferramenta ética de resistência: ao “afro-orientar” práticas, linguagem e créditos, Renata disputa o modo como o conhecimento é

reconhecido, recusando que saberes negros sejam tratados de forma rasa ou sem autoria, e tensionando os mecanismos que transformam memória em “descoberta”.

Esta encruzilhada entre mobilização e subsistência exige desnaturalizar a noção de “ativismo voluntário”. Para a mulher negra acadêmica, o engajamento com as PANC é atravessado por vulnerabilidades impostas pela “interdição do domínio intelectual” (hooks, 1995, p. 63). A expectativa social de que mulheres negras devam servir com abnegação, a imagem de controle da “mãe preta” que cuida de todos, torna o ativismo puramente gratuito um luxo inacessível. Como aponta Neusa Santos Souza (1983), o processo de “tornar-se negro” em ascensão social exige o reconhecimento do custo emocional e material da atuação, rompendo com a “consciência alienada” que historicamente espera a doação servil de nossos saberes em troca de uma inclusão simbólica que não sustenta a vida.

Assim, o deslocamento para o empreendimento econômico narrado por Renata, ao afirmar que a Auêra é sua principal fonte de renda, funciona como um escudo contra o epistemicídio. Ao reivindicar o direito de conferir valor econômico e autoria ao seu saber, a mulher negra recusa o lugar de mero objeto de ciência e combate o que Carneiro (2005, p. 10) denomina como: [...] formas de sequestro, rebaixamento ou assassinato da razão. Ao mesmo tempo, e por outro lado, o faz enquanto consolida a supremacia intelectual da racialidade branca.

Nas experiências partilhadas por Lourence Alves, foi possível perceber que o termo ganha outra densidade: o circuito se revela como atravessamento crítico. Lourence pensa as PANC como “matos de comer” e relaciona essa conversa aos atravessamentos do sistema capitalista e à manutenção da colonialidade, observando o modo como as formas de comer vão “cabendo em caixinhas” e como a diversidade vai se perdendo, mesmo em territórios diversos. Eu tomo essa formulação como chave analítica para o ciclo: as PANC não são apenas repertório botânico; elas podem operar como lente para ler estreitamentos, padronizações e apagamentos nas formas de comer e para perceber como a vida urbana, os fluxos migratórios e a organização do mercado empurram a comida para um “roteiro” que prescinde de bioma, de regionalidade e de história.

Ao mesmo tempo, Lourence registra o termo por dentro da formação: na sala de aula, na cozinha, no exercício de provar, testar e “trazer pro prato”, e no plano teórico, quando as PANC atravessam pesquisas, palestras e cursos. Isso não é detalhe: é um modo de circulação que combina prática e discurso, ensino e trabalho,

visibilidade e tensão. E é nesse encontro, entre o que se faz, o que se ensina e o que se disputa, que eu situo a mobilização e o ativismo como dinâmica social, e não como slogan.

Esta mobilização e a consequente profissionalização do saber ocorrem dentro de um cenário marcado pela colonialidade alimentar. Trata-se de um padrão de poder que organiza o trabalho e a hierarquia dos corpos a partir de classificações raciais, determinando quais culinárias são consideradas "universais" e quais são relegadas ao "exotismo". Nesse contexto, a gastronomia de elite no Brasil opera uma "desculturação gastronômica" (ACHINTE, 2010), em que os sabores locais são subalternizados e só ganham prestígio quando "resgatados" por chefs majoritariamente brancos. Sobre essa estrutura de expropriação que sustenta o mercado culinário, Machado (2021, p. 9) observa:

[O trabalho culinário de mulheres negras] permite a acumulação de capital e a manutenção de um estilo de vida de classes médias e altas na medida em que mantém cozinheiras negras trabalhando em condições exaustivas, precárias e miseravelmente remuneradas. (...) [A análise busca] expor os detalhes das relações de poder e de violência que se estabelecem na cozinha entre senhores e patrões brancos e trabalhadoras negras.

Assim, o fenômeno social das PANC explicita um tensionamento étnico-racial e de gênero, pois pode reforçar um regime de autorização que concentra, sobretudo em chefs e especialistas majoritariamente brancos e homens, o poder de definir o que conta como "não convencional" e quais saberes merecem prestígio. Quando essa definição se estabiliza, ela tende a reproduzir a assimetria descrita por Achinte (2010) e por Machado (2021): práticas alimentares historicamente subalternizadas só ganham legitimidade ao serem reempacotadas por agentes socialmente autorizados, enquanto a autoria e a inteligência coletiva de mulheres negras, povos indígenas e comunidades tradicionais permanecem deslocadas.

Dito isso, a circulação que se encarna em ofícios, aulas, cozinhas e vínculos também se adensa em outra escala: quando uma sigla condensa uma conversa, ela passa a caber na mídia, nas políticas, nos projetos, nos editais, nas instituições, e começa a produzir registros que podem ser acompanhados. A utilização do acrônimo PANC, um fragmento unitário que pudesse ser divulgado e propagado de uma maneira mais facilitada, deu margem para que mais pessoas se interessassem por falar sobre esse conceito. Talvez, sem o acrônimo, o conceito fosse continuar apenas

no espaço acadêmico, sem o impacto social que ele tem hoje, aderindo a pessoas mesmo fora do ambiente universitário.

Esse deslocamento não acontece em silêncio. Junqueira e Perline observam que, no Brasil, as PANC passam a adquirir “notável centralidade discursiva” e “forte apelo midiático” especialmente a partir de 2014, com o lançamento do livro de Kinupp e Lorenzi, que registra 351 espécies comestíveis (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019). No mesmo movimento, o senso comum que antes nomeava essas plantas por lexias depreciativas como “mato”, “inço”, “erva daninha”, “praga”, agora passa a ser interpelado por uma nova gramática pública (JUNQUEIRA; PERLINE, 2019). O acrônimo, assim, não é apenas forma curta: ele reorganiza percepção, reclassifica paisagem e produz um modo de falar que permite que mais gente entre na conversa.

Atualmente as PANC fazem parte de uma série de frentes e iniciativas: empreendimentos e serviços; redes de extensão universitária e linhas de pesquisa; e fluxos de incorporação por instituições públicas. Um exemplo disso é a própria Embrapa, que já trabalhava com o conceito de hortaliças tradicionais e passa a utilizar a noção de hortaliças não convencionais, acompanhando a popularização do termo (MADEIRA; BOTREL, 2018). Esse ecossistema também se evidencia quando olhamos para iniciativas em redes sociais distribuídas em diferentes estados e com naturezas variadas (extensão universitária, coletivos, empreendimentos, educação), indicando um conjunto de atores e públicos que se articulam em torno do termo. Entre os temas que se relacionam com esse conceito, temos a alimentação sustentável, estratégias de gastronomia e turismo, estratégias de reconexão com saberes em torno dessas plantas que foram esquecidas e são pouco utilizadas e pouco exploradas economicamente, entre outros. O processo de globalização e colonização que atravessa esse campo é um conector importante para a crítica que será aprofundada adiante. Os elementos dessa crítica já estavam dados desde o início da criação do termo, mas nem sempre produziam, de imediato, um sentido mobilizador.

No meu caso, e no modo como estas histórias se enredam, a circulação do termo não foi primeiro uma tese: foi um encantamento que virou prática, e uma prática que foi exigindo linguagem, método e análise. O que acontece de cara é esse primeiro momento do Encantamento, em que o conceito faz sentido e desejamos desenvolvê-lo na vida acadêmica, profissional, ativista. Começamos a reconhecer plantas na rua, a falar para as pessoas que sabemos reconhecer comida na rua, e começamos a desenvolver atividades em torno das PANC. Diferentes segmentos da sociedade

foram mobilizados por esse acrônimo, por esse conceito. Mas esse encantamento tem um prazo de validade.

Na minha trajetória, esse encantamento se materializou em práticas concretas. Entre 2011 e 2017, trabalhei com culinária, almoços e jantares com uso dessas plantas; realizei coleta urbana; conduzi oficinas e trilhas de reconhecimento; escrevi resumo para o Congresso Brasileiro de Agroecologia; coorientei um TCC que investigou as potencialidades sociais das PANC no contexto urbano do Distrito Federal, inclusive tipificando atores e mostrando como o termo se expressa por papéis socialmente reconhecíveis (pesquisa, ativismo, produção, distribuição, consumo), evidenciando uma rede complexa de relações e pertencimentos (SOUSA; ARAÚJO, 2018). Esse exercício dialoga diretamente com o que será organizado no item a seguir: a sociogênese empírica do termo também pode ser lida a partir dos atores que o sustentam e o fazem circular.

Esse ponto é importante dentro da lógica do trabalho: não se trata de afirmar “PANC” como um objeto apenas botânico ou nutricional; trata-se de compreender “PANC” como fenômeno social, com circuitos, atores, vocabulários e disputas. Por isso, ainda que eu reconheça a relevância da literatura publicada até o momento, também registro o limite: mesmo quando há abordagens qualitativas, não se pode afirmar que sejam análises elaboradas à luz das Ciências Sociais, onde questionamentos como os formulados nesta dissertação encontram ferramentas específicas. As Ciências Sociais permitem ler as PANC como fenômeno social e, assim, oportunizar sua análise conceitual enquanto categoria científica a ser lida pelas lentes das representações sociais. Ademais, a escrita pela chave da etnografia e da escrevivência funciona aqui como filtro interpolado sobre essa construção de análise, ao narrar a sociogênese acadêmica e empírica das PANC.

Ainda, questões estruturais existem e são registradas a título de destaque de pontos que não podem ser esquecidos ao longo deste estudo: qual a relevância de articular o conceito das PANC às Ciências Sociais? Como as Ciências Sociais contribuem como chave de análise das PANC, enquanto fenômeno social? É possível falar sobre PANC a partir das Ciências Sociais?

É árdua a tarefa de ser observadora e participante das tramas científicas e empíricas mediadas pelas PANC. Penso ser por essa identidade “híbrida” aliada às minhas experiências profissionais e acadêmicas que me seja possível decupar os diferentes aspectos constituintes do termo, enxergando-o em paralelo às plantas

tipificadas que o constitui. Ademais, ter a possibilidade de identificar que os diferentes métodos qualitativos utilizados pelos estudos das PANC, tendo a etnobotânica como principal, não são sinônimos de trabalhos que elaboram suas análises à luz das Ciências Sociais. Esta diferenciação se apresentou para mim por meio das leituras e ponderações a respeito dos estudos com abordagem qualitativa sobre a temática em contraposição às inquietações do presente trabalho.

É possível perceber a existência de, pelo menos, dois movimentos que fluem compondo a história das PANC no país: o acadêmico, formado a partir dos trabalhos realizados nas mais variadas áreas e com diferentes formatos de estudos; e o social, composto por diferentes segmentos da sociedade civil articulados em organizações/entidades, redes agroecológicas, ativistas alimentares, chefs de gastronomia, culinaristas, nutricionistas, agricultores/as, entre outros atores ligados aos temas de alimentação, sustentabilidade e segurança alimentar. Estes campos - acadêmico e social - se fundem em muitos momentos, especialmente por atores que, por vezes, ocupam lugares em ambos os espaços, popularizando as PANC em variados contextos sociais e produzindo conhecimento a partir de suas experiências com essas plantas.

A seguir, na seção 3.2, organizo essa sociogênese em marcos empíricos e institucionais para evidenciar como o termo se fixa, ganha aderência em diferentes campos e passa a produzir registros mais acompanháveis, sem perder de vista que esses registros são produzidos por pessoas, práticas e disputas.

3.2 A SOCIOGÊNESE EMPÍRICA DAS PANC NO BRASIL: LINHAS, EVENTOS E INCORPORAÇÕES

A sociogênese empírica das PANC no Brasil não se explica por uma origem, e sim por um processo de aderências sucessivas. A sigla se torna pública quando passa a ser praticada, repetida e reconhecida em circuitos distintos. Nesse trânsito, entre projetos, eventos, publicações, instituições e iniciativas, “PANC” deixa de nomear apenas plantas e passa a organizar problemas, atores e formas de legitimação.

Na seção anterior, acompanhei a circulação do termo “PANC” em ato, seja no trabalho, na pesquisa e nas práticas de mobilização, observando como a sigla aparece encarnada em rotinas, ofícios, salas de aula e disputas. Aqui, mudo levemente a escala do olhar para reconstituir marcos, eventos e processos de aderência que

ajudam a entender como essa circulação se fixa no tempo e passa a produzir registros mais acompanháveis: projetos, publicações, encontros, iniciativas institucionais e marcos de difusão. Não se trata de procurar uma origem única ou um “começo” absoluto, mas de organizar uma sequência de acontecimentos e adesões que compõem a história empírica do termo no Brasil, e que ajudam a ler porque, em determinado momento, “PANC” deixa de ser apenas nomenclatura e passa a operar como linguagem pública.

Irany Arteche - nutricionista e mestra no mesmo programa que formou Valdely Kinupp -, aparece aqui como uma das linhas empíricas que ajudam a compreender a sedimentação do termo “PANC” para além do debate acadêmico estrito. Foi ela quem sugeriu a inclusão do acrônimo a partir de um projeto elaborado ao Programa das Nações Unidas para o Desenvolvimento (PNUD) no Brasil intitulado “Experimentação, formação para a produção, preparo e comercialização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) junto a organizações da agricultura familiar e assentados da reforma agrária no Estado do Rio Grande do Sul”¹⁵. Segundo Irany, o acrônimo seria uma forma eufônica e mais fácil de ser lembrada por quem não ocupava o espaço acadêmico¹⁶. Este não foi o principal elemento otimizador do processo de popularização das PANC; ainda assim, é inegável o alcance de popularização, mais de uma década após seu surgimento.

O projeto elaborado por Arteche no contexto de assentamentos do Movimento de Trabalhadores e Trabalhadoras sem Terra - MST/RS tiveram oficinas ministradas por Kinupp sobre o potencial alimentício das PANC em 2008. Essa experiência foi registrada em vídeo, constituindo o primeiro registro audiovisual utilizando o conceito e o acrônimo surgidos em 2007 e 2008, respectivamente¹⁷. Entre os anos de 2007 e 2014 foram publicados quatro estudos, sendo um artigo (MARTINEVSKI, 2013) e três dissertações (VIEIRA, 2014; BONA, 2014; SOUZA, 2014) a partir de uma perspectiva bromatológica, ou seja, análises bioquímicas de algumas espécies enquadradas como PANC. Os trabalhos buscaram verificar o potencial alimentício das plantas escolhidas,

¹⁵ Informação extraída a partir do site escavador. Disponível em: <https://www.escavador.com/sobre/1091234/irany-eugenia-boff-arteche>

¹⁶ O relato sobre a contribuição de Irany Arteche pelo acrônimo PANC pode ser assistido na entrevista concedida à Beatriz Carvalho da empresa Mato no Prato “Pensamento Alimentar Não Convencional: A PANC da vez! | Irany Arteche” no dia 1 de nov. 2020. Disponível: <https://www.youtube.com/watch?v=aIWM3pxpWes>

¹⁷ Vídeo Projeto PANCs: soberania alimentar e biodiversidade palpável está disponível pela página do Coletivo Catarse. Disponível em: <https://coletivocatarse.blogspot.com/2010/04/projeto-pancs-soberania-alimentar-e.html> Acesso em: 20 jul. 2021

bem como outras características bioquímicas que caracterizaram os aspectos nutricionais, componentes bioativos ou atividades antibactericidas.

Outro aspecto relevante é a associação entre o uso das PANC e o mundo da alta gastronomia. Antes mesmo do lançamento do livro, já havia a realização de encontros com chefs de cozinha renomados no país e internacionalmente, como Alex Atala e Helena Rizzo, estabelecendo aproximações que encontraram nas plantas circunscritas neste conceito uma possibilidade de inovação gastronômica¹⁸. A partir do lançamento do livro, um novo período se inicia para o tema das PANC, dentro e fora das universidades, tanto por meio de trabalhos de conclusão de curso e dissertação quanto por projetos e iniciativas desenvolvidas por pessoas implicadas com o tema.

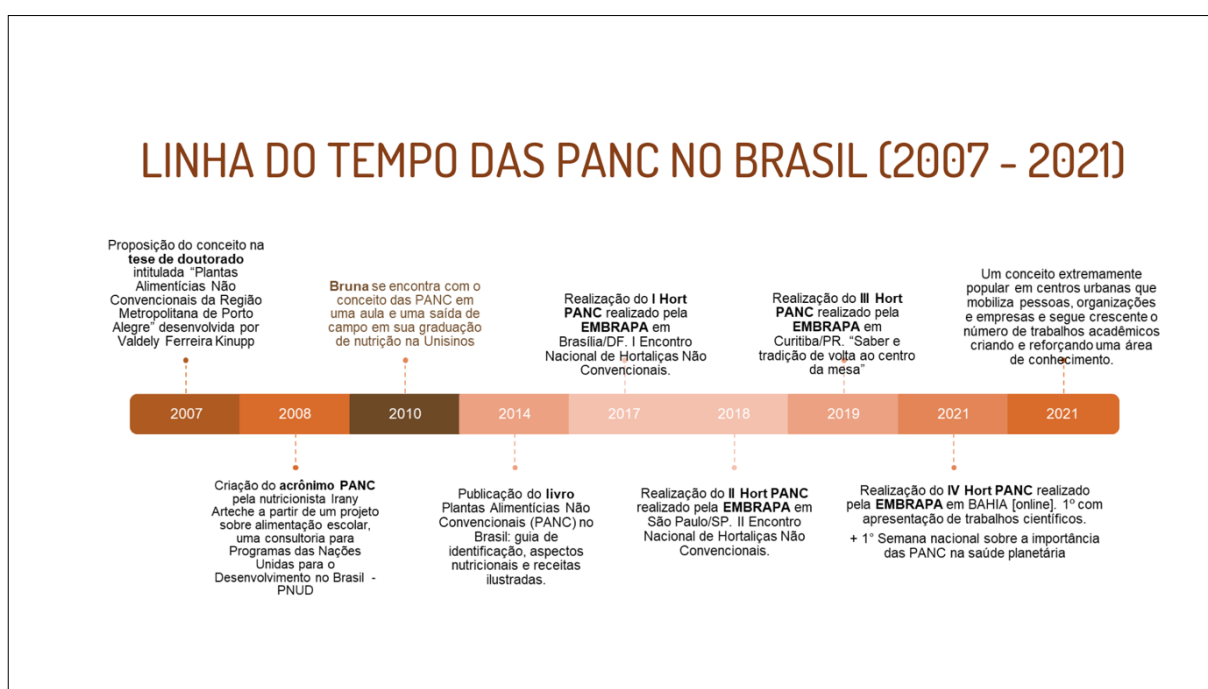
O nível de aderência das PANC junto aos atores envolvidos na temática só cresce e não somente há um crescimento de publicações produzidas em espaços acadêmicos ou não, como existem fluxos de incorporação da noção de PANC por instituições públicas. A Embrapa Hortaliças, localizada no Distrito Federal, é um exemplo de processo de incorporação. Segundo Madeira e Botrel (2019), pesquisadores da Embrapa Hortaliças, desde 2006 era realizado um trabalho junto a agricultores familiares com as “Hortaliças Tradicionais” que podem ser definidas como: “espécies cujas sementes ou mudas são mantidas pelos próprios agricultores, muitos deles agricultores tradicionais, e por trazerem consigo um forte apelo cultural associado, além de ser uma forma de valorização” (MADEIRA; BOTREL, 2018). Eles informam que, com o tempo, passaram a utilizar também o termo “Hortaliças Não Convencionais” como forma de estreitar o diálogo com o termo que vinha sendo bem recebido entre a população leiga.

A Embrapa Hortaliças foi pioneira na organização de um evento que reunisse diferentes atores comprometidos com o assunto da biodiversidade alimentar não convencional. O Encontro Nacional das Hortaliças Não Convencionais – HortPANC iniciou em 2017 nas dependências da Embrapa Hortaliças. Foram dois dias de mesas redondas com partilha de experiências exitosas na área, assim como um circuito de exposição dos canteiros que são bancos de germoplasmas de espécies categorizadas como hortaliças PANC. O evento reuniu mais de 100 pessoas e foi um marco na história do movimento PANC no país. Com frequência anual e de natureza itinerante,

¹⁸ Menu. Um no olhar sobre o jardim. Setembro, 2013. Disponível: https://culinariac5.wordpress.com/wp-content/uploads/2013/09/capa-da-menu_-c5_-pancs.pdf Acesso em: 20 jul. 2021

o HortPANC já circulou o país em outras três capitais brasileiras. Abaixo segue uma linha do tempo com marcos históricos das PANC no Brasil, a partir de eventos e desdobramentos observáveis desde 2014, ano que se consolida como marco na popularização do termo a nível nacional.

FIGURA 1 - LINHA DO TEMPO COM MARCOS HISTÓRICOS DAS PANC NO BRASIL ENTRE OS ANOS DE 2007 E 2021



Fonte: elaboração da autora.

Nessa mesma direção, o Ministério do Meio Ambiente (MMA) vem lançando desde 2004 uma série chamada "Biodiversidade", constituída de livros intitulados "Espécies Nativas da Flora Brasileira de Valor Econômico Atual ou Potencial – Plantas para o Futuro"¹⁹ com participação técnica de renomados pesquisadores, dentre eles Valdely Kinupp. Existem publicações da maioria das regiões do país, a saber: Região Sul, Centro-Oeste, Nordeste e Norte. Segundo assessoria do MMA, os livros têm como principal objetivo apresentar espécies com valor econômico atual ou potencial passíveis de uso sustentável na produção de medicamentos, alimentos, aromas,

¹⁹ Espécies nativas da flora brasileira de valor econômico atual ou potencial: plantas para o futuro: Região Centro-Oeste é um dos exemplos de livro publicado pelo Ministério do Meio Ambiente. Disponível em: <https://www.embrapa.br/busca-de-publicacoes/-/publicacao/1073295/especies-nativas-da-flora-brasileira-de-valor-economico-atual-ou-potencial-plantas-para-o-futuro-regiao-centro-oeste>. Acesso em: 20 jul. 2021

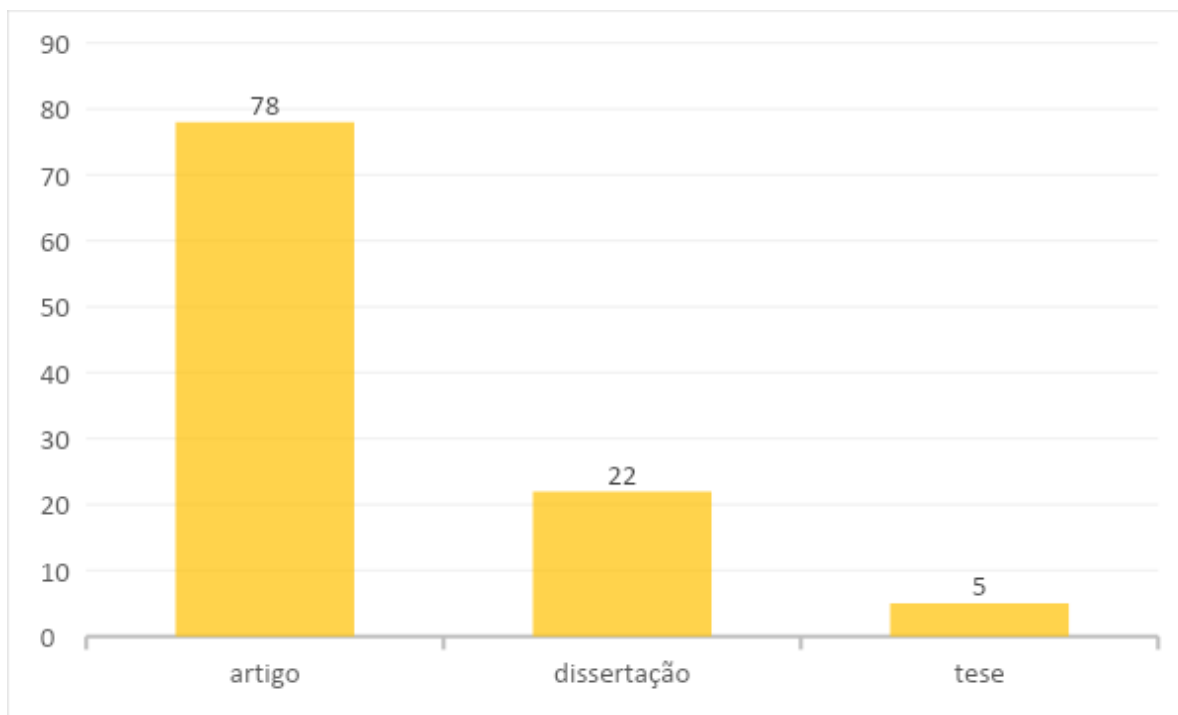
condimentos, corantes, fibras, forragens como gramas e leguminosas, óleos e ornamentos.

Trazendo outro exemplo de iniciativa desenvolvida a partir da noção das PANC está a realizada pelo Instituto Kairós chamado “PANC nas escolas”, parte do projeto “Viva Agroecologia” que desde 2017 estimula, por meio de diferentes instrumentos pedagógicos, a implantação da biodiversidade das PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais) em ambientes escolares, hortas e cardápios da merenda escolar. Essa ação criou um banco de dados de boas práticas que podem ser replicadas por outros municípios no Brasil. É possível acessar os materiais no site e plataformas online em que o projeto está inserido.

No campo da literatura acadêmica brasileira, também é possível demonstrar o crescimento de pesquisas tendo as PANC como objeto de estudo. A busca em três bases de dados importantes, a saber: SciELO, Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD) e Google Acadêmico, oferece suporte para caracterizar esse cenário. Foram selecionados trabalhos a partir dos descritores “Plantas Alimentícias Não Convencionais” e “PANC” no mês de setembro de 2021. Não foram considerados, nessa análise, resumos apresentados em eventos, cartilhas ou e-books; duplicações também foram excluídas. Optou-se, nessa revisão bibliométrica, não colocar em pé de igualdade outros conceitos existentes para agrupar plantas alimentícias, entendendo que tais termos possuem conceituações próprias, passíveis de análise e comparação em estudos específicos. A escolha dos descritores considerou justamente a necessidade de observar o campo a partir da circulação do termo “PANC” e de sua formulação explícita.

Demarcando 2007 como o ano inicial, tendo em vista a tese de doutorado que inaugura a terminologia, foi criado um banco de dados que contemplou 105 trabalhos acadêmicos. No que diz respeito à forma dos trabalhos, encontramos a maioria das publicações no formato de artigo (74,3%), seguido de dissertações de mestrado (21%) tendo teses de doutorado com o menor percentual (4,8%).

GRÁFICO 1 - FORMATO DOS TRABALHOS PUBLICADOS SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021



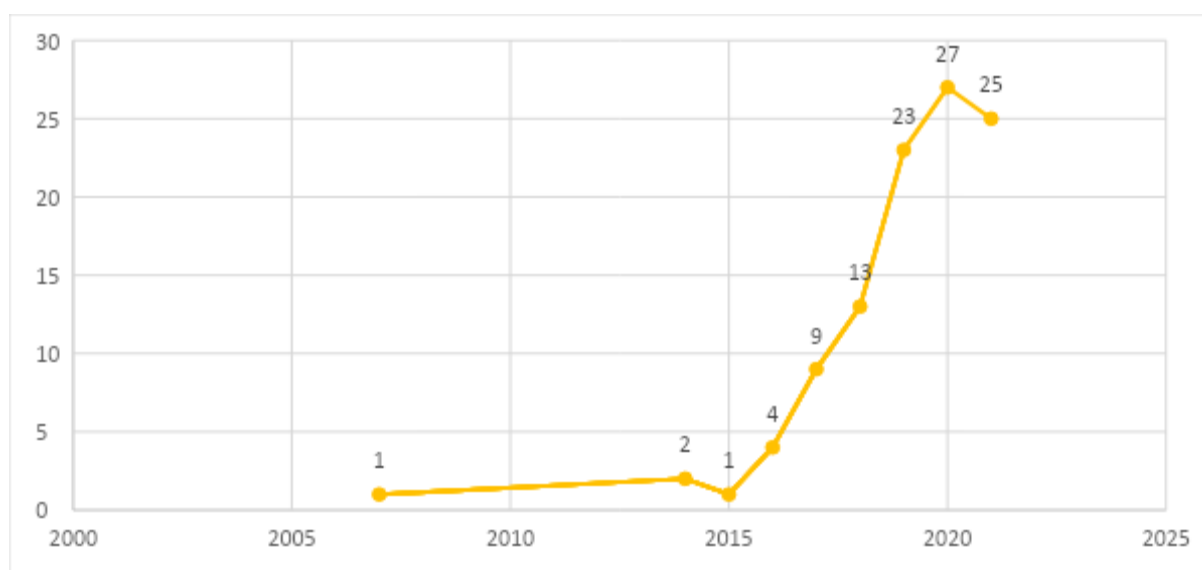
Fonte: elaboração da autora.

O crescimento de trabalhos na área torna-se perceptível de forma intensificada a partir de 2014, com o lançamento do livro *Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) no Brasil: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas*, pela editora Plantarum, também registrado por Casemiro e Vendramini (2021). No recorte desta revisão, 2014 se consolida como um marco porque passa a oferecer uma referência de ampla circulação que articula identificação, uso e linguagem de divulgação, criando condições para que “PANC” funcione como categoria pública e, ao mesmo tempo, como operador de pesquisa. A partir daí, o tema aparece com maior regularidade em diferentes formatos de produção (artigos, dissertações e teses), indicando não apenas continuidade, mas também um alargamento dos espaços em que a noção é acionada e formalizada.

No banco de dados construído (105 trabalhos, 2007–2021), essa intensificação se expressa numa concentração recente: 75 publicações (71,4%) situam-se entre 2019 e 2021, com destaque para 2020 como ano de maior volume no Gráfico 2. Esse

adensamento temporal não se reduz a “mais trabalhos”, mas revela um campo que ganha musculatura e repetição institucional: a categoria PANC passa a orientar escolhas de objeto, descritores de busca e enquadramentos metodológicos, sobretudo em duas frentes predominantes na base — etnobotânica (levantamentos e saberes locais associados às plantas) e bromatologia (caracterização bioquímica e perfil nutricional). Assim, o gráfico anual não apenas registra uma curva de crescimento, mas ajuda a visualizar a passagem de um uso ainda circunscrito para um patamar de produção mais contínua, no qual “PANC” se torna um idioma recorrente para organizar temas, métodos e agendas de pesquisa no período analisado.

GRÁFICO 2 - QUANTIDADE DE TRABALHOS PUBLICADOS POR ANO SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021



FONTE: ELABORAÇÃO DA AUTORA.

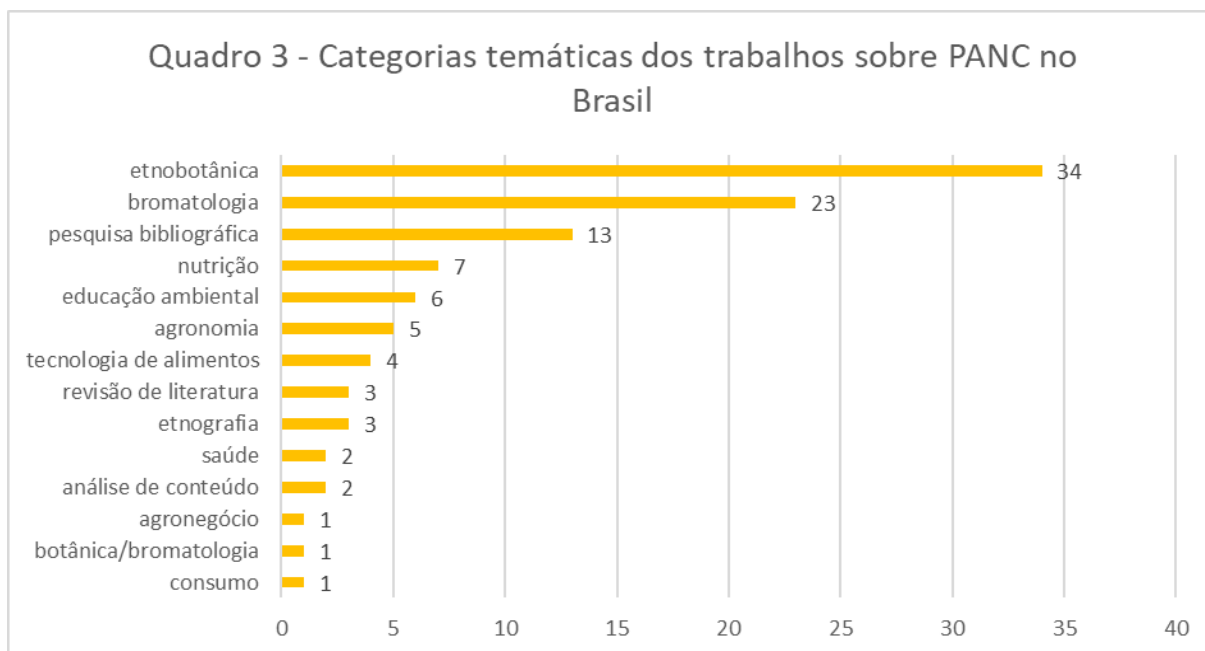
A partir do banco de dados elaborado, também foi possível identificar temáticas recorrentes nas pesquisas. As categorias temáticas foram definidas pela leitura dos resumos considerando principal e metodologia. O exercício resultou em 14 temas, com predominância de estudos em etnobotânica. Essas pesquisas realizaram levantamentos botânicos e registraram saberes locais associados às plantas em diferentes territórios rurais e urbanos. Na sequência, a bromatologia aparece com grande volume de trabalhos: neles, há avaliação do perfil nutricional de espécies determinadas, da composição mineral à caracterização de compostos fenólicos, entre outros focos. A terceira categoria concentrou pesquisas bibliográficas, nas quais o

objetivo foi responder questões sobre as plantas por meio da literatura existente; em muitos casos, são estudos próximos do interesse bromatológico, embora distintos no método. Em seguida, aparecem trabalhos em nutrição, com objetivos que orbitam, por exemplo, a inclusão dessas plantas na alimentação escolar.

Esse modo de categorização, ao se apoiar no objetivo e na metodologia descritos nos resumos, não apenas organiza “assuntos”, mas ilumina os regimes de evidência mais recorrentes no campo: de um lado, pesquisas que se ancoram na descrição de ocorrência e uso (levantamentos, registros de práticas e saberes situados); de outro, pesquisas que se ancoram na caracterização laboratorial e em marcadores de composição (perfis nutricionais e compostos). Ao lado dessas duas frentes, as revisões bibliográficas funcionam como ponte, porque condensam e reordenam resultados já disponíveis, frequentemente assumindo perguntas próximas às análises bromatológicas, mas por via documental. Já a presença de “nutrição”, quando aparece vinculada à alimentação escolar, tende a deslocar o debate para arenas de aplicação institucional, onde o interesse recai sobre incorporação em práticas e rotinas alimentares formalizadas.

Em conjunto, as categorias sugerem que a produção sobre PANC se estrutura por convergências metodológicas relativamente estáveis: registrar, descrever, caracterizar, avaliar. Isso ajuda a entender por que parte significativa da literatura se organiza em torno de dois verbos operacionais, mapear e validar, e por que certos recortes (espécies selecionadas, territórios de coleta, parâmetros bioquímicos, protocolos de análise) ganham centralidade na construção do que passa a “contar” como conhecimento sobre PANC. Ao mesmo tempo, essa distribuição temática indica um espaço analítico ainda fértil para leituras que acompanhem não apenas as plantas, mas as mediações: quem nomeia, em quais circuitos circula a categoria, quais instituições a adotam e por quais razões, e como esses movimentos reorientam perguntas, métodos e formas de reconhecimento no interior do próprio campo.

**GRÁFICO 3 - CATEGORIAS TEMÁTICAS DOS TRABALHOS PUBLICADOS
SOBRE PANC NO BRASIL NO PERÍODO DE 2007 A 2021**



FONTE: ELABORAÇÃO DA AUTORA.

Os gráficos apresentados não esgotam as possibilidades de análises que podem ser realizadas a partir do banco de dados criado a partir dos trabalhos publicados no tema das PANC no Brasil. Em linhas gerais, eles corroboram as afirmações trazidas neste capítulo do quanto o debate em torno das PANC está distanciado nas articulações que podem ser promovidas a partir das lentes das Ciências Sociais. Não realizamos uma meta análise sobre os conteúdos desenvolvidos nesses trabalhos, o que poderia nos apresentar de que forma as escolhas discursivas pavimentaram as correlações teóricas vem convergindo nos caminhos de popularização observadas na atualidade.

O que esta seção evidencia é que a sociogênese empírica das PANC opera como uma infraestrutura de legibilidade: torna acompanháveis plantas, práticas e agendas ao convertê-las em registros, descritores, eventos e protocolos. Por isso, não é apenas a biodiversidade que se amplia, mas também o campo de autoridade sobre quem pode definir, selecionar e fazer circular o que passa a contar como PANC.

O conjunto de dados e iniciativas aqui apresentados é situado, e justamente por isso torna visível a diversidade de ações coletivas mobilizadas a partir das PANC. Para além da sistematização da literatura acadêmica, apresento alguns exemplos de iniciativas fora do ambiente universitário que vêm amplificando os ecos das PANC no

país. Longe de esgotar o tema, essa sistematização sinaliza uma agenda possível de pesquisa, convidando novos trabalhos a acompanhar os circuitos de circulação do termo, a tipificação de atores e os efeitos de institucionalização e visibilidade que atravessam o movimento.

Este ciclo mostrou o termo em movimento: andando por laboratórios, cozinhas, atravessando extensão, sala de aula, consultoria, mídia, pesquisa, quintais e calçadas. Quando uma palavra começa a circular assim, ela não carrega apenas adesão, carrega também atrito. E é nesse atrito que o encantamento começa a perder fôlego. Não porque ele esteja “errado”, mas porque já não responde sozinho às perguntas que o próprio movimento gerou. A sigla que abriu portas também acende disputas, e o que parecia apenas celebração da biodiversidade passa a revelar fronteiras de acesso, autoridade e nomeação. No Ciclo Vivencial 4, eu entro justamente nesses pontos de inflexão, nas fissuras, nos deslocamentos e nos acontecimentos que reorientam meu olhar e me empurram para a crítica.

CICLO VIVENCIAL 4 | PONTOS DE INFLEXÃO

MATO É COMIDA

adorava chegar na casa de minha avó no horário do almoço. o cheiro da comida me esperando no portão era maravilhoso.

“vó! que cheiro bom é esse”

“é sopa de mato”

“e desde quando mato é comida?”

“ué?! desde sempre”

até hoje sinto falta da minha avó e do cheiro daquela sopa que só ela sabia fazer. cheiro de rosas com anis estrelado que mais parecia escalda pés.

pra mim, amor tem gosto.

gosto de mato, gosto de sopa, gosto de vó.

para matar quem me mata, seja fome, seja saudade, eu corro pro mato e pra cozinha. mesmo que minha sopa não fique igual a dela, o que importa e me alimenta é a memória. cada colherada é um laço que me mantém unida àquela preta velha.

mato e cozinha são pontos de encontro com a vida que eu jamais quero deixar de viver. hoje, faço minhas receitas com mato, preparando a herança que quero deixar para minhas netas, se eu as tiver. um pequeno caderninho de receitas, lembretes culinários na verdade para a saudade ser mais amena.

de receita em receita vou conhecendo “mileuma” plantas, seus sabores e encantos. do mato ao prato, vou cozinhando ideias, histórias temperadas de saudades. ainda espero minha veia em sonhos, e quando ela aparece - danada! - não me conta os segredos da sopa, porém alimenta meu estômago com ternura.

A cozinha é uma das minhas primeiras salas de aula. A cozinha afroancestral tem o mato como uma extensão, seja pelo quintal produtivo, seja pela roça, seja pela biointeração existente que não difere humanos da natureza. A noção de mato adquire diferentes significados a depender de quem o enxerga e como se relaciona. “Mato” já foi sustento, cuidado, linguagem de mundo, assim como insulto. A virada que narrada aqui nasce de atrito entre o que alimenta a memória e o que vira selo de prestígio.

O Ciclo Vivencial 4 é onde os questionamentos estruturam o corpus da crítica que passa a ser irreversível. É importante ressaltar que as reflexões postas não significam somente uma mudança de opinião em relação ao emprego das PANC para sustentar esse grupamento de plantas comestíveis. Essa é uma passagem que

demonstra uma transformação na maneira com o conceito produz visibilidade e apagamento ao mesmo tempo. O problema não é só semântico, mesmo que exista o reconhecimento de que conceitos não existem para “dar conta de tudo”. A questão fundamental aqui é a nomeação dos impactos gerados pelas ausências que são estabelecidas e estabilizadas como linguagem dominante. Estamos falando de uma aparente disputa de inteligibilidade dos universos que cabem no nome e dentro deles quem ganha autoridade quando ele vira norma, quem some quando a palavra vira tendência.

É fundamental explicitar que, a partir deste ciclo, o meu diálogo com a perspectiva teórica construída no conceito de PANC, materializada sobretudo na obra de Kinupp e Lorenzi, deixa de ser de adesão para se tornar um exercício de acareação. O que proponho aqui é analisar os escritos fundantes desse campo vis-à-vis com a materialidade social que encontrei, submetendo o conceito hegemônico ao crivo da epistemologia negra. Não se trata, portanto, de um monólogo entre pares ou de um solilóquio identitário, mas de testar a resistência da teoria quando exposta à temperatura da vida orgânica. Se o texto acadêmico diz “descoberta”, o campo responde “memória”; se a definição diz “não convencional”, a vivência negra retruca “fundamento”. É nesse atrito direto entre a letra fria do conceito e o corpo quente da experiência que a crítica se sustenta, convidando qualquer leitor, negro ou não, a observar onde a costura teórica se rompe.

Meu ponto de inflexão começa como experiência situada. Entre os Vãos do território quilombola Kalunga, quando o “campo” deixa de ser lugar de coleta e vira espelho me revelando que alteridade pode ser mais que uma categoria abstrata. Fui lida e me li como parte e isso reorganizou a responsabilidade da minha escrita e minha vida como um todo. O que faço nas próximas seções é seguir a trilha desse deslocamento: da cena à bibliografia; do encanto ao custo; do termo à vida social do termo; da repetição ao núcleo de sentido; do núcleo à raça, ao crédito, à memória.

Três inquietações atravessam esse percurso e se chamam mutuamente. A primeira é conceitual: o que um conceito faz existir quando circula como evidência. A segunda é política: que direção ele empurra a conversa pública quando se torna régua. A terceira é racial: quem fala, quem é reconhecido como fonte, quem vira “paisagem” do saber, o que acontece quando mulheres negras atravessam esse campo, recusando naturalizações antigas que já viraram cenário.

4.1 EU TAMBÉM ERA “NÓS”: CENAS DE CAMPO NO VÃO DO MOLEQUE

O Território Quilombola Kalunga localiza-se no nordeste de Goiás, entre Cavalcante, Monte Alegre de Goiás e Teresina de Goiás, e costuma ser descrito a partir de quatro grandes subgrupos: Engenho II, Vão do Moleque, Vão das Almas e Ribeirão dos Bois (SOUZA, 2011). Trata-se de um conjunto de comunidades ligado à terra, com história fundada na ancestralidade e no isolamento relativo por mais de um século, tendo a agricultura familiar de subsistência como principal atividade econômica (BAIOCCHI, 1999; UNGARELLI, 2009). No debate público e em parte da literatura, aparece também como “o maior quilombo do Brasil”, com cerca de duas mil famílias e até dez mil pessoas habitando os vãos do nordeste goiano (FERNANDES, 2015).

Esse território não se descreve bem apenas por “fronteira oficial”. A Associação Quilombo Kalunga registra a presença de descendentes para além do perímetro formal e insiste em vínculos de história, parentesco e tradição que não se reduzem à cartografia institucional. Registra também disputa de terra, grilagem, marcos legais conquistados sob pressão e uma regularização ainda incompleta. É luta em aberto. (ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA, s.d.)

Eu não chego ao Vão do Moleque como alguém que “sempre esteve perto” de quilombos, nem como quem tem intimidade com o Brasil rural. Eu sou uma mulher negra nascida e criada na periferia urbana de Porto Alegre, numa família negra periférica, e minha experiência de cidade foi construída também por essa distância social e simbólica que o Brasil produz entre comunidades tradicionais e o que se costuma chamar de “vida comum”. Quando ingresso no mestrado, entro querendo trabalhar com plantas alimentícias não convencionais e, estando na UnB, circunscrita ao Cerrado e aos debates de agrobiodiversidade, fui orientada a escolher o campo para essa região, por meio de projetos universitários que já se articulavam ali naquele período. Aceitei esse encaminhamento como uma decisão técnico-acadêmica. O que eu ainda não compreendia é que eu não iria “aplicar” um conceito: eu iria ser confrontada por ele. Minhas cenas se concentram no Vão do Moleque, e é a partir desse recorte que eu descrevo os deslocamentos que seguem.

O que apresento se ancora em registros de diário de campo de dois momentos: a primeira incursão, em 2017, em aproximação exploratória e sem instrumentos estabilizados (DIÁRIO DE CAMPO, 2017); e a segunda saída, em 2018, já vinculada

a uma ação institucional, quando a dimensão relacional se impõe com força, inclusive na forma como eu sou lida e endereçada (DIÁRIO DE CAMPO, 2018). Essa distinção importa porque as cenas não “comprovam” um argumento pronto: elas delimitam as condições em que um argumento passa a ser possível.

Cena 1 - beldroega, diário de campo 2017: Na primeira incursão, o deslocamento até a primeira casa já foi, em si, uma lição de medida. Não era um “campo” pronto para ser percorrido com a minha régua urbana: era uma região em que as distâncias organizam o encontro. Chegamos à casa do Seu Olário e da Dona Lindinha depois de horas de estrada, a visita seguiu com uma caminhada até a roça de arroz. Eu ainda não tinha instrumentos formais de coleta; estava, sobretudo, tentando reconhecer plantas e testar a solidez do meu próprio repertório. No caminho, identifiquei taioba e caruru, nomes que, na minha cabeça, já vinham carregados de “PANC”.

Foi na roça que a cena se impôs: uma beldroega muito maior do que as que eu conhecia, arrancada do chão e deixada para secar. Perguntei ao Seu Olário se ele sabia o que era. Ele nomeou do jeito dele - “berdoega”, “berdega” - e eu insisti com a pergunta que, naquele momento, eu ainda achava simples: “vocês comem?”. A resposta foi direta: não. Eu tentei oferecer a informação da comestibilidade, como se ela resolvesse o assunto, e ouvi de volta, de novo, o não.

Ali eu fui encostada numa evidência simples e dura: o fato de uma planta ser comestível não a torna, automaticamente, comida. E o que eu chamava de “não convencional” dependia menos de uma lista botânica do que de uma trama situada de hábito, estigma, gosto, trabalho, geração e escolha. Com a beldroega no colo, eu entendi que minha pergunta estava mal endereçada: eu não estava diante de ausência de “conhecimento”, mas diante de uma fronteira de sentido. E, naquele momento, o que se abria para mim não era “um dado sobre o Vão do Moleque” como totalidade; era uma experiência localizada, com o Seu Olário, que exigia precisão narrativa para não virar generalização.

Lida com Hurston, essa cena ganha outra nitidez: em *Mules and Men*, ela mostra que “coletar” não é recolher coisa disponível. Há recuo, riso, negociação, defesa. Há proteção. Há também um problema de endereçamento quando o corpo chega “vestido” do aparato disciplinar e acha que basta perguntar (HURSTON, 2008). O “não” do Seu Olário não responde à comestibilidade. Ele governa o sentido. Ele

também devolve a pergunta: quem é você para transformar planta em objeto e prática em déficit?

Cena 2 - “cadê a comunidade?”, diário de campo 2017: Essa fronteira reapareceu quando seguimos rumo ao ponto mais distante do percurso daquele dia, onde ficava a capela associada aos festejos. Eu carregava uma expectativa silenciosa sobre o que seria “uma comunidade”: imaginava um agrupamento mais concentrado de casas, uma configuração que, no meu imaginário urbano e sulista, eu reconheceria de imediato como “lugar de gente”. O que encontrei foi outra gramática espacial: casas muito espaçadas, longas distâncias entre uma e outra, caminhos que não obedeciam ao desenho de “rua” que a cidade naturaliza.

Foi nesse desencontro entre expectativa e forma de mundo que eu fiz, sem intenção de provocar, uma pergunta que expôs a minha medida: “cadê a comunidade?”. A pergunta soou deslocada porque partia de uma imagem pronta e não da realidade que estava diante de mim. Ali eu me dei conta de que o meu olhar ainda estava treinado para reconhecer como “comunidade” apenas aquilo que se apresenta com densidade visível, quando, na prática, a vida coletiva pode se organizar por dispersão, parentesco, calendário ritual e circulação. Para a escrita, essa cena não funciona como detalhe pitoresco: ela funciona como advertência. Se eu não ajusto meu vocabulário para ler o espaço, eu risco narrar o Vão do Moleque como falta - quando o que está em jogo é outra forma de presença.

Em Barracoon, Hurston explicita uma regra de escuta e de forma: antes de “interpretar”, ela reconhece a condição de permissão e recusa a intrusão que domestica a vida alheia para caber no formato de prova (HURSTON, 2018). Minha pergunta (“cadê a comunidade?”) era o avesso disso: ela pressupunha um formato. Ou eu insistia na gramática da cidade e chamava dispersão de carência, ou eu aceitava o custo de aprender a gramática do lugar.

Cena 3 - “essa menina só quer fotografar os matos”, diário de campo 2018: Eu só compreendi a profundidade desse desajuste quando voltei à região em 2018, vinculada a uma ação institucional voltada à agricultura familiar tradicional. Eu ia fotografando plantas que estavam “no meu radar”, tentando localizar, no Vão do Moleque, aquilo que a cidade já vinha me oferecendo como objeto. Em algum momento, veio a frase que ficou latejando: “essa menina só quer fotografar os matos”. A palavra “mato”, ali, não era neutra. Ela condensava uma fronteira simbólica do comer e, ao mesmo tempo, um julgamento sobre o meu gesto: o que eu via como

busca podia soar como insistência num estigma; o que eu tratava como “achado” podia ser lido como confirmação de uma hierarquia.

Em *Tell My Horse*, Hurston insiste no peso de estar lá com o corpo, na recusa do atalho, na atenção às portas que se abrem passo a passo e ao fato de que acesso não é abstração: depende de posição social, leitura do corpo, permissão, limite (HURSTON, 2008). A frase sobre “fotografar os matos” me colocou nesse risco: o risco de eu ser lida como alguém que coleciona evidências para sustentar um enredo pronto. Ali, a fotografia deixou de ser ato técnico. Virou ato interpretado.

Cena 4 - cozinha com Cida, Diário de campo 2018: No mesmo deslocamento, chegamos a uma escola onde aconteceria uma atividade e não havia famílias presentes. Eu circulei ouvindo comentários e percebi como projetos “bem-intencionados” podem carregar uma pedagogia de hierarquia: a linguagem de “ajuda” nem sempre chega desarmada. Foi na cozinha que essa tensão se condensou de modo íntimo. A Cida, guia quilombola, estava chateada porque havia chamado as pessoas e elas não tinham vindo. Em certo momento, ela olhou para mim e disse algo como: “as pessoas não sabem nem falar o nome desse projeto Slow Food, e os nossos, eles não são estudados, né Bruna?”. O “né, Bruna” não foi detalhe; foi enquadramento. Eu fui chamada para dentro do “nós”, e esse gesto desorganizou o lugar confortável do observador.

O que começou a ruir não foi só um conceito. Foi uma crença: a crença de que bastava classificar plantas para compreender práticas alimentares. Eu passei a reconhecer que há saberes culinários e alimentares ancestrais que não cabem numa tipologia botânica urbana, e que palavras operam como selo de validação para alguns e como apagamento para outros. E aqui Barracoön volta como lâmina: Hurston expõe como pode existir um mundo de palavras sobre uma experiência e, ainda assim, faltar a palavra da pessoa cuja vida foi vendida, faltar o sujeito como fonte, não como tema (HURSTON, 2018). Quando Cida diz “os nossos não são estudados”, ela denuncia um regime de validação: o nome estrangeiro circula com prestígio; o nome local circula com silêncio. E isso entra na cozinha. Entra no convite que não mobiliza. Entra na frustração de quem chama e não vê retorno.

Beldroega, capela, “mato” e cozinha ficaram comigo como cenas que reorientam o lugar do conceito na escrita. Elas me obrigaram a prestar atenção à autorização: quem pode perguntar, como pergunta, como é lida, o que se entrega, o que se recusa e o que se protege. A aprendizagem que se sustenta aqui não é uma

generalização sobre “o povo Kalunga”. É um aprendizado situado no Vão do Moleque: as palavras que eu levo ao campo não chegam inocentes e eu preciso responder pelos efeitos que elas produzem (HURSTON, 2008; HURSTON, 1938; HURSTON, 2018).

Quando Cida me interpela com o reconhecimento de que 'os nossos não são estudados', ela não está apenas apontando uma lacuna bibliográfica, mas denunciando um regime de visibilidade que decide quem pode ser sujeito de saber e quem deve permanecer como objeto de extração. Aquele 'nós' pronunciado na cozinha do Vão do Moleque me exigiu um movimento de retorno às matrizes: precisei buscar uma definição de quilombo que não coubesse nos dicionários coloniais, mas que desse conta da vida que eu via pulsar naquela roça. Para compreender o que é um quilombo sob as lentes de Nêgo Bispo e Ana Mumbuca, é preciso assentar o pensamento na circularidade, recusando a linha reta do tempo colonial que tenta fixar o quilombo como um evento estático do passado. Na visão desses intelectuais, o quilombo é um organismo vivo de defesa, uma força de insubmissão que não pede libertação, mas constrói liberdades existenciais no agora. Ele não começou nas matas brasileiras, mas já pulsava como semente de resistência nos navios negreiros, manifestando-se como um modo de vida que recusa o adestramento colonial e a tentativa de coisificação dos povos africanos e pindorâmicos (SANTOS, 2015). É, em essência, a materialização da contracolonização: o processo contínuo de defesa dos territórios, símbolos e significações contra a invasão eurocristã (SANTOS, 2015; SILVA, 2019).

Viver o quilombo é praticar a biointeração, um conceito central em Nêgo Bispo que descreve a comunhão prazerosa com a natureza, onde o ser humano não se coloca como dominador, mas como parte integrante do cosmos (SANTOS, 2015). Diferente do mundo sintético da branquitude, que vê a terra como amaldiçoada e o trabalho como castigo, o saber orgânico do quilombo entende a terra como Deusa e o cultivo como celebração (SANTOS, 2019). Nesses territórios, a governança não se faz por "política" que Bispo define como a gestão da vida alheia, mas por modos de vida baseados na autogestão e no compartilhamento (SANTOS, 2023a). A terra é de uso comum e a abundância é garantida pela confiança no fluxo da natureza: pesca-se e colhe-se apenas o necessário, pois o melhor lugar para guardar o alimento é no próprio rio ou na terra, onde ele continua a se reproduzir (SANTOS, 2015; 2023a).

Ana Mumbuca, em sua escrevivência jalapoeira, adensa essa definição ao mostrar que o quilombo se organiza por acordos de fala, e não por regras impositivas e estatutárias (SILVA, 2019). Para ela, ser quilombo é honrar um compromisso ancestral que trança o saber dos antigos com as necessidades dos novos, criando uma ciência própria que não precisa da validação laboratorial branca para ser legítima (SILVA, 2019). O quilombo recusa a alcunha de "descendente de escravos", afirmando-se como descendência de africanos livres que reeditaram suas trajetórias em solo brasileiro (SILVA, 2019). Essa identidade é uma "máquina do tempo" que conecta gerações através do quintal, da roça e do fazer artesanal, onde o brilho de elementos como o capim dourado é também o brilho de uma resistência que se recusa a ser silenciada (SILVA, 2019).

A chave afroetnográfica nos revela que o quilombo é um lugar de confluência, onde diferentes saberes se encontram sem que um precise suprimir o outro (SANTOS, 2015). É a "guerra das denominações" levada ao campo da sobrevivência: enquanto a academia tenta rotular as plantas ancestrais como PANC, o povo quilombola as reconhece como fundamentos de vida que nunca deixaram de ser convencionais em seus pratos e ritos (SANTOS, 2019). O quilombo é, portanto, uma gira de reexistência (SILVA, 2019). É o corpo que escreve sua própria história para "borrar" as imagens de subalternidade projetadas pelo colonizador, transformando o ato de cozinhar, plantar e palavrear em um ritual de restituição da autoridade intelectual negra sobre o mundo (SANTOS, 2023a; SILVA, 2019).

Finalmente, o quilombo é definido pela circularidade do tempo: começo, meio e começo (SANTOS, 2022). Não há um ponto final, pois a ancestralidade guia a trajetória e garante que, enquanto houver mata, água e vento, haverá o "nós". Para Bispo e Mumbuca, o quilombo é a prova de que a colonização falhou em queimar os significados, mesmo quando queimou os corpos (SANTOS, 2015). É a certeza de que somos rios que transfluem e confluem, fortalecendo-se a cada encontro, e que o asfalto das cidades coloniais só não derrete porque ainda não reconhecemos a potência de nossas aldeias, favelas e terreiros unidos nessa mesma gira quilombista (SANTOS, 2023a).

Essa compreensão do quilombo como um território de reexistência e autoria intelectual revela que a 'guerra das denominações' não é um exercício semântico, mas uma disputa ontológica: nomear o mundo é o primeiro passo para não ser adestrado por ele. Ao perceber que o quilombo não aceita a lógica do saber sintético que separa

a planta da cosmologia, entendi que o incômodo que senti no campo era o sintoma de uma ferida colonial mais profunda. Com isso assentado no corpo, eu volto ao debate bibliográfico por outra entrada. Não para buscar “sinônimos” de um mesmo objeto, mas para reconhecer que cada conceito carrega intenção, horizonte e consequência. A pergunta muda de tom: menos “quais plantas” e mais “que tipo de mundo cada nome faz existir”.

4.2 A POLÍTICA DO CONCEITO: O CUSTO DE IGUALAR O QUE NÃO É IGUAL

Há diversos textos utilizando conceitos anteriores ao das PANC e colocando tudo em pé de igualdade. Quando falamos em produção de conhecimento, falamos de intenção: escolhas teóricas e escolhas de investigação também são escolhas políticas. Igualar conceitos que nasceram de perspectivas distintas não é gesto neutro e esse é o ponto.

Eu trago outros conceitos porque sempre existiram maneiras de nomear recursos alimentares “alternativos”. Há, por exemplo, “frutas indígenas” (HOEHME, 1946); “plantas úteis” (CORRÊA, 1984); *edible weeds* (DÍAZ-BETTANCOURT, 1999); *malezas comestibles* (RAPPOPORT et al., 2009). Esses nomes não anunciam apenas um conjunto de espécies. Eles anunciam enquadramentos: objetivos, escalas de análise, compromissos e efeitos.

Desde o final da década de 1970 e início de 1980, em diferentes partes do mundo, reaparece uma preocupação recorrente: “estamos comendo menos alimentos do que poderíamos comer?”. A perda de biodiversidade atravessa perfil nutricional, mas também segurança alimentar e nutricional, mitigação da pobreza e reconhecimento de alimentos e práticas empurrados para as margens. Esse pano de fundo importa porque situa o debate em disputas de horizonte: há abordagens que pensam biodiversidade como proteção de hábitos alimentares; há abordagens que a pensam como renda e mercado; há abordagens que a colocam como chave para enfrentar fome e pobreza. O “objeto” pode parecer o mesmo, contudo a política não é equivalente.

As PANC vêm sendo analisadas como tipologia de plantas com potencial alimentício, frequentemente acompanhadas da premissa de que muitas fazem parte de saberes populares associados à alimentação e à saúde. Há reconhecimento de que sua popularização pode operar como estratégia de mitigação da perda da

agrobiodiversidade. Sem esgotar consensos, mas marcando fronteiras deste trabalho, eu aponto uma incongruência epistemológica no uso equiparado de conceitos: ainda que correlatos, eles não partilham necessariamente a mesma perspectiva da conceituação proposta por Kinupp. Não se trata de policiar palavras. Trata-se de sustentar rigor: conceitos carregam compromissos.

Dentre muitos termos usados como sinônimos, eu destaco um para explicitar o argumento: *Neglected and Underutilized Species* (NUS) - espécies negligenciadas ou subutilizadas - expressão amplamente mobilizada em estudos com enfoque em combate à fome, abrangendo animais ou vegetais comestíveis (PADULOSI; HOESCHLE-ZELENON, 2004). Essas culturas são apreendidas como “menores” ou “órfãs”, mas podem contribuir para lidar com desafios como redução da fome e da pobreza, especialmente em contextos de alterações climáticas.

O conceito de NUS é anterior à concepção de plantas alimentícias não convencionais, mas Kinupp não dialoga com esses autores. Padulosi e colaboradores (2004; 2013) mobilizam plantas também categorizadas como não convencionais, porém sob outro enquadramento: mitigação da pobreza e fortalecimento do papel da mulher como agente transformadora na garantia de segurança alimentar e nutricional. Um sobrevoo na produção nacional e internacional sobre biodiversidade alimentar não convencional - especialmente em NUS e PANC - evidencia narrativas com intenções diferentes: (a) proteção de hábitos alimentares tradicionais; (b) superação da pobreza via produção e comercialização; (c) contribuição para erradicação da fome (PADULOSI; HOESCHLE-ZELENON, 2004; PADULOSI; THOMPSON; RUDEBIER, 2013).

Enquanto isso, Kinupp e Lorenzi (2014) destacam dimensões como incremento de diversidade na dieta, possibilidades econômicas ligadas ao turismo gastronômico e uma ênfase ambiental associada ao caráter espontâneo/ruderal de muitas espécies. Essa tríade endossa parte das expressões de consumidores/as que identificam nas práticas alimentares uma forma de retorno ao “natural” e ação política de sustentabilidade (PORTILHO et al., 2011), mediada por agricultura familiar e por aquilo que se apresenta como resgate de saberes tradicionais alimentares (POULAIN, 2004). Também, como verificado por Oliveira e Ranieri (2017), a narrativa sobre alimentos categorizados como não convencionais se associa fortemente à gastronomia e à alimentação saudável por seu apelo biodiverso.

Os estudos brasileiros se dividem, em linhas gerais, em duas tendências: (a) abordagens etnobotânicas que identificam plantas circunscritas no conceito de PANC e conhecimentos populares associados em diferentes populações/territórios (BARREIRA et al., 2015; RAUBER, 2016; CHAVES, 2016; SILVA, 2017; ABRAS, 2018; RANIERI, 2018; GRALHA, 2020); (b) trabalhos voltados a perfis nutricionais por análises bromatológicas, por vezes em comparação a alimentos tidos como convencionais (MARTINEVSKI et al., 2013; BONA, 2014; MARAGON et al., 2015; SILVA, 2017b; GUIMARÃES, 2018; BEZERRA; BRITO, 2020).

É daqui que sai a primeira inquietação que empurra as próximas seções: por que a não articulação com outros conceitos correlatos, quando o próprio debate internacional já operava com categorias que mobilizam as mesmas plantas sob outras intenções e outras consequências?

4.3 A MONOCULTURA DO SABER E CACOFONIA ACADÊMICA

Ao retornar ao mesmo conjunto de trabalhos que, no Ciclo Vivencial 3, ajudou a delinear o campo acadêmico das PANC, eu encontro expansão quantitativa sem a mesma medida de diversificação qualitativa. No meu percurso de leitura, aparece uma padronização discursiva que fabrica um consenso de repetição: textos que se multiplicam reiterando o mesmo núcleo conceitual, a mesma definição, o mesmo repertório de justificativas, como se repetir bastasse para endurecer fragilidades em verdade estabelecida. Muda-se o cenário, repetem-se as frases, preserva-se o eixo.

A repetição estabiliza o conceito como se ele fosse inevitável, técnico, neutro. Só que o modo como um campo decide narrar o que nomeia nunca é neutro. Quando conceitos diferentes são tratados como equivalentes perfeitos, apagam-se origens, intenções e conflitos. O termo cresce. O pensamento, nem sempre. Essa estagnação do pensamento, camuflada pela hiperprodução de textos, revela que a cacofonia acadêmica em torno das PANC não é um excesso de vozes, mas a onipresença de um mesmo eco. Ao mergulhar nessa repetição, percebo que estamos diante de uma tecnologia de poder que utiliza a norma científica para imobilizar saberes ancestrais.

A padronização discursiva detectada na revisão bibliométrica (Seção 3.2) materializa o que Sueli Carneiro (2005) conceitua como epistemicídio: um dispositivo de racialidade que opera pelo sequestro, rebaixamento ou assassinato da razão do "Outro" para consolidar a supremacia intelectual branca. No campo das PANC, o

epistemicídio se manifesta quando a academia retira as plantas de suas cosmologias quilombolas e as reinsere em manuais técnicos como "novidades", conferindo um vitalismo seletivo ao saber acadêmico, que passa a circular com prestígio e financiamento, enquanto deixa morrer a autoria intelectual das matriarcas que preservaram esses matos nos quintais.

Essa dinâmica é reforçada pelo que Grada Kilomba (2019) denomina como o monólogo da branquitude. Para Kilomba, o espaço acadêmico não é neutro, mas uma estrutura onde o sujeito branco fala apenas consigo mesmo, transformando o negro em um eterno objeto de estudo sem autoridade para produzir verdades. A cacofonia acadêmica é, portanto, o som desse monólogo: uma sobreposição de vozes que validam o conhecimento branco como "universal e científico", enquanto desqualificam o saber orgânico como "subjetivo, específico ou emocional". Ao repetir exaustivamente os mesmos enquadramentos, a branquitude acadêmica opera uma escuta racializada que produz o ruído necessário para não ter de ouvir o que Cida, no Vão do Moleque, já sabia: que os nossos saberes são mestres e não precisam de "descoberta".

Assim, a monocultura do saber protege um núcleo de sentido que vai além da botânica. Ela estabelece uma fronteira de poder onde a planta atravessa o portão da universidade para virar mercadoria, mas o povo que a conhece permanece barrado na calçada da ciência. Essa estabilização não nasce apenas "por dentro" do texto acadêmico. Ela se fortalece por reverberação e capilarização: mídia, gastronomia, divulgação científica, material técnico, redes sociais. O termo vai e volta entre arenas, ganha corpo e retorna como evidência.

Esse eco também se fortalece fora da academia, quando o termo vira molde de divulgação. Junqueira e Perline (2019)²⁰, ao analisarem um corpus midiático produzido e consumido entre 2014 e 2018, colocam no centro essa reorganização da ordem do discurso: mudança de lexicalização, mudança de formações discursivas, disputa de hegemonia alimentar. A palavra "PANC" passa a oferecer molduras prontas: o que "é", para que "serve", como "se deve falar". Nesse percurso, não é só a planta que muda de lugar; muda também quem pode falar, com que tom, com que autoridade.

²⁰ Há um detalhe no próprio procedimento de Junqueira e Perline (2019) que ilumina o problema: ao recortar o corpus, eles descartam materiais meramente descritivos e textos repetidos/copiar-colar sem acréscimos relevantes. Isso não é só escolha técnica. É um sintoma: quando não há deslocamento de perspectiva, a repetição vira engrenagem.

A passagem “de mato para alimento” e de “comida de pobre” para “alimento gourmet”, tal como os autores descrevem, evidencia um deslocamento de regime de valor. Quando a planta atravessa o espaço social que separa rua, quintal e restaurante sofisticado, ela não ganha apenas outro prato; ganha outro circuito de prestígio. E é aí que a repetição vira risco de apagamento: apaga-se o conflito, preserva-se o selo.

A monocultura do saber, então, não é metáfora fácil. Ela descreve um campo que denuncia homogeneização no prato, mas pode reproduzir homogeneização nos enquadramentos. Quando a palavra se capilariza sem uma política de genealogia, de onde vem, o que recorta, o que apaga, o que promete e de que forma ela se torna eficiente para circular e frágil para sustentar. E é por isso que a escrita, daqui em diante, precisa nomear o núcleo de sentido que a repetição vem protegendo: o que o conceito endossa, o que ele torna legítimo, o que ele converte em ruído.

4.4 O NÚCLEO DE SENTIDO: O QUE O CONCEITO ENDOSSA

Quando a categoria “não convencional” se estabiliza, ela carrega um eixo silencioso de comparação: aquilo que não circula em grande escala. Ranieri e Zanirato (2021) tornam isso explícito ao definirem como “não convencionais” espécies ausentes do grande mercado, sem produção e comercialização em larga escala e fora de listagens institucionais de abastecimento. A régua que aparece, aqui, não é apenas botânica. É escala, mercado, prateleira.

Muniz et al. (2021) confirmam por outra via essa dinâmica e seus efeitos. Ao discutirem o conceito de *Unconventional Food Plants* (UFP) no Brasil, registram ampla adoção social e uso por alta cozinha em algumas regiões. Ao mesmo tempo, apontam o estreitamento que acompanha a popularização: muita gente passa a entender UFP como apenas plantas ruderais ou de ciclo curto, o que exclui várias espécies nativas/lenhosas; e esse equívoco se conecta ao fato de que o que mais se populariza são hortaliças folhosas em áreas antropizadas.

Essa forma de classificar tem efeitos concretos. Ela pode tirar de cena a pergunta que atravessa este trabalho, aquilo que importa sustentar como eixo: o que, em cada trama social, pode ser reconhecido como comida. No estudo citado, os autores observam que os usos das “verduras do mato” respondem mais a fatores socioculturais do que a critérios biológicos; comestibilidade não se converte automaticamente em consumo, porque valores culturais, preferências de sabor e de

aparência orientam as escolhas (RANIERI; ZANIRATO, 2021). A categoria nomeia a planta, mas, por si só, não dá conta de explicar a fronteira que separa “recurso comestível” de “comida”.

Ao mesmo tempo, a vida social do termo depende de capilarização. Ranieri e Zanirato (2021) descrevem conhecimento dinâmico, transmitido oralmente, atravessado por meios de comunicação de massa, reconstruído em contexto urbano heterogêneo. Esse trânsito não é apenas difusão: é reconfiguração. E a reconfiguração abre duas direções concorrentes. De um lado, possibilidade de registro, valorização e permanência. De outro, entrada de forças homogeneizadoras, modas alimentares e circuitos de prestígio que deslocam práticas e colocam saberes em risco.

É aqui que a contribuição de Kinupp e Lorenzi (2014) aparece como ponto delicado: ao enfatizarem possibilidades de inserção ampla, de cardápios e de circuitos gastronômicos, o conceito se aproxima de um destino que a crítica não pode ignorar, é o destino mercadoria. Isso não precisa ser lido como intenção “maligna”; mas precisa ser lido como direção. Quando o critério silencioso é mercado e escala, o desejo se reorganiza em torno do que consegue circular: restaurante, feira, prateleira, turismo gastronômico. O termo deixa de ser apenas nome e vira autorização de entrada. E toda autorização cobra preço. Ela separa quem passa de quem não passa, quem passa com o nome reconhecido de quem atravessa sem assinatura, levando saberes como se fossem bagagem invisível. É aí que o conceito começa a escolher o que conta como conhecimento e o que é empurrado para a morte lenta da memória.

Essa bagagem não declarada, quando confrontada com a lógica de mercado que o conceito de PANC endossa, revela que a “não convencionalidade” opera, muitas vezes, sob o registro do que Santos (2023a) define como saber sintético. O saber sintético é aquele que, para se validar na modernidade colonial, precisa ser extraído do território e descolado da vida cotidiana, transformando-se em manuais, protocolos e tabelas técnicas voltados para a produtividade. Na lógica sintética, a planta é tratada como um objeto isolado de sua cosmologia, uma “matéria-prima” a ser melhorada pela inteligência acadêmica. Em contrapartida, o saber orgânico é o que se desenvolve “envolvendo o ser” em uma relação de biointeração prazerosa com a natureza, onde o alimento não é uma mercadoria abstrata, mas um compartilhante da trajetória coletiva de um povo.

Essa fragmentação imposta pelo saber sintético abre caminho para o que Adolfo Albán Achinte (2010) denomina desculturação gastronômica. O processo ocorre quando as plantas são retiradas de suas relações sociais e rituais de origem para serem reinseridas em circuitos de prestígio, como a "alta cozinha", sob um novo rótulo de modernidade. Estabelece-se, assim, uma colonialidade dos sabores e dos paladares, em que o gosto do colonizador tenta silenciar as memórias gustativas locais ao suplantando produtos e práticas tradicionais por códigos gastronômicos importados. Nesse cenário, opera-se uma geopolítica gastronômica: o valor da planta passa a ser ditado pela distinção urbana, enquanto o saber das comunidades que preservaram esses matos é rebaixado à condição de "informação bruta", destituído de sua autoridade intelectual.

Ao ignorar a dimensão política e simbólica do comer, o conceito de PANC corre o risco de se tornar um instrumento de colonialismo de submissão. Este processo só reconhece a biodiversidade quando ela pode ser convertida em capital ou prestígio acadêmico, mantendo os saberes orgânicos em uma mudez estratégica que preserva a hegemonia da branquitude sobre a gestão do que é legítimo.

Por isso, o núcleo de sentido que este trabalho persegue não é o da lista nem o da "descoberta". É a política que se instala quando o conceito vira régua de legitimidade. Uma régua capaz de produzir visibilidade, e apagamento, sobretudo quando o critério silencioso é proximidade com mercados e linguagens autorizadas. O problema já não cabe apenas na definição do termo. Ele se instala nas condições sociais de enunciação: quem fala, quem é ouvido, quem é creditado, quem vira apenas cenário do conceito.

Essa disputa por autoria e reconhecimento, no Brasil, tem cor. E é por isso que a próxima seção se abre na encruzilhada entre raça, apagamento e teoria pública, mobilizando Renata Sirimarco e Lourence Alves como nervura, não como adereço. Até aqui, o conceito apareceu como régua e passaporte, aqui eu sigo o que acontece quando esse passaporte vira moda. O foco se desloca da circulação para a memória, para a autoria e para as condições raciais que definem quem é reconhecida como fonte, e quem permanece como cenário do próprio saber.

4.5 A MODA NÃO ALIMENTA A MEMÓRIA

É imperativo enfrentar a provocação que dá título a esta seção: por que a moda não alimenta a memória? Como mulher negra que escreve este texto, compreendo que a "moda" das PANC opera na linearidade do mercado, que descobre o "exótico" para o consumo, enquanto a nossa memória alimentar é circular, um fluxo de "começo, meio e começo" que sustenta a vida muito antes de qualquer batismo acadêmico (SANTOS, 2023a; EVARISTO, 2020).

A relação entre memória, comida e contracolônização do povo preto estabelece-se na recusa de permitir que nossos saberes orgânicos sejam convertidos em mercadoria sintética (SANTOS, 2015). Frente às ondas de renovação da colonialidade alimentar, que renomeia o que é nosso para exercer domínio, a contracolônização surge como a manutenção de um modo de vida onde "a terra dá e a terra quer", integrando humanos e cosmos em um fluxo de biointeração (SANTOS, 2023a). Não se trata apenas de plantas; trata-se de resistir ao epistemicídio que tenta apagar a autoria das mulheres negras (CARNEIRO, 2005; GOMES, 2009).

Para adensar essa crítica, mobilizamos Grada Kilomba (2019), que nos ensina sobre a "máscara do silenciamento". Na cozinha colonial, a máscara de Anastácia era um instrumento físico e simbólico para impedir que o sujeito negro falasse e comesse os frutos de seu próprio trabalho (KILOMBA, 2019). Quando a academia contemporânea nomeia nossos alimentos ancestrais como "não convencionais" sem citar nossas matriarcas, ela atualiza essa máscara, silenciando a boca que detém o saber para que a voz branca possa narrar a "descoberta" (KILOMBA, 2019; SANTOS, 2023a). Essa tensão é materializada na percepção de Lourence, que identifica o peso desse "carimbo" externo sobre a sabedoria dos nossos quintais. Em seu depoimento, ela provoca uma ruptura necessária com a colonialidade do saber:

"Todas as vezes que eu me aproximo de narrativas de outras famílias pretas (...) eu vou percebendo essa conexão ancestral com essas plantas, com esses matos. E aí vou me descolando um pouquinho, cada vez mais, da necessidade do reconhecimento da nomeação branca, do 'selo branco de qualidade', e vou valorizando mais a conexão ancestral."

Nesse sentido, a busca por autonomia passa pelo reconhecimento de que a verdade não precisa da chancela branca para existir (SOUZA, 1983). Nessa confluência, evocamos Abdias do Nascimento (1978) ao percebermos que a

descaracterização da comida preta integra o projeto de genocídio do negro brasileiro. O genocídio não é apenas físico, mas cultural e espiritual: ao substituir nossas nomenclaturas e rituais por categorias técnicas "neutras", o Estado e a academia promovem um embranquecimento simbólico que esvazia a carga política da nossa existência (NASCIMENTO, 1978; CARNEIRO, 2005). A resistência, portanto, exige que retomemos o direito de nomear o que comemos como um ato de soberania (SANTOS, 2015).

Renata Sirimarco identifica essa violência simbólica no coração da produção científica sobre as PANC, denunciando que a academia frequentemente extrai o saber dos corpos negros sem reconhecer a humanidade de quem o gestou: "Eu sinto que é um epistemicídio assim... as pessoas não falam sobre: de onde tirou o conhecimento? Fala de uma comunidade, tá mas aí... não tem pessoas, você não entrevistou pessoas?".

Para a pesquisadora, esse epistemicídio manifesta-se quando o conhecimento é apresentado como se tivesse "brotado" ou caído como um "raio" sobre o pesquisador branco, ignorando o "ofó, o verbo e o hálito" das pessoas reais que mantiveram essas plantas vivas. Ao questionar a ausência de rostos e nomes nas pesquisas interdisciplinares, Renata expõe o que define como um campo marcado por um "eco predominantemente branco, masculino e raso", onde a "novidade" acadêmica é construída sobre o silenciamento deliberado da ancestralidade.

Contra essa desumanização do saber e a fragmentação da memória, a retomada da autoria e da territorialidade torna-se um ato de resistência fundamental. Nessa visão, Beatriz Nascimento (2021) reposiciona o quilombo como um sistema alternativo à estrutura colonial, um território de existência onde a memória é afrografia. O quilombo não é um lugar perdido no passado, mas uma "vontade de ser" que se manifesta na manutenção das sementes e dos modos de fazer (NASCIMENTO, 2021; MARTINS, 1997). Para ela, a territorialidade negra é construída pelo corpo que ocupa o espaço e nele inscreve sua história, transformando a cozinha e o quintal em redutos de liberdade contra o controle do biopoder (NASCIMENTO, 2021; CARNEIRO, 2005).

Abdias do Nascimento e Beatriz Nascimento ampliam a noção de quilombo para um construtor simbólico de reexistência, que deixa de ser apenas um refúgio geográfico para tornar-se uma "vontade de ser" inscrita no corpo e na memória. O quilombo, portanto, manifesta-se no cotidiano como um sistema alternativo à estrutura colonial, onde a manutenção das sementes e o ato de cozinhar são estratégias de

soberania. Essa visão dialoga diretamente com a contracolonização defendida por Nêgo Bispo, ao compreender que a resistência negra não é uma reação linear, mas uma circularidade viva que preserva o "propósito ancestral" frente à lógica mercadológica.

Essas experiências negras ganham materialidade nos quilombos de Minas Gerais, onde a etnobotânica transatlântica ignora as cercas do latifúndio (GOMES, 2009). Comunidades como Sapé e Marinhos operam uma "farmácia viva" onde a planta é a essência viva do sagrado, provando que a biodiversidade nessas terras é fruto de um manejo que não separa o homem da natureza (GOMES, 2009). Como afirma Nêgo Bispo (2023a), nesses espaços a roça não é mercadoria, é envolvimento orgânico. Ecoando esse compromisso com a vida, Renata Sirimarco desloca o debate do campo da técnica para o campo do propósito ancestral. Para ela, o trabalho com as plantas comestíveis afrodiaspóricas é uma estratégia de manutenção da vida coletiva:

"Falar sobre essas plantas, e principalmente falar das plantas afro diaspóricas, é nesse sentido de manutenção da vida, e vida perpassa não só a minha, mas a da minha comunidade. Não existe eu sozinha (...) meu trabalho é o propósito e propósito sou eu (...) é uma questão de propósito ancestral."

Essa fala amarra o argumento de que a planta não é um "recurso", mas um elo geracional. A força dessa resistência alimentar também se manifesta nas histórias das cozinheiras negras macaenses, cujas narrativas revelam como o Ubuntu operou contra a escassez imposta (LIMA et al., 2021). No trabalho de Lima e colaboradoras, vemos mulheres que transformaram o "resto" em banquete. A "sopa de ossos" descrita pela tradicionalista Marielle é um documento histórico da nossa reexistência: "Iam lá pegar os ossos (...) e os ossos tinham pedacinhos de carne. Então fazia sopa de ossos (...) isso era alimento pra bairro da Aroeira, né?! Matou a fome de muita gente." (LIMA et al., 2021).

Aqui, a comida é o suporte material que garante a continuidade do grupo frente ao descaso do Estado (LIMA et al., 2021; KILOMBA, 2019). Denunciar a cosmofofia que fundamenta a ciência moderna (SANTOS, 2023a) é parte desse enfrentamento. O medo do "mato" e do cosmos é o que gera lexias depreciativas como "erva daninha", tentando adestrar a natureza e as pessoas (SANTOS, 2019). A resistência do povo negro na alimentação passa pela preservação da oralitura, o saber que se grafa no

pilão, no fogão a lenha e no hálito da palavra proferida (MARTINS, 1997; SILVA, 2018).

Compreendendo que a moda das PANC, por ser linear, passará; mas a memória alimentar negra continuará alimentando as gerações que ainda vão nascer (SANTOS, 2015, 2023a). A contracolonização alimentar é o gesto de transformar o silêncio imposto em um poderoso ofó de reexistência, garantindo que a nossa ancestralidade não seja queimada pelos processos de modernização (LIMA et al., 2021; SANTOS, 2015). É por isso que “a moda não alimenta a memória” funciona aqui como critério, não como slogan. Moda acelera, recorta, simplifica, desloca o eixo do território para o palco. Memória exige linhagem, demora, compromisso. E exige matriarca como centro, não como nota de rodapé. Renata e Lourence, cada uma por sua entrada, exigem o mesmo: que o debate não vire vitrine.

Este é, para mim, o último ponto de inflexão deste ciclo: quando a disputa pelo conceito deixa de ser apenas debate terminológico e passa a ser disputa por memória, por linhagem e por direito de enunciação. Se a intenção é “voltar para o mato”, então é preciso reconhecer que há um mato anterior ao conceito: o mato que habita nossas avós, nossas mães, nossas tias, nossas mais velhas. É esse adentramento no mato da memória, como caminho e reorientação, que será retomado no último ciclo vivencial.

CICLO VIVENCIAL 5 | PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO COLONIZADAS

PALAVRAS QUE EU NÃO DISSE

obrigada por provocar minha mente a pensar sem grilhões, perdão por demorar tantos anos para compreender a profundidade e o valor do seu ensinamento, que pena eu não ter a chance de expressar meu amor, admiração e devoção que nutro e cultivo por você enquanto seus dias eram contados como os meus.

fico imaginando vários momentos que eu queria ter vivido com você, mesmo com seu contato à mão... porque nunca liguei ou mandei um “oi, vamos conversar?”. fico cogitando o que você me diria em momentos de aflição enquanto assisto suas palestras, leio seus escritos e me abraço nas memórias não vividas fisicamente.

você vive em mim e estará sempre vivo a cada banho de cachoeira, a cada maniva plantada, a cada garfada num almoço preparado num fogão à lenha. você estará vivo em mim a cada planta que eu coletar, a cada oficina que eu ministrar, a cada vez que numa cozinha eu adentrar com a abundância pulsante que a natureza me oferecer.

você mudou os rumos da minha história para que a ancestralidade não pudesse ser queimada em mim. sinto a germinação da semente que lançaste no meu coração de maneira intensa. ela irradia pela copa da minha mente.

impossível seguir sozinha, você Bispo vive em mim e a colonização não ilude mais meu caminhar. enquanto sua aprendiz, sou terra, jardineira e semeadora de futuros biointerativos e contracolonizadores.

Chegamos ao momento de estruturar a crítica que ancora a defesa por uma dissidência epistêmica. Como já ficou assentado ao longo deste trabalho, não estamos falando somente de uma alteração semântica de palavras. Nossos olhos precisam se voltar para as raízes dos problemas associados à monotonia alimentar, à erosão da agrobiodiversidade e a outros desafios contemporâneos no campo da alimentação e nutrição no Brasil, porque eles se enraízam na colonização e na construção das normas imperativas do colonialismo.

Nêgo Bispo chama de eurocristã, monoteísta e colonialista a sociedade que transforma seu próprio vocabulário em medida de todas as coisas, e é nessa medida que o conhecimento acadêmico se ergue acima do que passa a ser tratado como costume, crença, tradição folclorizada ou opinião (SANTOS, 2018). A hierarquia não fica suspensa, porque ela desenha um mapa prático de aceitação e rejeição, decide o que vira referência e o que vira ruído, e determina quem pode explicar o mundo com autoridade e quem permanece em suspensão, como se estivesse fora do tempo permitido (SANTOS, 2018). Ao longo da urbanização e da globalização, esse filtro adensa a centralidade da metrópole como parâmetro, ruraliza saberes como atraso, premia a validação branca como credencial e mantém a desautorização como um fardo distribuído sobre corpos, territórios e memórias.

É nesse terreno que a branquitude opera como arquitetura de pensamento, fabricando superioridades e naturalizando violências, enquanto reorganiza a mesa e o paladar como se ambos fossem neutros. Ao mesmo tempo, as práticas alimentares que sustentaram gerações seguem sendo convocadas apenas quando servem à vitrine, quando cabem na estética de tendência, ou quando se tornam uma mercadoria que pode circular sem carregar consigo as genealogias que a fizeram existir. Eu escrevo a partir dessa fricção, porque o que chega ao prato, ao vocabulário e à pesquisa não chega sem disputa, e porque a linguagem não descreve apenas, ela também regula o acesso ao valor, à autoria e ao pertencimento.

Até aqui, eu caminhei pelas margens do conceito de Plantas Alimentícias Não Convencionais, reconhecendo sua potência de mobilização, mas também sentindo, na pele e no prato, as fronteiras que ele impõe quando se apresenta como categoria técnica e universal. A inquietação que nasceu no Vão do Moleque e se fortaleceu nas conversas com minhas irmãs interlocutoras agora encontra forma teórica e densidade política, porque não estamos diante de uma sigla inofensiva, e sim diante de uma disputa de denominações que reorganiza posições no campo alimentar brasileiro (SANTOS, 2015). Quando uma classificação se instala como evidência, ela altera o que pode ser reconhecido como planta, como comida e como valor, e ao fazer isso ela também altera quem pode falar, quem pode ensinar, quem pode vender, e quem permanece sendo apenas origem sem assinatura (SANTOS, 2015).

Como nos ensina Mestre Bispo, denominar pode operar como tentativa de apagamento de uma memória para que outra seja composta, retirando o ente de sua cosmologia e impondo uma gramática que lhe rearranja o destino (SANTOS, 2023).

Esse gesto se aproxima do que Quijano formula como colonialidade do poder, porque reordena o mundo a partir de hierarquias que se apresentam como naturais e que se consolidam justamente quando parecem não estar em disputa (QUIJANO, 2005). Assim, a nomeação que pretende ser universal e técnica pode funcionar como atualização colonizadora sobre saberes ancestrais, porque organiza visibilidades úteis ao mercado e à academia, enquanto apaga autorias e genealogias negras e indígenas que mantiveram essas plantas vivas por meio da biointeração, numa relação de envolvimento com a natureza que se funda no compartilhamento e na continuidade (SANTOS, 2015).

Por isso, a tese germinante que sustenta este ciclo não entra pela porta das definições, e sim pela porta da escuta. A semente lançada em 2016 precisou permanecer em mim em uma espécie de dormência ativa, trabalhando por dentro, aguardando estação, corpo e maturação, até o momento em que rompe. Germinar, aqui, exige consequência, porque exige fenda, crescimento, folha e direção, sem prometer consenso e sem oferecer conforto para uma disputa que já está posta. Este Ciclo Vivencial 5 é o lugar em que a crítica ganha corpo, e é também o lugar em que eu assumo responsabilidade pelo que a crítica precisa produzir no texto e fora dele.

Eu abro com a Gira de Reexistência, convocando vozes que já recusam a lógica do descobrimento acadêmico e afirmam, desde seus territórios e ativismos, que pertencimento não se negocia com a gramática do colonizador (SANTOS, 2018). Lourence Alves e Renata Sirimarco aparecem como elos de uma rede de pensamento, e com elas eu trago Zora Santos, Makota Valdina, Tainá Marajoara e Jerá Guarani²¹, porque eu precisava que a recusa ganhasse chão, nervo e consequência antes de qualquer sistematização. Na sequência, eu aprofundo o debate por meio do diálogo entre a contracolônização de Nêgo Bispo e a crítica à modernidade e à colonialidade, e atravesso também Aimé Césaire, cuja crítica à colonização ilumina os processos de esvaziamento cultural e de coisificação que acompanham as formas refinadas de dominação (CÉSAIRE, 2020).

É nesse encadeamento que este ciclo se organiza, com a decolonialidade e a colonialidade alimentar explicitando a estrutura, com a colonialidade dos sabores

²¹ **Nota metodológica:** esta subseção é construída com base em fontes secundárias (registros públicos disponíveis na internet e materiais audiovisuais divulgados por suas autoras e/ou por veículos e instituições). Não realizei entrevistas diretas com Zora Santos, Makota Valdina, Tainá Marajoara ou Jerá Guarani.

evidenciando como o paladar pode operar como apagamento, e com a cosmofofia ajudando a compreender os mecanismos que transformam biodiversidade em ameaça ou em mercadoria exótica (SANTOS, 2018). Ao final, eu assumo o giro que venho amadurecendo como dissidência conceitual, ao afirmar Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais, como formulação que reposiciona o debate e devolve centralidade às matrizes negras e indígenas que fazem da comida fundamento e da planta parente (QUIJANO, 2005). Aqui, eu deixo de pedir entrada no conceito do outro e passo a lavrar o meu próprio terreno, reeditando minha trajetória a partir das minhas próprias matrizes e das minhas próprias responsabilidades com o mundo que me alimenta.

Evaristo (2020) afirma que escrever é uma forma de sangrar, e essa imagem descreve o que tem sido sustentar uma escrita de dissidência numa sociedade branca e colonialista. Há dias em que a crítica pesa como se eu estivesse abrindo pele antiga, e há dias em que ela é o único jeito de respirar. Escrever uma crítica afrorreferenciada não é somente organizar bibliografia e argumento, é enfrentar as normas que decidem o que pode ser chamado de teoria, quem pode falar com autoridade e qual intensidade emocional é tolerada numa mulher negra. Assumo a direção de Conceição, e sigo sem colocar minhas histórias a serviço de adormecer os filhos da casa-grande.

5.1 GIRA DE REEXISTÊNCIA: VOZES QUE RECUSAM A NOMEAÇÃO

“Nós inventamos a roça de quilombo, mas mudaram o nome e agora querem nos vender nossos saberes, nos oferecendo cursos de agroecologia e cursos de casa de taipa. Comemos raízes de macambira e raízes de umbu, entre muitas outras, e diziam que éramos selvagens porque comíamos raízes. Hoje, mudaram o nome das nossas raízes: chamam de ‘plantas alimentícias não convencionais’” (SANTOS, 2023, p. 65).

Certa vez, num desses debates acalorados que acontecem nas redes sociais, fui questionada se na minha crítica à perspectiva estabelecida pelo conceito de PANC havia algum consenso coletivo. No contexto da discussão, o debatedor estava requerendo de mim e quem mais estava comigo nessa tese de negar o que aparentemente deveria ser a norma. Ao mesmo tempo em que fiquei perplexa, percebi de imediato a colonialidade do saber operando.

E o que me chamou atenção foi a forma como a pergunta vinha travestida de neutralidade. Não era curiosidade sobre percurso, era cobrança por lastro, como se a legitimidade de uma crítica dependesse de apresentar uma lista de nomes que a

acompanham, e não de sustentar a leitura no próprio texto e no próprio mundo. Sueli Carneiro, ao discutir a dimensão epistemológica do Contrato Racial, ajuda a nomear esse tipo de enquadramento, quando certas normas de cognição passam a definir o que pode ser admitido como conhecimento e quais percepções serão tratadas como erro, exagero ou ressentimento (CARNEIRO, 2005). Nessa gramática, o dissenso negro vira suspeita, e a pergunta sobre quem está comigo funciona como um filtro que tenta deslocar a crítica do campo do argumento para o campo da autorização (CARNEIRO, 2005). Eu entendi, ali, que o debate não estava pedindo clareza, estava pedindo permissão. E eu não escrevo para pedir permissão.

Nessa direção, a crítica que apresento não se reduz a uma discordância terminológica. Ao denunciar que a nomeação PANC pode operar como dispositivo de adestramento e colonização da linguagem, evidencio como categorias aparentemente técnicas reorganizam lugares de autoridade e definem quais saberes serão reconhecidos como “referência” (CARNEIRO, 2005). Esse posicionamento não é individualizado. Nesta escrevivência, assumo que não caminho sozinha, pois o texto se constrói com minhas irmãs interlocutoras, compreendidas como sujeitas de pensamento e como elos de uma rede dissidente. Foi por meio de Lourence que fui apresentada à trajetória de Zora Santos, e por meio de Renata que a sabedoria de Makota Valdina chegou até mim. Essas trajetórias interpoladas conformam um “nós” autoral que recusa a fabricação de superioridades e a naturalização da violência colonial, dimensão já formulada por Césaire (2020) em sua crítica à colonização (CÉSAIRE, 2020).

Para Zora Santos²², atriz e pesquisadora da comida afro-mineira, o que a academia rotula como PANC é a “comida de cerca” que sustentou gerações de famílias negras. Zora subverte a lógica da “receita de família” para questionar quem detém o saber: se quem assina o livro ou as mãos negras que foram o espinhaço da cozinha brasileira. Em sua performance culinária, o ato de cozinhar é um gesto político contra hegemônico que recusa o rótulo sintético para afirmar um conhecimento que nasce do rito e da celebração griô.

²² ZORA SANTOS, materiais usados para a síntese: a) BDMG CULTURAL. Comida brasileira é comida de preto. 2022. Disponível em: <https://web.archive.org/web/20221014143202/https://bdmgocultural.mg.gov.br/artigos/comida-brasileira-e-comida-de-preto/>. Acesso em: 7 jun. 2023 b) INSTITUTO MOREIRA SALLES (IMS). Convida (Teatro Espanca!). Comida de Cerca. 2020. Disponível em: <https://ims.com.br/convida/teatro-espanca/comida-de-cerca/>. Acesso em: 7 jun. 2023. c) ESTADO DE MINAS. Matéria jornalística sobre Zora Santos/“comida de cerca”. 2020. Acesso em: 7 jun. 2023

Aprofundo meu olhar sobre Zora ao perceber que sua prática utiliza a modernidade digital para defender que a base da culinária mineira é preta. Ela pergunta: “Não convencional para quem?”, denunciando que o termo PANC é uma captura acadêmica de uma comida que sempre foi de subsistência e identidade para o povo negro de Belo Horizonte. Zora recusa a gourmetização e as porções minimalistas para afirmar uma fartura que alimenta a memória gustativa profunda, onde o prato é um território de pertencimento. Essa recusa não é desacordo terminológico. É uma disputa por autoria e por regime de verdade: quem pode nomear o que alimenta, e com quais consequências para o povo que sempre soube.

A cozinha de Zora materializa o que Achinte (2015) define como reexistência. Ao recusar a etiqueta sintética, ela ultrapassa a mera reação à colonialidade para operar uma reinvenção ativa da vida cotidiana. O preparo do alimento ancestral funciona aqui como um dispositivo de teimosia criativa que recusa a morte imposta e refundada a existência, transformando o ato de cozinhar em uma tecnologia de permanência onde o corpo e a história se refazem.

A postura dessas mulheres materializa o conceito de reexistência de Achinte (2015). O autor defende que as comunidades negras ultrapassam a reação à escassez para operar uma reinvenção da vida cotidiana. O preparo do alimento ancestral funciona como dispositivo de criação que disputa o presente e garante que a alimentação permaneça como ato de autonomia e afirmação de uma humanidade que o sistema tenta negar.

Ao ouvir a voz ancestral de Makota Valdina²³, liderança religiosa de linhagem Bantu, compreendo que o “mato” nunca foi um vazio à espera de uma descoberta científica. Como mestra de saberes tradicionais de matriz africana, ela ensinou que “sem folha não tem sonho” e que o conhecimento das plantas nasce da convivência orgânica. Para Makota, as plantas são bi longo, essências curativas e sagradas que codificam a vida em uma relação de biointeração que a ciência moderna, em sua cosmofofia, teima em ignorar.

Makota Valdina, cujo nome de iniciação Zimewanga significa “apagar o sofrimento”, via na natureza um organismo vivo que não admite “cativeiro”. Sua

²³ MAKOTA VALDINA, materiais usados para a síntese: a) SABERES TRADICIONAIS (UFMG). Mostra Especial dos Saberes Tradicionais no Cine Cipó 2020. Disponível em: <https://www.saberestradicionais.org/mostra-especial-dos-saberes-tradicionais-no-cine-cipo-2020/> <https://www.saberestradicionais.org/mostra-especial-dos-saberes-tradicionais-no-cine-cipo-2020/> Acesso em: 7 jun. 2023

contribuição é um escudo contra o epistemicídio, alertando que a intersecção entre o plano natural e o sobrenatural ocorre no cotidiano da preservação das matas e das águas. Para ela, classificar o sagrado como “não convencional” é um sintoma da incapacidade colonial de compreender que o remédio e o alimento são a mesma substância de cura na farmácia da floresta.

O grito de Tainá Marajoara²⁴, liderança Aruã Marajoara, ecoa desde aquele encontro em 2016 e se fortalece no Ponto de Cultura Iacitatá. No pensamento de Tainá Marajoara, a recusa ao termo PANC não é detalhe: é defesa de território, de povo e de cultura alimentar como modo de vida. Tainá denuncia que essas plantas são consumidas há milênios e que o colonialismo tenta “desterritorializar pela boca” ao transformar alimento ancestral em mercadoria gourmetizada. Ela faz uma distinção epistemológica crucial: enquanto a gastronomia é um esforço de lucro, a cultura alimentar é um direito garantido pelo saber, pelo fazer e pelo encantar.

Para Tainá, a “não convencionalidade” é uma miragem que opera como greenwashing para esconder a desnutrição na Amazônia. Ela afirma que não existe “ingrediente bom” se os guardiões dos povos originários estiverem sendo invisibilizados. Sua voz sustenta que as folhas rotuladas pela academia são, na verdade, Plantas Alimentícias Não Colonizadas, e que aceitar o nome estrangeiro é permitir a aniquilação das racionalidades que mantêm a floresta de pé.

Em terras paulistas, Jerá Guarani (2020)²⁵ relata como a retomada da aldeia Kalipety foi também a retomada do plantio tradicional, recuperando variedades de batata-doce e milhos coloridos que estavam quase extintos. Para ela, o que os brancos chamam de PANC são as sementes que garantem a autonomia e alimentam o espírito, não apenas o corpo. Jerá aponta o paradoxo de uma sociedade “civilizada” que destruiu as águas e agora tenta nomear o que sobrou nos territórios que ela mesma degradou.

²⁴ TAINÁ MARAJOARA, materiais usados para a síntese: a) O JOIO E O TRIGO. A esperança é amazônica: floresta no prato. 2020. Disponível em: <https://ojoioeotrigo.com.br/2020/08/a-esperanca-e-amazonica-floresta-no-prato/>. c) PIAUÍ. CULINÁRIA ENGAJADA - A militância agroecológica de uma cozinha em Belém. Disponível em: <https://piaui.folha.uol.com.br/materia/culinaria-engajada/> (2020). Acesso em: 7 jun. 2023 d) Entrevista em newsletter FOGO BAIXO. A gastronomia neoliberal e a tentativa de aniquilação da cultura alimentar. (2022). Disponível em: <https://flaviaschiochet.substack.com/p/entrevista-taina-marajoara> Acesso em: 7 jun. 2023

²⁵ JERÁ GUARANI, PISEAGRAMA. Tornar-se Selvagem. Disponível: <http://piseagrama.org/artigos/tornar-se-selvagem/> Belo Horizonte, 2020. Disponível em: <https://piseagrama.org/artigos/tornar-se-selvagem/> Acesso em: 7 jun. 2023

Ao ser incorporada nesta dissertação, Jerá não é mobilizada como “exemplo” pacificado, mas como crítica à sedentarização forçada, ao envenenamento cotidiano e à perda do repertório alimentar decorrente da compressão territorial. Em sua narrativa, “comida do juruá” não designa apenas um padrão alimentar distinto, mas um modo de governo do corpo que reorganiza saúde, autonomia e pertencimento. Nessa fricção, soberania alimentar deixa de operar como categoria abstrata e se afirma como prática de continuidade.

Além disso, Jerá interpela diretamente os não indígenas ao propor um deslocamento ético de relação com a mata, recolocando o respeito aos seus donos como condição de vida. Sua recusa ao alimento “morto” dos juruá, associado ao veneno, reforça que a comida tradicional sustenta o corpo para uma luta histórica de 500 anos. A soberania que ela enuncia se ancora na generosidade da terra e na obrigação de preservação, pois alimento e remédio se articulam à manutenção da floresta em pé.

Essa “inexistência de consenso” em torno do termo PANC ganha densidade quando encostamos o debate numa experiência concreta, como a da Comunidade Quilombola Dandá, em Simões Filho, Bahia, no corredor da BA-93. Trata-se de um território com mais de 260 famílias, cuja vida cotidiana articula artesanato de piaçava e agricultura familiar, com coco, dendê, frutas e hortaliças, mantendo a alimentação como prática de trabalho, parentesco e continuidade (MOURA, 2023). Nesse chão, “planta” não aparece como item descolado de relações, e o saber não é uma abstração catalogável, porque está entranhado na transmissão comunitária, na memória das mais velhas e no reconhecimento interno de mestres do território, como Lora, Seu Carlos Santos e Seu Justino, citado como sabedor antigo das plantas ancestrais (MOURA, 2023).

É nesse enquadramento que a recusa do acrônimo se torna argumento. No material construído com o Quilombo Dandá, registra-se que a crítica ao termo PANC nasce do fato de que essas plantas seguem em uso, sobretudo em comunidades tradicionais, e que a sigla não corresponde às formas locais de nomear, aprender e partilhar conhecimento, produzindo estranhamento e deslocamento (MOURA, 2023). Por isso, o coletivo decide adotar “Plantas Alimentícias Ancestrais” como denominação política de reconhecimento, reverência e valorização de saberes e costumes próprios (MOURA, 2023). A escolha não é só troca de palavra, porque ela reposiciona autoria e pertencimento, recusando que a universidade seja tratada como

marco zero da “descoberta” e afirmando que há racionalidades alimentares já constituídas, com seus critérios de valor, suas práticas e suas gramáticas.

Quando colocamos essa decisão do Quilombo Dandá em diálogo com as trajetórias mobilizadas neste ciclo, aparece um padrão de captura que não se reduz ao vocabulário. A categoria PANC pode operar como atualização colonizadora ao deslocar a planta de suas redes de uso, memória, cuidado e pertencimento, inserindo-a numa gramática de valor mercadológica que se alimenta da dinâmica da alta gastronomia e das formas de distinção social que ela produz (SANTOS, 2023; MOURA, 2023). Nesse movimento, a planta atravessa vitrines, cardápios e tendências como se fosse “novidade”, enquanto as genealogias negras e indígenas que a mantiveram viva ficam nas bordas, chamadas apenas quando servem à estética do exótico ou à promessa de inovação. O encadeamento entre Lourence, Renata, Zora, Makota, Tainá, Jerá e o Dandá dá espessura a essa leitura porque faz a crítica tocar território e tocar vida, tornando visível que a disputa se decide tanto no nome quanto nas mediações que autorizam quem pode circular com prestígio, quem assina, quem vende, e quem permanece sendo origem sem reconhecimento (SANTOS, 2023; MOURA, 2023).

As raízes não mudaram de nome nos nossos corações; elas permanecem sendo as Plantas Alimentícias Não Colonizadas, o fio de ferro que sustenta nossa liberdade. O deságue deste ciclo consolida a certeza de que alimentar o corpo com o que não foi colonizado é o gesto mais radical de afirmação da nossa humanidade em circularidade (SANTOS, 2023). Contra a miragem eurocêntrica que reorganiza o mundo por hierarquias e apagamentos (QUIJANO, 2005), o “mato” deixa de ser objeto de estudo para ser reconhecido como o próprio sopro de vida. O não-consenso não é ruído; é sinal. E, quando eu busco a chave para ler esse sinal sem domesticá-lo, encontro Nêgo Bispo como lavrador de palavras e mundos (SANTOS, 2023). Quando essas vozes recusam a nomeação, elas não estão apenas discordando de um termo. Estão denunciando um modo de dominar pela linguagem, que reordena prestígio, autoria e destino do que vai ao prato.

5.2 COLONIALIDADE ALIMENTAR E MIRAGEM EUROCÊNTRICA

Para compreender a tensão que habita a sigla PANC, é preciso situá-la dentro da estrutura que organiza o sistema alimentar contemporâneo no campo da colonialidade alimentar. A emergência deste conceito e sua rápida popularização não ocorrem no vácuo, mas em um cenário de “globalização perversa” (SANTOS, 2001) que impõe uma modernidade alimentar marcada por desterritorializações e por tendências de homogeneização dos sabores (OLIVEIRA, 2022). Como apontei anteriormente, quando sustento a pergunta “não convencionais para quem?”, torna-se evidente que a não convencionalidade costuma ser atribuída por um olhar urbano dominante, frequentemente alheio às realidades locais e ancestrais (OLIVEIRA, 2022).

Nesse sentido, para aprofundar essa crítica, é necessário explicitar a arquitetura que sustenta a validação das PANC e que costuma operar como se fosse neutra. A colonialidade não deve ser confundida com o colonialismo, pois não se refere à ocupação territorial, mas a um padrão de poder que persiste e estrutura o mundo moderno por meio de uma tríade de dominação. A colonialidade do poder organiza a classificação social do mundo a partir da ideia de raça, instituindo hierarquias de controle do trabalho, dos recursos e da autoridade (QUIJANO, 2005). A colonialidade do saber impõe o eurocentrismo como racionalidade universal, rebaixando conhecimentos não ocidentais à condição de crença, mito ou folclore (LANDER, 2005). A colonialidade do ser, por sua vez, diz respeito à dimensão ontológica dessa violência, na qual a humanidade de sujeitos colonizados é questionada ou negada, consolidando existências subalternizadas, invisibilizadas ou consideradas dispensáveis (MALDONADO-TORRES, 2007).

É nesse horizonte que proponho definir o *monólogo da branquitude* como forma histórica de organização da legitimidade. Não se trata somente de um “monólogo” no sentido de uma fala isolada, mas de uma dinâmica em que a branquitude se institui como padrão de leitura do mundo e administra quem pode ser reconhecido como par intelectual, quem será tolerado como fonte e quem seguirá como objeto convocado de forma fragmentada. Cida Bento ajuda a dar precisão a esse mecanismo ao definir branquitude como lugar de privilégio estrutural e como ponto de vista que se estabiliza como norma (BENTO, 2022). Quando essa posição se torna padrão, ela tende a operar por autoproteção, inclusive por meio do pacto narcísico, um acordo tácito que

preserva privilégios e organiza reconhecimento, consagração e crédito dentro de circuitos sociais já assimétricos (BENTO, 2022). Esse funcionamento não precisa se apresentar como agressão explícita para produzir efeitos raciais, porque ele distribui legitimidade e autoridade de modo estrutural.

Essa dinâmica dialoga diretamente com a crítica de Grada Kilomba (2019) e de Aimé Césaire (2020) a respeito do sujeito ocidental que fala apenas consigo mesmo. Césaire nomeia a devastação produzida por esse fechamento quando lembra que a colonização fabrica apagamento e silêncio em escala civilizatória, com “vozes imensas para sempre extintas, lares espalhados ao vento, a humanidade reduzida ao monólogo” (CÉSAIRE, 2020, p. 64). O que está em jogo, portanto, não é um ruído pontual na circulação de ideias, mas um arranjo histórico em que universalidade se confunde com ponto de vista branco e transforma o restante do mundo em ausência, matéria disponível ou detalhe cultural. No campo alimentar, esse arranjo aparece quando a experiência urbana e eurocentrada se torna referência silenciosa para definir o que é “convencional”, deslocando para a margem aquilo que não foi organizado pelos seus parâmetros.

A *miragem eurocêntrica* pode ser definida como o efeito dessa perspectiva hegemônica quando ela opera como espelho distorcido, impondo a experiência histórica europeia como norma universal e como único futuro possível, de modo que tudo o que diverge de seus moldes seja percebido como passado, atraso ou carência (QUIJANO, 2005). No contexto da alimentação, essa miragem seduz ao oferecer a promessa de que validação científica e inserção em mercado seriam caminhos necessários para “salvar”, “descobrir” ou “reconectar” a biodiversidade, ao mesmo tempo em que oculta as hierarquias que continuam restringindo reconhecimento, território e autoria. Essa sedução se fortalece quando a modernidade, além de período histórico, se institui como gramática de mundo, autorizando parâmetros de humanidade e desenvolvimento apresentados como universais (DUSSEL, 2005). Nesse processo, a ideia de raça se consolida como princípio organizador de desigualdades e sustenta um imaginário moderno colonial que hierarquiza saberes, territórios e modos de vida (BERNARDINO-COSTA; GROSFUGUEL, 2016). Quando esse imaginário atravessa a comida, ele atravessa também as formas de reconhecimento de autoria e os critérios que definem o que pode circular como valor, inclusive no interior da pesquisa, da mídia e do mercado gastronômico.

Nesse mesmo movimento, a colonialidade alimentar pode operar o que Albán Achinte denomina suplantação gastronômica, hierarquizando saberes, práticas e repertórios de gosto (ACHINTE, 2010). A classificação de plantas como “não convencionais” pode funcionar como fronteira contemporânea de colonização afro-pindorâmica alimentar quando o circuito de valorização dessas plantas é capturado por lógicas de mercado que não reconhecem que, para muitas comunidades, elas sempre foram norma, cura e sustento (OLIVEIRA, 2022). Essa chave de leitura ganha nitidez quando se observa como certas formas de modernidade se apresentam como medida do mundo, reorganizando conhecimento, autoria, território e paladar (QUIJANO, 2005; DUSSEL, 2005; BERNARDINO-COSTA; GROSGOUEL, 2016).

É nesse cenário que a sigla PANC se instala com aparência técnica e promessa de solução, especialmente quando se apresenta como resposta à erosão da agrobiodiversidade. O ponto central, aqui, é observar o que acontece quando um vocabulário passa a organizar inteligibilidade no campo alimentar brasileiro, definindo quais plantas se tornam visíveis, quais práticas ganham prestígio e quais saberes se tornam citáveis. Sob essa lente, a sigla pode operar como miragem eurocêntrica, porque oferece um horizonte sedutor de ampliação do cardápio e de reconexão com a biodiversidade, sem necessariamente enfrentar as hierarquias que restringem acesso, reconhecimento e território no sistema alimentar hegemônico (QUIJANO, 2005). Essa leitura se sustenta quando se acompanha como a sigla circula, quais mediações ela privilegia e quais apagamentos se tornam aceitáveis nesse percurso.

A sigla PANC se coloca como conceito totalizante para definir e agrupar plantas comestíveis e, nesse gesto, escamoteia denominações populares e ancestrais que já organizavam essas fontes alimentares em regimes próprios de transmissão. Ao mesmo tempo, ela se ancora em matrizes conceituais europeias, com destaque para a fitoalimurgia, enquanto conceituações africanas e indígenas permanecem em posição secundária no debate público e acadêmico. Esse percurso se fortalece quando a gastronomia é acionada como via privilegiada de popularização, pois essa via tende a operar por distinção social, com acesso restrito a elites e validação concentrada em circuitos específicos de prestígio.

Nesse percurso, há pouco diálogo com pesquisas que abordam dimensões sociais do uso das mesmas plantas, como estudos sobre espécies negligenciadas ou subutilizadas e debates que articulam pobreza, soberania e protagonismo de mulheres camponesas. Também se observa baixa racialização da discussão sobre

comestibilidade e transmissão do saber, deixando referências afro-pindorâmicas fora do centro da articulação argumentativa. Por fim, a chamada não convencionalidade é vinculada ao sistema agrário vigente por meio de correlações simplificadas entre monotonia do campo e monotonia do prato urbano, e isso favorece promessas fáceis de segurança alimentar para problemas estruturais.

Essa circulação produz efeitos concretos na distribuição de autoria e na legitimação de saberes. Quando uma categoria se apresenta como técnica, ela tende a parecer neutra, mesmo quando organiza prestígio, mercado e autoridade. A consequência é que práticas alimentares que sustentaram gerações podem ser convocadas apenas quando servem à vitrine, quando cabem na estética de tendência, ou quando se tornam mercadoria que circula sem carregar consigo as genealogias que a fizeram existir. A reorganização do valor acontece em paralelo ao apagamento de regimes de transmissão e de pertencimento que mantiveram essas plantas vivas por meio da biointeração.

A colonização do paladar se relaciona também ao extrativismo epistêmico, na medida em que conhecimentos sobre plantas, preparos e usos podem ser deslocados de suas redes de transmissão e convertidos em repertório disponível para quem detém meios de publicação, certificação e consagração (ACHINTE, 2010). Nesse processo, a autoria se reorganiza, porque aquilo que era memória viva de povos negros, indígenas, quilombolas e de terreiro passa a circular como inovação atribuída a mediadores legitimados. A lógica de distinção age como mecanismo que mantém desigualdades mesmo quando se celebra a biodiversidade, porque a celebração pode ocorrer sem redistribuir reconhecimento e sem proteger os territórios que sustentam a continuidade desses saberes.

A partir daí, a contribuição de Achinte ajuda a compreender como a colonialidade se refina no campo sensível do comer, produzindo uma pedagogia do paladar que distribui distinção e vergonha (ACHINTE, 2010). O gosto aparece como construção social atravessada por hierarquias, e sua aprendizagem acompanha uma gramática de prestígio que valoriza certos repertórios e desautoriza outros. Esse argumento também ilumina processos de desculturação gastronômica que se consolidam quando práticas alimentares são esvaziadas de suas cosmologias e de seus contextos, tornando-se simulacros prontos para consumo (ACHINTE, 2010). Nesse movimento, o que circula com destaque não é apenas um ingrediente, mas

uma forma social de reconhecer valor, que privilegia circuitos eurocentrados e subalterniza modos de cozinhar e de comer que não se alinham a esses circuitos.

Essa dinâmica de validação externa reflete a colonialidade dos sabores analisada por Achinte (2015). O projeto moderno impõe uma hierarquia gustativa que opera uma geopolítica alimentar ao desqualificar saberes locais e técnicas ancestrais. Esse processo consolida uma hegemonia estética que universaliza o gosto eurocêntrico e converte as memórias alimentares afrodiaspóricas em alteridade exótica, exigindo delas um refinamento para serem aceitas.

Quando se observa a articulação entre essas dimensões, fica mais nítido porque a disputa em torno da sigla PANC alcança o regime do gosto, do prestígio e da autoridade no comer. A miragem eurocêntrica se realiza quando a ampliação do cardápio é anunciada como horizonte emancipatório, enquanto as hierarquias que definem quem pode nomear, quem pode legitimar e quem pode lucrar permanecem intactas (QUIJANO, 2005; SANTOS, 2001; SANTOS, 2018). Assim, a sigla PANC reúne promessas de valorização da biodiversidade e, ao mesmo tempo, pode reforçar hierarquias já presentes na estrutura alimentar quando sua circulação depende de mediações de prestígio, especialmente na alta gastronomia e nas dinâmicas de distinção social que esses circuitos produzem. A ampliação do cardápio e a visibilidade de espécies não garantem, por si, redistribuição de reconhecimento, proteção territorial ou restituição de autoria. É nessa ambivalência que a controvérsia em torno das PANC deixa de ser detalhe classificatório e passa a condensar uma disputa mais ampla sobre quem define o que conta como valor no comer.

Essa estrutura de proteção mútua da branquitude gera uma pressão psíquica que ultrapassa as relações institucionais e contamina a própria percepção de valor sobre o que comemos e quem somos. A necessidade incessante de validar o alimento negro perante a estética da alta gastronomia reflete o que Souza (1983) conceitua como a busca por um Ideal de Ego Branco na qual o sujeito negro em ascensão social é impelido a negar suas marcas de origem para ser aceito na civilidade hegemônica.

No campo da alimentação esse processo materializa o que Achinte (2015) denuncia como colonialidade dos sabores um dispositivo que hierarquiza os sentidos e estabelece o gosto eurocêntrico como a norma universal enquanto relega os saberes afro-indígenas ao lugar do exótico ou do selvagem. Ocorre assim um epistemicídio culinário onde a técnica francesa ou italiana opera como o critério único de qualidade e obriga a comida de fundamento a se travestir e se branquear para ser

considerada digna de ocupar a mesa. Diante dessa violência simbólica que tenta domesticar o paladar a recusa em gourmetizar o que é sagrado surge como um ato político de saúde mental e preservação da identidade. Ao manterem a integridade de seus preparos sem ceder à pressão da estética dominante essas mulheres operam uma cura contra a rejeição de si mesmas descrita por Souza (1983) e praticam a reexistência proposta por Achinte (2015) ao reinventarem a vida cotidiana fora da lógica da aprovação branca.

O ato de cozinhar nessas brechas desafia a miragem eurocêntrica que tenta converter nossa herança em mercadoria e assegura que a autonomia sobre o gosto permaneça com quem planta e cozinha. Essa postura de defesa do paladar ancestral demarca a fronteira necessária para compreendermos a batalha seguinte que se dá no campo da linguagem.

5.3 GUERRA DAS DENOMINAÇÕES E CONTRACOLONIZAÇÃO NO CAMPO ALIMENTAR

Do Quilombo Saco-Curtume, no Piauí, Antônio Bispo dos Santos, o Nêgo Bispo, emerge como uma das vozes mais agudas e originais do pensamento social brasileiro contemporâneo, desafiando a hegemonia epistêmica eurocêntrica ao transitar entre a oralidade e a escrita para sistematizar saberes ancestrais (SANTOS, 2015; SILVA, 2019). Sua obra transcende a condição de objeto de estudo e se posiciona como produtora de teoria, deslocando o quilombo do lugar de “folclore” ou “passado” para uma vanguarda política e intelectual capaz de interpretar as crises da modernidade e propor alternativas civilizatórias (CARNEVALLI et al., 2023). Para o Brasil, Bispo representa uma ruptura com a colonialidade acadêmica, atuando como tradutor de mundos ao denunciar o caráter monista e linear do pensamento ocidental e ao afirmar a circularidade e a pluralidade das cosmovisões afro-pindorâmicas (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023).

Nas falas das minhas irmãs interlocutoras e das mestras mobilizadas na Gira de Reexistência, o que se repete é a percepção de que categorias não circulam apenas como descrições neutras. Quando uma denominação se estabiliza, ela reorganiza pertencimentos, autoriza práticas e define o que passa a ser tratado como legítimo no campo alimentar. A densidade dessas enunciações aponta para um arranjo social em que experiências cotidianas são convertidas em linguagem de

prestígio, enquanto memórias e territórios são tematizados de forma assimétrica, com efeitos diretos sobre autoria, referência e autoridade.

Central à sua formulação teórica está o conceito de contracolônização, definido como movimento de “reeditar as trajetórias a partir das próprias matrizes”, recusando a inclusão subalterna na lógica de mercado e do Estado (SANTOS, 2018; SANTOS, 2023). Bispo estabelece distinções cruciais, entre elas a “guerra das denominações”, na qual denominar participa de adestramento e domínio colonial, e a distinção entre saber orgânico, que envolve o ser e a vida, e saber sintético, produzido pela academia e pelo mercado para gerar mercadoria e acumulação (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023). Além disso, ele propõe biointeração e confluência como lógicas fundamentais de relacionamento com a natureza, sustentadas por envolvimento, compartilhamento e interdependência entre os seres (SANTOS, 2015; CARNEVALLI et al., 2023).

A lembrança do aprendizado de adestrar bois serve a Bispo como imagem de um padrão de dominação que opera pelo medo, pela repetição e pela substituição de sentidos. O deslocamento de um ser para fora de sua cosmologia costuma começar quando se altera a forma de chamá-lo e de reconhecê-lo. Aplicada ao debate sobre plantas comestíveis recentemente classificadas como PANC, essa imagem torna visível como a disputa de linguagem participa de uma reorganização de destino e de autoridade no comer.

Para a discussão sobre alimentação e colonialidade, o pensamento de Bispo é imprescindível ao denunciar a cosmofofia inerente ao sistema agroalimentar hegemônico, pautado em visão monoteísta e eurocristã que dessacraliza a terra e transforma alimento em mercadoria sintética (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023). Ao criticar o conceito de desenvolvimento e ao propor, em seu lugar, o “envolvimento”, ele oferece bases teóricas para questionar classificações técnicas que marginalizam alimentos tradicionais e para sustentar que plantas muitas vezes chamadas de “não convencionais” podem ser lidas como “não colonizadas” ou “não adestradas” pelo agronegócio (CARNEVALLI et al., 2023). Assim, seus conceitos permitem compreender a alimentação como campo de disputa territorial e epistêmica, no qual comer o que a terra dá, respeitar ciclos e recusar lógicas de escassez e veneno se articulam como soberania e reexistência (SANTOS, 2015; SILVA, 2019).

O pensamento de Nêgo Bispo é fundamental para discutir Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC) em perspectiva afro-referenciada porque opera um deslocamento epistêmico radical, ao conduzir a análise para a lógica da

contracolonização. Ao postular que “a arte de dominar é a arte de nomear”, Bispo denuncia que rebatizar alimentos ancestrais por terminologias técnicas ou mercadológicas, como PANC, pode operar como apagamento de memória e de autoria das comunidades que historicamente manejaram essas espécies (SANTOS, 2015; MARTINS et al., 2019). Para o pensador quilombola, retirar um ente de sua cosmologia e impor nome “vazio” ou “técnico” compõe a primeira etapa do adestramento e da colonização, convertendo vida e fundamento em recurso ou mercadoria (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023).

Se a roça de Bispo é o território da contracolonização, a cozinha é o laboratório dessa insurgência. Achinte (2015) nomeia essa prática de gastronomia cimarrona: o ato de cozinhar nas brechas, fugindo do controle da Casa Grande e do supermercado. É uma culinária de fuga e de ataque, onde plantar o próprio alimento e decidir como temperá-lo constitui um ato de soberania política radical. A PANC, quando colhida por essas mãos, deixa de ser ingrediente exótico e vira munição de autonomia, sustentando o corpo coletivo à revelia do Estado.

A partir dos conceitos de Bispo, a crítica central ao movimento social e acadêmico das PANC no Brasil se vincula à operação, recorrente, de saber sintético. Enquanto o saber orgânico “se desenvolve envolvendo o ser” e é inseparável da vida e do território, o saber sintético, produzido pela academia e pelo mercado, fragmenta a realidade e tende a orientá-la para circulação mercantil (SANTOS, 2023). O movimento PANC, quando privilegia identificação botânica e potencial gastronômico desvinculados dos territórios de origem, pode favorecer uma “suplantação gastronômica”, na qual conhecimento tradicional é expropriado, reembalado como novidade científica e vendido de volta às populações, ou então elitizado em circuitos de alta gastronomia, ignorando que, para povos tradicionais, essas plantas nunca deixaram de ser convencionais (OLIVEIRA, 2022; SANTOS, 2023a).

Nessa engrenagem, a promessa de democratização pode organizar uma economia moral em que se espera gratidão por “dar visibilidade”, enquanto a visibilidade circula com crédito concentrado em mediadores legitimados. Esse movimento se aproxima do que Achinte descreve ao tratar de processos de hierarquização sensível do comer, nos quais uma pedagogia do paladar distribui distinção e vergonha e torna aceitável que certas cozinhas sejam celebradas sem que seus povos sejam reconhecidos como autores (ACHINTE, 2010). Quando a planta é deslocada para uma vitrine de prestígio, esse deslocamento costuma levar consigo

um repertório de linguagem, um regime de prova e um circuito de consagração que decide o que entra, o que sai e o que permanece como “fonte” sem assinatura, mesmo quando a origem sustenta toda a continuidade do saber.

No campo da alimentação quilombola, essa tensão se torna visível nas descrições de engenhos de rapadura, casas de farinha e mutirões de plantio e colheita, nos quais os alimentos circulam por compartilhamento e reciprocidade, e não apenas por compra e venda. Quem não tem cana participa da moagem e recebe melado, rapadura e vinagre, e quem não tem roça contribui no mutirão e confia na cozinha coletiva como espaço de continuidade comunitária. Cozinhar, nesse horizonte, organiza o mundo, porque receitas, técnicas de conservação e usos de plantas em certos ciclos da vida se constituem como formas de conhecimento que sustentam corpos, festas e relações, mesmo quando não cabem nas gramáticas dominantes de validação.

Além disso, a obra de Bispo permite identificar a cosmofofia implicada nas tentativas de controle e padronização da biodiversidade alimentar. A classificação de plantas como “não convencionais” pode refletir medo e negação da natureza, por parte da sociedade eurocristã monoteísta, que historicamente combateu essas espécies como “ervas daninhas” ou “mato” (SANTOS, 2023a). A crítica incide sobre como o movimento acadêmico, mesmo quando bem-intencionado, pode reproduzir essa lógica ao tentar civilizar plantas por tabelas nutricionais e validação científica, deixando em segundo plano a biointeração, entendida como envolvimento e compartilhamento de vidas que comunidades mantêm com elas (SANTOS, 2015).

Nesse sentido, a contribuição de Nêgo Bispo fundamenta a transição teórica do conceito de PANC para Plantas Alimentícias Não Colonizadas – PANC ancestrais. Essa reorientação, sugerida pelo próprio Bispo a mim em 2016, afirma consequências políticas e ontológicas para a análise, porque desloca a definição das plantas do critério de ausência no mercado para o critério de resistência ao adestramento da monocultura e de permanência em territórios negros e indígenas (SANTOS, 2023a). Elas são “não colonizadas” porque mantiveram função orgânica de alimentar e curar, apesar das tantas ondas de apagamento colonial.

Portanto, o pensamento de Mestre Bispo instrumentaliza crítica contundente à colonialidade do saber na academia brasileira. Ele expõe que a “descoberta” das PANC por pesquisadores urbanos pode ser lida como sintoma de analfabetismo botânico e territorial da branquitude, que ignora tecnologias ancestrais de manejo e

alimentação. A perspectiva contracolonial exige que o debate sobre alimentação se centre na defesa de territórios, na autonomia dos povos e na “reedição das trajetórias a partir das próprias matrizes”, recusando a conversão de saberes milenares em tendências de consumo (SANTOS, 2018; SANTOS, 2023a).

A aposta em “revolução gastronômica” como solução para erosão da agrobiodiversidade revela insuficiência quando opera dentro da lógica da colonialidade alimentar, na qual validação depende de inserção em mercado e em circuitos de prestígio, e não de função social ou ecológica nos territórios de origem (OLIVEIRA, 2022). Ao transformar plantas ancestrais em ingredientes de vanguarda para chefs, o movimento PANC pode favorecer suplantação gastronômica, desvinculando vegetal de cosmologias, memórias e práticas de manejo tradicionais que garantiram sua existência ao longo dos séculos, convertendo saberes milenares em mercadorias esvaziadas de sentido comunitário (SANTOS, 2015).

Nesse sentido, o que se diagnostica como “analfabetismo botânico” não se resolve com catalogação técnica ou gourmetização de espécies, pois o problema se vincula a epistemicídio estrutural que deslegitima saberes negros e indígenas como ciência válida (CARNEIRO, 2005). A estratégia de introduzir plantas no mercado sob nomenclatura técnica, como PANC, atualiza a guerra das denominações, na qual saber acadêmico, classificado por Nêgo Bispo como saber sintético, apropria-se de saber orgânico das comunidades e o renomeia para inseri-lo em lógica de consumo, sem alterar estruturas de poder que produzem invisibilidade e marginalização (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023a).

Além disso, a inserção dessas plantas em nichos de mercado pode gerar domesticação mercadológica, selecionando espécies rentáveis ou esteticamente adequadas ao paladar urbano e ignorando a complexidade de biointeração necessária para manutenção real da biodiversidade (SANTOS, 2015). Enquanto a gastronomia foca produto, a conservação da agrobiodiversidade exige defesa de território e de modos de vida que permitem que a natureza “dê o que ela quer”, rompendo com lógicas de cosmofofia e desenvolvimento que tentam controlar, padronizar e sintetizar a vida para acumulação (SANTOS, 2023a).

Portanto, a resposta para desconhecimento botânico e perda de diversidade requer postura de contracolônização que restitua terra, autonomia e autoria intelectual aos povos que historicamente manejam esses alimentos (SANTOS, 2019). As PANC ancestrais não dependem de “resgate” ou de validação externa para serem legítimas

e exigem reconhecimento de que comida é fundamento, memória e direito territorial, e não fronteira de expansão para curiosidade urbana ou capital (SANTOS, 2023a).

Assumir a nomenclatura de Plantas Alimentícias Não Colonizadas – PANC ancestrais constitui ato de soberania epistêmica que enfrenta a lógica colonial de que “a arte de dominar é a arte de nomear” (SANTOS, 2015). Para povos e comunidades tradicionais, recusar o termo “Não Convencionais” (PANC), que define alimento pela ausência no mercado hegemônico ou pelo desconhecimento da sociedade branca, e adotar “Não Colonizadas” reafirma que essas espécies permaneceram centrais, sagradas e convencionais em seus territórios (SANTOS, 2023). Essa mudança semântica opera o que Nêgo Bispo define como contracolonização, compreendida como “reeditar as trajetórias a partir das próprias matrizes”, rejeitando inclusão subalterna em lógica de consumo que tenta transformar saberes ancestrais em mercadoria ou folclore (CARNEVALLI et al., 2023).

A defesa dessas plantas se articula à distinção entre saber orgânico e saber sintético. Enquanto colonialismo, movido por cosmofofia e desejo de sintetizar a vida, tenta transformar natureza em recursos padronizados e monoculturas, plantas não colonizadas expressam persistência do saber orgânico, aquele que “se desenvolve envolvendo o ser” e sustenta biointeração (SANTOS, 2023; MARTINS et al., 2019). Para lideranças como Jerá Guarani, o cultivo e consumo desses alimentos fortalecem corpo e espírito, sustentando lutas territoriais e conectando comunidade a ancestrais e à terra, ao recusar dependência da indústria alimentar (CARNEVALLI et al., 2023).

Além disso, o uso dessas plantas denuncia caráter predador do “desenvolvimento”, conceito que, na visão de Bispo, serve para desconectar ser humano da natureza e impor lógica de escassez e trabalho como castigo (SANTOS, 2015; SANTOS, 2023). Ao defender Plantas Alimentícias Não Colonizadas, comunidades tradicionais protegem biodiversidade contra envenenamento do agronegócio e afirmam que terra não é recurso, mas entidade viva com a qual se compartilha existência. Honrar essas plantas reconhece donos espirituais e funções cosmológicas específicas, como ensinam os Guarani Kaiowá, e indica que preservação sustenta a capacidade desses povos de viverem em abundância e em harmonia com o bioma (CARNEVALLI et al., 2023).

Portanto, defender PANC ancestrais sob a ótica das Plantas Alimentícias Não Colonizadas constitui tecnologia política de reexistência e de autonomia. Essa formulação afirma que segurança alimentar dessas comunidades se sustenta pela

manutenção dos territórios livres e pela continuidade dos saberes, transmitidos por oralidade e prática cotidiana (SANTOS, 2023). Assumir essa identidade reivindica posição de povos que mantiveram vida orgânica pulsando, apesar de ataques coloniais, por meio de transfluência de saberes e confluência com a terra (MARTINS et al., 2019; CARNEVALLI et al., 2023).

5.4 PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO COLONIZADAS: A TESE GERMINANTE

Ao longo do trabalho, as falas, cenas e referências desenharam um mapa de forças em torno da nomeação, e é por esse mapa que eu chego à definição de Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais, como categoria que resguarda vínculos comunitários e modos próprios de ensinar, colher, cozinhar e partilhar. A tese germinante que eu sustento não se apresenta como conclusão fechada, porque nasce de uma travessia em que a sigla PANC deixa de ser apenas um termo circulante e passa a revelar o quanto categorias podem reorganizar prestígios, autorias e destinos no campo alimentar. Quando eu nomeio PANC ancestrais, eu assumo a responsabilidade de escrever com aquilo que a palavra alcança e com aquilo que a palavra desloca, sem separar planta de território, sem separar prato de história, sem separar conhecimento de gente.

Para que essa categoria se sustente como formulação conceitual e política, é necessário explicitar os pilares que a colocam em pé dentro desta dissertação. Trata-se de tornar legíveis os fundamentos que impedem a redução da planta ao inventário, ao modismo ou ao nicho de consumo. Nos próximos parágrafos, apresento esses pilares como um conjunto articulado que orienta leitura e escrita, e que delimita o alcance do que estou chamando de Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais, no interior desta tese germinante (SANTOS, 2018; 2019; 2023).

Plantas Alimentícias Não Colonizadas - PANC ancestrais são plantas e práticas alimentares circunscritas a elas que permanecem vinculadas a regimes de vida que não se deixam reduzir à vitrine do mercado nem ao enquadramento que transforma cotidiano em “novidade. Elas carregam continuidades que atravessaram tentativas de domesticação do comer, seja por monoculturas, seja por circuitos de consumo que reorganizam o valor do alimento a partir de critérios externos. Eu não as defino pelo que lhes falta diante de uma suposta convencionalidade, porque essa medida de corte

é parte do problema que este ciclo evidenciou. Eu as reconheço pela plenitude de suas relações, pelas redes de gente e chão que as mantiveram vivas, e pelos modos de transmissão que seguem operando em cozinhas, roças, quintais, terreiros e comunidades.

Em termos ético-políticos o conceito reúne plantas e práticas de comestibilidade, manejo, preparo e partilha, cuja continuidade foi assegurada por redes comunitárias e por regimes próprios de transmissão, apesar de processos históricos de domesticação do comer, de expropriação territorial e de captura mercadológica. Essa definição não toma a planta como unidade isolada, mas como parte de uma trama de relações que envolve pertencimento, responsabilidade e critérios internos de reconhecimento. Nesse sentido, “não colonizadas” nomeia a persistência de uma bioética do cuidado que impede a redução da planta a insumo, curiosidade ou mercadoria, recolocando no centro a relação entre alimento, território e continuidade.

Essa definição se fundamenta no que eu aprendi com Nêgo Bispo e no que eu pude acompanhar ao longo da dissertação como campo de disputa. Envolvimento, aqui, organiza minha escrita e minha leitura, porque conhecer não aparece como operação distante, e sim como convivência implicada, em que corpo, memória e cotidiano fazem parte do que se reconhece como saber (SANTOS, 2019; SANTOS, 2023). Quando eu escrevo PANC ancestrais, eu afirmo que as plantas não chegam sozinhas ao texto, porque elas chegam com as pessoas que as plantam, colhem, coletam, cozinham, rezam, partilham e ensinam. Esse envolvimento me impede de transformar a planta em objeto isolado, e me obriga a acompanhar as relações que fazem dela alimento, cura e fundamento.

Biointeração é o segundo eixo que sustenta esta dissidência, porque recoloca a relação com a natureza fora da lógica que separa humano e mundo como se a terra fosse apenas recurso e como se a planta fosse apenas insumo (SANTOS, 2018; SANTOS, 2019). Em PANC ancestrais, biointeração significa reconhecer que há ética, tempo e responsabilidade na forma de colher, no modo de preparar, na decisão de guardar sementes, na escolha de partilhar, e na escolha de não expor o que precisa permanecer protegido. A planta, nesse horizonte, não é uma curiosidade disponível para qualquer captura, porque ela participa de regimes de cuidado e reciprocidade que sustentam a continuidade do território.

Essa definição exige também que paremos os relógios. A modernidade, como aponta Achinte (2015), impõe uma aceleração que nos rouba o tempo do preparo e o tempo do afeto, transformando o comer em abastecimento mecânico. As PANC ancestrais, ao contrário, reclamam a demora. Elas exigem o tempo da colheita, o tempo da conversa em volta da mesa e o tempo do rito. Assumir essas plantas como 'não colonizadas' é, portanto, disputar a cronologia da vida, recusando a pressa que adoece para abraçar o ritmo da terra que cura.

Confluência me permite descrever como alimento e conhecimento circulam em redes que não se resumem ao mercado e que sustentam comunidades pela reciprocidade e pelo compartilhamento (SANTOS, 2018; SANTOS, 2019). Ao nomear PANC ancestrais, eu reconheço que muitas dessas plantas sobreviveram e se afirmaram em economias de vizinhança, de mutirão, de festa, de cozinha coletiva, de troca de muda e de segredo guardado em família. Confluência também reorganiza autoria, porque me obriga a tratar o saber como construção coletiva e geracional, e não como repertório pronto para ser assinado por quem tem mais acesso à publicação, à certificação e ao prestígio.

Por fim, a transfluência sustenta a ideia de continuidade em movimento. Ela me ajuda a reconhecer que regimes alimentares negros e indígenas permanecem vivos mesmo quando atravessam deslocamentos, compressões territoriais, urbanizações forçadas e tentativas de apagar ou folclorizar suas práticas (SANTOS, 2019; SANTOS, 2023). Transfluência não transforma ancestralidade em peça imóvel, porque acompanha reinvenções, adaptações e persistências, sem abandonar o eixo de pertencimento que dá sentido ao que se come e ao modo como se come. É por isso que PANC ancestrais não pode ser tratada como etiqueta de tendência, porque ela exige compromisso com as redes que mantêm o saber vivo e com os conflitos que atravessam essa permanência.

A importância dessa dissidência está em recusar a naturalização de um vocabulário que se apresenta como técnico enquanto reorganiza o campo do reconhecimento. PANC ancestrais opera como categoria que recoloca no centro três dimensões que este trabalho vem exigindo, com densidade teórica e consequência política. A primeira dimensão é a autoria, porque o manejo dessas plantas não começa na curiosidade urbana nem na catalogação acadêmica, e sim em linhagens de mulheres e homens que sustentaram técnicas de sobrevivência e cuidado sob violência colonial contínua (CARNEIRO, 2005). A segunda dimensão é o território,

porque a planta não existe fora do chão e do povo que a mantém, e porque defender a planta sem defender a terra repete a lógica de extração que este ciclo denunciou. A terceira dimensão é a continuidade, porque aquilo que se transmite não é só uma lista de espécies, e sim um regime de vida que envolve tempo de colheita, modos de preparo, critérios de partilha, formas de aprender e obrigações com o mundo.

Ao afirmar Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais, eu não estou oferecendo uma solução rápida para um problema estrutural, porque este texto não nasce para prometer pacificações. Eu estou assumindo uma forma de dizer que impede que a planta seja citada sem a rede que a preservou, e que impede que a biodiversidade vire senha de distinção enquanto povos negros e indígenas seguem carregando o peso da desautorização.

PANC ancestrais, então, se torna uma chave que atravessa a dissertação inteira, porque condensa o que foi dito nas recusas, o que foi elaborado na crítica e o que foi exigido pela pergunta que insiste em retornar, sempre que alguém tenta transformar vida cotidiana em categoria neutra. Aqui, eu reúno linguagem e responsabilidade, porque nomear continua sendo um campo de disputa, e porque eu escolho nomear para resguardar vínculos, território e continuidade.

Depois de disputar o direito de nomear, eu preciso voltar ao lugar onde a nomeação nunca foi apenas palavra, porque sempre veio acompanhada de gesto, tempo e consequência. A dissidência que eu afirmo como Plantas Alimentícias Não Colonizadas, PANC ancestrais, pede um território de verificação que a mantenha viva para além do debate conceitual, e esse território não é abstrato, porque tem quintal, tem roça, tem cozinha, tem terreiro, tem gente que ensina olhando de perto e corrigindo com cuidado. É por isso que o próximo ciclo não segue adiante como quem acumula mais uma seção, mas como quem reorienta o caminho e retorna aos regimes de transmissão que o vocabulário técnico costuma empurrar para a borda. Eu entro no Ciclo Vivencial 6 para acompanhar como a planta vira comida dentro de gramáticas próprias de mundo, como a memória organiza critérios de comestibilidade e como certas circulações históricas reordenaram o que hoje se chama de mato, de folha, de remédio e de alimento.

CICLO VIVENCIAL 6 | RE[ORI]ENTANDO O CAMINHO

BERTALHA, MINHA MÁQUINA DO TEMPO

Faz tempo que quero contar essa história, mas faltavam elementos para que ela fizesse sentido - ainda sem saber que precisava viver determinados instantes que preenchessem os espaços que faltavam para esse ciclo vivencial ter o seu desfecho.

Ficou confuso? É assim mesmo o espiralar do tempo para a minha ancestralidade. Anos cronológicos pouco importam, o que de fato tem relevância é a ginga das lembranças que vão construindo ensinamentos dentro de mim.

Eu sou neta de um quintal. Criada num terreno com muita gente, bichos e plantas. Quando eu cheguei nesse quintal, já havia três casas, uma parreira de frente para uma horta cercada e um galpão. Uma dessas casas - de um único cômodo - estava desocupada e servia para um tanto de coisas. Esse lugar era palco das minhas brincadeiras com primos e primas. Lá foi minha primeira cozinha, onde usava facas sem fio, panelas furadas e plantas para fazer meus banquetes.

Das plantas que eu gostava de usar estavam o guaco e a bortalha. Eu sei reconhecer o guaco desde muito nova também por esse contato, mas a bortalha... a bortalha da cerca da horta da minha avó eu só descasquei da memória adulta olhando uma foto. No registro, estava o filho da minha prima, com dois anos talvez, em frente à horta que segue ao lado da casinha desocupada. Quando vi essa foto, fui transportada para a minha primeira cozinha e revivi tantas alegrias de ter sido neta do quintal da minha vó, que virou ancestral desde muito antes do Otávio (da foto) nascer.

O tempo passa - ele sempre passa -, eu já com a minha cria, faço uma visita à família e tiro uma foto com os primos em frente à horta. Por si só um momento especial pela congregação dos tempos e lembranças que essa parte do terreno contém para mim. Lá estava ela, a bortalha, anos depois ainda presente naquela cerca. No momento da foto, era apenas uma celebração da horta pela horta, claro, com a bortalha que me é familiar pelo trabalho com as PANC.

Foi somente em casa, no instante em que estava preparando uma bortalha refogada para meu filho Inácio e... o ato de cortar as folhas frescas (que colhi da minha varanda, produção que é resultado de bulbos coletados na rua) que outro portal me conectou ao quintal do Otávio e ao meu quintal da infância. O mesmo cômodo desocupado ao lado da cerca da horta. O que eu vi na cerca? Era ela: a bortalha. No passado, ela cobria boa parte da cerca misturada com o guaco. Ela sempre esteve na minha história mesmo eu não juntando os pontos.

Grandioso quintal! O meu quintal, o quintal do Otávio e do Inácio. Nesse presente onde coleí as lembranças como folhas intercaladas, ela seguia ali. Mesmo sua existência no hoje sendo tímida - está viva e carregada de laços, afetos e testemunhos. A neta e os bisnetos da Zelina. O quintal em espiral assim como a bortalha na cerca, minha máquina do tempo e baluarte do questionamento: não convencionais para quem?

Este ciclo é um acerto de rumo dito em voz alta. Escrevo para reconhecer que era aqui que a minha história deveria ter começado: nas epistemes do meu povo, nos saberes negros sobre o vegetal, o alimento e o mundo. Quando minhas verdades se dissolveram em meio ao caos das desilusões, meu Orí não permitiu que eu voasse com os ventos do Norte, porque meus moinhos devem ser movidos pela força que emerge do mato e de um pensar e viver que, ainda que esteja às margens da hegemonia, é meu centro de sentidos.

Beatriz Nascimento me ajuda a entender o que acontece quando eu me reconheço em processo, e não em fotografia: a consciência aparece como retorno histórico e reorientação do nosso lugar no tempo (NASCIMENTO, 2022). É nesse encaixe que Orí, na tradição iorubá, não me aparece como metáfora bonita, mas como cabeça interior, Orí-inú, guia do destino singular e tecnologia de recomposição do sujeito (CABRAL, 2022). Só que essa recomposição não cabe na moldura da “vontade individual”, ela é ética refazendo a humanidade onde tentaram nos desumanizar (CABRAL, 2022).

No meu caminho, Orí virou alfabetização contra o apagamento, juntou passado, presente e futuro para eu não aceitar miragens eurocêntricas como horizonte, nem tratar quintal como nostalgia. Quintal é o meu lugar, é um território de produção de conhecimento e sentido a partir daqueles que vieram ante de mim. E eu precisei aprender isso contra a universidade e, ao mesmo tempo, apesar dela (REIS, 2020). É

por isso que a reorientação é o começo depois do meio. Um começo reorientado para construir as novas gramáticas pelas quais eu passo a ler o vegetal, a comida e o mundo.

A universidade me ofereceu instrumentos de linguagem e, ao mesmo tempo, produziu zonas de silêncio. O embranquecimento próprio de uma sociedade colonial não se restringe às instituições formais, pois atravessa a maneira como aprendemos, selecionamos referências e definimos o que passa a contar como conhecimento legítimo. Reconhecer isso dói porque desmonta evidências que pareciam naturais. Eu precisava reposicionar minhas origens epistêmicas, paradigmáticas e étnico-raciais como fonte de sustentação para minha prática profissional em Nutrição, para minha atuação política em defesa do direito humano à alimentação adequada e da cultura alimentar, e para minha prática acadêmica, inclusive para o horizonte de docência universitária que desejo construir.

Há um universo diverso e plural de literaturas que não aparecem como repertório no cânone hegemônico da ciência, Zora Neale Hurston é a representação máxima da minha trajetória. Um farto reportório que foi relegado à margem, apesar de constituírem fundamento de um berço civilizatório.

Por isso, este ciclo funciona como ponto de chegada da dissertação e, ao mesmo tempo, como abertura de percurso. Ao final de uma narrativa que não se fecha, racializar o debate sobre PANC aparece como o começo de um deslocamento mais profundo. Isso demanda sair do conceito dominante e entrar nas aprendizagens negras sobre comer e viver, onde conhecimento não se separa de território, pertencimento e responsabilidade. O que se afirma aqui é a mobilização das referências com as quais eu me encontrei nesse trajeto de reorientação, não como esgotamento do debate, mas como um primeiro chão para que ele comece, finalmente, a partir de nós.

Nesta etapa, eu me aproximo de autores e mestras que não entrevistei presencialmente, mas que passaram a agir como interlocutores no trabalho de compreender uma cosmopercepção afro-brasileira do vegetal. É com eles que eu atravesso a dobra entre memória e ciência, onde a folha deixa de ser apenas “recurso” e volta a ser relação, território, medida e permanência. É dessa gira que eu parto para sustentar, no corpo do capítulo, uma parcela de repertório negro organizado sobre plantas, alimento e mundo.

A forma em ciclos vivenciais também nasce disso. Quando eu olho para a sequência dos marcos vividos - encantamento, mobilização e ativismo, pontos de inflexão, crítica e reorientação -, eu não vejo apenas uma organização narrativa. Eu vejo um achado etnográfico do percurso partilhado e desses anos todos vivendo o campo, inscrevendo minha existência no mundo e aprendendo, na prática, que a colonização não fica do lado de fora. Ela atravessa o corpo, ela atravessa o paladar, ela atravessa a autoestima intelectual, ela impacta do estômago à mente, e o método precisa ter coragem de acompanhar esse atravessamento sem fingir neutralidade.

Este ciclo suspende a centralidade do conceito hegemônico para permitir que a memória alimentar negra apareça como ela é: ciência de continuidade. Eu afirmo que existe conhecimento organizado e sistematizado negro sobre vegetais, vivo e presente, sustentando um ethos ancestral que nunca foi passado. Quando esse caminho se abre, ele reorganiza a minha pesquisa e reorganiza a minha responsabilidade.

6.1 CONVENCIONALIDADE ANCESTRAL

Entendo por “convencionalidade ancestral” o conjunto de saberes, práticas e critérios que estruturam, há longa duração, a relação negra com o vegetal. Trata-se de uma convencionalidade porque se sustenta por regularidades, protocolos, modos de transmissão, ética de uso e pertencimento territorial. E é ancestral porque não depende de validação externa para existir, nem para se manter vivo. Essa formulação exige um deslocamento de foco. Em vez de restringir a discussão à categoria “planta alimentícia”, esta seção trabalha com a noção mais ampla de vegetal, considerando que, em cosmopercepções africanas e afrodiaspóricas, não há fronteira rígida entre o que alimenta, o que cura e o que se relaciona ao sagrado. O vegetal aparece como eixo de vida em relação, e não como recurso segmentado por funções.

Este ciclo tem um propósito explicitamente pedagógico. Ele organiza, em linguagem acessível e rigorosa, um repertório de obras que permitem compreender como existe conhecimento organizado, sistematizado e transmitido sobre o vegetal em matrizes africanas e afro-brasileiras. Ao apresentar essas referências, o texto também busca reduzir a necessidade de que outras pessoas repitam, sozinhas, as dores de uma desconstrução que poderia ser evitada quando se inicia o percurso por caminhos afro-referenciados.

Gomes (2009) já aparece nesta dissertação como uma chave para pensar rotas, memória e legitimidade do conhecimento sobre plantas, e eu a retomo aqui para sustentar a noção de convencionalidade ancestral a partir de territorialidades concretas. Em sua tese, terreiros, comunidades quilombolas e quintais urbanos não entram como sobrevivência folclorizada, mas como lugares que produzem racionalidade, método e continuidade. Essa formulação importa a esta seção porque evidencia que a transmissão de saberes etnobotânicos envolve prática, simbologia, uso, territorialização e manutenção da vida em condições de diáspora, deslocando a leitura da planta do registro da curiosidade para o registro de sistemas complexos de existência (GOMES, 2009).

Em seguida, entra Mãe Stella de Òṣóṣì (2014), em *O que as folhas cantam*. O livro tem um gesto pedagógico muito claro: ele não trata as folhas como “matéria-prima”, nem como ornamento litúrgico, mas como parte de uma filosofia religiosa em que o vegetal é relação, linguagem e fundamento. Ao apresentar o ritual Sàsànyìn, a autora explica por que a folha não “funciona” apenas por existir ou por ser colhida, mas porque precisa ser acordada, tratada, preparada e reconhecida em seu lugar no mundo. Isso inclui a ideia de encantamento como uma tecnologia de ativação do axé do vegetal, sustentada por cantos, fórmulas, gestos e condutas que organizam o uso das folhas como cuidado do corpo, da alma e do espírito.

É justamente aí que essa obra se torna central nesta seção: ela oferece um vocabulário acessível para compreender que, na cosmopercepção afro-brasileira, o saber sobre a folha é inseparável de uma ética do uso. Não basta “saber qual folha é”; é preciso saber como chegar nela, quando chegar, com que respeito, com que intenção, com que responsabilidade e com que limites. A frase “tudo que cura também pode matar” recoloca o vegetal no centro de uma pedagogia do discernimento, da medida e das consequências, impedindo que o reino vegetal seja romantizado como “naturalmente bom” ou reduzido a solução fácil. Em Mãe Stella, o vegetal aparece com agência e, junto disso, aparece também a exigência: quem mexe com folha mexe com vida, e vida pede cuidado (ÒṢÓṢÌ, 2014).

A terceira referência é Pierre Verger (1995), *Ewé: o uso das plantas na sociedade iorubá*. Mesmo sendo um autor de origem europeia, seu trabalho registra elementos internos da lógica iorubá, particularmente a relação entre palavra, ação e transmissão oral. A noção de “verbo atuante” evidencia que, nesse sistema, a palavra não é apenas representação. Ela participa da eficácia do conhecimento. Além disso,

ao apresentar critérios de classificação distintos do modelo lineano²⁶, com ênfase em características sensoriais e experiências corporais, Verger oferece material para sustentar que há rigor e método fora dos parâmetros da botânica moderna, sem que isso represente menor complexidade.

A seção também se apoia em José Flávio Pessoa de Barros (2023), em *Ewé Òrìṣà*, e em José Flávio Pessoa de Barros (2014), em *A floresta sagrada de Ossaim*, porque essas duas obras ajudam a enxergar, com método e detalhe, como o mundo vegetal é pensado e praticado dentro de uma lógica jêje-nagô que não separa natureza, liturgia e vida cotidiana. Em *Ewé Òrìṣà*, Barros apresenta a relação folha-òrìṣà como uma forma de organização interna do real, isto é, um sistema que articula forças da natureza, elementos, ritos e princípios de equilíbrio. As folhas não aparecem como “ingredientes” que se escolhem ao gosto do praticante, mas como partes de uma gramática de mundo em que cada uso exige contexto, fundamento e correspondência. Daí a importância dos protocolos: quando, onde e como coletar, que tipo de cuidado antecede a colheita, o que se pode ou não fazer para que a folha mantenha sua razão de ser.

Esse rigor também se manifesta na forma como o terreiro é descrito. O “espaço-mato”, em Barros, não é um “cantinho verde” ornamental; ele é um território estruturante, um reservatório vivo em que memória africana e ambiente se tornam indissociáveis. Em *A floresta sagrada de Ossaim*, esse princípio ganha ainda mais densidade ao explicitar que a folha precisa ser ativada: o poder do vegetal é despertado por cantos, fórmulas, invocações e rituais específicos, nos quais som e palavra não são enfeite, mas veículo de axé. Barros descreve, ainda, lógicas de classificação que operam por relações e polaridades, e não apenas por taxonomias botânicas, trazendo pares e princípios de ordenamento, bem como a ideia de substituição entre plantas em determinados contextos rituais, o que revela um conhecimento acumulado sobre equivalências, funções e efeitos.

²⁶ A Taxonomia de Lineu é extensamente usada nas ciências biológicas. Ela foi desenvolvida por Carolus Linnaeus (Conhecido como Carl von Linné, ou em português como Carlos Lineu) no Século XVIII durante a grande expansão da história natural. A taxonomia de Lineu classifica as coisas vivas em uma hierarquia, começando com os Reinos. Reinos são divididos em Filos. Filos são divididos em classes, então em ordens, famílias, gêneros e espécies e, dentro de cada um em subdivisões. Grupos de organismos em qualquer uma destas classificações são chamados taxa (singular, taxon), ou phyla, ou grupos taxonômicos. (Fonte: Wikipédia. Disponível em: https://pt.wikipedia.org/wiki/Taxonomia_de_Lineu). Acesso em: 7 jun. 2023

O resultado didático dessas duas obras, para esta seção, é muito direto: o vegetal não está na borda da experiência religiosa e alimentar; ele é condição de possibilidade. Sem folha não há rito, não há cuidado, não há sustentação de corpos e não há continuidade de um modo de vida. E, quando isso é entendido, a noção de “não convencionalidade” perde o chão, porque o que aparece aqui é uma convencionalidade ancestral, com regras, transmissão e responsabilidade (BARROS, 2023; 2014).

Nesta versão, duas autoras que atravessam a pesquisa como irmãs interlocutoras também entram como referências teóricas pelo que conseguem sistematizar em linguagem acadêmica, sem perder o chão do vivido. Em Lourence Cristine Alves (2019), *Onje: saberes e práticas da cozinha de santo*, a noção de Cozinha de Santo aparece como um sistema de conhecimento completo, com gramática própria, onde alimento, vegetal, hierarquia, cuidado e comunidade formam uma mesma tecnologia de continuidade. A autora mostra que a alimentação votiva não é “apoio” do ritual, mas fundamento, porque é na cozinha que se organizam o fazer, o tempo, a responsabilidade e a memória coletiva. Nesse enquadramento, o onje deixa de ser entendido como insumo biológico e passa a ser tratado como axé comestível, produzido e partilhado por uma comunidade que aprende, transmite e se reconhece no ato de preparar e no ato de comer junto, o ajeum, como prática de vida e de permanência (ALVES, 2019). Já Renata Sirimarco Ribeiro (2022), em *Flora diaspórica, conhecimento etnobotânico e memória biocultural na alimentação afrobaiana*, amplia essa chave de análise ao trabalhar território e diáspora como categorias que organizam conhecimento, e não apenas como cenário. Ao discutir memória biocultural e conhecimento etnobotânico na alimentação afrobaiana, Ribeiro evidencia como saberes se mantêm, se reorganizam e se atualizam no tempo, justamente porque integram práticas que não separam cozinha, cura, rito e vida comunitária, nem apartam o vegetal do conjunto de relações que o torna efetivo (RIBEIRO, 2022). Juntas, Alves e Ribeiro ajudam esta seção a afirmar, com densidade e método, que o que tem sido chamado de “não convencional” é, muitas vezes, o resultado de uma leitura colonial que não reconhece a organização interna e a continuidade de epistemologias alimentares negras.

Em conjunto, essas obras sustentam uma afirmação central para o Ciclo Vivencial 6. O problema não é apenas a ausência de reconhecimento institucional desses saberes. O problema é que a categoria “não convencional”, quando aplicada

aos usos alimentares de plantas em contextos negros, se torna insuficiente e, muitas vezes, distorcida. O que se descreve aqui é uma cosmopercepção em que o vegetal é relação, linguagem, ética, cuidado e continuidade. Por isso, falar em convencionalidade ancestral não é um recurso retórico. É uma forma de devolver densidade a um conhecimento organizado e transmitido que permaneceu vivo, apesar das políticas de silenciamento que atravessam o corpo, a aprendizagem e o próprio repertório acadêmico.

6.1.2 Aiyê Botânico: anterioridade, autoria e régua de validação

Ao adentrarmos na análise do cruzamento etnobotânico, é fundamental afirmar que o objetivo não é invalidar a contribuição técnica da botânica moderna, e sim interrogar um fenômeno epistemológico estrutural que costuma reservar à academia branca o lugar da “descoberta”. Para tanto, construí um instrumento analítico que denomino Tabela Mestra: O Aiyê Botânico - 50 plantas de resistência e fundamento (apresentada integralmente no Apêndice B), que organiza esse cruzamento como um espelho em duas direções: de um lado, o recorte taxonômico estabilizado sob a sigla PANC; de outro, a profundidade de um território existencial e cognitivo construído, nomeado e sustentado por ancestrais africanos e por comunidades negras na diáspora.

A escolha por nomear esse repertório como Aiyê Botânico não é apenas poética, mas política e ontológica. O termo Aiyê, na cosmopercepção iorubá, designa o Mundo Físico, a Terra, o espaço da existência material e da longevidade, em oposição complementar ao Orun (o mundo espiritual) (VERGER, 1995). Ao aplicar esse conceito à botânica, defino o Aiyê Botânico como o território físico e simbólico, materializado nos terreiros, quilombos e quintais, onde a biodiversidade não é gerida pela lógica do "recurso natural" ou da "excentricidade" (PANC), mas pela manutenção da vida através do Axé. Segundo Gomes (2009), este território é marcado pela anterioridade: enquanto a academia iniciava a sistematização das PANC no século XXI, os territórios negros já manejavam um inventário complexo de espécies, consolidando uma rota transatlântica de saberes que preservou a flora africana e incorporou a nativa em um sistema robusto de segurança alimentar e litúrgica.

A metodologia desta tessitura consistiu em um cruzamento semântico e funcional entre as espécies apresentadas no guia de Kinupp e Lorenzi (2014) e os

inventários etnobotânicos e registros afro-referenciados em Gomes (2009), Verger (1995), Barros (2023; 2014) e Òşòşì (2014). Diferente de uma revisão bibliográfica mecânica que busca a coincidência de nomes científicos, este instrumento opera por tradução cultural: reconhece que a planta listada pela botânica oficial possui correspondências exatas na farmacopeia ancestral, muitas vezes descritas pela sua ação (Ofò) ou pelo seu nome popular consagrado no uso comunitário. O resultado desse levantamento revela uma intersecção de aproximadamente 50 espécies que compõem a base da "convencionalidade ancestral".

O que esse exercício evidencia, desde o início, é que a diferença entre as listas não é uma lacuna de conhecimento do povo negro, mas uma diferença de paradigma civilizatório. Enquanto a classificação de Lineu foca na morfologia, o Aiyê Botânico classifica pela ação. Verger (1995) demonstra que, na farmacopeia iorubá, o nome da espécie carrega a descrição da sua função farmacológica e mágica, o "verbo atuante". A planta não é um objeto passivo; ela faz algo. Essa diferença não deve ser lida como competição de listas, mas como indício de que a biodiversidade alimentar não estava "perdida" à espera de resgate. Ela estava guardada e praticada com nomeação própria, função social e fundamento.

Para materializar essa análise "fora da tabela" e demonstrar a densidade desse saber, retenho quatro plantas que atravessam este trabalho como memória, vínculo e situação etnográfica. A Vinagreira (*Hibiscus sabdariffa*), que comparece neste ciclo também pela história de Renata, é identificada nos registros de Verger (1995) e Barros (2023) com nomes e fundamentos que não cabem na categoria "ingrediente" isolado. Ao aparecer como Ewé Isá Pa, ou Isapa, ela se apresenta como planta de ação, ligada a movimentos de força e justiça, com usos que atravessam alimentação, cuidado e rito. O verbo Pa carrega o sentido de cortar, matar ou resolver, indicando uma planta de polaridade Gún (quente/excitante). Quando a vinagreira entra na tabela apenas como hibisco comestível ou "planta não convencional", perde-se a inteligibilidade de um sistema que inclui palavra, tempo e responsabilidade.

A Bertalha (*Basella alba*), que no seu texto já opera como máquina do tempo, aparece em Verger (1995) e em Barros (2014) associada a nomes como Amúnútutú e a descrições de efeito que vinculam a folha ao frescor, ao apaziguamento e ao equilíbrio. Em vez de figurar apenas como "fonte de minerais", recortada do mundo, ela se apresenta como tecnologia de cuidado, acionada para resfriar, harmonizar e sustentar corpo e espírito em rotinas de vida que não separam alimento, remédio e

fundamento. Nesse ponto, o cruzamento não “comprova comestibilidade”, ele torna visível que a planta já era convencional em um regime de conhecimento que domina a tecnologia de "esfriar a cabeça" e o corpo.

O Feijão Guandu (*Cajanus cajan*), preservado aqui pela sua história de resistência à seca e fome, é reconfigurado no Aiyê Botânico como Ewé Òtílí. Gomes (2009) e Verger (1995) o situam como uma planta ligada à ancestralidade (Egungun) e à terra (Obaluaiê), fundamental para a segurança alimentar em tempos de escassez. Ele não é uma "leguminosa não convencional"; ele é um arquivo vivo de estratégias de sobrevivência quilombola. A planta, aqui, é lida pela sua capacidade de conectar vivos e mortos e de garantir a continuidade da comunidade quando o mercado falha ou se ausenta.

Por fim, o Cansanção (*Urera baccifera*), muitas vezes temido por sua urticância ou tratado como mato agressivo, revela-se como Ewé Iná ("Folha de Fogo") ou Esisi. Barros (2023) e Verger (1995) explicam que esta é uma planta de domínio de Exu e Xangô, usada para despertar, acelerar processos e prover proteção forte. Sua comestibilidade, que exige o cozimento para neutralizar os cristais urticantes, é uma tecnologia culinária dominada há séculos pelas comunidades, transformando uma defesa natural da planta em alimento de força e virilidade. O "não convencional" para o mercado é, na verdade, o domínio técnico absoluto sobre a natureza perigosa.

QUADRO 1 – A MOSTRA DO CRUZAMENTO ETNOBOTÂNICO: O AIYÊ BOTÂNICO

PLANTA	Nome Científico	Nome Iorubá / Banto	Fundamento Ritual e Místico (Mythos)	Uso Ancestral Alimentar	Fonte (ABNT)
Bertalha	<i>Basella alba</i>	Amúnútutú	O nome traduz a ação: " <i>Aquela que traz frescor ao interior</i> " e " <i>Faz o sangue fluir</i> ".	Consumida para "esfriar" o corpo e tratar anemias. O "espinafre" da diáspora, essencial na dieta de crianças e idosos.	VERGER (1995); BARROS (2014); GOMES (2009).
		ou Sèjèsòrò	Planta de Èrò (calma), usada para esfriar a cabeça e apaziguar.		
Feijão Guandu	<i>Cajanus cajan</i>	Ewé Òtílí	" <i>Feijão de árvore</i> ". Ligado ao culto dos Egungun (ancestrais)	Alimento de travessia e seca. Vagens e	GOMES (2009); VERGER

			e Obaluaiê. Planta de resistência que conecta vivos e mortos.	sementes consumidas para garantir proteína em tempos difíceis.	(1995); BARROS (2023).
Cansanção	<i>Urera baccifera</i>	Ewé Iná ("Folha de Fogo")	"Iná" é fogo. Planta de polaridade <i>Gún</i> (quente/excitante). Usada para despertar, acelerar processos e defesa agressiva (Exu/Ogum).	Consumida após cozimento (que retira a urticância) em refogados. Alimento de força e virilidade.	VERGER (1995); BARROS (2023); GOMES (2009).
Vinagreira / Hibisco	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Ewé Isá Pa (Isapa)	O verbo <i>Pa</i> significa cortar/matar/resolver. "A folha que mata a fome/corta a demanda". Planta de <i>Gún</i> (excitação), ligada a Xangô para justiça.	Base do Arroz de Cuxá e chás. Alimento ácido que regula o corpo em climas quentes.	VERGER (1995); BARROS (2023); GOMES (2009).

Fonte: Elaboração da autora.

A análise desses exemplos sustenta que a autoria sobre o uso dessas plantas não começa na curiosidade urbana nem na catalogação acadêmica recente, e sim em linhagens de mulheres e homens que sustentaram técnicas de sobrevivência e cuidado sob violência colonial contínua. O cruzamento etnobotânico explicita que a classificação africana e afro-brasileira carrega lógica e rigor próprios, onde a linguagem não apenas nomeia, mas descreve a potência de ação e o protocolo de uso da planta. Isso faz com que a tabela funcione menos como comparação de listas e mais como evidência de que havia ciência, método e transmissão nos nossos territórios.

O problema não é o pesquisador individual catalogar espécies, e sim a estrutura acadêmica que transforma esse catálogo em marco zero, como se antes houvesse apenas silêncio, improviso ou folclore. Quando manuais e divulgações sobre PANC apresentam espécies sem dialogar com as nomeações e os fundamentos presentes em terreiros, quilombos e quintais, instala-se uma sobreposição epistêmica. A taxonomia científica aparece como superior e fundante, enquanto sistemas nagô-

banto e repertórios comunitários são empurrados para margens de reconhecimento, muitas vezes tratados como curiosidade cultural.

Por isso, a régua de validação precisa ser questionada. Não é aceitável que o conhecimento de uma Iyalorixá, de uma benzedeira quilombola, de uma mulher de quintal ou de uma comunidade-terreiro só ganhe valor de "verdade" quando traduzido para a linguagem nutricional ou botânica ocidental e reembalado com a sigla PANC. O saber sintético acadêmico pode ser útil, mas ele não substitui a ciência orgânica que mantém a vida pulsando com sentido e pertencimento. A "não convencionalidade" não pertence às plantas; ela pertence a um olhar externo que desaprendeu a gramática do Aiyê Botânico.

6.2 QUANDO O “CONVENCIONAL” MUDA DE CENTRO: LEITURAS AFRO-ORIENTADAS

O que esta subseção faz é simples de enunciar, mas exige esforço para sustentar: trocar a régua. A palavra “convencional” deixa de significar aquilo que o mercado reconhece, aquilo que a cidade normaliza, aquilo que a academia estabiliza como hábito majoritário. Ela passa a significar aquilo que um território, uma comunidade e uma ética de continuidade organizam como base de vida. Esse deslocamento não é retórico. Ele muda as perguntas, muda o que conta como evidência, muda o modo de ler a planta, porque muda o lugar de onde se olha.

As obras mobilizadas no 6.1 ajudam a firmar esse gesto com densidade e método. Gomes (2009) mostra terreiros, quilombos e quintais como produtores de racionalidade, com inventário, transmissão e territorialização do saber sobre o vegetal. Òsóṣì (2014) devolve ao reino vegetal uma ética do uso, com medida, consequência e responsabilidade. Verger (1995) registra uma lógica iorubá em que palavra, ação e conhecimento caminham juntos, e em que classificar não é apenas taxonomizar, mas perceber com o corpo. Barros (2023; 2014) explicita protocolos, categorias e sistemas de equilíbrio que tornam a folha condição de possibilidade de rito, cuidado e continuidade. Alves (2019) sistematiza a cozinha como fundamento e tecnologia comunitária, onde o onje se torna axé comestível no ajeum. Ribeiro (2022) reforça território e diáspora como categorias epistêmicas que organizam memória biocultural e conhecimento etnobotânico na alimentação afrobaiana.

A partir dessa mudança de régua, proponho cinco operações analíticas. Elas não pretendem esgotar o debate; servem para mostrar, com clareza, como a noção de “não convencionalidade” perde sustentação quando o centro do “convencional” deixa de ser a prateleira e passa a ser a continuidade negra do viver, do cuidar e do comer.

6.2.1 A Convenção do Terreiro vs. a Convenção do Mercado

O conceito de PANC se ancora na “não convencionalidade” sob a ótica do mercado. Todavia, para comunidades negras, o que a academia rotula como “alternativo” compõe, muitas vezes, a base da convenção alimentar e litúrgica do território. Quando o “convencional” é definido pelo que aparece como oferta regular, vendável e estabilizada no circuito dominante, tudo o que escapa desse circuito é empurrado para a prateleira do estranho. O problema é que essa régua mede mercado, não mede mundo.

Gomes (2009) é decisiva aqui porque desloca a conversa do “exótico” para o “sistêmico”. Ao tratar terreiros, quilombos e quintais como territorialidades produtoras de racionalidade, a autora dá material para afirmar que o vegetal, nesses espaços, não aparece por acaso nem por improviso: aparece por transmissão, método, uso reiterado, critérios, linguagem e pertencimento. No meu campo, isso não é uma hipótese abstrata. Eu reconheci esses critérios no modo como as pessoas nomeiam, colhem, preparam e transmitem o uso do vegetal, e no modo como eu mesma demorei a juntar os pontos. Isso desmonta a ideia de “descoberta” recente. O que se chama de “alternativo” no circuito de consumo pode ser, na vida comunitária negra, fundamento de cuidado e de permanência.

Ribeiro (2022) ajuda a empurrar esse argumento para frente ao mostrar como território e diáspora organizam memória biocultural e conhecimento etnobotânico em práticas alimentares afrobaianas. Essa 'convencionalidade' não é recente. A suposta 'descoberta' acadêmica de certas hortaliças ignora registros históricos que já atestavam sua centralidade na mesa negra. Manuel Querino, em seus escritos pioneiros sobre a arte culinária na Bahia, já destacava no início do século XX o uso corrente da bertalha e do bredo de Santo Antônio, não como recursos de escassez, mas como ingredientes de 'excelente prato' e substitutos admiráveis da couve no cozido (QUERINO, 1957).

Para ele, essas plantas compunham um sistema alimentar onde a influência africana se sobrepunha à portuguesa, provando que a 'não convencionalidade' é uma leitura externa que desconhece a tradição culinária negra. O “convencional” muda de centro porque o “convencional” muda de centro porque, nesse enquadramento, a planta não é um recurso isolado disponível para rebatismo mercadológico. Ela é parte de um sistema de relações que atravessa comida, cura, rito, comunidade e tempo. Quando o mercado “descobre” e renomeia, ele não apenas muda a etiqueta. Ele tenta deslocar a autoria, reduzir o território a nicho e transformar continuidade em tendência.

Alves (2019) encerra esse deslocamento pela via do fundamento, onde a régua do mercado perde utilidade: a alimentação votiva e comunitária não se orienta por escassez, estranheza ou lucro, mas por responsabilidade, hierarquia, cuidado e axé. O onje não é “ingrediente promissor”; é tecnologia comunitária de manutenção da vida, atualizada no ajeum. Quando essa lógica aparece, a tensão fica simples e incontornável: uma coisa é “convencional” na prateleira, outra é “convencional” no território. E é aqui que eu nomeio, sem me absolver, o que me atravessou por muito tempo: eu também fui alfabetizada para achar normal aquilo que a universidade e a cidade estabilizaram como centro, e para tratar como exceção o que era base em gramáticas negras de continuidade. Por isso, a chamada “não convencionalidade” não descreve a planta; ela denuncia a posição do olhar, e, muitas vezes, o analfabetismo territorial de quem mede sem pertencer. É desse choque de réguas que nasce a pergunta seguinte: se o mercado produz estranhamento, o que a cidade faz com o vegetal quando organiza o espaço para não vê-lo?

6.2.2 O analfabetismo botânico e a disputa por espaço

O planejamento urbano moderno produziu, como efeito, uma forma de analfabetismo botânico. Não se trata apenas de ausência de verde. Trata-se de uma educação do olhar que aprende a ler planta como mato, a ler mato como desordem, a ler desordem como algo a ser removido. Eu reconheço esse treinamento em mim, porque durante muito tempo eu também aprendi a atravessar a cidade sem perceber o vegetal como vizinho, só como fundo ou obstáculo. Em cidades organizadas por segregação, o “lugar de planta” vai sendo deslocado para longe do centro, e junto com ele vai sendo deslocada a memória de relação com o vegetal.

Neste movimento, que a noção de “espaço-mato” ganha força como chave analítica, porque ela mostra que o território negro, mesmo quando comprimido, não abandona o vegetal; ele o reorganiza como fundamento. Barros (2023; 2014) permite compreender o terreiro como tecnologia de reterritorialização, onde natureza e memória não podem ser separadas sem que o próprio modo de vida seja ferido. O “espaço-mato” não é decoração, nem resto de quintal. Ele é condição de possibilidade de um sistema de cuidado e de continuidade. E eu escrevo isso desde um campo vivido, onde a presença do vegetal não aparece como paisagem, mas como decisão cotidiana, como regra, como responsabilidade.

Ribeiro (2022, p.) amplia esse argumento ao trabalhar memória biocultural como algo que se mantém e se reconfigura na diáspora por meio de práticas concretas, e não por lembrança abstrata. Isso inclui práticas alimentares e etnobotânicas que sobrevivem e se atualizam justamente porque permanecem ligadas a território, comunidade e transmissão. Gomes (2009), por sua vez, dá densidade empírica ao mostrar o quintal e o terreiro como lugares de identificação, descrição e uso de centenas de espécies, com critérios e sentidos. Quando eu digo “analfabetismo botânico”, eu não estou falando de um déficit individual; eu estou falando de um efeito político que me atravessou e que eu precisei desmontar para conseguir ler o vegetal como vida em relação. O que o conceito PANC tende a chamar de “não convencional” pode ser, nessa chave, só a ignorância de quem não vive o território, nem aprendeu a ler o vegetal como eixo de relação.

Ao deslocar o vegetal para fora do centro, a cidade não desloca só planta: desloca leitura, desloca memória e desloca possibilidade de vínculo. O “não convencional”, aqui, reaparece menos como característica do vegetal e mais como resultado de um projeto de espaço que treinou o olhar para não reconhecer o que o território negro insistiu em manter vivo. E quando esse reconhecimento acontece, a discussão não para no onde a planta está; ela precisa alcançar o que a planta faz quando técnica e sentido não se separam.

6.2.3 A planta como elo entre técnica e mito

Em cosmopercepções afro-brasileiras, a separação moderna entre técnica e mito não dá conta do que acontece. Eu só consegui perceber isso quando parei de olhar o vegetal como categoria funcional e comecei a acompanhar o que ele faz nas relações. A planta não entra apenas como “ingrediente” nem apenas como “símbolo”. Ela entra como elo. Verger (1995) ajuda a sustentar isso ao registrar uma lógica em que a palavra participa da eficácia do conhecimento e em que nome, ação e transmissão oral se enredam. A planta não é só matéria. Ela é também linguagem, e linguagem aqui não é ornamento; é modo de fazer agir.

Barros (2014) aprofunda essa relação ao explicitar rituais de ativação do axé, em que canto, fórmula, invocação e conduta não aparecem como adereços do rito, mas como tecnologias que despertam a potência do vegetal. Òsòṣì (2014) traz a mesma lógica em forma pedagógica, explicando que a folha precisa ser acordada e preparada, e que o saber sobre ela exige responsabilidade, medida e discernimento. Esse ponto me interessa porque desloca a pergunta do “qual é a planta” para “como se chega nela” e “o que se assume ao tocá-la”.

Alves (2019) ancora essa integração no campo da cozinha. A técnica culinária, na Cozinha de Santo, não é mero procedimento funcional. Ela organiza tempo, corpo coletivo, hierarquia e fundamento. O fogo não é só calor. Ele é transformação ritual. O pilão não é só utensílio. Ele é compasso. Quando eu trago isso para o debate sobre PANC, eu estou defendendo um critério de leitura que não separa nutrição de mundo vivido. É por isso que, quando o debate reduz a planta ao valor nutricional isolado, ele não simplifica apenas o vegetal. Ele simplifica o mundo.

Essa operação exige uma virada de método: em vez de reduzir o vegetal ao que ele entrega em nutrientes, eu passo a acompanhá-lo pelo que ele costura em relações, responsabilidades e modos de agir. A “não convencionalidade”, nesse enquadramento, revela menos o objeto e mais a incapacidade de um olhar moderno de sustentar a integração entre palavra, gesto, rito e matéria. E é justamente nessa incapacidade que a categoria começa a tocar o seu limite político: ela pode funcionar como forma de apagamento quando transforma continuidade em novidade.

6.2.4 Epistemicídio e a falsa ideia de “descoberta”

A categoria PANC pode funcionar como dispositivo de epistemicídio quando transforma continuidade em novidade e autoria em “descoberta”. Eu escrevo isso a partir de um campo vivido em que vi saberes negros serem tratados como curiosidade, enquanto o mesmo conteúdo, renomeado, ganhava estatuto de tendência. O problema não se limita à falta de reconhecimento institucional. O problema é a forma como certas categorias autorizam o apagamento: aquilo que foi mantido vivo por mãos negras, em territórios negros, passa a ser reapresentado como “alternativo”, “redescoberto” ou “tendência”.

Contra esse apagamento, Gomes (2009) documenta territorialidades negras como produtoras de racionalidade. Ribeiro (2022) reforça, pela chave da memória biocultural e do território, que saber não é um pacote neutro; ele se mantém porque comunidades o sustentam, o reorganizam e o transmitem. Barros (2023; 2014) evidencia que há protocolos, categorias, equilíbrio e substituição, e que isso não nasce de improviso. Òşóşì (2014) recoloca a ética como freio de romantização, mostrando que cuidado com folha envolve consequência. Alves (2019) apresenta o alimento como fundamento comunitário e axé comestível, recusando a ideia de que “validar” venha de fora. É nesse conjunto que eu reconheço um critério: quando há transmissão, protocolo, responsabilidade e território, não há “descoberta”, há continuidade.

Sob essa lente, “não convencional” deixa de ser descrição e passa a ser sintoma. Ele passa a ser um sintoma. Um sintoma de uma leitura colonial que não reconhece a organização interna e a continuidade de epistemologias alimentares negras. E é por isso que eu trato a categoria como problema metodológico, não como simples rótulo. Ao autorizar a “descoberta”, a categoria também autoriza uma troca silenciosa de autoria. Por isso, aqui a crítica deixa de ser uma disputa por palavra e vira uma disputa por reconhecimento de método, de responsabilidade e de memória. E se o epistemicídio atua pela separação entre saber e comunidade, a última operação retorna ao ponto em que essa separação falha: no alimento partilhado, onde o conhecimento não é ideia solta, mas prática que mantém gente viva.

6.2.5 Ajeum e fundamento: o alimento como propósito de axé

Aqui, o ajeum aparece como princípio organizador de comunidade, tecnologia de continuidade e fundamento de memória. Eu chego a essa formulação não por abstração, mas por um campo vivido em que cozinhar e partilhar sempre vieram antes de qualquer categoria, a teoria precisou correr atrás do que o corpo já sabia. Alves (2019) permite dizer isso com precisão: a cozinha não é bastidor, é lugar de elaboração do corpo coletivo. O onje não é apenas comida. Ele é axé comestível, produzido, partilhado e cuidado em uma gramática de responsabilidade.

Na mesma direção, Barros (2023; 2014) sustenta o vegetal como condição de possibilidade de práticas e continuidades e que o rito não se mantém sem folha, sem protocolo, sem ativação, sem cuidado. Òşóşì (2014) recoloca a exigência ética no centro: o vegetal pede discernimento, medida e consequência, o que impede tanto a romantização quanto a mercantilização fácil. Gomes (2009) mostra que esses saberes se enraízam em territorialidades concretas, com método, transmissão e racionalidade própria. Ribeiro (2022) reafirma que território e memória biocultural organizam as continuidades da alimentação afrobaiana, justamente porque cozinha, cura, rito e vida comunitária não se separam na prática. Esse conjunto me permite tratar o ajeum como categoria analítica, porque ele revela uma gramática de mundo em funcionamento, não uma figura de convivência.

Com isso, a crítica ao conceito PANC alcança o núcleo do argumento. Ela descreve o olhar de fora, e eu incluo aqui o meu próprio aprendizado, atravessado por referências que me ensinaram a chamar de exceção aquilo que era base no território. Por isso, esta subseção insiste no deslocamento do centro: para que o que sempre foi convencional no território deixe de ser lido como exceção e volte a ser reconhecido como base de mundo.

Reunidas essas operações, o que aparece é a fragilidade de uma lente, e não apenas de um termo. “Não convencional” se sustenta enquanto a prateleira define o mundo, enquanto a cidade define o que pode ser visto e enquanto a academia define o que conta como conhecimento. Quando o centro muda, o termo perde sustentação, porque o que aparece é um repertório antigo, organizado, transmitido e situado. Esse deslocamento exige história. Para compreender como plantas e critérios atravessaram o Atlântico, foram sequestrados, renomeados e, ainda assim, mantidos vivos em

comunidades negras, é preciso acompanhar a circulação de espécies e saberes na diáspora. É para essa travessia que a próxima seção se volta.

6.3 BOTÂNICA DA DIÁSPORA: CIRCULAÇÃO DE ESPÉCIES, SEQUESTRO DE SABERES E INSISTÊNCIA COMUNITÁRIA

Ao falar em botânica da diáspora, eu não estou descrevendo apenas a circulação de espécies entre continentes, mas um regime histórico de deslocamentos forçados e traduções contínuas, em que plantas carregam técnica, cura, cozinha, rito e critérios de mundo e, por isso, tornam visível tanto o sequestro colonial de saberes quanto a insistência comunitária que sustentou a vida negra nas Américas.

Ao tratar do tráfico botânico, eu não estou descrevendo um detalhe periférico do sistema escravista. Estou nomeando uma infraestrutura. A circulação de sementes, mudas, folhas e técnicas de cultivo atravessa o Atlântico como parte do mesmo projeto que sequestrou pessoas, mas também como parte do que permitiu que vidas negras permanecessem vivas, reorganizando alimentação, cura e rito em território estrangeiro. Quando aciono a noção de Atlântico Negro¹¹, é para marcar esse oceano como espaço histórico-cultural de circulação e contato, onde a planta não viaja sozinha: viajam junto classificações, protocolos, modos de preparar, interditos e responsabilidades (GOMES, 2009; GILROY, 1993).

6.3.1 Rotas, equivalências e reterritorializações: a planta como tecnologia de continuidade

O intercâmbio botânico no Atlântico Negro não pode ser reduzido a uma transferência unilateral. Ele constitui um fluxo complexo, por vezes contraditório, que conecta continentes por rotas oficiais e por rotas subterrâneas. De um lado, a movimentação de plantas atende a interesses coloniais de manejo do território e de sustentação do sistema escravista; de outro, a mesma movimentação cria brechas para a permanência de tecnologias africanas de cultivo, cura e rito. É nesse ponto que a planta deixa de ser apenas “recurso” e passa a ser também linguagem de continuidade.

Gomes (2009) ajuda a sustentar que esses fluxos não transportam somente espécies, mas racionalidades ecológicas. O que circula é também uma forma de ler o

ambiente e de decidir o que serve, quando serve, como se prepara, como se combina, o que fortalece e o que desequilibra. Essa leitura é inseparável da sobrevivência: não se trata apenas de comer para manter o corpo funcionando, mas de manter o corpo e o espírito em condições de seguir existindo quando o mundo é organizado para interromper a existência. A circulação de plantas, portanto, é também circulação de critérios.

A dimensão econômica desse processo é incontornável. A introdução e o cultivo de determinados vegetais dialogam com a lógica de baratear custos e garantir produtividade. Mas reduzir esse movimento à “eficiência” do colonizador seria reproduzir uma narrativa que transforma pessoas negras em cenário. O ponto central é outro: a economia colonial se apoia em técnicas, conhecimentos e habilidades sequestradas. Quando Gomes (2009) mobiliza Carney, a tese que emerge é que africanos escravizados não foram apenas força de trabalho. Foram agentes portadores de conhecimentos agronômicos sofisticados, capazes de orientar plantio, beneficiamento e manejo de ambientes tropicais. O lucro europeu não se sustenta sem esse sequestro de técnica.

Ao mesmo tempo, a circulação botânica não se limita ao que foi deliberadamente “permitido” pelo sistema. Há uma camada subterrânea, clandestina, onde sementes e mudas viajam como contrabando de mundo. Verger (1995) e Barros (2023; 2014) permitem ver que, para além das cargas oficiais, existiram redes paralelas que transportaram elementos indispensáveis à continuidade ritual e comunitária. Nesse plano, a planta vira elo, não por metáfora, mas por função. Ela viabiliza rito, iniciação, consulta, cura. Ela garante que certas palavras possam existir em matéria. Ela sustenta uma gramática espiritual que depende de folhas, frutos, raízes e condimentos para permanecer operante.

A posse e o transporte desses elementos não são “folclore” nem “curiosidade” etnográfica. São ato político e ato espiritual. Quando Barros (2014) relata apreensões e controles, o que aparece é a disputa: controlar semente e folha é tentar controlar continuidade. E, ainda assim, a continuidade não cessa. Onde a espécie africana não chega, surge a operação de equivalência: buscar na flora local uma planta de cheiro, cor, textura ou efeito análogo, e reorganizar o repertório sem romper a gramática do Axé. Essa adaptação não é simples substituição utilitária; é trabalho de tradução cosmológica. É transformar exílio em território praticável, sem renunciar ao fundamento.

É por isso que, nesta seção, o tráfico botânico não aparece como “tema histórico adicional”, mas como base de resistência. Ele mostra que houve um trânsito material e simbólico que permitiu que comunidades-terreiro, roças, quintais e redes de cura se reorganizassem. Cada gesto de reconhecer, nomear, colher, preparar e ativar uma planta em território estrangeiro é também um gesto de permanência. A planta, aqui, é técnica de mundo. E essa técnica se estende aos utensílios que transformam o vegetal em sustento. A tecnologia de processamento, muitas vezes vista como rudimentar, compõe o acervo da nossa ancestralidade técnica. Querino (1957) detalha o uso da 'pedra de ralar', um utensílio de superfície porosa e rolo cilíndrico, fundamental para transformar o milho e o feijão nas massas bases de acaçás e abarás. Esse registro evidencia que o saber sobre a planta é indissociável do saber sobre o instrumento que a transforma, constituindo uma tecnologia social negra que antecede e independe da validação industrial moderna.

6.3.2 Apagamentos, apropriações e permanências: disputa de autoria e regimes de legitimidade

Se a primeira subseção evidencia que plantas e saberes circularam como infraestrutura de sobrevivência, esta segunda enfrenta o outro lado do processo: o conflito de legitimidade. Gomes (2009) descreve como o discurso científico moderno frequentemente omite ou distorce origens, desloca autoria e reclassifica trajetórias, produzindo uma narrativa onde saberes africanos aparecem como inexistentes, “rudimentares” ou sem método. Essa operação não é neutra: ela define quem pode ser reconhecido como sujeito de conhecimento e quem é empurrado para a posição de “fonte anônima”.

Esse apagamento opera em camadas. Há a camada histórica, quando se apagam trajetórias de domesticação, manejo e classificação; e há a camada moderna, quando o sistema de patentes e a mercantilização do vivo transformam recursos comunitários em lucro privado, sem devolução, sem reconhecimento e sem responsabilidade. Nessa chave, o problema não é apenas “uso indevido”. É captura. É deslegitimação. É sequestro de autoria, como já discutido nesse trabalho uma reprodução nítida de epistemicídio (CARNEIRO, 2005; GOMES, 2009).

Ainda assim, a permanência insiste. Verger (1995) é importante porque devolve densidade ao que costuma ser reduzido a “sincretismo” ou “adaptação”. Ao

documentar sistemas de nomeação e classificação, ele mostra que o nome da planta no terreiro não é capricho: é verbo atuante, critério de eficácia, índice de função e de relação. A oralidade, nesse contexto, não é ausência de escrita; é modo de transmissão de uma ciência completa, com protocolos, responsabilidades e consequências. Barros (2014) e Òsosi (2014) aprofundam esse ponto ao recolocar a folha no lugar de fundamento: folha não é acessório do rito, é condição de possibilidade do rito; e rito não é ornamento cultural, é tecnologia de cuidado e de organização comunitária.

Esse conflito de legitimidade também atravessa a cultura alimentar afro-brasileira. Não apenas porque certos pratos só existem devido a essas circulações, mas porque a própria lógica de cozinhar é uma lógica de mundo. Enquanto a nutrição hegemônica tende a fragmentar o alimento em unidades isoladas, a perspectiva afro referenciada apresentada por Òsosi (2014) reinscreve a comida como veículo de vida, prazer, equilíbrio e responsabilidade. Há um modo de compreender o alimento que não separa corpo e espírito, gosto e cura, cotidiano e fundamento. E essa integração não é “romantização”: é uma racionalidade que se sustenta em práticas.

Gomes (2009) também permite ler as permanências como política territorial. Quintais urbanos, roças, terreiros e hortas comunitárias funcionam como espaços de reterritorialização, onde se cultiva e se consome aquilo que o mercado tende a desautorizar. Nesse ponto, o debate volta ao problema central da dissertação: quando se chama de “não convencional” o que sustenta vidas e comunidades há gerações, o que está sendo dito não é sobre a planta. É sobre a régua. É sobre o regime de legitimidade que escolhe não reconhecer como convencional aquilo que não foi autorizado pelo centro urbano, branco e mercantil.

Contar essa história de forma afro referenciada não é um detalhe interpretativo. É reposição de sujeito e de critério: reposiciona quem nomeia, quem classifica, quem legitima, e mostra que aquilo que se desautoriza como “não convencional” pode ser, em outra régua, fundamento de mundo. E esse fundamento se reconhece com nitidez quando a planta deixa de ser lista e volta a ser feitura, tempo, interdição, partilha e cuidado. Por isso, a próxima seção se volta à cozinha como lugar onde a continuidade se organiza e se transmite.

6.4 O MATO QUE NOS CRIA: BIOINTERAÇÃO, ORALITURA E A POTÊNCIA DAS PLANTAS ANCESTRAIS

A inauguração de uma crítica verdadeiramente contracolonialista sobre os modos de vida e a escrita acadêmica nasce no Quilombo Mumbuca com a dissertação de Silva (2019) ao romper com a lógica de sermos apenas objetos de estudo para nos tornarmos sujeitos que teorizam a própria existência. Ana Mumbuca ensina que a pesquisa deve ser um processo de metodologia compartilhada fundamentada no compromisso ancestral onde a escrita serve para afirmar a cosmologia quilombola como uma civilização que possui ciência própria. Essa intelectual e mestre de ofício estabelece que a defesa do território e dos saberes orgânicos passa pela recusa em traduzir nossas vivências para a linguagem do colonizador e pela afirmação de que nossa relação com o cerrado e com as matas é de parentesco e envolvimento.

Essa postura política reverbera profundamente na compreensão de que a alimentação no quilombo obedece a uma lógica de biointeração onde a natureza e a humanidade confluem em um ciclo contínuo de vida e regeneração conforme propõe Santos (2015). O ato de comer integra-se indissociavelmente ao ato de plantar e de colher em uma reverência às árvores e ervas que figuram como documentos vivos da nossa história, pois quando caminhamos pelo território não visualizamos recursos naturais, mas encontramos parentes vegetais que nos socorreram nos tempos de fuga e continuam nos sustentando no presente.

Essa vivência biointerativa que transforma a mata em parente e o território em lugar de abundância não se resume a uma abstração filosófica, mas constitui a base material de uma estratégia histórica de sobrevivência que Gomes (2009) e Fernandes (2014) dissecam ao investigar a gênese e a atualidade desses espaços. A inteligência que permitiu aos quilombos resistirem por séculos se revela nas obras dessas autoras através de um arco analítico que conecta a matriz etimológica banto de *kilombu* às batalhas contemporâneas pela regularização fundiária onde o território opera não apenas como um refúgio físico contra o sistema opressor, mas como um arquivo vivo de biodiversidade e memória. Enquanto Gomes (2009) descreve esses espaços como rugosidades que abrigaram encontros entre mais de cem etnias africanas e nações indígenas gerando novos saberes etnobotânicos em quintais e terreiros, Fernandes (2014) corrobora essa visão ao identificar a invisibilidade espacial dos Kalungas e a

dispersão de suas roças como táticas deliberadas de defesa que permitiram a manutenção de um sistema agroalimentar autônomo e adaptado ao Cerrado.

A relação intrínseca entre território e memória nessas comunidades se manifesta no que pode ser compreendido como uma oralitura agroalimentar onde a escrita da história não se dá no papel, mas na terra cultivada e no sabor da comida partilhada. Gomes (2009) demonstra que os saberes das plantas viajaram na memória dos africanos através do Atlântico e se reterritorializaram nos quintais brasileiros transformando a paisagem em um documento de identidade onde a biodiversidade é mantida pela transmissão oral e pela prática cotidiana dos mais velhos. Essa dinâmica é ratificada por Fernandes (2014) ao descrever a cozinha e a roça Kalunga como espaços pedagógicos fundamentais onde as mulheres detêm o domínio das sementes e das técnicas de processamento que garantem a segurança alimentar do grupo. Contudo, essa estrutura tradicional enfrenta hoje o desafio de dialogar com as políticas de modernização e com a presença estatal que paradoxalmente oferece direitos e ameaça a autonomia construída no isolamento, exigindo dessas comunidades uma constante atualização de suas estratégias para garantir que o alimento continue sendo um marcador de identidade e não apenas uma mercadoria adquirida no mercado.

A performance agroalimentar descrita por Gomes (2009) nos quintais de Minas Gerais configura uma dança cotidiana de manejo e cuidado que desafia a lógica sintética do agronegócio e reafirma a vida através do que Santos (2015) define como biointeração. Nesse sistema onde humanos e natureza não se dissociam as mulheres que trocam mudas e sementes através das cercas tecem uma rede de proteção da agrobiodiversidade que embora invisível aos olhos do estado é fundamental para a resiliência do sistema alimentar quilombola. Essa sabedoria feminina constitui a espinha dorsal da luta política pela titulação das terras e pela preservação da biodiversidade conforme nos lembra Dealdina et. al. (2020) ao destacar o protagonismo das mulheres quilombolas na defesa de seus territórios. A atuação dessas mulheres na linha de frente garante a existência da roça e da cozinha como espaços de contracolonização e assegura a transmissão oral que permite à neta identificar o que é comida no meio do pasto recusando o adestramento do mercado e a invasão do capital denunciada por Santos (2023).

A materialidade desse preparo expressa-se com vigor no uso do pilão que Silva (2018) identifica como um instrumento sagrado de transformação do alimento e de

manutenção da sonoridade do trabalho coletivo pois sua madeira não apenas molda o grão, mas revela o sagrado ao conectar a terra *Aiyê* com o céu *Orun* em um movimento vertical que simboliza a fertilidade e a união de mundos. O bater do pilão marca o ritmo da vida comunitária e transforma o grão em farinha e a erva em tempero num processo que recusa a aceleração industrial e preserva o tempo do afeto próprio dos saberes orgânicos onde o som da batida ecoa como uma linguagem que comunica a vitalidade do quilombo. Essa circularidade ganha corpo e sabor nas receitas que figuram nas memórias registradas por Costa, Lisbôa e Fonseca (2019) como marcadores de uma culinária que exige presença física e intenção no preparo.

As memórias culinárias registradas por Lima, Costa e Rizzo (2021) e pela equipe do CulinAfro demonstram como as mulheres negras operaram verdadeiros milagres de multiplicação e aproveitamento integral dos alimentos para garantir a sobrevivência do grupo diante da negligência do Estado. A narrativa sobre a sopa de ossos no bairro Aroeira em Macaé não relata apenas uma estratégia de combate à fome, mas denuncia uma estrutura social onde as sobras do matadouro se transformavam em banquete nas mãos de quem sabia limpar e temperar a carcaça bovina para alimentar a vizinhança inteira. Essa engenharia de vida ganha contornos de resistência política na Comunidade Quilombola de Machadinha onde **Costa**, Lisbôa e Fonseca (2019) documentam a origem da sopa de leite como uma tática de dissimulação contra a fiscalização dos senhores de engenho, uma receita que esconde a carne seca refogada no fundo da tigela coberta por um pirão branco de leite e farinha operando como um arquivo histórico comestível sobre a astúcia necessária para garantir a dignidade em tempos de escravização. A sopa de mato mencionada nas memórias de Lima, Costa e Rizzo (2021) também surge como símbolo poderoso dessa resistência que soube transformar a biodiversidade local em estratégia de vida através de uma ciência refinada passada de boca a ouvido.

O trabalho de Costa, Lisbôa e Fonseca (2019) no livro *Tempero de Quilombo na Escola* documenta a estratégia fundamental de introduzir esses saberes no ambiente escolar para combater o racismo e valorizar a identidade das crianças quilombolas que muitas vezes veem sua cultura alimentar ser substituída por produtos ultraprocessados na merenda. A presença do feijão guandu e do aipim na escola conecta o aluno com a roça de seus avós e ensina que a ciência também se faz na beira do fogão de lenha quando mestras assumem o lugar de educadoras. A diversidade das espécies presentes no Aiyê Botânico que sistematizamos comprova

que o nosso repertório alimentar é vasto e anterior a qualquer classificação botânica europeia e que dialoga diretamente com essa sabedoria de quintal. Cada planta listada no Aiyê Botânico carrega um nome e uma função testados por séculos de uso contínuo em nossos territórios e que agora reivindicamos como patrimônio intelectual e ancestral das nossas comunidades para garantir que o futuro da nossa alimentação não seja refém da prateleira do supermercado.

Essa culinária de base vegetal e espontânea dialoga profundamente com as heranças trazidas da África e adaptadas ao solo brasileiro analisadas por Yamaguchi e Sales (2020) ao evidenciarem que ingredientes como o quiabo e o inhame não foram apenas transplantados, mas aclimatados e difundidos pelos africanos que reconheceram na flora brasileira as semelhanças com seus locais de origem num exercício prático do que Santos (2023) define como saber orgânico. A introdução de novas técnicas de preparo permitiu que pratos emblemáticos como o caruru e o vatapá carregassem em sua composição a história de uma inteligência culinária sofisticada que soube combinar a potência do azeite de dendê com os vegetais locais. Essa materialidade do prato se sustenta na ética quilombola de que nos fala Santos (2023) baseada no princípio fundamental de que a terra não tem dono, mas tem guardiões e de que o alimento é um bem comum que deve circular livremente entre todos para garantir a manutenção da vida coletiva e não a acumulação. Essa ética contraria a lógica colonial do lucro ao propor um modelo de sociedade onde o bem viver é medido pela qualidade das relações e pela fartura da mesa compartilhada e não pela propriedade privada.

A relação com o sagrado permeia toda essa prática alimentar conforme aponta Silva (2018) ao descrever a comida de santo como um elo entre o mundo visível e o invisível onde o alimento é preparado com preceitos que garantem a transmissão de axé. A escrita desta dissertação se propõe a ser um ato de lealdade a esses saberes e a essas mulheres que me antecederam e que pavimentaram o caminho para que eu pudesse estar aqui hoje assumindo a responsabilidade de narrar a nossa história a partir das nossas próprias referências conforme orienta Silva (2019) sobre a escrita contracolonial. Essa postura política não nasceu apenas da leitura teórica, mas foi forjada no chão do território Kalunga que me transformou na pesquisadora que sou hoje ao dismantelar a armadura da formação acadêmica colonialista diante da sabedoria cotidiana. Essa vivência permitiu-me resgatar a ideia fundamental de Santos (2015) de que as periferias e favelas são grandes quilombos para afirmar que

as grandes famílias negras também operam como quilombos urbanos em busca de liberdade e dignidade onde a mesa posta funciona como território de reunião e fortalecimento do parentesco.

O conceito de PANC ancestrais que defendemos aqui busca justamente retirar essas plantas do lugar de novidade exótica para devolvê-las ao lugar de fundamento e de ancestralidade pois o termo PANC pode ser útil para o diálogo com a sociedade urbana, mas para nós essas plantas são parentes antigas que têm nome e sobrenome e história. Ao defender o termo Plantas Alimentícias Não Colonizadas estou exercendo o que Santos (2023) define como a retomada da "arte de nomear" para impedir que nossos fundamentos sejam convertidos em mercadoria ou folclore e para afirmar a nossa autoria sobre esse conhecimento recusando o apagamento histórico que tenta nos colocar apenas como consumidores ou beneficiários de uma descoberta científica alheia. As plantas que nos alimentam são ancestrais e não colonizadas porque carregam em sua seiva a recusa em servir à monocultura do saber e a insistência em nutrir a vida de um povo que assim como elas sabe brotar em qualquer fresta de concreto para garantir o futuro.

Concluimos que a verdadeira revolução alimentar virá dos quintais e das roças quilombolas onde a biointeração é a lei maior e onde a comida é sinônimo de vida e de liberdade. As plantas alimentícias não colonizadas são as nossas armas e os nossos remédios e enquanto houver quem saiba manejá-las e prepará-las haverá quilombo e haverá futuro. Agradeço aos mestres e mestras citados por manterem a chama acesa e por nos ensinarem que o mato não é sujeira, mas é o ventre de onde nascemos e para onde retornaremos em confluência.

6.5 COZINHA COMO FUNDAMENTO

A cozinha afro-brasileira, tal como pode ser lida a partir de Barros (2014) e Mãe Stella (2014), permite uma crítica direta ao modo como a categoria PANC costuma ser mobilizada: ela evidencia que o alimento não pode ser reduzido a um "ingrediente" disponível para diversificação de cardápio, nem a um conjunto de nutrientes bioquímicos dissociados de mundo, o que Achinte (2011) denunciaria como uma colonialidade dos sabores. Enquanto Kinupp (2007; KINUPP; LORENZI, 2014) tende a enfatizar a classificação, a ampliação do repertório e o potencial culinário das espécies, uma perspectiva afro referenciada desloca a lente para o fundamento

(ALVES, 2019): cozinhar não é um gesto neutro de preparação, é um modo de relação com a planta, com o território, com a comunidade e com o sagrado. Sem a planta correta, sem a folha certa, sem o modo de envolver e preparar, como a folha de bananeira indispensável no açaá, já descrita por Querino (1957) como técnica inegociável, o alimento perde uma dimensão decisiva: a de mediador entre vida cotidiana e responsabilidade espiritual.

Nessa chave, a cozinha de terreiro não organiza o comer a partir do “novo” ou do “exótico”, mas a partir do que sustenta a continuidade e a memória biocultural (GOMES, 2009; RIBEIRO, 2022). Por isso, vegetais muitas vezes enquadrados como “não convencionais” aparecem como base de pratos fundamentais: o quiabo no amalá de Xangô, o feijão-fradinho no acarajé de Iansã, o inhame nas comidas ligadas a Oxalá (GOMES, 2009; BARROS; NAPOLEÃO, 2023). O ponto, aqui, não é apenas listar pratos, mas afirmar que a planta não entra como recurso isolado: ela entra como parte de uma gramática de mundo (SANTOS, 2015). Em Mãe Stella, a alimentação também é celebração e comunhão comunitária, e certos sabores não operam somente no paladar. A pimenta, por exemplo, não comparece apenas como condimento, mas como elemento que “estimula a vida com prazer”, produzindo disposição, presença e energia para seguir (ÒŞÓŞÌ, 2014). Quando se olha por essa lente, o risco do termo PANC é diminuir o alimento ao nível de um objeto a ser “apresentado”, ignorando que, na diáspora, comer certas folhas e certas combinações foi uma tecnologia de resistência à exaustão e à dor (MACHADO, 2021; LIMA et al., 2021).

Barros reforça que a preparação de comidas rituais segue uma lógica de interdições e restrições (ewò) que a lógica de mercado tende a desconhecer (BARROS, 2014; BARROS; NAPOLEÃO, 2023). No terreiro, não se consome o que a prateleira dita; come-se o que é permitido, o que é necessário e o que é responsável, respeitando uma racionalidade integrada que não separa cozinha, cura, rito e vida comunitária (GOMES, 2009; ALVES, 2019). Isso implica reconhecer que o° preparo, o tempo, a sequência, o que pode e o que não pode, tudo isso é parte do alimento (LIMA et al., 2021). Nesse sentido, ingredientes que se tornaram amplamente disseminados na culinária regional, como o azeite de dendê e o leite de coco, podem ser lidos como resultado histórico de experimentações e traduções etnobotânicas que atravessaram o cotidiano, os terreiros, as festas e os modos de vida (QUERINO, 1957; RIBEIRO, 2022).

O tempo da colheita e do preparo obedece ao ritmo que a terra pede e recusa a pressa do relógio moderno denunciada por Achinte (2015). Na contramão de um mundo que exige aceleração e esquecimento, a comida de verdade reivindica a demora do afeto e o respeito aos ciclos da lua e da chuva. Essa temporalidade restaura a aliança sagrada entre quem planta, quem cozinha e quem come, mantendo o mundo girando no compasso da vida e não da mercadoria.

Há ainda um ponto decisivo para este ciclo: a continuidade material também se fez por sementes e grãos trazidos nos porões, que garantiram sobrevivência biológica dos antepassados e, em muitos contextos, permanecem como marca de memória, confirmando que a diáspora envolveu plantas e pessoas (GOMES, 2009). Ao afirmar o “tempo do axé” como tempo de preparo lento e respeitoso aos ciclos (GOMES, 2009), esta seção não idealiza o passado; ela confronta uma racionalidade contemporânea que acelera o comer, simplifica o preparo e estreita o repertório (ACHINTE, 2015), aproximando o cotidiano da monotonia alimentar e do ultraprocessado. Diante disso, a cozinha como fundamento não aparece como nostalgia: aparece como crítica e espaço político de agência (MACHADO, 2021). E como possibilidade de reorientar o modo de ler a planta, não como novidade disponível para consumo, mas como relação que exige consequência (SANTOS, 2015; SILVA, 2018)

Essa alquimia da cozinha, que transforma a planta em axé, foi documentada por Manuel Querino como um fator civilizatório. Ao descrever o preparo do efó e do caruru, Querino (1957) não apenas lista ingredientes, mas celebra a técnica das cozinheiras negras que, com o uso portentoso do azeite de dendê e das pimentas, criaram uma culinária sem rival. Ele nos lembra que, nessas cozinhas, a mulher negra não era apenas mão de obra, mas uma autoridade técnica capaz de manipular sabores e saberes que fundaram o paladar nacional.

Ao atravessar a crítica da lente classificatória pela cozinha de matriz africana, a planta se revela integrada a um sistema de vida composto por transmissão, interdição, cuidado e responsabilidade, excedendo a condição de recurso isolado para circulação de mercado (GOMES, 2009; ACHINTE, 2010). Sob essa ótica, fundamentada em Barros (2014) e Alves (2019), a noção de convencionalidade se desloca daquilo que ocupa as prateleiras para se fixar naquilo que sustenta a continuidade, reafirmando o alimento como elo com o sagrado e a cozinha como uma tecnologia de manutenção da vida (SANTOS, 2015; MACHADO, 2021).

6.6 HISTÓRIAS DE FAMÍLIA

Inclinei-me à escuta das narrativas sobre plantas ancestrais buscando ler, na voz das irmãs interlocutoras, aquilo que Leda Maria Martins define como as inscrições da memória no corpo e na palavra (MARTINS, 1997). Esse movimento serviu para operacionalizar a crítica de Zora Santos quanto à expropriação intelectual das cozinheiras negras (CRUZ, 2020), fenômeno amplamente documentado por Taís Machado ao analisar as relações de poder na cozinha (MACHADO, 2021). Ao incentivar a partilha dessas histórias, busquei uma justiça epistêmica (CARNEIRO, 2005), compreendendo que a sabedoria das folhas entra pelas frestas do sentido (ÒŞÓŞÌ, 2014) e recusa o silêncio imposto (KILOMBA, 2019).

A fragilidade epistemológica do conceito de PANC revelou-se na empiria da oralitura de minhas tias e nas narrativas de Renata e Lourence, onde a memória ganha corpo e voz. Essas mulheres evidenciaram que a etiqueta de 'não convencionalidade' opera como uma classificação externa e tardia que tenta rasurar nossa familiaridade histórica com a terra, deslocando o problema da natureza da planta para a localização social do observador e projetando sobre nós o desconhecimento de quem nos estuda. Nossa gente sempre soube que o prato cheio alimenta mais que a barriga e sustenta a alma. Conforme ensina Achinte (2015), o ato de comer envolve a ingestão de símbolos e memórias que nos mantêm de pé enquanto povo. Cada receita partilhada na roda de conversa firma nossa identidade e conta a história de quem somos, transformando o alimento em documento vivo de nossa travessia e em ferramenta de união que o tempo não apaga.

Eu quis ouvir aquilo que o argumento sozinho não alcança, a fala que vem antes do conceito, a memória que reconhece antes da nomeação. O cuidado que cozinha junto com o alimento, e às vezes nem se chama cozinha, se chama almoço, aniversário, conversa, banho. Precisei escrever estas histórias porque há coisas que a teoria não captura no primeiro movimento. A palavra tenta, mas a vida escapa. E quando escapa, ela reaparece onde sempre esteve, na intimidade da transmissão, nesse espaço em que ninguém pede autorização ao mundo de fora para continuar existindo.

Aqui, a crítica à “não convencionalidade” não se sustenta como tese fria, ela se anuncia como experiência. Em cada cena, o termo aparece pequeno diante do que de fato acontece quando uma planta entra em relação com gente, com memória, com

classe, com luto e com riso. O que se chama de PANC não se revela como novidade da planta, mas como a novidade de uma lente que, por algum motivo, desaprendeu a reconhecer o que já era base.

Os contos a seguir compõem um arquivo afetivo e pedagógico, porque a transmissão não acontece apenas em textos, cursos ou inventários. Ela acontece em frases ditas na hora certa, em receitas que carregam sobrenome, em banhos que viram cardápio, em comensalidades que transformam estranhamento em pertencimento. A cena é doméstica, mas a implicação é política, porque o que está em disputa é quem tem o direito de nomear o que sempre existiu, e quem é escutado quando nomeia.

A BELEZA DO BARATO

Eu cheguei com as ramas de cenoura como quem chega com segredo. Não eram ingredientes, eram resto desses restos que o mercado abandona cedo demais e que a gente aprende a ver com outros olhos quando a vida ensina economia e invenção. Ramas da xepa, folhas ainda verdes, ainda vivas, com aquele cheiro de terra que não cabe na prateleira. E o mamão verde eu não comprei: eu colhi da horta, colhi como quem pede licença, como quem recolhe uma promessa azeda e firme, pronta para virar salada e abrir caminho no paladar.

O almoço foi proposto e toda proposta, eu aprendi, carrega uma pergunta escondida. Vai ser vegetariano, eu disse assim, simples, como quem anuncia o cardápio. Mas a casa não recebeu a frase como cardápio. Recebeu como suspensão. Uma pausa no ar. Um silêncio miúdo atravessando o corredor. Quem ia comer ficou em alerta, não de fome, mas de estranhamento. E eu, que estava cozinhando, também fiquei, porque tem coisa que a gente faz com a mão e sente com o corpo inteiro. Eu sabia que não era só o feijão que ia cozinhar naquele dia. Era o sentido.

Eu mexia a panela e escutava o que não era dito. Vegetariano, ali, não era apenas uma escolha alimentar. Era um deslocamento, uma dessas palavras que chegam carregando mundos, mesmo quando a gente tenta entregar só o prato. O tempero estava no ar antes de estar no fogo.

As ramas da cenoura entraram no escondidinho como quem entra pela porta dos fundos, com vergonha que não é delas, porque rama é o que se joga fora,

o que se dá para bicho, o que não se posta bonito. Mas ali elas ganharam lugar de recheio, ganharam calor, ganharam sal, ganharam cuidado. O milho trouxe doçura, o queijo segurou o abraço, e a batata doce fechou tudo como quem põe tampa para não escapar a memória.

Enquanto isso, eu fatiava a batata doce roxa para virar chips, e a cor era quase insolente, roxo vivo num prato feito de economia. Eu pensava, sem querer, que às vezes a pobreza é tratada como se não tivesse direito à beleza, como se comida barata tivesse que ser feia para ser aceita. A salada de mamão verde veio da horta, com seu azedo limpo, e eu senti ali uma dignidade quieta, porque eu colhi e preparei como quem escreve com faca e tábua.

Quando eu servi, o ar mudou de novo. A comida, que tinha sido barata, apareceu cara, não no custo, mas no sentido, como se o que eu colocasse na mesa tivesse atravessado um portal invisível, da casa humilde para um imaginário de outro lugar, de outra classe, de outro mundo. E então veio a frase, a lâmina macia que corta e revela: “Isso é comida de rico que vai em spa!”

Eu fiquei ali, com o prato na mão, escutando a casa me perguntar sem palavras o que essa comida estava fazendo ali. Não era uma pergunta sobre a rama. Era uma pergunta sobre pertencimento, sobre quem pode inventar sem ser acusado de estar imitando, sobre quem pode comer bonito sem ser tratado como intruso, sobre como a palavra vegetariano, e a estética que às vezes a acompanha, chega carregada de classe, mesmo quando o que eu trouxe foi xepa e horta.

Mas o mais bonito é que a pergunta não ficou presa na garganta. Ela foi se dissolvendo no próprio ato de comer. A primeira garfada abriu espaço para a segunda, e a segunda abriu espaço para o riso. O estranhamento, que tinha suspenso a casa por alguns minutos, foi virando curiosidade, e a curiosidade foi virando conversa, e a conversa foi virando comensalidade, dessas alegres, de quem prova e se surpreende sem precisar se defender. Gostoso, alguém disse, e esse gostoso não era só sobre o tempero, era sobre a experiência de matar uma curiosidade de um jeito positivo, de perceber que não havia ameaça naquela panela, havia cuidado.

Eu vi a mesa se reorganizar como quem volta a respirar. E eu entendi que, às vezes, o que parece fronteira vira ponte quando a gente mastiga junto, quando o prato deixa de ser conceito e volta a ser encontro. O almoço foi bem recebido, e essa recepção não apagou a frase do spa, mas a transformou em outra coisa,

menos sentença e mais brincadeira, porque no fim a casa reconheceu o que sempre soube, mesmo sem dizer: comida boa não tem classe, tem relação, tem mão, tem origem, e tem o direito simples de ser partilhada com alegria.

GUANDU NA PANELA, HISTÓRIA NA BOCA

Eu fiz a feijoada no dia do meu aniversário, e isso muda tudo porque aniversário é quando a casa vira expectativa, quando a mesa ganha um brilho próprio e todo mundo chega carregando fome e afeto. Não era só comida, era comemoração. Era gente entrando com riso, com abraço, com aquela ansiedade boa de quem quer participar do que você anda construindo, mesmo sem entender direito onde começa.

E naquele ano havia uma curiosidade circulando, quase um burburinho. As PANC que eu tanto falava. As plantas que eu citava com entusiasmo, como quem fala de um mundo que está aqui do lado, mas que o costume insiste em esconder. Eles queriam conhecer. Queriam provar. Queriam, no fundo, confirmar com a boca aquilo que eu vinha anunciando com palavra.

Eu escolhi o feijão guandu para a feijoada, e o guandu, na panela, foi virando cheiro de festa. Eu cozinhei com a atenção de quem sabe que comida de aniversário precisa ser generosa, precisa render, precisa acolher repetição. A feijoada foi engrossando devagar, e eu fui pensando na ironia bonita de apresentar como novidade uma coisa que, em algum lugar do tempo, já foi base.

Quando eu servi, o prato não chegou como tese. Chegou como presente. E foi aí que a cena se abriu do jeito mais pedagógico, sem quadro, sem aula, só vida.

“Ah, eu plantei e comi muito feijão guandu. É isso que tu chamas de PANC?”

A frase não veio como crítica. Veio como surpresa de reconhecimento, como quem reencontra um nome antigo. E naquela hora o que caiu não foi a feijoada, foi uma ideia. Caiu a fantasia de que ninguém ali tinha comido aquilo antes. Caiu a certeza de que estávamos diante de um novo absoluto. O que apareceu no lugar foi a memória, essa senhora que chega sem pedir licença e rearruma a sala.

Eu vi o rosto de quem falou se abrir em lembrança, como se a palavra guandu puxasse uma gaveta antiga. E vi outras pessoas começarem a lembrar também, uma lembrança chamando outra, porque família é assim, uma memória encosta na outra e de repente a mesa vira arquivo. A ansiedade de provar as tais PANC foi ganhando outra textura. Não era mais a curiosidade de quem entra num território desconhecido. Era a curiosidade de quem descobre que já esteve lá, só não tinha chamado por esse nome.

E aí a festa ficou mais bonita ainda, porque o que se comemorava não era apenas meu aniversário, era um pequeno reencontro coletivo. As pessoas riam enquanto comiam, comentavam, perguntavam, se surpreendiam não só com o sabor, mas com a constatação de que a novidade às vezes é só uma forma de desatenção. Alguém dizia que achava que nunca tinha comido, e logo alguém respondia com um claro que já, como se a feijoada autorizasse a casa a se reconhecer de outro jeito.

Eu fiquei olhando para aquilo com uma alegria quieta, porque eu entendi a potência do prato. A feijoada fez o que muita explicação não faz. Ela tirou o conceito do alto e devolveu para a mesa, para a boca, para a risada. Ela mostrou que o que eu chamava de PANC podia ser, para aquela casa, comida lembrada, plantada, repetida. E me ensinou, com delicadeza firme, que existe um equívoco comum na forma como a gente fala dessas plantas, como se elas estivessem sempre do lado de fora esperando alguém apresentar.

Naquele aniversário, o guandu virou passagem. Uma passagem para perceber que a não convencionalidade mora no olhar e que, quando a memória se levanta, ela não pede permissão ao termo. Ela só se serve, senta, come junto, e devolve para a gente a pergunta certa. Se vocês pensavam que não tinham comido, o que era isso então que vocês lembraram tão rápido quando provaram?

ARROZ DE CUXÁ DA FAMÍLIA RIBEIRO

Eu estava falando do mestrado, mas eu já sabia que o assunto verdadeiro era outro. Era esse impulso de ir atrás do que insiste em ficar vivo mesmo quando ninguém chama de pesquisa, esse desejo de encostar a palavra numa coisa que o corpo já sabe. Eu falava do quilombo urbano em Itacaré, Campo de Trás, falava de transmissão, de permanências e mudanças, e no fundo eu falava de como a comida é um jeito de o tempo não nos abandonar.

O meu tio me escutava com um tipo de silêncio que não julga e não apressa, como se ele soubesse que certas lembranças só aparecem quando a gente não as força. Eu fui dizendo, e a conversa, sem anúncio, virou cozinha. Veio o peixe, veio minha avó, veio aquele sentimento de que receita nunca é só receita, é um modo de manter presença onde o mundo insiste em fazer ausência.

Então ele falou do arroz de cuxá da família. Falou assim, como quem diz uma coisa óbvia, e foi justamente por isso que me atravessou. O arroz de cuxá da família Ribeiro. Um prato com sobrenome, um prato que não é da moda, é de linhagem. Eu ouvi aquilo como quem encontra uma parte da própria história que estava fora do meu alcance, e eu percebi que havia um repertório inteiro guardado numa frase.

E veio junto o nome da planta, vinagreira, como se estivesse esperando a hora de se apresentar. Eu fiquei com a palavra na boca, segurando para não derramar, porque tem descobertas que a gente precisa respirar antes de contar. Eu pensei no tanto de coisa que eu poderia nunca ter sabido se eu não estivesse atravessada por essas perguntas sobre plantas afro diaspóricas, sobre PANC, sobre as palavras que a gente aprende tarde e depois acha que inventou o mundo.

A minha tia mais velha já tinha partido, e eu senti a falta dela como se a ausência fosse um quarto fechado. Eu queria ter ouvido dela, com o ritmo dela, o jeito inteiro do arroz de cuxá, eu queria a receita viva, aquela que vem com gesto e com olhar. Mas a família não deixa tudo morrer num só corpo. A família espalha.

Eu liguei para as minhas tias e pedi a receita como quem pede de volta uma parte de si. Uma me contou, outra completou, e as duas foram me dando o arroz de cuxá tim tim por tim tim, o peixe que se usava, o que a minha avó

comprava, o que a tia mais velha comprava, o modo certo de fazer existir aquilo que parecia ter ficado longe. E enquanto eu anotava, eu entendi que eu estava recebendo um patrimônio que não chega com carimbo. Ele chega com voz.

Foi aí que a ideia ficou simples e incontornável. A planta não é só planta. A receita não é só técnica. O que mantém a comida no tempo é a fala que transmite, é o verbo que atravessa gerações, é a pessoa que, ao lembrar, não está apenas lembrando, está sustentando continuidade. E eu saí daquele diálogo com a sensação de ter reencontrado mais do que uma vinagreira. Eu reencontrei uma receita da família Ribeiro como quem reencontra um pedaço de origem.

Minha tia me passou um banho num momento em que eu estava acelerada demais para perceber que o corpo também pede desaceleração como pedido de socorro. Eu lembro de ter aceitado aquele cuidado com uma fome que eu não sabia nomear, fome de sossego, fome de presença, fome de mente boa. E a água chegou como chegada, não como técnica. Chegou como gesto.

Eu entrei no banho e o cheiro fez primeiro o que a palavra não fazia. Era um perfume tão inteiro que parecia ter sido preparado com intenção, como se cada coisa ali estivesse no lugar certo por um motivo que eu não precisava compreender para sentir. Tinham matos e tinham flores, e tudo tinha um tipo de doçura que não era açúcar, era vida acordada. Rosas brancas, alecrim, macassá, cravo, canela. Eu sei que tem mais, eu sei que está anotado, mas a memória guarda sempre o que toca mais fundo, e o que me tocou foi perceber que aquele cuidado era feito de coisas que também alimentam.

No meio do banho, sem pressa, eu me dei conta de que todos os elementos eram comestíveis. E essa descoberta me acendeu por dentro, porque o mundo costuma separar demais as coisas, como se o que cura não pudesse também nutrir, como se o que perfuma não pudesse também ser prato, como se a planta tivesse que escolher um destino. Ali eu entendi que a planta não escolhe, quem escolhe é a lente.

A água escorria e eu pensei, com uma clareza súbita, que um dia eu queria fazer um prato, ou pensar um cardápio, em que aquelas plantas estivessem presentes do jeito que estavam ali, inteiras, sem pedir desculpa, sem precisar ser traduzidas para caber. Eu queria que a boca encontrasse o que a pele tinha encontrado, eu queria que o cuidado atravessasse outras formas.

E foi nesse instante que o macassá se levantou dentro de mim. Porque macassá sempre esteve em muitos banhos ao longo da minha vida, como uma presença repetida e familiar, mas eu nunca tinha prestado atenção. Eu nunca tinha comido. Eu sempre tomei banho, mas nunca comi. Eu senti uma espécie de vergonha boa, dessas que não humilham, só acordam.

Desde então, eu trago macassá para a vida devagar. Às vezes eu faço coisa com macassá em casa. Às vezes eu levo. Eu sei que nesse cardápio ele vai estar também. E eu falo dele com carinho porque ele virou mais do que planta, virou lembrança perfumada de cuidado, virou ponte entre o que o corpo recebe e o que a boca aprende. E eu gosto de pensar que, naquele banho, eu não encontrei só um modo de descansar. Eu encontrei uma forma de reconhecer que o alimento não começa no prato. Ele começa no gesto que nos devolve para nós mesmas.

BANHO DE COMER

Minha tia me passou um banho num momento em que eu estava acelerada demais para perceber que o corpo também pede desaceleração como pedido de socorro. Eu lembro de ter aceitado aquele cuidado com uma fome que eu não sabia nomear, fome de sossego, fome de presença, fome de mente boa. E a água chegou como chegada, não como técnica. Chegou como gesto.

Eu entrei no banho e o cheiro fez primeiro o que a palavra não fazia. Era um perfume tão inteiro que parecia ter sido preparado com intenção, como se cada coisa ali estivesse no lugar certo por um motivo que eu não precisava compreender para sentir. Tinham matos e tinham flores, e tudo tinha um tipo de doçura que não era açúcar, era vida acordada. Rosas brancas, alecrim, macassá, cravo, canela. Eu sei que tem mais, eu sei que está anotado, mas a memória guarda sempre o que toca mais fundo, e o que me tocou foi perceber que aquele cuidado era feito de coisas que também alimentam.

No meio do banho, sem pressa, eu me dei conta de que todos os elementos eram comestíveis. E essa descoberta me acendeu por dentro, porque o mundo costuma separar demais as coisas, como se o que cura não pudesse também nutrir, como se o que perfuma não pudesse também ser prato, como se a planta tivesse que escolher um destino. Ali eu entendi que a planta não escolhe, quem escolhe é a lente.

A água escorria e eu pensei, com uma clareza súbita, que um dia eu queria fazer um prato, ou pensar um cardápio, em que aquelas plantas estivessem presentes do jeito que estavam ali, inteiras, sem pedir desculpa, sem precisar ser traduzidas para caber. Eu queria que a boca encontrasse o que a pele tinha encontrado, eu queria que o cuidado atravessasse outras formas.

E foi nesse instante que o macassá se levantou dentro de mim. Porque macassá sempre esteve em muitos banhos ao longo da minha vida, como uma presença repetida e familiar, mas eu nunca tinha prestado atenção. Eu nunca tinha comido. Eu sempre tomei banho, mas nunca comi. Eu senti uma espécie de vergonha boa, dessas que não humilham, só acordam.

Desde então, eu trago macassá para a vida devagar. Às vezes eu faço coisa com macassá em casa. Às vezes eu levo. Eu sei que nesse cardápio ele vai estar também. E eu falo dele com carinho porque ele virou mais do que planta, virou lembrança perfumada de cuidado, virou ponte entre o que o corpo recebe e o que a boca aprende. E eu gosto de pensar que, naquele banho, eu não encontrei só um modo de descansar. Eu encontrei uma forma de reconhecer que o alimento não começa no prato. Ele começa no gesto que nos devolve para nós mesmas.

Ao reunir estas quatro cenas, afirmo uma aprendizagem vivida, em que o corpo atravessa a experiência e a encarna, fazendo emergir os ensinamentos que o dispositivo proposto busca produzir. O vivido entra aqui para firmar o argumento como prova de mundo, sustentando-o naquilo que ele tem de mais concreto. Porque, quando a planta aparece atravessada por classe, pertencimento, memória e cuidado, o termo PANC começa a ficar pequeno, não por falta de rigor, mas por excesso de realidade. A cada história, a mesma coisa retorna de modo distinto: o estranhamento não está na folha, está no critério de validação. E, quando esse critério se desloca, aquilo que parecia novidade se revela como continuidade que estava sem nome, com nome roubado, ou com nome atrasado.

A dimensão afetiva integra a construção metodológica deste trabalho ao operar como infraestrutura das relações comunitárias, organizando os processos de transmissão, responsabilidade e permanência social à revelia das validações canônicas. As cenas etnográficas revelam uma gramática social onde o reconhecimento precede a conceituação, permitindo observar famílias que reconstroem receitas como quem preserva linhagens e corpos que apreendem

sensorialmente a indissociabilidade entre cura e alimento. Diante disso, a análise retorna ao fundamento para demonstrar que a própria cena empírica já continha, em sua linguagem vernacular, a tese central desta investigação.

Assumo então a direção ditada pela sabedoria do terreiro e do quintal, reconhecendo que a folha é a tecnologia ancestral que costura o tempo e a gente, garantindo que o rito aconteça e que a vida não se perca no esquecimento. Nesse sentido, *Ko si ewe* desloca-se de referência simbólica para estruturar a própria cosmopercepção aqui analisada, definindo que o reino vegetal não opera como objeto externo à cultura, mas como o fundamento inegociável de qualquer possibilidade de rito e vida social. Essa alquimia da cozinha, que transforma a planta em axé, foi documentada por Manuel Querino como um fator civilizatório. Ao descrever o preparo do efó e do caruru, Querino (1957) não apenas lista ingredientes, mas celebra a técnica das cozinheiras negras que, com o uso portentoso do azeite de dendê e das pimentas, criaram uma culinária sem rival. Ele nos lembra que, nessas cozinhas, a mulher negra não era apenas mão de obra, mas uma autoridade técnica capaz de manipular sabores e saberes que fundaram o paladar nacional.

6.7 SEM FOLHA, NÃO TEM CAMINHO

Ao ensinar que sem folha não existe Orixá, a sabedoria ancestral condiciona o sagrado à preservação da natureza. O adágio *Ko si ewe, ko si orisa* estrutura um modo de vida onde a continuidade da comunidade e a eficácia dos ritos de cura emanam diretamente do respeito e do discernimento no trato com o reino vegetal (GOMES, 2009; ÒŞÓŞÌ, 2014).

Em Mãe Stella de Oxóssi (ÒŞÓŞÌ, 2014), *Ko si ewe* aparece como enunciado de fundamento, indicando que a folha guarda a essência viva da divindade. Sem o manejo adequado do reino vegetal, o axé permanece adormecido e inacessível, dependendo da folha para sua atualização (VERGER, 1995; GOMES, 2009). Quando essa lógica atravessa a alimentação e a memória, o alimento oferecido ao Orixá ou compartilhado pela comunidade transcende a função nutricional para atuar como mediador entre *Orun* e *Aiyê*, carregando consigo uma ética de consequência e responsabilidade (ALVES, 2019; SANTOS, 2015).

Esse enquadramento implica reconhecer que as plantas comestíveis se organizam por pertencimentos míticos e responsabilidades de uso que transcendem

suas propriedades nutricionais (GOMES, 2009; BARROS, 2014). Verger (1995) descreve, no universo iorubá, um elo verbal entre o nome da planta, sua função medicinal e o mito que a governa, em que a palavra atuante, *ofò*, opera como ativação. Nessa gramática, elementos como o inhame (*isu*), o milho (*àgbàdo*) e o azeite de dendê (*epo pupa*) se apresentam como operadores civilizatórios, por sustentarem a subsistência e a continuidade ritual no contexto da diáspora, como atestam os registros sobre a introdução e manutenção desses alimentos nas Américas (QUERINO, 1957; ACHINTE, 2015;)

Ao final deste Ciclo Vivencial 6, retorno a essa máxima porque ela permite ler, com precisão, o que está em jogo na discussão da “não convencionalidade”. O ciclo evidencia como a lente da não convencionalidade se forma quando se separa planta e comunidade, alimento e memória, prática e autoria. O que aparece como “novo” no discurso hegemônico frequentemente corresponde a um reenquadramento tardio do que já operava como base em territórios negros, e esse reenquadramento tende a produzir desautorizações e apagamentos das continuidades que mantêm o saber em circulação.

Barros e Napoleão (2023) permitem compreender a preservação dessa memória botânica no Brasil como estratégia de resistência cultural, na medida em que africanos forçadamente migrados buscaram, em solo brasileiro, equivalências capazes de recompor a floresta sagrada, convertendo espécies disponíveis em suportes para seus deuses (GOMES, 2009). Essa recomposição ultrapassa a adaptação utilitária ao reorganizar mundo, sustentar protocolos, interditos e modos de fazer que garantem a continuidade das práticas, operando o que Martins (1997) define como uma reterritorialização simbólica e física. Nesse horizonte, pratos como o *amalá* e o *acarajé* operam como tecnologias de ancestralidade, pois alimentam e, simultaneamente, reafirmam pertencimento diante de tentativas de apagamento (SILVA, 2018; MACHADO, 2021).

Gomes (2009) amplia essa leitura ao situar terreiros, quilombos e quintais urbanos como repositórios de memória etnobotânica, enfrentando o analfabetismo botânico moderno. Ao destacar o cultivo e a circulação de espécies como o arroz africano (*Oryza glaberrima*) e a *taio*ba, a autora evidencia a agência intelectual e a transmissão de tecnologias agrícolas e de cura articuladas a rotas e continuidades que atravessam o Atlântico Negro (GOMES, 2009). Nessas territorialidades, plantar o que se come e o que se oferece ao sagrado opera como gesto político de permanência

e biointeração, pois sustenta uma história que a modernidade colonial tentou desautorizar (SANTOS, 2015; SILVA, 2018).

As cenas reunidas na seção 6.5 tornam legível, no plano do vivido, o deslocamento de régua exigido por este ciclo analítico. Tais narrativas operam para além da exemplificação; elas concretizam a tese ao revelar uma mesa que acusa marcadores de classe antes da prova do prato e uma memória que desmonta a fantasia da novidade no instante da primeira colher. Observa-se a receita com sobrenome reaparecendo pela voz das tias, devolvendo território ao que parecia apenas ingrediente, e o banho que desarruma as separações modernas, obrigando o reconhecimento corporal de que cuidado e alimento compõem a mesma gramática (MARTINS, 1997; ALVES, 2019). Quando essa compreensão se assenta, a pergunta se reorienta: a indagação sobre quais plantas cabem na categoria cede lugar à análise sobre quem detém o poder da medição e o que se tenta apagar nesse processo (KILOMBA, 2019; SANTOS, 2015). É nessa virada que a continuidade assume seu lugar não como tema, mas como critério de validação (SANTOS, 2023).

A sistematização realizada nesta pesquisa, incluindo o cruzamento etnobotânico detalhado no apêndice, encontra aqui seu lugar de fundamentação. A tabela organiza evidências e sustenta uma anterioridade histórica e ontológica, deslocando a disputa para o campo da autoridade e do reconhecimento (CARNEIRO, 2005). Ao evidenciar que muitas das espécies classificadas como “não convencionais” já circulavam como fundamento em práticas alimentares, rituais e terapêuticas afrodiaspóricas (GOMES, 2009), a indagação abandona a taxonomia das espécies para questionar a política da enunciação, focando em quem detém o direito de nomear e quem é escutado quando exerce esse poder (SANTOS, 2015; KILOMBA, 2019).

A cozinha se revela, neste ciclo, como raiz e ponte para o sagrado (ALVES, 2019), onde o alimento pulsa em relação e dispensa rótulos externos. Modos de fazer e interditos dançam juntos para vincular o vegetal à vida da comunidade (GOMES, 2009; MACHADO, 2021). Nas vozes de Òşóşì (2014) e Barros (2014), o nutrir segue a ética do cuidado e transforma folhas em gramática de consequência, sustentando o equilíbrio necessário para a vida. Assim, este Ciclo Vivencial 6 se encerra com “Ko si ewe” como direção analítica (VERGER, 1995): sustentar as continuidades tornadas visíveis, manter a leitura próxima do vivido (MARTINS, 1997) e reconhecer que a “não convencionalidade” perde força quando o centro muda e quando o vegetal volta a ser

lido no lugar em que sempre esteve vinculado a memória, responsabilidade e comunidade (SANTOS, 2015).

CONFLUÊNCIAS FINAIS

Chegamos a este ponto para marcar um novo começo, obedecendo à lógica circular de tempo que rege as existências quilombolas e afrodiaspóricas: começo, meio e começo (SANTOS, 2023a). Diferente das conclusões lineares da academia, cuja matriz eurocristã tende a fechar o conhecimento em verdades estabelecidas, estas confluências finais funcionam como uma porteira aberta. Elas indicam que a pesquisa realizada não se esgota nas páginas desta dissertação, mas transflui para a vida, para o ativismo e para as cozinhas onde a resistência negra continua a operar o milagre da multiplicação da vida frente às políticas de morte.

Ao longo desta jornada escreviente e afroetnográfica, o que se revelou não foi apenas uma crítica técnica a um conceito botânico, mas um desvelamento das estruturas coloniais que ainda governam o nosso prato e o nosso pensamento. A tese germinante que sustento aqui é que o conceito de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), embora tenha cumprido um papel de mobilização observável como fato social, opera sob uma miragem eurocêntrica (QUIJANO, 2005). Ele carrega em seu bojo a colonialidade do saber ao renomear, como "não convencionais", plantas e práticas que são a própria base da convencionalidade, da saúde e da liturgia nos territórios negros e indígenas.

Portanto, a principal contribuição deste trabalho é a proposição da categoria Plantas Alimentícias Não Colonizadas (PANC ancestrais). Esta mudança não se define meramente semântica, ela é um ato político de dissidência e restituição ontológica. Ao adotarmos essa nomenclatura, recusamos a régua da branquitude que mede a validade de um alimento pela sua presença na prateleira do supermercado ou pela sua novidade na alta gastronomia. Afirmamos que a taioba, o quiabo, o caruru e tantas outras folhas não são "recursos subutilizados" à espera de descoberta, mas fundamentos de uma civilização que soube dialogar com a terra sem a necessidade de dominá-la (SANTOS, 2015; GOMES, 2009).

Nesse sentido, esta dissertação denuncia o epistemicídio inerente à ciência moderna, que fragmenta o saber para controlá-lo (CARNEIRO, 2005). Ao longo dos ciclos vivenciais, demonstramos que a "descoberta" acadêmica das PANC muitas

vezes ignora as tecnologias sociais desenvolvidas por mulheres negras que, há séculos, manejam a biodiversidade nos quintais e nos terreiros. A afroetnografia aqui praticada, inspirada em Zora Neale Hurston, serviu para reposicionar essas mulheres, minhas irmãs interlocutoras, Lourence Alves e Renata Sirimarco, não como objetos de pesquisa, mas como teóricas e guardiãs de uma ciência orgânica (HURSTON, 2019).

A compreensão da biointeração, ensinada por Nêgo Bispo, foi a chave para desmontar a lógica do "recurso natural" (SANTOS, 2023a). Entendemos que, para as comunidades tradicionais, as plantas não são parentes, são elos com o sagrado e com a ancestralidade. A defesa das Plantas Alimentícias Não Colonizadas é, assim, a defesa de um modo de vida onde "a terra dá e a terra quer", em contraposição à lógica extrativista e cosmofóbica do desenvolvimento, que vê na natureza apenas mercadoria ou ameaça a ser controlada (SANTOS, 2015).

Assumo, por meio desta escrita, que deixei de ser uma pesquisadora em busca de validação nos cânones da nutrição hegemônica para me tornar uma jardineira de saberes contracoloniais. O processo de enegrecer a consciência e a prática acadêmica exigiu romper com o conforto do consenso e habitar a zona de desconforto da dissidência. Como nos ensina Conceição Evaristo, a escrevivência não é para ninar a casa-grande, mas para incomodá-la (EVARISTO, 2020). Este texto é o registro desse incômodo produtivo, que transforma a angústia do não-pertencimento na potência de criar nossos próprios caminhos.

Reafirmo que a pergunta "não convencionais para quem?" foi respondida pela materialidade da vida. Para o mercado e para a agroindústria, essas plantas são o "outro", o exótico, o mato. Mas para nós, povo negro e povos originários, elas são a memória que nos manteve vivos. As PANC podem passar, como passam as tendências que não têm raiz na cultura, nas cosmopercepções afro-indígenas com seus epistemes. Aconvencionalidade ancestral permanecerá, sustentada pela oralitura e pela prática diária do jejum e do cuidado (MARTINS, 1997; LIMA et al., 2021).

Ao projetarmos o horizonte desse campo em disputa, as vozes das minhas irmãs interlocutoras desenham um futuro que recusa o retorno à ingenuidade da descoberta. Para Lourence Alves, vivemos um "caminho sem volta" onde a tomada de consciência racial nos impulsiona a reconectar com as formas ancestrais de alimentação para além da validação de uma estrutura embranquecida. O desejo que

ela manifesta é que essas espécies se fortaleçam não mais sob a tutela de uma nomenclatura que precisa nomeá-las para que existam, mas que sejam reconhecidas como “matos ancestrais” e saberes de povos de matriz africana e originários que sempre detiveram essa ciência.

Nessa mesma direção, Renata Sirimarco nos convoca a superar a fase do inventário botânico para encarar as ausências e as contradições que a popularização do termo PANC não resolveu. A sua projeção de futuro exige que investiguemos o motivo pelo qual as comunidades pretas e tradicionais, que cunharam esse conhecimento, não estão consumindo os alimentos que elas mesmas constituíram como base. O futuro que ela vislumbra abandona a simplicidade de apenas classificar o que é ou não comestível para enfrentar o problema da insegurança alimentar que atinge justamente as mulheres negras que, historicamente, garantiram o sustento coletivo com seus tabuleiros e roças.

Essas perspectivas confirmam que a transição para as Plantas Alimentícias Não Colonizadas não se caracteriza enquanto um ajuste teórico. As múltiplas formas possíveis de se nomear a sociobiodiversidade a partir da base sociocultural de povos e comunidades tradicionais se coloca como uma exigência de reparação histórica que devolve a autoria a quem de direito. O futuro que almejamos não se contenta com a presença desses ingredientes em cardápios de elite ou em bancos de germoplasma, mas persegue a restituição desses alimentos aos pratos e aos territórios de onde foram sequestrados, garantindo que a continuidade da vida se dê pela soberania de quem planta, de quem cozinha e de quem detém o fundamento.

Este trabalho também se projeta para o futuro, dialogando com o conceito de geração neta de Nêgo Bispo. Se a geração avó é o começo e a geração mãe é o meio, nós e os que virão depois somos o começo de novo (SANTOS, 2022). Escrevo para que as futuras pesquisadoras negras não precisem começar do zero, nem gastar sua energia provando que nossos saberes são ciência. Deixo aqui estas palavras germinantes para que elas encontrem um solo já arado, onde possam plantar suas próprias sementes sem pedir licença à academia branca para existir.

Reconheço que este estudo não esgota as complexidades do tema. Pelo contrário, ele aponta para a necessidade de novas investigações que aprofundem o impacto da "onda PANC" sobre os territórios quilombolas e indígenas. É urgente monitorar como a apropriação mercantil desses saberes pode gerar novas formas de expropriação e como as comunidades estão reagindo, criando suas próprias

estratégias de defesa e autonomia, como a guerra das denominações sugere (SANTOS, 2015).

A cozinha, neste percurso, revelou-se deixou de ocupar um lugar de subalternidade doméstica, para ser compreendida como um laboratório de alquimia política e espiritual. Foi na cozinha que as estratégias de sobrevivência foram traçadas, onde a escassez imposta foi driblada pela criatividade e onde o afeto foi servido como sustância. As Plantas Alimentícias Não Colonizadas são os ingredientes principais dessa cozinha de resistência, que nutre não apenas o corpo biológico, mas o corpo social e simbólico da nossa gente (MACHADO, 2021; SILVA, 2018).

Confluímos, assim, para o entendimento de que a soberania alimentar só será alcançada a partir de soluções vindas do fortalecimento das redes de confluência entre quilombos, aldeias, favelas e terreiros. A transfluência dos nossos saberes, que viajam como as águas e evaporam para chover em outros lugares, é a nossa maior tecnologia de defesa (SANTOS, 2015). Somos, como diz Bispo, compartilhantes de uma vida que não aceita ser adestrada.

Encerro esta escrita com a certeza de que a minha trajetória me move, mas é a minha ancestralidade que me guia. Não sou mais a nutricionista eurocristã monoteísta que iniciou esta jornada; sou uma mulher afro-pindorâmica em retomada, consciente de que a ciência que produz deve servir à libertação do meu povo. Que estas palavras sirvam de adubo para que outras escritas rebeldes e orgânicas possam florescer nas frestas do concreto acadêmico.

A dissertação termina aqui, mas a gira continua. O tacho está no fogo, o pilão está batendo, e a planta está crescendo no quintal, indiferente à taxonomia, mas obediente aos ciclos da terra. Ewé ó! (Salve as folhas!). Sem folha não tem vida, sem folha não tem caminho. Como um fio de ferro que costura o tempo, as Plantas Alimentícias Não Colonizadas permanecem, elas são a prova viva de que, mesmo sob o concreto da colonialidade, nossa raiz é profunda, nossa semente é crioula e nossa colheita é, inevitavelmente, a liberdade.

REFERÊNCIAS

- ABRAS, M. F. **PANC's: a cultura alimentar de hortaliças tradicionais na modernidade**. 2018. Dissertação (Mestrado em Estudos Culturais Contemporâneos) – Universidade FUMEC, Belo Horizonte, 2018.
- ACHINTE, A. A. Comida y colonialidad: tensiones entre el proyecto hegemónico moderno y las memorias del paladar. **Calle 14: Revista de Investigación en el Campo del Arte**, [S. l.], v. 4, n. 5, p. 10-23, 2010.
- ACHINTE, A. A. **Sabor, poder y saber: Comida y tiempo en los valles afroandinos de Patía y Chota-Mira**. Popayán: Universidad del Cauca, 2015.
- ALTIERI, M. A. **Agroecologia: bases científicas para uma agricultura sustentável**. Guaíba: Agropecuária, 2002.
- ALVES, L. C. **Onje: saberes e práticas da cozinha de santo**. Tese (Doutorado em Alimentação, Nutrição e Saúde) – Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Rio de Janeiro, 2019.
- ANZALDÚA, G. **Borderlands/La Frontera: la nueva mestiza**. Tradução de Carmen Valle Simón. Madrid: Capitán Swing Libros, 2016.
- AQUINO, D. R. M.; FLORES, M. S. A. Plantas alimentícias não convencionais em Belém, Pará: conhecimento, usos e segurança alimentar. **Novos Cadernos NAEA**, v. 24, n. 1, p. 73-97, jan./abr. 2021.
- ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA. **Território**. [S.l.], s.d. Disponível em: <https://quilombokalunga.org/territorio.php>. Acesso em: 26 dez. 2022.
- ASSOCIAÇÃO QUILOMBO KALUNGA. **União**. [S.l.], s.d. Disponível em: <https://quilombokalunga.org/uniao.php>. Acesso em: 26 dez. 2022.
- BAIOCCHI, M. N. **Kalunga: povo da terra**. [S. l.]: Ministério da Justiça, 1999.
- BARREIRA, T. F. et al. Diversidade e equitabilidade de Plantas Alimentícias Não Convencionais na zona rural de Viçosa, Minas Gerais, Brasil. **Revista Brasileira de Plantas Medicinais**, Campinas, v. 17, n. 4, spp. 2, 2015.
- BARROS, I. B. I.; SOUZA, L. F.; BRAGA, V. B.; PEREIRA, V. C. Do mato à mesa: o estudo e o uso das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCS). In: CRUZ, F. T.; MATTE, A.; SCHNEIDER, S. **Produção, consumo e abastecimento de alimentos: desafios e novas estratégias**. Porto Alegre: Editora da UFRGS, 2016.
- BARROS, J. A. Sobre o uso de conceitos nas ciências humanas: uma contribuição ao ensino de metodologia. **Revista Educação - UNG-Ser**, v. 7, n. 2, p. 4-17, 2012.
- BARROS, J. F. P. **A floresta sagrada de Ossaim: o segredo das folhas**. Rio de Janeiro: Pallas, 2014.

BARROS, J. F. P. de; NAPOLEÃO, E. **Ewé orisá: uso litúrgico e terapêutico dos vegetais nas casas de candomblé jêje-nagô**. 12. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2023.

BASQUES, M. Zora Hurston e as luzes negras das Ciências Sociais. **Ayé: Revista de Antropologia**, v. 1, n. 1, 2019.

BEMERGUY, T. S. Lendo Zora Hurston: a obra *Mules and Men* e sua relação com a teoria e a história da antropologia. **Cadernos de Campo**, São Paulo, v. 30, n. 1, p.1-25, 2021.

BENTO, Cida. **O pacto da branquitude**. São Paulo: Companhia das Letras, 2022.

BERNARDINO-COSTA, J.; GROSGOUEL, R. Decolonialidade e perspectiva negra. **Sociedade e Estado**, v. 31, n. 1, p. 15-24, jan. 2016.

BEZERRA, J. A.; BRITO, M. M. Potencial nutricional e antioxidantes das Plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e o uso na alimentação: Revisão. **Research, Society and Development**, v. 9, n. 9, e369997159, 2020.

BIONDO, E.; FLECK, M.; KOLCHINSKI, E. M.; SANT'ANNA, V.; POLES, R. G. Diversidade e potencial de utilização de plantas alimentícias não convencionais no Vale do Taquari, RS. **Revista Eletrônica Científica da UERGS**, [S. l.], v. 4, n. 1, p. 61-90, 2018.

BONA, G. S. **Avaliação do potencial nutricional e de compostos bioativos em plantas alimentícias não convencionais do Rio Grande do Sul**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2014.

BORGES, C. K. G. D.; SILVA, C. C.; GONÇALVES, C. E. L. C. Análise de conteúdo: investigando as plantas alimentícias não convencionais nas feiras de Manaus-AM. **Revista Dynamis**, Blumenau, v. 25, n. 2, p. 3-17, 2019.

BÖSCHEMEIER, A. G. E. et al. A tradução de Zora Neale Hurston para o cânone antropológico: Práticas de extensão desde uma perspectiva feminista e interseccional. **Mutatis Mutandis**, v. 13, n. 2, p. 228-254, 2020.

BRACK, P. Plantas Alimentícias Não Convencionais. In: SCHMITT, C. et al. **Plantas Alimentícias Não Convencionais. Agriculturas: Experiências agroecológicas**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, 2016.

BRACK, P.; KÖHLER, M. Entre a monotonia e a emergência da agrobiodiversidade alimentar. In: **Crioula | Curadoria Alimentar**. 2019. Disponível em: <http://crioula.net/2019/06/1285/>.

CABRAL, H. C. **A concepção de Orí como autodeterminação humana**. 2022. 83 f. Dissertação (Mestrado Interdisciplinar em Humanidades) – Universidade da Integração Internacional da Lusofonia Afro-Brasileira (UNILAB), Redenção, 2022.

CALDAS, P. L. **Plantas alimentícias não-convencionais da restinga: ocorrência e uso no Município de Maraú, Bahia, Brasil**. 59 f. Trabalho final (Mestrado

Profissional em Conservação da Biodiversidade e Desenvolvimento Sustentável) – Escola Superior de Conservação Ambiental e Sustentabilidade (ESCAS), IPÊ, Serra Grande, 2018.

CARNEIRO, A. M. **Espécies ruderais com potencial alimentício em quatro municípios do Rio Grande do Sul**. 2004. Tese (Doutorado em Botânica) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2004.

CARNEIRO, A. S. **A construção do outro como não-ser como fundamento do ser**. 2005. Tese (Doutorado em Educação) – Faculdade de Educação, Universidade de São Paulo, São Paulo, 2005.

CARNEIRO, F. F. et al. **Dossiê ABRASCO: um alerta sobre os impactos dos agrotóxicos na saúde**. Rio de Janeiro: Editora Expressão Popular, 2015.

CARNEIRO, H. S. Comida e Sociedade: significados sociais na história da alimentação. **História: Questões & Debates**, Curitiba, n. 42, p. 71-80, 2005.

CARNEVALLI, F.; REGALDO, F.; LOBATO, P.; MARQUEZ,.; CANÇADO, W. (org.). **Terra: antologia afro-indígena**. São Paulo: Ubu Editora; Belo Horizonte: Piseagrama, 2023.

CASEMIRO, Í. P.; VENDRAMINI, A. L. A. 10 anos de PANC (Plantas Alimentícias Não Convencionais): análise e tendências sobre o tema. **Revista de Alimentos**, v. 2, n. 3, mar. 2021.

CÉSAIRE, A. **Discurso sobre o colonialismo**. Tradução de Claudio Willer. São Paulo: Veneta, 2020.

CHAVES, M. S. **Plantas alimentícias não convencionais em comunidades ribeirinhas na Amazônia**. 2016. 108 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2016.

CLEVELAND, D. A.; SOLERI, D.; SMITH, S. E. Do folk crop varieties have a role in sustainable agriculture? **BioScience**, v. 44, n. 11, p. 740-751, 1994.

COLLINS, P. H. Aprendendo com a outsider within: a significação sociológica do pensamento feminista negro. **Sociedade e Estado**, v. 31, n. 1, p. 99–127, 2016.

COSTA, R. R. S.; LISBÔA, C. M. P.; FONSECA, A. B. (Orgs.). **Tempero de quilombo na escola: experiências de extensão do projeto CulinAfro (UFRJ-Macaé)**. Macaé: NUTES/UFRJ, 2019.

CORRÊA, M. P. **Dicionário das plantas úteis do Brasil e das exóticas cultivadas**. Rio de Janeiro: IBDF, 1984.

CRUZ, M. M. Zora Santos: conhece cansaço? Veja como a folha foi parar em lives. **Estado de Minas**, 12 ago. 2020.

CUNHA, M. A.; PINTO, L. C.; SANTOS, I. R. P.; NEVES, B. M.; CARDOSO, R. C. V. Plantas Alimentícias Não Convencionais na perspectiva da promoção da Segurança

Alimentar e Nutricional no Brasil. **Research, Society and Development**, [S. l.], v. 10, n. 3, p. e20610313306, 2021.

DEALDINA, S. S. **Mulheres Quilombolas: territórios de existências negras femininas**. São Paulo: Jandaíra, 2020.

DAM, A. V. ¿Que comeremos dentro de veinte años? **Interciencia**, Caracas, v. 9, n. 1, p. 35-36, 1984.

DÍAZ-BETTANCOURT, M. et al. **Edible weeds in Mexico**. In: Pimpim, J. (Ed.). *Ethnobotany*. 1999.

DUARTE, C. L.; NUNES, I. R. (Orgs). **Escrevivência: a escrita de nós**: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo. 1. ed. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

DUARTE, G. **Levantamento e caracterização das plantas alimentícias não convencionais do Parque Florestal de Monsanto – Lisboa**. 2017. Dissertação (Mestrado em Ecologia Humana e Problemas Sociais Contemporâneos) – Universidade NOVA de Lisboa, Lisboa, 2017.

DUSSEL, E. Europa, modernidade e eurocentrismo. In: LANDER, Edgardo. (Org.) **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas**. Buenos Aires: Clacso, 2005. p. 55-70.

EVARISTO, C. A Escrevivência e seus subtextos. In: DUARTE, C. L. NUNES, I. R. (Orgs). **Escrevivência: a escrita de nós**: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo. 1. ed. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

EVARISTO, C. Conceição Evaristo por Conceição Evaristo. In: DUARTE, C. L. **Escritoras Mineiras: Poesia, ficção, memória**. Belo Horizonte: FALE/UFMG, 2010.

EVARISTO, C. Conceição Evaristo: a escrevivência das mulheres negras reconstrói a história brasileira [entrevista concedida a] Morgani Guzzo, da Catarinas. **Portal Geledés**, 29 jul. 2021.

EVARISTO, C. Literatura negra: uma poética de nossa afro-brasilidade. **SCRIPTA**, Belo Horizonte, v. 13, n. 25, p. 17-31, 2º sem. 2009.

EVARISTO, C. **Olhos d'água**. Rio de Janeiro: Pallas, 2016.

EVARISTO, C. **Ponciá Vivência**. Rio de Janeiro: Pallas, 2017.

FELISBERTO, F. Escrevivência como rota de escrita acadêmica. In: DUARTE, C. L. NUNES, I. R. (Orgs). **Escrevivência: a escrita de nós**: reflexões sobre a obra de Conceição Evaristo. 1. ed. Rio de Janeiro: Mina Comunicação e Arte, 2020.

FERNANDES, C. R. **Saberes e Sabores Kalungas**: origens e consequências das alterações nos sistemas alimentares. 2014. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2014.

FERNANDES, C. R. O que queriam os Kalungas? A transformação do olhar acadêmico sobre as demandas quilombolas do nordeste de Goiás. **Interações**, v. 16, n. 2, p. 421-431, jul./dez. 2015.

GEERTZ, C. Uma descrição densa: por uma teoria interpretativa da cultura. In: GEERTZ, C. **A interpretação das culturas**. Rio de Janeiro: Guanabara, 1989.

GILROY, P. **The Black Atlantic**: modernity and double consciousness. Cambridge: Harvard University Press, 1993.

GOLDMAN, M. Jeanne Favret-Saada, os afetos, a etnografia. **Cadernos de Campo**, n. 13, p. 149-153, 2005.

GOMES, A. M. S. **Rotas e diálogos de saberes da etnobotânica transatlântica negro-africana**: terreiros, quilombos, quintais da Grande BH. 2009. Tese (Doutorado em Geografia) – Universidade Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, 2009.

GOMES, E. **Falas insubmissas: memória e comunicação na obra da escritora Conceição Evaristo**. 2019. Dissertação (Mestrado em Comunicação) - Universidade Federal de Goiás, Goiânia, 2019.

GRALHA, T. S. **As plantas alimentícias não convencionais (PANC) a partir do conhecimento da agricultura familiar no município de Rio Grande – RS**: um estudo de caso. 2020. Dissertação (Mestrado em Agronomia) – Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2020.

GROSSMAN, L. Diet, income and agriculture in an eastern Caribbean village. **Human Ecology**, New York, v. 26, n. 1, p. 21-42, 1998.

GUARANI, J. Tornar-se selvagem. **Piseagrama**, Belo Horizonte, n. 14, p. 12-19, jul. 2020.

GUARESCHI, P. **Psicologia social crítica como forma de libertação**. Porto Alegre: EDIPUCRS, 2004.

GUIMARÃES, J. R. A. **Caracterização Físico-Química E Composição Mineral De Pereskia aculeata Mill., Pereskia grandifolia Haw. E Pereskia bleo (Kunth) DC**. 2018. Tese (Doutorado em Agronomia) – Universidade Estadual Paulista, Botucatu, 2018.

HAWKES, K.; O'CONNELL, J.F.; ROGERS, L. The behavioral ecology of modern hunter-gatherers, and human evolution. **Trends in Ecology & Evolution**, London, v. 12, n. 1, p. 29-32, 1997.

HERNÁNDEZ, J. C. Patrimônio e globalização: o caso das culturas alimentares. In: CANESQUI, A. M.; GARCIA, R. W. D. (Orgs.). **Antropologia e nutrição: um diálogo possível**. Rio de Janeiro: Editora FIOCRUZ, 2005. p. 109-146.

HOEHME, F. C. **Frutas indígenas**. São Paulo: Instituto de Botânica: Secretaria da Agricultura, Indústria e Comércio, 1946.

HOOKS, b. Intelectuais negras. **Revista de Estudos Feministas**, v. 3, n. 2., p. 464-478, 1995.

HURSTON, Z. N. **Dust Tracks on the road**: an autobiography. Harper Collins, 2010.

HURSTON, Z. N. What white publishers won't print. In: HURSTON, Z.N. **I Love Myself when I Am Laughing... and then again when I am looking mean and impressive**: a Zora Neale Hurston reader. New York: Feminist Press at CUNY, 1979.

HURSTON, Zora Neale. **Mules and men**. New York: Harper Perennial Modern Classics, 2008.

HURSTON, Zora Neale. **Tell my horse**: voodoo and life in Haiti and Jamaica. New York: Harper Perennial Modern Classics, 2008.

JACOB, M. M. Biodiversidade de plantas alimentícias não convencionais em uma horta comunitária com fins educativos. **DEMETRA: Alimentação, Nutrição & Saúde**, v. 15, e44037, 2020.

JUNQUEIRA, A. H.; PERLINE, E. A. Gosto, ideologia e consumo alimentar: práticas e mudanças discursivas sobre plantas alimentícias não convencionais (PANC). **Cadernos de Linguagem e Sociedade**, v. 20, n. 2, p. 17-35, 2019.

KILOMBA, G. **Memórias da plantação**: episódios de racismo cotidiano. Rio de Janeiro: Editora Cobogó, 2019.

KINUPP, V. F. **Plantas alimentícias não-convencionais da região metropolitana de Porto Alegre, RS**. 2007. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2007.

KINUPP, V. F. Plantas Alimentícias Não-Convencionais (PANCs): uma Riqueza Negligenciada. In: REUNIÃO ANUAL DA SBPC, 61., 2009, Manaus. **Anais [...]**, Manaus: Sociedade Brasileira para o Progresso da Ciência, 2009.

KINUPP, V. F.; BARROS, I. B. I. Levantamento de dados e divulgação das Plantas Alimentícias Alternativas no Brasil. **Horticultura Brasileira**, Brasília, v. 22, n. 2, 2004.

KINUPP, V. F.; LORENZI, H. **Plantas alimentícias não convencionais (PANC) no Brasil**: guia de identificação, aspectos nutricionais e receitas ilustradas. Nova Odessa: Editora Plantarum, 2014.

KÖHLER, M.; BRACK, P. Frutas nativas do Rio Grande do Sul: cultivando e valorizando a diversidade. In: SCHMITT, C. et al. Plantas Alimentícias Não Convencionais. **Agriculturas**, Rio de Janeiro, v. 13, n. 2, 2016.

KUNKEL, G. **Plants for human consumption**. Koeltz Scientific Books, 1984.

LANDER, E. (Org.) **A colonialidade do saber**: eurocentrismo e ciências sociais. Perspectivas latino-americanas. Buenos Aires: Clacso, 2005.

LEMES, M. A.; FERRAZ, J. M. G. Coleta e cultivo de plantas alimentícias não convencionais em quintais urbanos e periurbanos: mudança de paradigmas rumo à agroecologia urbana e segurança alimentar e nutricional. **Cadernos de Agroecologia**, [S. l.], v. 15, n. 2, 2020. Disponível em: <https://cadernos.aba-agroecologia.org.br/cadernos/article/download/4482/2544/23983>. Acesso em: 29 jan. 2026.

LIBERALESSO, A. M. **O futuro da alimentação está nas plantas alimentícias não convencionais (PANC)?** Dissertação (Mestrado em Agronegócios) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

LIMA, D. S. N.; COSTA, R. R. S.; RIZZO, T. P. Culinária, histórias e educação popular: aprendendo das cozinheiras negras macaenses. **Revista de Educação Popular**, Uberlândia, v. 20, n. 3, p. 252-274, set.-dez. 2021.

MACHADO, A. T.; SANTILLI, J.; MAGALHÃES, R. Agrobiodiversidade - Conceituação. In: **A agrobiodiversidade com enfoque agroecológico**: implicações conceituais e jurídicas. Brasília: Embrapa Informação Tecnológica, 2008.

MADEIRA, N. R.; BOTREL, N. Há outros caminhos? Parte 1 | Conheça as hortaliças tradicionais. **Crioula**, 2019.

MAIA, J. Apresentação. In: SANTOS, Antônio Bispo dos et al. **Quatro cantos**. São Paulo: n-1 edições, 2022.

MARAGON, C. et al. Teor de Cálcio e Ferro em plantas alimentícias não convencionais da família solanaceae: uma análise comparativa. **Periódico Tchê Química**, Porto Alegre, v. 13, n. 25, 2016.

MARTINEVSKI, C. S. et. al. Utilização de Bertalha (*Anredera cordifolia* (TEN.) Steenis) e Ora-pro-nobis (*Pereskia aculeata* Mill.) na elaboração de pães. **Alimentos e nutrição**, Araraquara, v. 24, n. 3, 2013.

MARTINS, G. et al. Das confluências, cosmologias e contracolonizações. Uma conversa com Nego Bispo. **Revista Entreprios**, Teresina, v. 2, n. 1, p. 73-84, 2019.

MARTINS, L. M. **Afrografias da memória**: o Reinado do Rosário no Jatobá. São Paulo: Perspectiva; Belo Horizonte: Mazza Edições, 1997.

MAZOYER, M.; ROUDART, L. Introdução. In: MAZOYER, M.; ROUDART, L. **História das agriculturas no mundo**: do neolítico à crise contemporânea. Brasília: Editora UNESP, p. 41-50, 2010.

MEDEIROS, L. G. et al. Pesquisa e extensão com plantas alimentícias não convencionais do campus da Univille. **Acta Biológica Catarinense**, v. 9, n. 4, p. 62–72, 2022.

MINTZ, S. W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. **Revista Brasileira de Ciências Sociais**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 47, p. 31-41, 2001.

MONTEIRO, M. V. C. **A disseminação dos alimentos não convencionais como alternativa para o desenvolvimento regional**: um estudo de caso sobre a

experiência dos agricultores familiares de Divinópolis – MG. 2016. Dissertação (Mestrado Profissional em Desenvolvimento Regional) – Universidade Estadual de Minas, Divinópolis, 2016.

MOURA, M. C. P. **Plantas alimentícias ancestrais: a cozinha do Quilombo Dandá**. Catu: IF Baiano, 2023.

MUNIZ, L. B. et al. Unconventional Food Plants (UFP) in Brazil: A systematic review. **Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine**, [S.l.], v. 17, n. 1, p. 10-25, 2021.

NASCIMENTO, A. **O genocídio do negro brasileiro: processo de um racismo mascarado**. São Paulo: Perspectivas, 2016.

NASCIMENTO, M. B. **O negro visto por ele mesmo**. Organizado por Alex Ratts. São Paulo: Ubu Editora, 2022.

OLIVEIRA, B. P. T.; RANIERI, G. R. Narrativa midiática e difusão sobre as Plantas Alimentícias Não Convencionais - PANC: contribuições para avançar no debate. In: **Congresso Latino-Americano de Agroecologia**, 4., 2017, Brasília. Anais [...]. Brasília. 2017.

OLIVEIRA, B. P. T. PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) E GLOBALIZAÇÃO: reflexões contra colonialistas sobre a erosão da agrobiodiversidade brasileira. In: **Congresso Brasileiro de Pesquisadores(as) Negros(as) (COPENE)**, XII, Anais Eletrônicos. Recife, 2022. Disponível em: https://www.copene2022.abpn.org.br/anais/trabalhos/anais01?simposio=231&utm_source=ig&utm_medium=social&utm_content=link_in_bio&fbclid=PAZXh0bgNhZW0CMTEAc3J0YwZhchBfaWQMMjU2MjgxdMDQwNTU4AAGniYYK476wKzkh_bhp0qpQq-GqvHJD8RFFSkZDb4DPnEaqNgWlgB_xukEz7HY_aem_M4WgJGvsfyKLyMO6KnKvSw

ÒŞÓŞÌ, Mãe Stella de. **O que as folhas cantam**. Salvador: Òmnira, 2014.

PADULOSI, S.; HOESCHLE-ZELEDON, I. Underutilized plant species: what are they? **LEISA Magazine**, Nepal, p. 5-6, 2004.

PADULOSI, S; THOMPSON, J. RUDEBIER, P. **Fighting Poverty, Hunger and Malnutrition with Neglected and Underutilized Species (NUS)**: Needs, Challenges and the way forward. Bioversity International. Rome, 2013.

PAULA FILHO, Galdino Xavier de. Agroecologia e recursos alimentares não convencionais: contribuições ao fortalecimento da soberania e segurança alimentar e nutricional. **Campo-Território: Revista de Geografia Agrária**, Uberlândia, v. 10, n. 20, p. 227-245, jul. 2015.

PEIRANO, M. Etnografia, ou a teoria vivida. **Ponto Urbe**, v. 2, 2008.

PESSOA, K. B. **Levantamento e caracterização das plantas alimentícias não convencionais (PANC) utilizada por moradores da Comunidade Boa Esperança – Itacoatiara/AM**. 2018. Trabalho acadêmico – Universidade do Estado do Amazonas, Itacoatiara, 2018.

PORTILHO, F.; CASTAÑEDA, M.; CASTRO, I. R. R. A alimentação no contexto contemporâneo: consumo, ação política e sustentabilidade. **Ciência & Saúde Coletiva**, Rio de Janeiro, v. 16, n. 1, p. 99-106, 2011. DOI: 10.1590/S1413-81232011000100014.

POULAIN, J. P. **Sociologias da Alimentação**. Florianópolis: Editora da UFSC, 2004.

QUERINO, M. **A arte culinária na Bahia**. Salvador: Livraria Progresso Editora, 1957.

QUIJANO, A. Colonialidade do poder, eurocentrismo e América Latina. In: LANDER, Edgardo (org.). **A colonialidade do saber: eurocentrismo e ciências sociais**. Buenos Aires: CLACSO, 2005. p. 117-142.

RANIERI, G. R. **Levantamento etnobotânico das plantas alimentícias nos municípios de Areias e São José do Barreiro - SP: um patrimônio nos quintais urbanos**. 2018. Dissertação (Mestrado em Ciência Ambiental) – Universidade de São Paulo, São Paulo, 2018.

RANIERI, G. R.; ZANIRATO, S. H. Comidas da horta e do mato: plantas alimentícias em quintais urbanos no Vale do Paraíba. **Estudos Avançados**, São Paulo, v. 35, n. 101, p. 269-286, 2021.

RAPOPORT, E. H.; DRAUSAL, B. S. Edible plants. In: LEVIN, S. **Encyclopedia of biodiversity**. New York: Academic Press, 2001.

RAPOPORT, E. H. et al. Edible weeds: a scarcely used resource. **Bulletin of the Ecological Society of America**, v. 76, n. 3, p. 163-166, 1995.

RAPOPORT, E. H. et al. **Malezas comestibles del Cono Sur y otras partes del planeta**. Buenos Aires: INTA, 2009.

RAPOPORT, E. H.; LADIO, A. Los bosques andino-patagónicos como fuentes de alimento. **Bosque**, Vandivia, v. 20, n. 2, p. 55-64, 1999.

RAUBER, A. C. **Conhecimento Etnobotânico sobre Plantas Medicinais e Plantas Alimentícias Não Convencionais das Famílias Agricultoras Pertencentes ao Núcleo Regional Luta Camponesa da Rede Ecovida de Agroecologia**. 2016. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Rural Sustentável) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2016.

REIS, R. F. Ôrí e memória: o pensamento de Beatriz Nascimento. **Sankofa**, ano XIII, n. XXIII, p. 9–24, abr. 2020.

RIBEIRO, R. S. S. Floradiaspórica, conhecimento etnobotânico e memória biocultural na alimentação afro-baiana. In: **Congresso Brasileiro de Pesquisadores(as) Negros(as) (COPENE)**, XII, 2022, Recife. Anais [...]. Recife, 2022. p. 872-879.

RIOS, F.; LIMA, M. **Lélia Gonzalez**. São Paulo: Companhia das Letras, 2020. (Coleção Retratos do Brasil Negro).

SABERES TRADICIONAIS. **Retrato da Mestra Makota Valdina.**

SaberesTradicionais.org, 12 set. 2023. Disponível em:

<https://saberestradicionais.org/retrato-da-mestra-makota-valdina/>.

SALES, H. L. D. **Utilização de Água Destilada na Extração dos Compostos Bioativos de Plantas Alimentícias Não Convencionais.** 2019. Monografia (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal de Campina Grande, Cuité, 2019.

CRUZ, S. V. **Me gritaram negra!**. 1978.

SANTOS, A. B. **A terra dá, a terra quer.** São Paulo: Ubu Editora/PISEAGRAMA, 2023a.

SANTOS, A. B. **Colonização, Quilombos:** modos e significações. Brasília, DF: INCTI, 2015.

SANTOS, A. B. Da Praça Pública ao Quilombo. [Entrevista concedida a] Bianca Tavolari. **A Feira do Livro**, São Paulo, 2023b.

SANTOS, A. B. Início, meio, início. In: SANTOS, A. B. et al. **Quatro Cantos.** 1. ed. São Paulo: N-1 edições, 2022.

SANTOS, A. B. Palavras Germinantes - Entrevista com Nego Bispo. [Entrevista cedida a] Dandara Rodrigues Dorneles. **Identidade!**, São Leopoldo, v. 26, n. 1 e 2, p. 14-26, 2021.

SANTOS, A. B. Somos da terra. **Piseagrama**, Belo Horizonte, n. 12, p. 44-51, 2018.

SANTOS, M. **Por uma outra globalização:** do pensamento único à consciência universal. Rio de Janeiro: Editora Record, 2001.

SILVA, A. C. M. **Uma escrita contra-colonialista do quilombo Mumbuca Jalapão-TO.** 2019. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2019.

SILVA, E. S. **Plantas Alimentícias em Comunidades Agrícolas no Município de Rio Preto da Eva-AM.** 2017. Dissertação (Mestrado em Botânica) – INPA, Manaus, 2017.

SILVA, Jackeline (org.). **Afro-Paladar:** Nutrindo a Cultura. 1. ed. Cuiabá: Entrelinhas, 2018.

SILVA, P. G. **Capuchinha: resgate de conhecimento do cultivo de uma espécie comestível não convencional utilizada na agricultura familiar.** 2017. Dissertação (Mestrado em Meio Ambiente e Desenvolvimento Regional) – Universidade Anhanguera - UNIDERP, Campo Grande, 2017.

SOARES, L. P.; DUARTE, E. M. G.; CARDOSO, I. M. Plantas alimentícias não convencionais em comunidade tradicional da Mata Atlântica. **Cadernos de Agroecologia**, v. 15, n. 2, 2020.

SOARES, L. V.; MACHADO, P. S. “Escrivivências” como ferramenta metodológica na produção de conhecimento em Psicologia Social. **Psicologia Política**, v. 17, n. 39, p. 203-219, 2017.

SOUSA, N. H.; ARAÚJO, T. K. S A. **Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC): potencialidades sociais no contexto urbano no Distrito Federal**. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Centro Universitário UNIEURO. Brasília, 2018.

SOUZA, C. L. F. A comunidade Kalunga. **Ateliê Geográfico**, Goiânia, v. 4, n. 1, p. 196-210, 2011.

SOUZA, L. F. **Aspectos fitotécnicos, bromatológicos e componentes bioativos de *Pereskia aculeata*, *Pereskia grandifolia* e *Anredera cordifolia***. 2014. Tese (Doutorado em Fitotecnia) – UFRGS, Porto Alegre, 2014.

SOUZA, N. S. **Tornar-se negro**: as vicissitudes da identidade do negro brasileiro em ascensão social. Rio de Janeiro: Edições Graal, 1983.

TANGLEY, K. R. MILLER, L. **Trees of life: saving tropical forests and their biological wealth**. Washington: WRI Beacon Press, 1978.

TERRA, S. B.; FERREIRA, B. P. Conhecimento de plantas alimentícias não convencionais em assentamentos rurais. **Revista Verde de Agroecologia e Desenvolvimento Sustentável**, v. 15, n. 2, p. 221–228, 2020.

THRUPP, L. A. Linking agricultural biodiversity and food security: the valuable role of agrobiodiversity for sustainable agriculture. **International affairs**, v. 76, n. 2, p. 283-297, 2000.

UNGARELLI, D. B. **A comunidade quilombola Kalunga do Engenho II: cultura, produção de alimentos e ecologia de saberes**. Dissertação (Mestrado em Desenvolvimento Sustentável) – Universidade de Brasília, Brasília, 2009. Disponível em: https://repositorio.unb.br/jspui/bitstream/10482/4187/1/2009_DaniellaBuchmannUngarelli.pdf. Acesso em: 29 jan. 2021.

URIARTE, U. M. O que é fazer etnografia para os antropólogos. **Ponto Urbe**, v. 11, 2012.

VERGER, Pierre Fatumbi. **Ewé: o uso das plantas na sociedade iorubá**. São Paulo: Companhia das Letras, 1995.

VIEIRA, A. C. **Atividade antibacteriana e características químicas e fitoquímicas de *Talinum paniculatum* (Jacq.) Gaertn. (major-gomes)**. 2014. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Instituto de Ciências e Tecnologia de Alimentos, Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Porto Alegre, 2014. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10183/109916>. Acesso em: 29 jan. 2023.

WILSON, E. O. **Diversidade da Vida**. São Paulo: Companhia das Letras, 1994.

YAMAGUCHI, H. K. L.; SALES, T. S. Abará, Caruru e Vatapá: a influência da culinária africana na formação da identidade brasileira. **Revista Latino-Americana de Estudos em Cultura e Sociedade**, v. 6, n. 3, 2020.

ZURLO, Cida; BRANDÃO, Mitzi. **As ervas comestíveis**: descrição, ilustração e receitas. Rio de Janeiro: Globo, 1989.

APÊNDICE A – ROTEIRO DE ENTREVISTA SEMI ESTRUTURADA

PASSOS PARA APLICAÇÃO DAS ENTREVISTAS

- Identificar os atores chaves para realizar as entrevistas
- Entrar em contatos com os potenciais entrevistados, explicar a pesquisa e convidar para a participação
- Marcar a entrevista
- Ler o Termo de Consentimento Livre Esclarecido da Pesquisa para a pessoa participantes
- Solicitar autorização para gravação da entrevista e assinatura do participante no termo de consentimento livre esclarecido
- Iniciar a conversa que deve ter em torno de 40 a 60 minutos de duração.
- Materiais para entrevista
- 2 vias do Termo de Consentimento Livre Esclarecido
- Roteiro de entrevista
- Bloco de notas
- Gravador
- Celular e/ou equipamento fotográfico

ROTEIRO

Caracterização do/a entrevistado/a

- Nome
- Idade
- Gênero
- Profissão/Ocupação
- Escolaridade
- Naturalidade - Cidade de residência atual

História e atuação com as PANC

- Você conhece o conceito das Plantas Alimentícias Não Convencionais – PANC? Se sim, como você define esse conceito?
- Como você descobriu as PANC? Como foi seu primeiro contato com as PANC? O que mais te chamou a atenção sobre elas?
 - Você conhecia outros assuntos próximos desse tema? Quais? Você acha que as PANC se relacionam com outros assuntos? Quais?
- Você conhece outros assuntos próximos desse tema? Quais? Você acha que as PANC se relacionam com outros assuntos? Quais?
- Como as PANC participam da sua vida?
- As PANC fazem parte da sua alimentação? Em que medida? Onde você as encontra? Você compra ou coleta ou ambos?
- Como as PANC se relacionam com o seu trabalho?
 - Há quanto tempo desenvolve seu trabalho? O que motivou o início do seu trabalho? Como é seu trabalho com as PANC? Onde você realiza?

Com que frequência? Desenvolve sozinho ou em grupo? é voluntário ou remunerado? Tem redes sociais? Qual a abrangência do projeto?

- Qual a importância dessas plantas para você e o seu trabalho?
- Na sua opinião, quais as principais potências em se trabalhar com as PANC na sua região? E no país?
- Quais as principais fragilidades ou desafios enfrentados para se trabalhar com as PANC na sua região? E no país?
- Como você enxerga esse campo que se constitui a partir dos trabalhos sobre PANC que você conhece na sua região ou no país?
- Quais foram suas inspirações para desenvolver o seu trabalho?
- Seu trabalho com as PANC é sua principal ocupação? Em que medida você consegue obter sua receita financeira com esse trabalho?
- Conte-me algumas histórias sua com as PANC que marcaram sua vida.
 - Existe algum fato que tenha marcado sua caminhada de atuação com as PANC que você gostaria de contar?
- Como você vê o futuro do seu trabalho com as PANC? Como você vê o futuro das PANC no Brasil?

APÊNDICE B – O AIYÊ BOTÂNICO: 50 PLANTAS DE RESISTÊNCIA E FUNDAMENTO

Planta	Nome Científico	Nome Iorubá / Banto	Fundamento Ritual e Místico (Mythos)	Uso Ancestral Alimentar	Fonte (ABNT)
Abacaxi	<i>Ananas comosus</i>	Opá Ìkú ou Ogbè	Planta de Obaluaiê. O nome <i>Ogbè</i> liga-se ao odu da riqueza e corte. Usada em rituais de proteção contra o mal e para "adoçar" caminhos.	Fruto consumido <i>in natura</i> . A casca é usada no preparo do <i>Aluá</i> , bebida fermentada sagrada e refrigerante ancestral.	GOMES (2009); BARROS (2014); ÒSÓȘÌ (2014).
Açafrão Cúrcuma	<i>Curcuma longa</i>	Ewé Àjò	Ligada à terra e à cor amarela de Oxum. Usada em tinturas rituais e banhos para atrair prosperidade e saúde.	Rizoma usado como condimento e corante natural em pratos votivos e cotidianos (arroz, frango).	GOMES (2009); BARROS (2023).
Alecrim	<i>Rosmarinus officinalis</i>	Ewéré	O nome sugere " <i>Boa Sorte</i> ". Ofò: " <i>Ewéré, traga boa sorte para mim</i> ". Planta de Oxalá, usada para acalmar e purificar o <i>Orí</i> .	Condimento aromático e chá digestivo. Uso cotidiano para "limpar" o corpo por dentro.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Alfavaca	<i>Ocimum basilicum</i>	Efinrin	Planta de Iemanjá e Oxum. Ofò: " <i>Efinrin, ajude-me a levar a doença embora</i> ". Usada em banhos de <i>Agbo</i> para limpeza e equilíbrio.	Tempero fundamental para peixes e carnes. O chá é usado para cólicas e gripes ("esquentar o peito").	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Algodão	<i>Gossypium barbadense</i>	Ewé Òwú	Planta suprema de Oxalá. O branco do algodão simboliza o <i>Funfun</i> (pureza/ética). Ofò: " <i>O algodão nasce branco e permanece branco</i> ".	As folhas novas são comestíveis (refogadas) e usadas em chás para o útero. Sementes para óleo.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒSÓȘÌ (2014).
Alho	<i>Allium sativum</i>	Áyù	Usado em amuletos de proteção (<i>patuás</i>) contra feitiços e energias negativas (<i>Exu</i>).	Condimento base. O "chá de alho" é remédio ancestral para vermes e gripes fortes.	GOMES (2009); VERGER (1995).

Amendoim	<i>Arachis hypogaea</i>	Èpà	Grão ligado à terra e à ancestralidade. Fundamental nas oferendas a Exu e Obaluaiê (comida seca).	Torrado ou cozido, é base de farofas e doces. Alimento energético para trabalhos pesados.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Araçá	<i>Psidium cattleianum</i>	Ewé Àlà (associado)	Fruto nativo ligado a Oxossi e aos Caboclos. Folhas usadas em banhos de descarrego e cura.	Fruto consumido <i>in natura</i> e em sucos. Folhas jovens em chás para diarreia (adstringente).	GOMES (2009); BARROS (2014).
Araruta	<i>Maranta arundinacea</i>	Ewé Ìbèje	Ligada aos Ibeji (gêmeos) e à infância. Planta de pureza e nutrição leve.	O rizoma fornece fécula para mingaus de fortalecimento de crianças e idosos (convalescença).	GOMES (2009); BARROS (2023).
Arroz	<i>Oryza sativa</i>	Mòin-mòin / Irèsí	O "arroz de hauçá" ou cozido branco é comida de Oxalá. Símbolo de multiplicação e fartura.	Base alimentar. A água do arroz é usada para "acalmar" e clarear a pele (uso cosmético e ritual).	GOMES (2009); BARROS (2023); VERGER (1995).
Assa-peixe	<i>Vernonia ferruginea</i>	Ewúro (variedade)	Planta amarga, ligada a Ogum e Oxum. Usada em sacudimentos para tirar "coisa ruim" e em banhos de cura.	Folhas empanadas e fritas ("peixinho da horta") ou em xaropes para o pulmão.	GOMES (2009); BARROS (2023).
Bambu	<i>Bambusa vulgaris</i>	Opáron / Apákò	"Oparun mata a lepra". Planta de lansa e Egun. O bambu verga mas não quebra (resiliência). Afasta a morte.	Brotos jovens são comestíveis (após fervura). O talo guarda água e remédios.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒŞÓŞÌ (2014); BARROS (2023).
Banana (Mangará)	<i>Musa spp.</i>	Ogedè	Símbolo de continuidade e ancestralidade. "Ogedè é sempre fresca". O tronco guarda água e o fruto alimenta os Eguns.	Uso integral: fruto, <i>mangará</i> (coração/umbigo) refogado e biomassa de banana verde.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒŞÓŞÌ (2014).

Batata-doce	<i>Ipomoea batatas</i>	Kúkúndùnkú	"Kúkúndùnkú nunca sente calor" (resfria). Planta de lemanjá e Oxumaré. Traz a doçura e a fertilidade da terra.	Tubérculo e folhas (PANC) consumidos. Fundamental em ritos de <i>Bori</i> para acalmar.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Beldroega	<i>Portulaca oleracea</i>	Ewé Pápásan	"A folha que paga as dívidas". Ofô: "Ségún sètè" (Vence a guerra). Usada para pagar dívidas espirituais e trazer vitória.	Saladas e refogados. Reconhecida nos quintais como alimento que "limpa" e nutre.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Bertalha	<i>Basella alba</i>	Amúnútutú / Sèjèsòrò	"Aquele que traz frescor" e "Faz o sangue fluir". Planta de Èrò (calma), usada para esfriar a cabeça e o sangue.	Consumida para tratar anemias e "esfriar" o corpo. O "espinafre" da diáspora.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2014).
Biri / Cana-da-índia	<i>Canna indica</i>	Ewé Idò	As sementes são contas de rosário (proteção). Planta de Obaluaiê, ligada à terra e à cura de feridas.	Rizomas comestíveis (semelhante à araruta). Sementes usadas em chocalhos rituais.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Bredo Caruru	<i>Amaranthus viridis</i>	Ewé Tètè	"Tètè, a primeira a chegar". A "Camaleoa" que não perece. Ligada a Exu e Oxalá. Não cai na desonra.	Base do <i>Efó</i> e carurus. Planta de resistência que nasce espontaneamente ("mato de comer").	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒŞÓŞÌ (2014).
Cajá Cajazeira	<i>Spondias mombin</i>	Èkikà / Iyeye	Planta sagrada de Ogum e Xangô. "A folha de iyeye traz a memória". Usada para fixar o conhecimento e em banhos.	Fruto refrescante e folhas usadas em chás medicinais. A árvore marca territórios de candomblé.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒŞÓŞÌ (2014).
Cana-de-açúcar	<i>Saccharum officinarum</i>	Ìrèké	"Ireke tem a doçura e a força". Planta de Exu e Oxóssi. O bagaço e o caldo são	Fonte de açúcar, garapa e álcool ritual. As folhas cortantes protegem a entrada.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒŞÓŞÌ (2014);

			oferendas de energia pura.		BARROS (2023).
Cansanção	<i>Urera baccifera</i>	Ewé Iná	"Iná" é fogo. Planta de polaridade <i>Gún</i> (quente). Usada para despertar, acelerar processos e defesa agressiva (Exu).	Consumida após cozimento (destrói a urticância). Alimento de força e virilidade.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Capeba Pariparoba	<i>Pothomorphe umbellata</i>	Ewé Iyá	"Folha da Mãe". Planta de Iemanjá e Oxalá. Usada em banhos para problemas no ventre e proteção feminina.	Folhas usadas como "charutinhos" recheados e chás digestivos.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Capim-santo	<i>Cymbopogon citratus</i>	Kòríko Oba	"Capim do Rei" (Xangô/Oxalá). Usado para acalmar discussões e trazer clareza mental.	Chá calmante onipresente nos quintais. "Água de cheiro" em rituais.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Cará Inhame	<i>Dioscorea spp.</i>	Işu	Comida por excelência de Oxalá e Ogum. O <i>Iyan</i> (inhame pilado) é a base da nutrição sagrada.	Tubérculo fundamental para a segurança alimentar dos povos de terreiro.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Cebola	<i>Allium cepa</i>	Àlùbósà	"Àlùbósà colhe a doença e joga fora". Fundamental nos rituais de <i>Èjè</i> (sangue) e tempero de toda comida de santo.	Base culinária e medicinal (xaropes). A casca é usada em defumações de limpeza.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Coco	<i>Cocos nucifera</i>	Àgbòn	Fruto de Oxalá e Iemanjá. A "água de dentro" é sagrada e pura, usada para lavar a cabeça (Bori).	Polpa, água e óleo (alimento e luz). O dendezeiro e o coqueiro são "irmãos".	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Dendê	<i>Elaeis guineensis</i>	Òpẹ / Igi Ope	Árvore sagrada de Ifá. " <i>Ope nunca cai</i> ". Fornece o azeite (epô) que "esquenta" e dinamiza o Axé, e	O "palmito de dendê" e a castanha são iguarias. O azeite é a base da cozinha afro.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023);

			o mariô (proteção).		ÒSÓȘÌ (2014).
Erva-de-Santa-Maria	<i>Chenopodium ambrosioides</i>	Ewé Imi Iyín	Planta de Obaluaiê. Poderoso vermífugo e limpador de ambientes (cheiro forte afasta espíritos).	Tempero para feijão e carnes gordas (digestivo). Uso medicinal restrito (tóxica em excesso).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Erva-doce / Funcho	<i>Foeniculum vulgare</i>	Ewé Dìùn (associada)	Planta de Oxalá e Osanyin. Traz calma, doçura e boa digestão.	Chá para cólicas de bebês e bolos. Sementes mastigadas para o hálito.	GOMES (2009); BARROS (2023).
Erva-moura	<i>Solanum americanum</i>	Ewé Òdú / Egunmo	"Odu pinte a criança". Frutos pretos ligados à tinta e à fertilidade. Comida de santo (Oxalá).	Folhas cozidas consumidas como hortaliça (PANC rica em ferro). Cuidado: fruto verde é tóxico.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Espada-de-São-Jorge	<i>Sansevieria trifasciata</i>	Ewé Òrìșà	"Espada do Orixá". Planta de Ogum. Símbolo de guerra, defesa e corte de demandas. Não se quebra fácil.	Rizoma e fibras com uso medicinal específico. Planta de vigília nas portas.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒSÓȘÌ (2014); BARROS (2023).
Feijão-Fradinho	<i>Vigna unguiculata</i>	Ewà / Erèè	Grão de lansa (Acarajé) e Oxum (Omolocum). Símbolo de fecundidade e movimento.	Base do Acarajé e Aberém. Alimento cotidiano e ritual.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Feijão-Guandu	<i>Cajanus cajan</i>	Ewé Òtílí	"Feijão de árvore". Ligado aos ancestrais (<i>Egungun</i>) e Obaluaiê. Planta de resistência à seca.	Alimento de segurança alimentar. Vagens e sementes consumidas.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Fruta-pão	<i>Artocarpus altilis</i>	Gbèréfútú	Planta de tirada de mão de cabeça. Fornece massa/sustento. Ligada à ancestralidade.	Fruto assado ou cozido (substituto do pão/inhame). Sementes cozidas.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Gengibre	<i>Zingiber officinale</i>	Atalẹ	Planta "quente" (<i>Gún</i>). Ativa a fala e o poder da garganta. Usada	Rizoma condimentar e medicinal (garganta/voz).	GOMES (2009); VERGER (1995);

			no <i>Aluá</i> e para "acordar" o santo.	Essencial na comida de Xangô.	ÒŞÓŞÌ (2014); BARROS (2023).
Goiaba	<i>Psidium guajava</i>	Gòíábà (adaptado)	Árvore de Egun e Obaluaiê. Folhas adstringentes usadas em banhos para "fechar" o corpo e parar diarreias.	Fruto e doce. Brotos das folhas mastigados para problemas de garganta.	GOMES (2009); BARROS (2023).
Hortelã	<i>Mentha spp.</i>	Ewé Mínisi (associada)	Planta de Oxum e Iemanjá. Traz frescor e alívio. Usada na <i>Amboró</i> (comida de Yabás).	Tempero de carnes e sucos. Chá digestivo onipresente.	GOMES (2009); BARROS (2023).
Jaca	<i>Artocarpus heterophyllus</i>	Apáòká	"Mãe de Oxóssi". Árvore sagrada onde se deposita oferendas. As sementes são castanhas nutritivas.	Polpa, sementes cozidas e "carne de jaca" (fruto verde refogado).	GOMES (2009); BARROS (2023); ÒŞÓŞÌ (2014).
Jatobá	<i>Hymenaea stigonocarpa</i>	—	Árvore sagrada de caboclo. Madeira dura e fruto farináceo de resistência.	Polpa do fruto (farinha energética) e seiva medicinal ("vinho de jatobá").	GOMES (2009); BARROS (2023).
Língua-de-vaca	<i>Talinum paniculatum</i>	Ewé Gbúre	Planta de Oxum e Oxalá. Ofô: " <i>Gbúre Òsun</i> " (A folha da fecundidade e doçura).	Ingrediente de <i>Efós</i> e refogados. Substitui o espinafre.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒŞÓŞÌ (2014).
Macaé / Cordão-de-frade	<i>Leonurus sibiricus</i>	Ọlówòn	Planta de lavagem de contas e limpeza. Cura "dor de barriga" e febres.	Chá medicinal digestivo. PANC usada em refogados (folhas jovens).	GOMES (2009); BARROS (2023).
Mamão	<i>Carica papaya</i>	Ibépe	Sementes usadas para proteção contra feitiço ("cegar o mal"). Fruto ligado a Oxum e Egun (doçura e morte).	Fruto maduro, verde (refogado), sementes (vermífugo) e talo (doce).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).

Manga	<i>Mangifera indica</i>	Òró Òyìnbó	"A fruta do branco". Acolhida por Ogum e Iroko. Folhas usadas em banhos de vitalidade.	Fruto e folhas jovens (chá). Símbolo de fartura nos terreiros.	GOMES (2009); BARROS (2023); ÒṢÓṢÌ (2014).
Manjeriço	<i>Ocimum canum</i>	Efínrín	A "folha cheirosa" de Oxum e Iemanjá. Traz paz, amor e harmonia. Indispensável em banhos de ervas frescas.	Tempero e chá calmante. Planta que "limpa" a aura.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Mastruz	<i>Chenopodium / Coronopus</i>	Ewé Imi (variedade)	Planta forte de Obaluaiê. Cura fraturas e contusões ("solda osso").	Uso medicinal (com leite) e tempero forte em pequenas doses.	GOMES (2009); BARROS (2023).
Melancia	<i>Citrullus lanatus</i>	Bàrà / Kànrìnkàn	Fruto de Exu (frio por dentro, quente por fora?). Usada para acalmar e refrescar o Orixá.	Fruto, casca (doce/refogado) e sementes (torradas/chá).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Melão-de-São-Caetano	<i>Momordica charantia</i>	Ewé Ejirin	"A planta que corre". Sagrada para Obaluaiê e Nanã. Poderosa para limpeza ("descarrego") e pele.	Arilo vermelho (doce) e folhas amargas (medicinal/comida ritual).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023); ÒṢÓṢÌ (2014).
Milho	<i>Zea mays</i>	Àgbàdo	"Agbado sustenta o corpo". Orixá em si. Comida de todos os santos (canjica, pipoca, ebô).	Base alimentar absoluta. O "cabelo" é diurético. Folha usada em rituais.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒṢÓṢÌ (2014); BARROS (2023).
Ora-pro-nóbis	<i>Pereskia aculeata</i>	Ewà-òrìṣà (nome popular)	Planta de proteção (cerca viva) e nutrição. Fortalece o sangue (anemia).	"Carne de pobre" (rica em proteína). Folhas e frutos consumidos.	GOMES (2009).
Peregum Dracena	<i>Dracaena fragrans</i>	Pèrègún	"Pèrègún desperta os espíritos". Marca o território sagrado (Axé). Folha de Ogum e Ossain.	Uso ritual estrutural. Kinupp cita usos alimentares de flores/brotos em espécies afins.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒṢÓṢÌ (2014);

					BARROS (2023).
Picão-preto	<i>Bidens pilosa</i>	Ewé Abéré	" <i>Agulha que pica</i> ". Ligada a Exu e Ossain. Defesa e ataque. Cura icterícia e fígado.	Folhas jovens refogadas e chá medicinal.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Pimenta	<i>Capsicum spp.</i>	Ata	" <i>Ata coloca fogo/energia</i> ". Elemento de Exu. Ativa o Axé das oferendas e limpa o corpo.	Condimento e remédio. Símbolo de temperamento e proteção.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Pimenta-da-Costa	<i>Aframomum melegueta</i>	Ataare	" <i>Ataare desperta a força da palavra</i> ". Mastigada para dar poder ao sopro (<i>Ofô</i>) em rituais.	Condimento sagrado e medicinal. Não se faz santo sem ela.	GOMES (2009); VERGER (1995); ÒSÓȘÌ (2014); BARROS (2023).
Pitanga	<i>Eugenia uniflora</i>	Ìtá	Folha de Oxum e Ossain. " <i>Ita traz prosperidade</i> ". Tapete de Oxalá em festas.	Fruto e folhas (chá aromático e banho). A folha pisa-se no chão para liberar aroma.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Quiabo	<i>Abelmoschus esculentus</i>	Ilá	" <i>Ilá abre caminho</i> " (viscosidade). Comida-rei de Xangô (Amalá). Tecnologia de parto e justiça.	Frutos e folhas jovens. A "baba" é o axé que acalma e nutre.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Serralha	<i>Sonchus oleraceus</i>	Ewé Wòròwó (associada)	Planta de frescor. Usada em <i>Efós</i> para trazer calma e saúde.	Saladas e refogados. PANC clássica de quintal.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Taioba	<i>Xanthosoma sagittifolium</i>	Ewé Kókò / Patioba	" <i>Folha que cobre o segredo</i> ". Frescor e fertilidade. Comida de lemanjá e Nanã.	Rizoma e folhas. Substituto do pão. Alimento de quilombo.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2014).
Tamarindo	<i>Tamarindus indica</i>	Ajagbaó	Árvore de sombra e resistência. Fruto ácido que limpa.	Polpa (suco/doce) e folhas. Medicinal (laxante suave).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).

Transagem	<i>Plantago major</i>	Ewé Òpá	Planta de cura e anti-inflamatória. Ligada a Oxalá (frescor).	Folhas em chás e emplastos. Comestível (refogada).	GOMES (2009); BARROS (2023).
Trapoeraba	<i>Commelina spp.</i>	Godogbodo	Planta rasteira que "fecha" o solo. Medicinal para olhos e feridas.	Folhas e flores comestíveis (PANC).	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Urucum	<i>Bixa orellana</i>	Osun	Símbolo do sangue vermelho vegetal. Ligado a Xangô e divindades da terra. Proteção.	Condimento (colorau) e medicinal (expectorante). Pintura corporal ritual.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).
Vinagreira / Hibisco	<i>Hibiscus sabdariffa</i>	Ewé Isá Pa (Isapa)	"Folha que corta a demanda". Planta de Gún (excitação/Xangô).	Base do Arroz de Cuxá, chás e sucos.	GOMES (2009); VERGER (1995); BARROS (2023).