



## **USOS CULINÁRIOS E TERAPÊUTICOS DE PLANTAS SILVESTRES E CONVENCIONAIS CULTIVADAS POR FAMÍLIAS EM BOMBINHAS**

*Yolanda Flores e Silva, Sabrina André Rosa, Gabriela Lais Becker*

Área: Usos Terapêuticos e Culinários das Plantas Medicinas, Condimentares e Aromáticas

**Introdução:** Esta análise tem suas origens em ações que se iniciaram em 2012 no Museu Comunitário Engenho do Sertão, durante a pesquisa de Cruz (1) sobre os saberes e fazeres alimentares de Bombinhas (SC). Após a pesquisa citada, percebeu-se a importância para as famílias do município, das receitas de família, cujas bases tinham como matéria-prima plantas cultivadas e/ou silvestres. Nossa grande questão junto a essa população era: por que tais pratos são tão importantes para as famílias ali nascidas, bem como aquelas formadas por migrantes vindos de vários lugares do Brasil? O município de Bombinhas criado em 15 de março de 1992 é o menor município de Santa Catarina, com pouco mais de 34,5km<sup>2</sup> e uma estimativa populacional de 19.769 habitantes. É um município cuja economia gira em torno do turismo de Sol e Praia, com IDH considerado alto, mas com problemas sociais e econômicos crescendo nos últimos anos (2). Sua população jovem, embora com políticas públicas direcionadas às suas necessidades, é em boa parte formada por migrantes e as mulheres (mães, tias ou avós) são as principais responsáveis pela manutenção econômica familiar, vivendo de subempregos em casas de famílias, hotéis, pousadas e restaurantes (3). Por conta desse contexto, o trabalho realizado pela Univali em parceria com o poder público e o Museu Comunitário Engenho do Sertão, relacionado com ações que envolvem o cultivo de hortas e formações sobre alimentação saudável, cultura alimentar e pertencimento cultural com plantas cultivadas e silvestres, tem sido importante no sentido de criar grupos de discussão sobre a história do município e a sua relação com o passado e o presente, no sentido de criar laços solidários comunitários que possam melhorar e/ou ampliar o bem-estar, a saúde e uma vida com maior qualidade para as famílias.

**Objetivos:** Apresentar uma análise descritiva de estudos sobre os usos culinários e terapêuticos das plantas medicinais, culinárias e aromáticas, cultivadas e/ou silvestres, que fazem parte do inventário culinário familiar em Bombinhas/SC.

**Metodologia:** O percurso adotado envolveu a análise de ações realizadas em Bombinhas via bibliografias e documentos publicados de 2012 aos dias atuais. Nesse sentido as etapas envolveram: 1) A seleção de artigos, dissertações e teses que abordam trabalhos (pesquisa e extensão) realizados em Bombinhas relacionados com a temática de nosso interesse, nas seguintes Bases de Dados: SCIELO (Scientific Electronics Library Online); Portal de Periódicos CAPES (Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior); BDTD (Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações) e Google acadêmico; 2) Coleta documental do acervo do Museu Comunitário Engenho do Sertão e Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas, com os relatórios que tratam das ações e trabalhos da Univali relacionados com os usos terapêuticos e culinários das plantas medicinais, condimentares e aromáticas, cultivadas e/ou silvestres, que fazem parte do inventário culinário familiar em



Bombinhas; 3) Leitura e análise dos documentos e bibliografias aos quais tivemos acesso, com seleção das principais informações a serem utilizadas como resposta ao objetivo deste relato. Posteriormente, seguindo o olhar de Geertz (4), foram feitas as análises, observando: os conteúdos das bibliografias/documentos e a sua relação ou resposta ao objetivo deste relato; as concepções dos autores (a ancoragem teórico-técnica), e, para fechar a análise, como os autores apresentam suas reflexões demonstrando se o saber - fazer relacionado ao do inventário culinário familiar em Bombinhas -, de fato, é importante para a qualificação e bem-estar das famílias que participaram de suas pesquisas e ações de extensão.

**Resultados:** Para chegarmos aos resultados que queríamos para este relato se fez: a análise de material bibliográfico (41) e documental (100), obtidos considerando as seguintes questões: 1) quais os usos terapêuticos e culinários das plantas medicinais, condimentares e aromáticas cultivadas e/ou ou silvestres descritas por famílias de Bombinhas em trabalhos acadêmicos e documentos produzidos de 2012 aos dias atuais? 2) quais benefícios relacionados ao bem-estar e uma vida de qualidade são apontados pelos autores segundo os relatos de seus informantes? Também se fez necessária a busca das fontes, leitura do material, fichamento, organização lógica do assunto e, finalmente, a redação do texto. Após estas etapas a fase interpretativa foi realizada segundo modelo de análise de Geertz (4). Como resultados, temos bibliografias e documentos que descrevem a tipologia das hortas familiares e sociais, as plantas cultivadas, bem como o tipo de cultivo adotado e os usos das plantas, quanto à sua natureza (culinária e/ou terapêutica); ressalta-se, contudo, que a maioria das informações dizem respeito aos últimos dois anos com relatórios em que são apresentados os conhecimentos produzidos através do projeto de extensão “Cozinha Cidadã”, mostrando o uso, preparo alimentar e terapêutico e/ou de outra natureza das plantas cultivadas nas hortas sociais, bem como os Produtos Tecnológicos resultantes que podem servir de instrumento para disseminação das informações e conhecimentos construídos principalmente no período da pandemia (2020) até os dias atuais. A questão do bem-estar foi relacionada com o cultivo, demonstrando a importância das pessoas trabalhando em hortas, principalmente durante o isolamento social em 2020. Nesse sentido, as ações ligadas ao “Cozinha Cidadã”, realizadas com oficinas e outras dinâmicas de trabalho (em um primeiro momento de forma virtual) foram importantes, porque, mesmo através de lives, os sujeitos puderam se expressar e ampliar as relações entre vizinhos. E, embora as hortas, após o período de isolamento total, tenham sido iniciadas em grupos que ficavam distantes, usando máscaras e luvas, nelas se produziram conhecimentos, trocas de informações e a construção de produtos tecnológicos que devem ser agora estudados, de modo que possamos ter uma dimensão do uso e importância para as famílias e as comunidades que ali residem. Outro ponto importante que emerge como resultado e confirma algumas leituras sobre os trabalhos de Franzoni (5) é que as interações agroalimentares e a elaboração de diferentes modos de cultivar, conservar e preparar os alimentos, como bases da comida caseira, são comentados pelos informantes dos estudos analisados como fundamentais para o sentido de pertencimento, “viagens” e memórias alimentares, adquiridas com



outras pessoas no curso da vida. Também descrevem como os migrantes se sentem em um território que inicialmente se mostra hostil e preocupado com a presença de suas famílias no município. Finalmente, ainda como resultados, percebe-se principalmente nos relatórios (documentos impressos sem publicação) do Projeto de Extensão “Cozinha Cidadã”, que as oficinas e outras dinâmicas de trabalho para o cultivo de hortas com famílias com lideranças femininas foi um advento fundamental para diminuir a fome através da orientação sobre o uso de plantas silvestres e plantas convencionais de preparos culinários e terapêuticos. As hortas suprimam as mesas das pessoas e, ao mesmo tempo, foram importantes no trabalho com as suas emoções, ajudando a diminuir as agressividades intrafamiliares e o desespero de quem está sem emprego e recursos, em função do isolamento social. Importante afirmar que as hortas do “Cozinha Cidadã” trouxeram a cada família, o que Oliveira, Calvo e Castro (6) consideram como o principal objetivo de um trabalho com hortas terapêuticas e culinárias: melhorar a socialização e a qualidade de vida das pessoas.

**Considerações finais:** Este relato é uma síntese de estudos que descrevem uma série de ações com pesquisa, ensino e extensão de dez anos em Bombinhas. A análise realizada do que se produziu de 2012 aos dias atuais, demonstra que para tornar possível a realização de um trabalho como este, foi importante articular professores e alunos voluntários que atuam em distintas áreas, tais como Gastronomia, Farmácia, Turismo e Hotelaria e Mestrado Profissional em Saúde e Gestão do Trabalho. No caso do Mestrado em Saúde, colaborou articulando as disciplinas: Antropologia das Práticas Comunitárias, Epistemologia das Tecnologias em Saúde e Saúde e Meio Ambiente. Todas as ações analisadas para este relato tiveram como foco alguns dos ODS da Agenda 2030 das Nações Unidas (7). Contudo, vale ressaltar que o que foi perceptível como mais importante para os autores com textos mais recentes, foi o “Cozinha Cidadã” (iniciado em 2020), que, segundo eles, ajudou a diminuir problemas de natureza alimentar que se agravaram no período da pandemia. Segundo os textos analisados, o cultivo de plantas e seu uso culinário e terapêutico associados às “Receitas de Família” conseguiu diminuir os agravos emocionais, supriu a fome de muitas famílias e ajudou na criação de diversas estratégias culturais, que tornaram possível o enfrentamento pandêmico, com bem-estar e alguma qualidade de vida no cotidiano que enfrentavam.

*Financiamento ou apoio:* Extensão UNIVALI; Fundação Municipal de Cultura de Bombinhas; Instituto BoiMamão / Museu Comunitário Engenho do Sertão.

## Referências

- 1) CRUZ, H. S. B. Patrimônio cultural e turismo: uma experiência etnográfica de saberes e fazeres alimentares de Bombinhas/SC. 183f. 2014. Dissertação (Mestrado em Turismo e Hotelaria). Universidade do Vale do Itajaí: Balneário Camboriú, 2014. Disponível em: <http://siaibib01.univali.br/pdf/Hellany%20Sant%20Anna%20Brum%20Cruz.pdf>. 2) IBGE. Estimativa populacional 2019 IBGE. Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). 28 de agosto de 2019. Disponível em: <https://cidades.ibge.gov.br/brasil/sc/bombinhas/panorama>. 3) SILVA, Y. F. e. Relatório Anual do Projeto Cozinha Cidadã - ano 2022. Itajaí: Univali, 2022. Impresso com Acesso Restrito. 4) GEERTZ, C. O saber local: novos ensaios em antropologia interpretativa. Petrópolis: Vozes, 2008. 5) FRANZONI, E. A gastronomia como elemento cultural, símbolo de identidade e meio de integração. 81f.



Dissertação (Mestrado em Educação). Faculdade de Ciências Sociais e Humanas - Universidade Nova de Lisboa. Lisboa: FCSH, 2016. Disponível em: <https://run.unl.pt/handle/10362/19832>. 6) OLIVEIRA, G. B. de; CALVO, P. A. N; CASTRO, P. G. de. Horticultura Urbana. Boletim de inovação e Sustentabilidade. Núcleo de Estudos do Futuro- PUC. v. 1, São Paulo. 2018. Disponível em: <https://www.pucsp.br/sites/default/files/download/bisus2018-vol1-horticultura-urbana.pdf>. 7) ONU. Transformando Nosso Mundo: A Agenda 2030 para o Desenvolvimento Sustentável. Brasil, 2015. Disponível em: <https://nacoesunidas.org/pos2015/agenda2030/>.