


MEMÓRIAS TRADICIONAIS, SABORES, CULTURA E SOBERANIA ALIMENTAR: AS FEIRAS LIVRES E A DISSEMINAÇÃO DOS SABERES SOBRE OS MATOS DE COMER

 <https://doi.org/10.56238/arev7n2-144>

Data de submissão: 12/01/2025

Data de publicação: 12/02/2025

Anizia Santos Nascimento

Mestranda pelo Programa de Pós-Graduação em Rede de Ciências Ambientais (PROFICIAMB) na associada Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS), Bahia.
nascimentoaniziafe@gmail.com

José Raimundo Oliveira Lima

Professor Pleno da Universidade Estadual de Feira de Santana, integrante do Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais (PROFICIAMB) – Pesquisador PQ

RESUMO

As feiras livres são espaços potentes de vendas, divulgação de alimentos, configuram-se como construtora de histórias, cultura, memórias afetivas, consolidação de laços de amizade e relação de confiança entre clientes, fregueses ou mesmo visitantes eventuais. Como espaço de interação social e ressignificação de hábitos alimentares, é um ambiente no qual circulam diferentes pessoas diariamente. Devido a sua relevância como disseminadora do conhecimento popular, saberes ancestrais, buscou-se investigar suas contribuições para comercialização dos matos de comer e a promoção da segurança alimentar. Essa pesquisa tem como objetivo geral promover o debate sobre a segurança e soberania alimentar, bem como a valorização da cultura alimentar a partir da venda de matos de comer nas feiras livres. Este objetivo, desdobra-se em três objetivos específicos i) verificar quais são os matos de comer que são vendidos nas feiras ii) promover a divulgação dos matos de comer destacando a sua contribuição para uma alimentação saudável livre de venenos. Quanto aos instrumentos metodológicos, fez-se uma análise de pesquisas realizadas sobre feiras livres, por meio de revisão bibliográfica a partir de buscas de artigos acadêmicos no google acadêmico, na Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD). Como resultado observamos que os matos de comer são comercializados em algumas feiras livres e agroecológicas no Brasil, essa perspectiva ficou evidente nos estudos realizados. Concluímos, portanto, que esses alimentos são potentes para o enfrentamento à insegurança alimentar, alternativa para a substituição dos produtos alimentícios industrializados provenientes de um sistema alimentar homogêneo que seguem padrões e influencia a cultura alimentar das populações e comunidades diversas.

Palavras-chave: Feiras. Plantas tradicionais. Cultura alimentar. Segurança alimentar. Matos de comer.

1 INTRODUÇÃO

A feira livre se configura como um espaço de resistência e lutas contra a forma hegemônica de produção capitalista vigente, que provocou um distanciamento entre seres humanos e natureza e contribuiu para uma crise sistêmica na qual vivenciamos nesse mundo globalizado. Ela está presente nos grandes centros urbanos como em cidades do interior, é uma possibilidade de geração de renda para as famílias, um lugar de experiências de convívio, coletividade, ritmo, passeios, encontros, lugar para rever amigos, famílias, histórias de vida e lugar onde se faz política (Pereira, Brito, Pereira, 2022)

A etimologia da palavra feira teve origem no latim que significa “dia de festa”. O termo livre diz respeito a localização em lugares públicos, como por exemplo mercados municipais, ruas, praças. Nesses ambientes as pessoas circulam livremente, dentre eles estão vendedores ambulantes, compradores, feirantes, frequentadores ou transeuntes, o que diferencia dos comércios convencionais por acontecer em locais privados (Pereira, Brito, Pereira, 2017).

Dessa forma a feira livre, além de um espaço eclético, é um símbolo de resistência às mudanças que vem ocorrendo na sociedade. As autoras supracitadas apresentam como um espaço onde o passado e presente se encontram. As relações sociais e comerciais presentes nas feiras são percebidas pelos movimentos sociais, pesquisadores e Estado como estratégias legítimas, de estímulo, mas também como uma alternativa aos mercados convencionais.

As feiras possuem características diversificadas e se apresentam com diferentes tipologias como a feiras de economia popular e solidária, agroecológicas ou de produtos orgânicos que acontecem também em espaços públicos de interação social e cultural, consiste no comércio de produtos da agricultura familiar em um sistema orgânico de produção agropecuária. Destacam pelo protagonismo dos sujeitos rurais e urbanos na relação interativa de venda e compra (Ribeiro, 2020).

As feiras livres são espaços potentes de vendas, divulgação de alimentos, que se configuram como construtora de história, cultura, memórias afetivas, consolidação de laços de amizade e relação de confiança entre clientes e fregueses, bem como de frequentadores eventuais. Pensando na quantidade de alimentos que circulam diariamente nesses espaços e percebendo-a como uma importante disseminadora do conhecimento popular, como responsável pela diversidade provenientes de culturas alimentares, e como a mesma pode influenciar nas mudanças de hábitos de consumos das pessoas, é relevante compreender as diferentes possibilidades de ofertas de alimentos locais que vendem nesse lugar.

Apesar da disponibilidade de alimentos, ainda é escasso ou pouco comercializados os matos de comer que são produtos consumidos de forma tradicional. Diante disso buscamos entender se existe

a comercialização dos matos de comer nas feiras livres e podem contribuir para a garantia da soberania alimentar e do acesso da população a uma alimentação saudável, livres de veneno.

Neste contexto, o objetivo geral desta pesquisa é promover a segurança e soberania alimentar e a valorização da cultura alimentar por meio da venda de matos de comer nas feiras livres. Nesta perspectiva, temo como objetivos específicos: i) Analisar quais são os matos de comer que são vendidos nas feiras ii) divulgar os matos de comer destacando a sua contribuição para uma alimentação saudável livre de venenos ii) Fortalecer a cultura alimentar regional por meio da oferta dos matos de comer a fim de garantir a soberania alimentar das populações local.

Para realização desse artigo foi utilizado a revisão bibliográfica, com pesquisa no google acadêmico, na Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), no qual foi utilizada palavras-chave, como Feira livre, matos de comer, Plantas Alimentícias Não Convencionais(PANC), dentro de um recorte temporal de 2019 até 2024. O arcabouço teórico foi constituído de autores que discutem a temática feira livre e agroecológica, Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), comidas. As pesquisas mais utilizadas para esse trabalho foram de autores como Menasche, seguido por Ribeiro (2020), Nascimento et al (2018) entre outros.

Os resultados da pesquisa constataram que os matos de comer têm potencialidades de comercialização nas feiras livres e agroecológicas, o que ficou evidente nos estudos realizados. Esses alimentos são potentes para o enfrentamento à insegurança alimentar, alternativa para a substituição aos produtos alimentícios industrializados provenientes de um sistema alimentar homogêneo que seguem padrões e influencia a cultura alimentar das populações. Também evidenciou a relevância dos agricultores como disseminadores de conhecimentos tradicionais nas feiras livres, ao transformar os matos de comer em comidas e divulgá-los nas feiras.

Estruturalmente, esta pesquisa compõe-se, além dessa introdução e das considerações finais, das análises, discussões e reflexões contidas nos eixos que dão substância ao referencial teórico nas seguintes temáticas: os matos de comer; a percepção da comida na cultura alimentar tradicional; a comercialização dos matos de comer nas feiras convencionais e agroecológicas, bem como os aspectos metodológicos da pesquisa.

2 REFERENCIAL TEÓRICO

2.1 OS MATOS DE COMER

Os matos de comer também conhecidas como plantas tradicionais, são plantas espontâneas, socialmente negligenciadas e não são produzidas em larga escala, por isso não são facilmente encontradas em supermercado, elas são encontradas na natureza denominada pela ciência como

Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANC), possui uma ou mais partes comestíveis, as quais não são comumente utilizadas podem ser frutos, folhas, flores, rizomas, sementes e outras estruturas, sendo ricas nutricionalmente, e podendo ser espontâneas ou cultivadas, nativas ou exóticas (Menasche,2016; Nascimento et al,2018).

No Brasil, existe cerca de 3 mil espécies de plantas com potencialidade para alimentação, a maior biodiversidade do mundo com, aproximadamente, 15% a 20% das espécies do planeta, conforme apresenta (Kelen et al 2015; Borges e Silva,2018; Paiva,2024). No entanto utilizamos apenas 20 espécies de vegetais incluindo arroz, feijão, trigo e milho o que corresponde a um total de 90% da nossa dieta (Kinupp e Lorenzi 2014; FAO,2019). Dessa forma, a maior parte dos alimentos que deveriam fazer parte da nutrição dos brasileiros são desprezados pela maioria da população. Não raro, por falta de conhecimento específico da sua cultura alimentar ou por desinformação proposital, aquela que joga peso de comunicação sobre os alimentos industrializados ou produzidos em larga escala por grandes organizações produtivas.

De acordo com Paiva (2024, p.23) a composição nutricional e os efeitos desses alimentos na saúde, em que pese seja limitada, estudos existentes indicam que muitas dessas plantas possuem um alto valor nutricional e até mesmo terapêutico. Por ser fonte alternativa de alimentação e de nutrientes necessários podem substituir as plantas convencionais que utilizamos no cotidiano, além disso, apresentam vantagens no cultivo das espécies por possuir características de adaptação aos diferentes habitats, mais hostil (Borges e Silva,2018).

Borges e Silva (2018,p.2), ainda ponderam a necessidade de conhecimento a respeito das propriedades e funções das plantas alimentícias para que sejam introduzidas na alimentação e funcione como recursos nutricionais para as famílias que desejarem consumi-las, sobretudo para aquelas que vivem em situação de pobreza e desigualdade social, tendo uma alimentação pobre em nutrientes. Ainda sugerem que seja divulgado o entendimento do conhecimento científico acerca dos benefícios ocasionados pela utilização alimentar dessas plantas não convencionais para a melhoria da saúde humana.

Os matos de comer já fizeram parte da alimentação popular, a partir da transição da agricultura tradicional para a modernização da agricultura com o seus pacotes tecnológicos característicos do movimento da Revolução Verde que teve início na década de 70 no Brasil, conseqüentemente, influenciou nas mudanças nos hábitos alimentares decorrentes do processo de industrialização dos alimentos, sua utilização como fonte de alimento acabou em decréscimo de seu uso (Nascimento, et al 2018).

A modernização da agricultura e a padronização da alimentação, no contexto da industrialização gera mudanças nos hábitos alimentares da população em nível global. No século XX os saberes e práticas na produção de alimentos que estavam restritos aos ambientes familiares foram substituídos pela indústria. Dessa forma, o processo industrial promoveu a desnaturalização e desassociação dos alimentos transferindo sua produção do ambiente natural e social, produzidos comercializados e consumidos de forma tradicional para os espaços das fábricas longe dos olhos dos consumidores (Menasche,2024).

Conforme as ideias de Dutra (2013) a substituição da alimentação tradicional por produtos provenientes de cultura industrializada acarretam sérias ameaças para a soberania alimentar das famílias que vivem na zona rural, em consequência disso, as pessoas passam a depender mais de alimentos externos com custos financeiros elevados contribuindo para a insegurança alimentar dessas populações. Como demonstra o DHAA-SAN (2013), se o preço dos alimentos aumenta e a renda da população não acompanha o aumento, as famílias, de baixa renda, tende a diminuir a quantidade e/ou a qualidade dos alimentos adquiridos. A família ao comprometer parte do seu orçamento para compra de alimentos, pode gerar insegurança alimentar entre seus membros, pois, não raro, a renda familiar, em geral corroída pelo processo inflacionário, não tem sido suficiente para a acompanhar a engrenagem de serviços alimentares que acompanham os alimentos industrializados.

A FAO (1986,p.2) define “segurança alimentar como o acesso físico e econômico da população a alimentos seguros, nutritivos e suficientes para satisfazer as necessidades dietéticas e preferências alimentares, a fim de levar uma vida ativa e saudável”.

A respeito da soberania alimentar nos territórios Ferreira, Felício (2021) define enquanto um sistema autônomo de produção alimentar, esta deve partir dos ensinamentos das pessoas mais velhas tendo como o princípio de tudo, a semente, cada base de núcleo com terra, não pode estar desvinculado da relação de liberdade com as sementes. A soberania alimentar precisa ser construída com os mais velhos que são os guardiões das sementes dos, saberes tradicionais, que tem o conhecimento sobre as variedades de espécies plantadas no território, naquela região, quem cultivou as sementes, que sabem qual a época certa para a produção, além da permanente proteção agroecológicas destas para evitar a hibridização.

2.2 A PERCEPÇÃO DA COMIDA NA CULTURA ALIMENTAR TRADICIONAL

A comida é uma referência de construção da identidade de diferentes povos, cultura, lugares e pertencimento. "É constitutiva, de nosso lugar no mundo. Se somos o que comemos o que acontece quando não sabemos o que comemos? (Menasche,2024).

No entanto, segundo dados do Direito Humano à Alimentação Adequada (DHAA) e o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) (2013), os fatores determinantes da alimentação e os hábitos alimentares são de natureza (econômica psicossocial, ética, política, cultural) os alimentos são escolhidos a partir de gosto individual, está relacionada à cultura; à qualidade ao preço, com as pessoas em que partilhamos as refeições (grupos, família, ou sozinho); a disponibilidade de tempo; através de convicções éticas e políticas. Esses fatores podem promover a segurança alimentar e nutricional, ou contribuir para dificultar o acesso de determinada população.

Ramos, Krone e Menasche (2021) atribuem a incorporação do alimento em nosso corpo como um ato real e imaginário, sendo que a alimentação humana implica em valores simbólicos. Compreendendo que comer é uma necessidade básica dos seres humanos, portanto o consumo alimentar é fundamentado por regulações a partir de classificações morais, políticas, econômicas e religiosas. O que quer dizer que a comida não engloba somente características bioquímicas do alimento, mas, os valores morais que são absorvidos intrínsecos a esta, permeadas por questões positivas ou negativas. As interações e práticas envolvidas no ato de comer são aprendidas no decorrer da vida de cada pessoa, influenciada por questões culturais e sociais construídas historicamente.

Para Menasche (2024) a comida está relacionada à cultura de cada sociedade, o que pode ser comestível em um local pode ser que não seja em outro. O significado da comida não restringe apenas o alimento do corpo em si, mas também da alma, está relacionado a afetos, memórias, à ideia de família, a comunidade, é uma linguagem por que conta histórias e a partir da comida pode estudar um grupo, buscar entender as vivências e as relações sociais em determinadas sociedades. E ainda na visão da autora.

a boa comida é, nessa perspectiva, aquela que fornece os nutrientes necessários para que o corpo mantenha suas funções vitais, as boas comidas: aqui, são aquelas enraizadas nas histórias e nas culturas de diferentes grupos sociais, pelo país afora (Menasche 2024,p.145).

Desse modo, Nascimento e Menasche (2017) atribuem o ato de comer como um ato político, as novas questões que surgem na sociedade também influenciam nas decisões tomadas sobre o consumo dos alimentos, isso implica em processos que envolvem a produção e distribuição de alimentos, constrói novos mercados, gera tendências culinárias, transforma os produtos embalagens, contribuem para as inovações tecnológicas e também na orientação de políticas públicas. O ato de alimentar está contribuindo para o surgimento de outros temas críticos na atualidade, com o meio ambiente, nostalgia, saúde, segurança alimentar.

A compreensão da comida baseia em sua dimensão comunicativa com a memória, constitui a narrativa de uma comunidade ela tem o poder de contar histórias pode ser apreendida e aprender os

conhecimentos de uma determinada sociedade (Ribeiro,2020). Para Menasche (2024,p.150) “A comida conta histórias de perspectivas diversas do que é a boa comida, de diferentes maneiras de lidar com a escassez e de construir possibilidades de futuro. São diferentes histórias de sabores, de memórias e de resistências”.

No entanto estamos vivenciando um certo distanciamento do que vem a ser comida quando, o sistema agroalimentar passa pelo processo de homogeneização com a criação das grandes redes de supermercados e a chegada dos chamados “*fast food*”, isso coloca em dúvida sobre o que realmente estamos consumindo (Nascimento et al, 2018). O que se observa é a perda da soberania alimentar e os alimentos que contribuem para o bem-estar, o seu acesso está ficando limitado e sendo substituídos pela alimentos industrializados.

2.3 A COMERCIALIZAÇÃO DOS MATOS DE COMER NAS FEIRAS CONVENCIONAIS E AGROECOLÓGICAS

As feiras livres convencionais são constituídas em parte pelos agricultores familiares, em alguns casos por feirantes que não fazem parte da categoria de produtores. Nas produções convencionais de alimentos é comum a utilização de venenos, o que torna uma preocupação em relação à saúde para os produtores, mas, por considerar o baixo rendimento da produção ecológica, o produtor continua a sua prática agrícola utilizando os venenos. Nessa via de mão dupla, os feirantes convencionais por questões sociais e culturais, além de vendedores são também consumidores mesmo sabendo dos perigos dos agrotóxicos, mesmo que de forma inconsciente arriscam-se em utilizá-los visando apenas vantagens econômicas (Ramos, Krone e Menasche, 2021).

Diante do que a autora apresenta, percebe-se a influência do capitalismo sobre o meio de produção de alimentos no campo, em que colocam as vantagens econômicas em superioridade a saúde e qualidade de vida, o reflexo de uma sociedade capitalista hegemônica, que homogeneiza os sistemas alimentares e estabelecem padrões sobre os alimentos e suas formas de produção, colonizam nosso modo de vida, saberes e fazeres em detrimento do lucro.

Em contramão ao sistema convencional da produção comercial de alimentos que utilizam veneno sem precedentes, temos a transição agroecológica que vem mobilizando aos poucos a sociedade para mudanças dos hábitos alimentares, propondo um consumo saudável de alimentos livres de venenos. Desse modo, esse modelo de agricultura ecológica faz um contraste frente ao modelo convencional (Barros,2021). Nessa categoria as feiras agroecológicas são grandes aliadas para uma nova concepção de consumo e produções alimentares.

Essas feiras consistem em um modelo, no qual os produtores são ecológicos, comercializam alimentos sem utilização de agroquímicos produzidos com base nos princípios da produção agroecológica, considerando as condições climáticas do tipo de solo e nutrientes, nesses espaços podem ser encontrados as frutas, verduras e legumes de acordo com a sazonalidade da época, estação do ano (Ramos, Krone e Menasche, 2021)

Nas ideias de Ramos, Krone e Menasche (2021) a relação dos produtores orgânicos com os alimentos é diferenciada diz muito sobre a imagem que o sujeitos fazem de si próprios, isso implica na partilha dos saberes, sobre os alimentos e seus principais qualidades e formas de produção, evidencia a relação moral com a comida. Para Barros (2021) a participação dos agricultores em feiras agroecológicas contribui para a geração de renda na comercialização dos produtos além de proporcionar maior interação social entre os consumidores e produtores, ações nessas dimensões fortalecem os laços da cadeia alimentar.

Para Ramos, Krone e Menasche (2021) a representação simbólica dos alimentos vendidos nas feiras ecológicas, podem influenciar e modificar o comportamento alimentar dos frequentadores, devido ao compartilhamento de saberes que ocorrem nesses espaços pode impulsionar os feirantes e fregueses a mudanças na modernidade alimentar constituída pela praticidade do consumo de alimentos superprocessados desvinculado da identidade local. Percebe-se os feirantes e fregueses como agentes de transformação social que modificam a relação dominante de consumo de alimentos prontos, não saudáveis do ponto de vista da promoção da saúde e da Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Por meio do diálogo, o produtor pode contribuir para modificar os hábitos e valores que sustentam as práticas e relações das pessoas com os alimentos.

Uma das formas de contribuição para a mudanças dos hábitos alimentares e a valorização das culturas de alimentos afetadas pela modernização na qual podemos sugerir é a inserção e divulgação de alimentos provenientes das culturas tradicionais como os matos de comer também conhecidos como PANC nas feiras livres e agroecológicas o que já vem ocorrendo conforme mostram estudos realizados a esse respeito. O estudo dessa natureza “vem sendo desvendado aos poucos, pois o acesso de um número reduzido de pessoas a uma alimentação saudável e de qualidade significativa são fatores que embasam fortemente as pesquisas nesse âmbito” (Borges e Silva 2018, p.2)

Segundo dados da pesquisa **etnográfica** realizada por Ribeiro entre os anos de 2017 e 2020 nas **feiras** ecológicas dos bairros Tristeza e Bom Fim, em Porto Alegre, Rio Grande do Sul, Brasil sobre a comercialização das plantas tradicionais, foi constatado o interesse por parte daquelas pessoas que são consumidoras nas feiras. Nesse contexto, os agricultores e agricultoras são protagonistas ao promover a disseminação do conhecimento sobre essas plantas. Por serem

possuidores de saberes e práticas que envolvem o preparo e consumo das plantas, ao transformarem esses alimentos, negligenciados pela população em comida no imaginário dos consumidores das feiras. Embora as plantas possuem caráter nutritivo, não são percebidas como comidas pelos frequentadores das feiras, até serem transformadas em técnicas de preparo e consumo, compartilhadas em oficinas que acontecem próximo as bancas.

Além da diversidade sociocultural apresentada pelos sujeitos que circulam pela feira são protagonizadas as relações de troca neste local, que também incluem os matos de comer. Esse movimento também é enfatizado por Barros (2020, p.32) ao sinalizar em sua pesquisa que os feirantes procuram comercializar o excedente de sua produção, também utilizam parte destes alimentos para a sua alimentação, além de trocar com outros agricultores algumas frutas e verduras que não tem em sua propriedade.

As plantas alimentícias tradicionais ou matos de comer, já estavam presentes nesta feira antes mesmo de serem conhecidas como PANC, o que mostra a relação dos saberes ancestrais envolvidos entre gerações e que tem se perpetuado quando esses alimentos são ofertados na feira. O conhecimento desse termo aconteceu a partir da visibilidade da discussão do tema PANC ter sido dada pelas mídias, de espaços que discutem saúde, alimentação, bem-estar, sociobiodiversidade.

Para parte das agricultoras e dos agricultores, algumas dessas plantas são percebidas como comida do cotidiano e/ou tradicional e, por isso, eventualmente eram levadas às feiras para comercialização a exemplo da batata-crem, capuchinha, flores diversas, goiaba-serrana, mastruz, ora-pro-móbeis, peixinho-da-horta, costumam estar nesta feira, conforme a sazonalidade (Ribeiro, 2020). Estas são plantas comestíveis, muito nutritivas, consideradas convencionalmente como ‘mato’ e não cultivadas, incluindo a Capuchinha, urtiga, ora-pró-nóbis, bertalha, lulo, jacaratiá e tomate de capote são comercializadas nas feiras ecológicas, Barros (2021).

Conforme abordam Ribeiro; Menasche (2019) que a circulação desses alimentos tradicionais enquanto mercadoria do contexto rural para a mesa dos consumidores, revelam os contextos sociais nos quais estão inseridos e o modo como os participantes do estudo percebem e se relacionam com essas plantas. A divulgação do uso da Plantas Alimentícias, está relacionada a questão familiar, ou seja, conhecimentos passados de uma pessoa mais velha para os mais jovens e assim os saberes se tornam contínuos, ou se baseada no poder de referência que consiste no uso das espécies e na transmissão do conhecimento. Outras formas de divulgação seria exposições, feiras, livros e até mesmo um guia das espécies endêmicas da região (Borges e Silva, 2018).

No estudo realizado por Paiva (2024) em Ouro Preto-MG, evidenciou que todos os feirantes conhecem pelo menos um dessas plantas tradicionais, as mais conhecidas pelos feirantes da cidade

são a ora-pro-nóbis, taioba, amora preta, mostarda e broto de samambaia e as mais comercializadas por eles são a ora-pro-nóbis e taioba.

O que tem dificultado a comercialização em maior escala é o acesso das respectivas plantas. Tendo em vista a tendência de distribuição restrita das plantas cultivadas, faz-se necessário maior divulgação sobre o tema com o intuito de expor a riqueza nutricional das mesmas e incentivar sua comercialização.

Segundo a autora esses objetivos podem ser atingidos por meio de visitas a hortas comunitárias que tenham como ponto forte as hortaliças não convencionais que ensinem a população a identificar as diferentes espécies e seus usos na alimentação. Ademais, a principal motivação é a valorização da cultura regional das espécies e da diversidade alimentar e nutricional, além da preservação dos recursos naturais.

Os resultados encontrados na pesquisa realizada por Santos et al (2024) na feira livre de Serrinha-BA, no Mercado Municipal e ruas de acesso da feira livre de Serrinha. Foram identificadas, 26 PANC inclusive as variedades sendo: batata-doce (*Ipomoea batatas*) nas variedades branca, roxa e batata-cenoura; tomate (*Solanum lycopersicum*) nas variedades cereja, tomatinho e cabacinha; andu (*Cajanus cajan*) nas variedades verde, pintado e roxo; maxixe (*Cucumis anguria*) nas variedades liso e com espinhos; mangalô (*Lablab purpureus*), língua-de-vaca (*Talinunu triangulare*); caxixe (*Lagenaria siceraria*); pepino-anão (*Coccinia grandis*), ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata*); noni (*Morinda citrifolia*); chuchu-de-vento (*Cyclanthera pedata*); pinha (*Annona squamosa*), fruta-do-conde (*Annona mucosa*); tamarindo (*Tamarindus indica*); caju (*Spondias sp.*); e quióio (*Occimum sp.*). Dentre os alimentos encontrados os mais frequentes ofertados na feira são andú, mangalô, batata doce e maxixe.

De acordo com estudos feitos por Nascimento et al (2018) em Dom Pedrito-RS em relação a comercialização de plantas tradicionais. Para os agricultores familiares que participam da feira livre, a falta de procura do público consumidor, ou seja, a demanda inexistente e a sua própria falta de conhecimento acerca das plantas com potencial alimentar tornam-se impedimentos para o comércio dessas plantas. Os autores, conclui-se na presente pesquisa que, atualmente não existe potencial de comércio para esse tipo de comida na feira livre.

Desta forma, considera-se que existe ainda um potencial a ser descoberto e explorado por grande parte da população; porém, a priori, deve-se trabalhar na divulgação de suas potencialidades, nas pesquisas científicas e métodos de inserir na culinária.

3 PROCEDIMENTOS METODOLÓGICOS

Esta pesquisa foi motivada pelas discussões realizadas no âmbito do componente curricular Economia Popular e Solidária e Desenvolvimento Local, do Programa de Pós-Graduação em Planejamento Territorial da Universidade Estadual de Feira de Santana - PLANTERR/UEFS, bem como em outras discussões no Programa de Pós-Graduação em Ciências Ambientais, o qual integramos. A relação Interprogramas, sem dúvidas, proporcionou um contato aprofundado com aspectos críticos do debate sobre a produção e cultura local, servindo de base para articular a teoria com a prática nesta pesquisa.

Essa pesquisa é de abordagem qualitativa e exploratória, para realização desse artigo foi recorrido a revisão bibliográfica, com pesquisa no Google acadêmico, na Biblioteca Brasileira de Teses e Dissertações (BDTD), no qual foi utilizada palavras-chave, como Feira livre, matos de comer, Plantas Alimentícias Não Convencionais PANC, dentro de um recorte temporal de 2019 até 2024. Para o termo matos de comer na BDTD não foi encontrado nenhum resultados a partir dessa busca, o que demonstra que as plantas utilizadas pelas comunidades tradicionais são divulgadas socialmente pela denominação científica, ou acrônimo (PANC).

Nesse levantamento foi encontrado 940 (novecentos e quarenta) resultados para essa busca, desses números de artigos que apareceram, escolhemos 25 (vinte cinco), para uma leitura exploratória a fim de verificar a correlação destes com o tema e objetivos da pesquisa. Entre as leituras feitas elegemos 12 artigos para uma análise mais aprofundada, sobre o tema a venda dos matos de comer nas feiras livres e agroecológicas no Brasil. Em seguida selecionamos as discussões principais abordadas pelos autores e fichamos as informações para a execução da escrita.

4 CONSIDERAÇÕES FINAIS

Este trabalho evidenciou que a comercialização dos matos de comer é uma prática que embora aconteça de forma isolada, já vem ocorrendo em algumas feiras livres e agroecológicas no Brasil. Como mostram as pesquisas já realizadas a partir dessa temática. O que demanda maiores investimentos em políticas de incentivos para impulsionar o cultivo e a venda desses produtos, a fim de valorizar as culturas tradicionais de alimentos e garantir a segurança alimentar para as populações, além de se promover a geração de trabalho e renda para as famílias produtoras e vendedoras envolvidas.

Observa-se que nas pesquisas analisadas, em execução do estudo realizado por Nascimento, et al(2018) em Pedrito-RS, em que os feirantes não tem conhecimento sobre esse tipo de alimentos, são comercializadas nas feiras as espécies do tipo a ora-pro-nóbis, taioba, amora preta, mostarda e broto

de samambaia e as mais comercializadas por eles são a ora-pro-nóbis e taioba. A batata-crem, capuchinha, flores diversas, goiaba-serrana, mastruz, ora-pro-nóbis, peixinho-da-horta.

Um dos desafios apresentados pelas pesquisadoras, que os feirantes tem enfrentado é a baixa procura a não ser por pessoas consumidoras e o acesso a esses alimentos, o que tem dificultado a potencialização das vendas dos matos de comer nas feiras.

Entender o protagonismo dos agricultores e feirantes na transmissão dos conhecimentos, sobre as culturas alimentares relacionadas aos matos de comer, ao levá-los para a feira é uma forma de disseminar os saberes tradicionais, forma de sobrevivência contra hegemônica e resistir a padronização alimentar imposta na sociedade pelo sistema capitalista que obriga as pessoas a se distanciarem dos seus territórios e de suas identidades.

Com efeito, compreendemos que as ações desses agricultores, contribuem para geração de mudanças em comportamentos alimentares das pessoas que frequentam as feiras e para o fortalecimento da cultura alimentar.

Os resultados desta pesquisa, são relevantes para compreender como está acontecendo a comercialização das comidas tradicionais nas feiras livres e apontar possibilidades de maior divulgação e reinserção desses alimentos no cotidiano das pessoas como alternativa aos alimentos convencionais que tem contribuído para a invisibilidade dos saberes tradicionais, e gerando insegurança alimentar para muitas famílias. Diante disso, considerando a relevância dessa temática, é necessário que outras pesquisas como as mencionadas continuem sendo feitas, para o fortalecimento dessas práticas que são necessárias para a garantia da perpetuação da cultura alimentar tradicional e garantir a segurança alimentar.

REFERÊNCIAS

BRASIL. O direito humano à alimentação adequada e o sistema nacional de segurança alimentar e nutricional / organizadora, Marília Leão. – Brasília: ABRANDH, 2013.

BORGES, C. K. G. D.; SILVA, C. C. Plantas alimentícias não convencionais (PANC): a divulgação científica das espécies na cidade de Manaus, AM. Revista Eletrônica Científica Ensino Interdisciplinar, Mossoró, v. 4, n. 11, 2018. Disponível em: <https://periodicos.apps.uern.br/index.php/RECEI/article/view/1598>. Acesso em: 28 dez. 2024.

DUTRA, L. V. Insegurança alimentar e nutricional e produção autossustentável no meio rural de São Miguel do Anta, Minas Gerais. 2013. 132 f. Dissertação (Mestrado em Agroecologia) – Universidade Federal de Viçosa, Viçosa, 2013. Disponível em: <http://locus.ufv.br/handle/123456789/2009>. Acesso em: 29 dez. 2024.

FAO. O Estado da Alimentação e da Agricultura 2019. Avançar na perda de alimentos e na redução do desperdício. Roma, 2019. Disponível em: <https://doi.org/10.4060/CA6030EN>. Acesso em: 29 dez. 2024.

FERREIRA, Joelson. Por Terra e território: Caminhos da revolução dos povos no Brasil. Joelson Ferreira, Erahsto Felício; prefácio de TünyCwe Wazahi Tremembé (Rosa Tremembé). Arataca (BA): Teia dos Povos, 2021.

KELEN, M. E. B. et al. Plantas alimentícias não convencionais (PANCs): Hortaliças espontâneas e nativas. Porto Alegre: UFRGS, 2015.

MENASCHE, Renata. Alimentação adequada e saudável e comida de verdade: para que diversos olhares? In: BURLANDY, Luciene; REIS, Márcio; MALUF, Renato (orgs.). Ceresan 20 anos: Trajetória de pesquisa e perspectivas do campo temático da segurança alimentar e nutricional no Brasil. Curitiba: CRV, 2024. p. 143-150.

ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA – FAO. Declaração de Roma sobre a Segurança Alimentar Mundial e Plano de Ação da Cimeira Mundial da Alimentação. Roma: FAO, 1996. Disponível em: <https://www.fao.org/4/w3613p/w3613p00.htm>. Acesso em: 29 dez. 2024.

PAIVA DE A. M. Conhecimento e comercialização de plantas alimentícias não convencionais (PANC) entre feirantes no município de Ouro Preto – MG. 2024.

PEREIRA, V. G.; BRITO, T. P.; PEREIRA, S. B. A feira livre como importante mercado para a agricultura familiar em Conceição do Mato Dentro (MG). Revista Ciências Humanas (RCH), Taubaté: UNITAU, v. 10, n. 2, p. 67-78, dez. 2017. Disponível em: <http://dx.doi.org/10.32813/rchv10n22017artigo6>. Acesso em: 29 dez. 2024.

PEREIRA, V. G.; BRITO, T. P.; PEREIRA, S. B. Feira-livre como experiência de Bem Viver: uma expressão pulsante das resistências cotidianas. Revista Percursos, Santa Catarina, v. 23, n. 53, 2022. Disponível em: <http://portal.amelica.org/ameli/journal/815/8154293007/>. Acesso em: 29 dez. 2024.

NASCIMENTO, Amália Leonel; MENASCHE, Renata. C Ribeiro e Menasche (2019) comida, ato alimentar e outras reflexões consumidas. Contextos da Alimentação, v. 5, p. 3-13, 2017.

NASCIMENTO, S. G. S.; MORAES, C. J.; HANKE, D.; ÁVILA, R. M.; NUNES, M. O. Plantas alimentícias não convencionais e agricultura familiar: limites e potencialidades de comercialização no município de Dom Pedrito-RS. Revista Agropampa, v. 3, n. 2, p. 134, 2018.

RAMOS, C. I.; KRONE, E. E.; MENASCHE, R. O valor de frutas, legumes e verduras comercializadas em feiras livres e sua interface com a Segurança Alimentar e Nutricional (SAN). Colóquio – Revista do Desenvolvimento Regional, Faccat, Taquara/RS, v. 18, n. 1, jan./mar. 2021.

RIBEIRO, R. T. A. Novidade na feira: um estudo etnográfico envolvendo Plantas Alimentícias Não Convencionais. Repositório digital UFRGS, 2020. Disponível em: <https://lume.ufrgs.br/bitstream/handle/10183/222704/001127216>. Acesso em: 28 dez. 2024.

RIBEIRO, R.; MENASCHE, R. A vida social das PANC: um estudo etnográfico em feiras ecológicas de Porto Alegre. Iluminuras, Porto Alegre, v. 20, n. 51, p. 263-277, dez. 2019. Disponível em: https://guaiaica.ufpel.edu.br/bitstream/handle/prefix/6333/A_vida_social_das_PANC_um_estudo-etnografico.pdf?sequence. Acesso em: 28 dez. 2024.

SANTOS, E. S. dos; MELO, L. F. S.; MARQUES, C. T. dos; GAMA, E. V. Levantamento de PANC comercializadas na feira livre de Serrinha - BA. Cadernos Macambira, [S. l.], v. 7, n. 1, p. 23-24, 2022. Disponível em: <https://revista.lapprudes.net/CM/article/view/661>. Acesso em: 28 dez. 2024.